

LINEE INDIRIZZO
REQUISITI FUNZIONALI DEI LOCALI
DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE
DEPOSITO, COMMERCIALIZZAZIONE,
SOMMINISTRAZIONE e VENDITA DI ALIMENTI E
BEVANDE ad integrazione degli allegati previsti nel
Regolamento CE 852/04



elaborazione a cura di Mara Veronesi*, Gabriele Bicego*,
Paola Navacchia* , Christian Melotti*, Emilia Guberti*
Piero Magnavita**

* UOC Igiene Alimenti e Nutrizione area Centro

**UOS. Veterinaria area B area Centro

Dipartimento di Sanità Pubblica Az. USL di Bologna

PREMESSA

Dall'entrata in vigore dei Regolamenti della Comunità Europea in tema di sicurezza alimentare e dei relativi controlli ufficiali che costituiscono il cosiddetto "Pacchetto Igiene", i requisiti igienico-sanitario a cui gli Operatori del Settore Alimentare sono tenuti ad adeguarsi sono indicati negli Allegati I e II del Regolamento (CE) 852/2004.

Ne consegue che, per il principio della gerarchia delle fonti, la normativa nazionale e i regolamenti locali, superati nelle parti francamente contrastanti, vanno resi coerenti coi regolamenti comunitari potendo, comunque, mantenere il valore di "indicazioni tecniche o parametri generali di riferimento" (vedi nota della Regione Emilia Romagna prot. 255723 del 30.10.2008).

Un altro elemento normativo di riferimento per la definizione del panorama legislativo esistente è la Legge Regionale n.14 del 26 luglio 2003, che all'art.1 recita "gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da un'unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione".

Nell'ambito di un panorama normativo complesso, il presente elaborato si pone come linea di indirizzo, finalizzata a supportare eventuali difficoltà interpretative derivanti dalle indicazioni, sovente generiche, riportate negli Allegati I e II del Regolamento (CE) 852/2004.

Le indicazioni di seguito riportate, confortate da una esperienza pluriennale di vigilanza e confronto con gli operatori del settore alimentare, vogliono essere uno strumento di supporto per la progettazione ed organizzazione delle diverse attività di produzione, preparazione, deposito, commercializzazione, somministrazione e vendita alimenti.

PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

PUBBLICI ESERCIZI SENZA COTTURA



L'area di mescolta e somministrazione deve essere adeguata all'attività svolta.

Per la preparazione di piatti freddi, insalate, oppure per il riscaldamento di primi e secondi piatti in monoporzione precotti, deve essere previsto un locale/zona di superficie indicativamente non inferiore a 5 mq.

Per la preparazione di entrambe le tipologie (**piatti freddi, insalate e primi e secondi piatti in monoporzione precotti**) il locale/zona deve avere una superficie indicativamente non inferiore a 10 mq.

Il locale/zona deve essere dotato di un lavello di supporto alle preparazioni alimentari e di un ulteriore lavello, a corredo della lavastoviglie, per le funzioni di lavaggio, qualora venga utilizzata stoviglieria tradizionale.

Le vetrinette refrigerate per l'esposizione di prodotti deperibili (a base di creme, salse, salumi) dovranno essere preferibilmente apribili solo dalla parte degli addetti e comunque contenere l'indicazione di divieto di autoservizio.

Inoltre dovranno essere dotate di termometro a lettura esterna ed essere munite di scomparti separati per la conservazione di materie prime e prodotti finiti (verdure, salumi, pane, frutta) in modo da evitare la contaminazione crociata.

Il deposito deve avere superficie adeguata all'attività svolta indicativamente non inferiore a 5 mq.

Deve essere presente un servizio igienico per il personale, collegato direttamente con l'esercizio, dotato di antibagno/spogliatoio per il contenimento degli armadietti in numero adeguato agli addetti e lavello con erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale, corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

Va, inoltre, previsto almeno un servizio igienico per il pubblico.

PUBBLICI ESERCIZI CON COTTURA



La superficie della cucina deve essere adeguata a contenere tutte le attrezzature e gli arredi necessari per la preparazione degli alimenti, disposti in modo razionale ed organizzato in funzione delle fasi del processo produttivo.

Per le attività di ristorazione tradizionale (ristorante) la cucina, indicativamente non inferiore a 20 mq e comunque di superficie proporzionale sia alle tipologie di produzione sia al numero dei posti a tavola.

Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile l'incrocio fra percorsi "sporchi" (accesso materie prime, rientro stoviglie usate, ecc.) e "puliti" (preparazione, cottura, eventuale guarnizione e servizio) ed articolata in settori o zone funzionalmente delimitate o locali autonomi di lavorazione, fra i quali sono sempre individuati almeno quelli destinati al lavaggio e alla lavorazione preliminare delle verdure e quella delle carni.

Il settore verdure ed il settore carni devono disporre ognuno di proprio lavello e piano di lavoro e di utensili specifici e non utilizzabili per altre funzioni, se non dopo accurato lavaggio.

La dotazione tipo di frigoriferi per la conservazione degli alimenti deperibili deve essere tale da consentire la conservazione separata delle seguenti tipologie: prodotti cotti e semilavorati, carni, verdure, salumi, latticini ed alimenti surgelati.

Per effettuare all'interno dell'esercizio attività di congelamento di prodotti cotti o di materie prime, deve essere disponibile un abbattitore di temperatura con congelatore rapido; per la pasta fresca, l'apparecchiatura utilizzata può consistere in un semplice congelatore ad uso esclusivo, dotato di termometro a lettura esterna ed adibito allo scopo di portare l'alimento a t. inferiore - 18 °C.)

All'interno dei freezer i prodotti congelati devono essere adeguatamente protetti e contenere indicazioni chiare della shelf life (durata del prodotto),

mentre i prodotti acquistati come surgelati vanno conservati nelle confezioni protettive originali e mantenuti in esse fino al momento dell'uso.

Tutte le attrezzature di cottura che producono fumi e vapori devono essere dotati di cappa di aspirazione con filtri e allacciata alla canna esalatoria/fumaria in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Deve essere previsto un locale/zona per il lavaggio stoviglie idoneo a contenere le attrezzature specifiche.

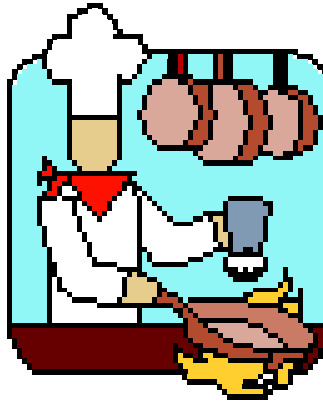
Va previsto un locale/zona dispensa preferibilmente posto al piano della cucina per le materie prime ad uso giornaliero ed un locale deposito, per le scorte alimentari di superficie adeguata all'attività svolta, indicativamente non inferiore a 8 mq e comunque collegato all'esercizio .

Deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale, collegato direttamente con l'esercizio, dotato di antibagno/spogliatoio per il contenimento degli armadietti in numero adeguato agli addetti e lavello con erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale, corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

I servizi igienici per il pubblico devono essere in numero adeguato al numero dei posti tavola.

Per le attività limitate a poche tipologie di preparazioni la superficie del locale di produzione potrà essere inferiore a quanto sopra indicato, ma comunque adeguata a contenere le attrezzature e gli arredi necessari alla produzione , indicativamente non inferiore a 10 mq.

RISTORAZIONE COLLETTIVA



CENTRI DI PRODUZIONE PASTI

Il locale cucina ed annessi servizi (confezionamento, lavaggio e deposito) devono avere superficie adeguata al numero dei pasti preparati, alla loro varietà e alla tipologia dell'utenza; può essere assunto il rapporto indicativo di 0.50 mq/pasto/turno fino a 500 pasti, riducibile a 0.25 mq/pasto/turno oltre i 500 pasti.

Tutte le attrezzature e gli arredi necessari per la preparazione degli alimenti devono essere disposti in modo razionale ed organizzato in funzione delle fasi del processo produttivo.

Il locale cucina deve essere realizzato in modo da evitare il più possibile l'incrocio fra percorsi "sporchi" (accesso materie prime, rientro stoviglie usate, ecc.) e "puliti" (preparazione, cottura, eventuale guarnizione e servizio) ed articolato in settori o zone funzionalmente delimitati o locali autonomi di lavorazione, fra i quali sono sempre individuati almeno quelli destinati al lavaggio e alla lavorazione preliminare delle verdure e quella delle carni. Inoltre deve essere articolato in settori o zone funzionalmente delimitati o locali autonomi di lavorazione, fra i quali sono sempre individuati almeno quelli destinati al lavaggio e alla lavorazione preliminare delle verdure, delle carni, dei piatti freddi e delle diete speciali, dotati ognuno di proprio livello e piano di lavoro e di utensili specifici e non utilizzabili per altre funzioni se non dopo accurato lavaggio.

Per effettuare all'interno dell'esercizio attività di congelamento di prodotti cotti o di materie prime, deve essere disponibile un abbattitore di temperatura con congelatore rapido; per la pasta fresca, l'apparecchiatura utilizzata può consistere in un semplice congelatore ad uso esclusivo, dotato di termometro a lettura esterna ed adibito allo scopo di portare l'alimento a t. inferiore - 18 °C.)

La dotazione tipo di frigoriferi per la conservazione degli alimenti a temperatura di refrigerazione da 0 °C a +4°C è rappresentata di norma da 5 attrezzature distinte per le seguenti tipologie: prodotti cotti e semilavorati, carni, verdure, salumi, latticini.

All'interno dei freezer i prodotti congelati devono essere adeguatamente protetti e contenere indicazioni chiare della shelf life mentre i prodotti acquistati come surgelati vanno conservati nelle confezioni protettive originali e mantenuti in esse fino al momento dell'uso.

Tutte le attrezzature di cottura che producono fumi e vapori devono essere dotate di cappa di aspirazione con filtri e allacciate a canna esalatoria/fumaria in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Deve essere previsto un locale o reparto "sgatteria" per il lavaggio delle stoviglie adeguato al numero di pasti prodotti ed idoneo a contenere le attrezzature specifiche.

Va previsto un locale dispensa, preferibilmente posto al piano della cucina per le materie prime ad uso giornaliero, ed un locale deposito per le scorte alimentari di superficie adeguata all'attività svolta ed al numero dei pasti prodotti posto anche in un piano diverso rispetto alla cucina purché direttamente collegato con i locali di produzione e comunicante anche con l'esterno per il rifornimento diretto.

I servizi igienici e gli spogliatoi per il personale devono essere adeguati al numero dei dipendenti, provvisti di armadietti a doppio scomparto per ogni unità di personale addetto e dotati di lavelli con erogatore dell'acqua calda e fredda a comando non manuale, corredati di detergente liquido ed asciugamani monouso.

Nel caso di preparazione alimenti per l'esterno deve essere presente un locale o una zona ben definita per il confezionamento e la spedizione dei pasti, dotato delle attrezzature atte a garantire il mantenimento delle corrette temperature di conservazione degli alimenti.

Se presente, la sala pranzo/refettorio deve avere una superficie adeguata al numero degli utenti per turno.

I servizi igienici per gli utenti devono essere in numero adeguato al numero dei posti tavola e collocati in modo da non interferire con i percorsi riservati al personale; nel caso in cui la mensa sia riservata al solo personale che lavora e/o frequenta lo stesso edificio, gli utenti potranno usufruire dei bagni collocati nei rispettivi reparti.

TERMINALI DI DISTRIBUZIONE



Nei terminali di distribuzione deve essere presente locale/zona “office” funzionalmente separato, adibito a punto di arrivo dei pasti provenienti dall'esterno e può essere utilizzato per preparazioni semplici come condimento insalate o porzionamento.

In tale locale deve essere presente un piano di lavoro/appoggio, un lavello per il lavaggio delle caraffe e degli utensili, la serie delle attrezzature atte a garantire il mantenimento delle corrette temperature di conservazione e un deposito/armadio per il contenimento della stoviglieria e dei tovaglioli monouso.

Se presente un banco self-service, dovrà essere dotato di attrezzature idonee per proteggere gli alimenti e conservarli a temperature adeguate fino al momento della distribuzione.

La sala pranzo/refettorio deve avere superficie adeguata al numero degli utenti.

Deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale addetto alla somministrazione, dotato di antibagno/spogliatoio per il contenimento degli armadietti in numero adeguato agli addetti e di lavello con erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale, corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

FESTE POPOLARI

FESTE POPOLARI CON CUCINA

I locali o stand di cucina devono avere una superficie adeguata a contenere tutte le attrezzature ed arredi necessari al numero e tipologia delle preparazioni alimentari prodotte.

Deve essere presente l'allacciamento alla rete idrica comunale ed alla rete elettrica.

Deve essere presente un locale/zona per il lavaggio dell'utensileria e delle stoviglie, attrezzato con lavastoviglie e lavello dotato di acqua calda e fredda.

Il deposito deve essere di superficie adeguata all'attività svolta.

Deve essere disponibile un adeguato servizio igienico per il personale addetto alla manipolazione di alimenti.

I servizi igienici per il pubblico dovranno essere in numero adeguato al numero degli utenti previsti.

FESTE POPOLARI CON SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PRODOTTI PRESSO ALTRA SEDE O STAND CON MANIPOLAZIONI LIMITATE

Gli stand di distribuzione dovranno avere superficie adeguata all'attività svolta, dovranno essere dotati di lavello con acqua calda e fredda e lavastoviglie automatica, qualora non vengano utilizzate stoviglie monouso.

Deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale, anche in comune con altri chioschi, dotato di lavello con erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale, corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

I servizi igienici per il pubblico dovranno essere in numero adeguato al numero degli utenti previsti.

LABORATORI ALIMENTARI

LABORATORI ALIMENTARI CON ANNESSA VENDITA

Il locale di lavorazione deve essere di superficie adeguata alle tipologie alimentari e alle attrezzature ed arredi utilizzati, indicativamente non inferiore a 10 mq .

Attrezzature ed arredi dovranno essere disposti in modo razionale ed articolato in funzione delle fasi del processo produttivo; se prevista la cottura le fasi precedenti e successive ad essa si dovranno svolgere su distinti piani

di lavoro, avvalendosi di utensili dedicati in modo da evitare la contaminazione crociata.

Tutte le attrezzature di cottura che producono fumi e vapori devono essere dotate di cappa di aspirazione con filtri e allacciate a canna esalatoria/ fumarina in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Il laboratorio deve essere dotato di un deposito collegato con l'esercizio, di superficie adeguata all'area di produzione, indicativamente non inferiore a 5 mq.

Deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale addetto, dotato di antibagno/spogliatoio per il contenimento degli armadietti in numero adeguato agli addetti e di lavello con erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale, corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

LABORATORI ALIMENTARI CON VENDITA ALL' INGROSSO

Il locale di lavorazione deve essere di superficie adeguata alle tipologie alimentari e atta a contenere tutte le attrezzature ed arredi utilizzati, indicativamente non inferiore a 10 mq e comunque di dimensioni proporzionali alle tipologie e ai volumi di produzione.

Attrezzature ed arredi dovranno essere disposti in modo razionale ed articolato in funzione delle fasi del processo produttivo; se prevista la cottura le fasi precedenti e successive ad essa si dovranno svolgere su distinti piani di lavoro, avvalendosi di utensili dedicati in modo da evitare la contaminazione crociata.

Tutte le attrezzature di cottura che producono fumi e vapori sono dotate di cappa di aspirazione con filtri e allacciata a canna esalatoria/ fumarina in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Deve, inoltre, essere dotato di un deposito per le materie prime, collegato direttamente con l'esercizio e di superficie adeguata all'area di produzione, indicativamente non inferiore a 5 mq e comunque di dimensioni proporzionali alle tipologie e ai volumi di produzione.

Deve essere, altresì, assicurata la dotazione di un locale per il confezionamento, deposito e la spedizione del prodotto finito preferibilmente con uscita diretta all'esterno.

Deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale addetto, dotato di antibagno/spogliatoio per il contenimento degli armadietti in numero adeguato agli addetti e di lavello con erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale, corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

LABORATORI ALIMENTARI CON ANNESSA VENDITA IN CHIOSCO PER LA PREPARAZIONE DI GELATI , PANINI, PIADINE E SIMILI

Il manufatto che costituisce il chiosco deve essere costituito da materiale idoneo ad assicurare un'adeguata coibentazione, deve avere una superficie complessiva adeguata all'attività svolta indicativamente di almeno 10 mq circa e di altezza minima di 2.70 m, deve essere sollevato dal terreno circostante e distante da eventuali chioschi adiacenti in modo tale da consentire la pulizia e il lavaggio degli spazi limitrofi.

Il vano laboratorio deve avere una superficie non inferiore a 4 mq ed un vano deposito di superficie non inferiore a 3 mq.

Deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale addetto, dotato di antibagno/spogliatoio per il contenimento degli armadietti in numero adeguato agli addetti e di lavello con erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale, corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

ESERCIZI DI COMMERCIO



ESERCIZI DI COMMERCIO AL DETTAGLIO

Il locale di vendita deve essere di superficie adeguata alle tipologie alimentari e alle attrezzature ed arredi utilizzati.

Nel caso di vendita e manipolazione di alimenti non confezionati (carne, pesce, salumi, formaggi, prodotti di gastronomia, ortofruttili) è necessaria la disponibilità di almeno uno lavello in prossimità del banco di vendita, dotato di sapone liquido, asciugamani monouso e comando non manuale dell'erogazione dell'acqua calda e fredda.

Le vetrinette refrigerate, per l'esposizione di prodotti deperibili dovranno essere apribili solo dalla parte degli addetti, muniti di termometro a lettura esterna e organizzate in scomparti separati per tipologia di alimenti.

L'esercizio deve essere dotato di un deposito di superficie adeguata all'area di vendita dedicata agli alimenti, preferibilmente collegato direttamente con il locale di vendita.

Deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale, dotato di antibagno/spogliatoio per il contenimento degli armadietti in numero adeguato agli addetti e di lavello con erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale, corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

L'eventuale esposizione di alimenti sfusi all'esterno deve essere protetta da qualsiasi fonte di contaminazione, con modalità adeguate alla tipologia del prodotto.

ESERCIZI DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE IN CHIOSCO

Il manufatto che costituisce il chiosco deve essere costituito da materiale idoneo ad assicurare un'adeguata coibentazione, deve avere una superficie adeguata all'attività svolta, indicativamente di altezza minima di 2.70 m., deve essere sollevato dal terreno circostante e distante da eventuali chioschi adiacenti in modo tale da consentire la pulizia e il lavaggio degli spazi limitrofi.

Le vetrinette refrigerate, per l'esposizione di prodotti deperibili dovranno essere apribili solo dalla parte degli addetti, muniti di termometro a lettura esterna e organizzate in scomparti separati per tipologia di alimenti.

Deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale, anche in comune con altri chioschi, dotato di lavello con erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale, corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

I prodotti posti in vendita all'esterno devono essere protetti da qualsiasi fonte di contaminazione, con modalità adeguate alla tipologia del prodotto.

ESERCIZI DI COMMERCIO ALL'INGROSSO

I locali deposito devono essere di superficie adeguata all'attività, dotati di idonei scaffali o ripiani atti a contenere le merci riservate ad ogni specifica tipologia di prodotto e forniti di attrezzature frigorifere in presenza di merci deperibili.

Deve essere presente almeno un servizio igienico per il personale, dotato di antibagno/spogliatoio per il contenimento degli armadietti in numero adeguato agli addetti e di lavello corredato di detergente liquido ed asciugamani monouso.

Deve essere previsto l'erogatore dell'acqua calda e fredda con comando non manuale nel caso in cui vengano trattati alimenti non confezionati.