LABORATORIO PRODUZIONE ALIMENTI: GASTRONOMIE – RISTORANTI - PIZZERIE

Gli esercizi di produzione possono iniziare l'attività con notifica di Inizio Attività ai sensi dell'articolo 6 Regolamento CE 852/2004 e della Determina della Regione Emilia Romagna n°9223 del 01/08/2008.

Requisiti strutturali generali

1) Superfici

Tutti gli esercizi ove si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano e si somministrano prodotti alimentari devono:

- essere dotati di deposito/dispensa;
 - essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale contaminante o sdruciolevole;
 - essere adeguatamente puliti con la massima cura al termine di ogni ciclo produttivo, o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo;
 - nella disposizione degli arredi (attrezzature, mobili, ecc.) si dovrà tenere conto che i percorsi per raggiungere l'uscita d'emergenza dovranno avere larghezza non inferiore a cm 80. e dovranno essere mantenuti costantemente liberi da ostacoli.
- a) Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere rivestite in materiale idrorepellente, disinfettabile e di colore chiaro fino ad una altezza minima di m 2,00. I locali destinati alla lavorazione, inoltre, devono avere raccordi arrotondati fra i pavimenti e le pareti che consentano una adeguata pulizia e manutenzione.
- b) Tutte le aperture con l'esterno devono essere dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche ed altri infestanti, nonché di roditori (es.: reticelle per le finestre, tende a canne pendule per le porte, sistemi elettronici, etc.).
- c) I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e con caratteristiche antisdruciole.
- d) Devono essere presenti una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione di alimenti (oltre a 10 addetti distinte per sesso) con relativo spogliatoio, con superficie minima pari almeno a mq 2,40. Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:
- locale destinato ad accogliere w.c. o turca di almeno mq 1,20;
 - antibagno di almeno mq 1,20 dotato di lavabo con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta attrezzata di chiusura automatica;
 - un vano spogliatoio o apposita area nell'antibagno sufficientemente ampia per contenere armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - un apposito settore o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia e come spogliatoio

In tutti i WC e spogliatoi deve essere garantita la ventilazione naturale tramite una finestra, completamente apribile e comunicante con l'esterno, di almeno mq 0,40; ove ciò non sia possibile, in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, con aspirazione discontinua, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se l'aspirazione è continua, questa deve garantire almeno 5 ricambi/ora.

2) Ambienti

In tutti i locali di preparazione (cucina ristoranti/pizzerie – gastronomie/rosticcerie) devono essere previsti:

- a) piani di lavoro o settori distinti per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione carni rosse, taglio e preparazione carni bianche, pulizia e preparazione pesce, produzione di preparati con uso di uova in guscio, preparazione pasta fresca, etc.); in alternativa può essere accettata la

differenziazione temporale delle lavorazioni che preveda comunque un'accurata procedura di sanificazione dei settori tra le lavorazioni.

- b) un locale o area, esclusivamente adibito alle operazioni di lavaggio stoviglie;
- c) lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio, dotati di acqua calda e fredda;
- d) idoneo numero di lavandini lavamani, muniti di rubinetti con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) con acqua calda e fredda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso;
- e) numero adeguato di piani di lavoro in acciaio o ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile e disinfettabile, realizzato in conformità alle disposizioni di legge sugli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate;
- f) idonee attrezzature ed utensili costruiti in materiale facilmente pulibile, disinfettabile e smontabili per la totale pulizia quotidiana;
- g) idonei sistemi di captazione dei vapori, degli odori e dei fumi prodotti dalla cottura dei cibi ed idoneo sistema di evacuazione degli stessi, compatibile con le norme UNI e Regolamento Edilizio e tali da non creare comunque inconvenienti igienico sanitari all'interno ed all'esterno degli esercizi. Le cappe di aspirazione posizionate sopra le zone di cottura devono essere dotate di appositi filtri e collegate a canne di esalazione portate al tetto;
- h) il locale dispensa dovrà avere pareti intonacate e tinte con vernice lavabile idrorepellente da un minimo di mt. 2,00, fino al massimo di stoccaggio delle derrate, ed essere attrezzato con scaffalature e piani lisci e lavabili che garantiscono una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento e scostate dai muri. Vini e bevande devono essere conservati in uno spazio idoneo; quando le dimensioni della dispensa lo consentono, può essere ricavato, all'interno della stessa, un settore per le bottiglie. Tutti gli esercizi di preparazione devono essere dotati di locali dispensa adeguatamente dimensionati in base alla potenzialità e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari con superficie totale non inferiore a mq 10. Solo per le pizzerie si considera accettabile un locale dispensa di dimensioni inferiori (almeno mq 4), a condizione che sia comunque adeguato alle necessità dell'esercizio. Qualora non in contrasto con la normativa vigente in materia di pubblici esercizi sulla sorvegliabilità dei locali, detta dispensa deve avere preferibilmente accesso dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate e deve essere dislocata preferibilmente allo stesso piano del locale cucina e con essa comunicante. Un'ulteriore dispensa può essere ubicata anche in locali vicini all'esercizio purchè il trasferimento delle sostanze deperibili avvenga con modalità adeguate ed i valori microclimatici dei locali (temperatura e umidità in particolare) siano tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati.

3) Limitazioni

Negli esercizi di produzione/preparazione/manipolazione/confezionamento è vietato:

- adibire i locali ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso, ovvero non strettamente attinenti all'attività che vi si svolge;
- tenervi, sia pur occasionalmente, animali domestici;
- fumare (Il pubblico può fumare solo in locali eventualmente riservati ai fumatori e adeguati a tale scopo);
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti.

I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati dai reparti alimentari.;

I prodotti alimentari non confezionati che si consumano senza cottura o sbucciatura o preventivo lavaggio, devono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantisca la protezione dalla polvere, dagli insetti e dal contatto diretto dei clienti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili.

Requisiti strutturali specifici

- A) **Le Gastronomie** devono essere dotate di laboratorio di dimensioni minime pari a mq 20 (con il lato minimo non inferiore a m 2,10) al netto della dispensa.
- B) **Per le pizzerie** con sala di somministrazione la superficie del laboratorio/cucina deve essere di almeno mq 14. La zona di preparazione e cottura, di almeno 6 mq, può essere posizionata nello stesso locale di somministrazione e non va conteggiata con la superficie del laboratorio/cucina.; la superficie minima per l'area di somministrazione è di mq 1,20/posto tavola.
- C) **Nei Ristoranti** dovranno essere presenti una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio; in ogni caso la cucina deve avere dimensioni minime di 20 mq, (con il lato minimo non inferiore a m 2,10) senza considerare i locali dispensa, lavaggio stoviglie e i settori di raccordo e dovrà essere assicurata una superficie minima di almeno mq 1,20 per ciascun posto tavola. Si propone che oltre i 50 posti a sedere la cucina debba essere proporzionalmente aumentata di mq.0,25 per posto tavola, fino ad una superficie pari a circa mq 90-100 necessaria per 250 posti tavola. Oltre i 250 posti ,la superficie necessaria sarà subordinata alla disponibilità di attrezzatura idonea e specifica per un più alto numero di posti. Nel caso in cui il ristorante intenda produrre pasti per collettività esterne (scuole, asili, imprese, ecc.) è prevedibile un'area aggiuntiva di 1,00 mq. per ogni 50 pasti forniti, utili per la collocazione delle attrezzature/contenitori necessari al trasporto.

Va previsto un idoneo settore preferibilmente fra la cucina e la sala pranzo per la collocazione dell'occorrente apparecchiatura della tavola. La preparazione e la cottura di pizza, è consentita nell'ambito dello stesso locale di somministrazione. È altresì consentita la cottura/fine cottura a vista di particolari tipologie di alimenti (carne, pesce, prodotti flambé, crêpes, piadina, etc.), purchè effettuata in postazioni separate, protette, attrezzate appositamente, a seconda della tipologia di lavorazione (lavabo, frigorifero, scaldavivande), dotate di cappe di aspirazione e piani di appoggio. Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti e le stoviglie siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili con le dovute precauzioni.

Gli esercizi debbono essere forniti di unità igieniche a disposizione del pubblico articolate in:

- locale destinato ad accogliere w.c. o turca;
- antibagno, dotato di lavabo con acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica. Le unità igieniche dovranno essere presenti in numero adeguato alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

A. Fino a 50 posti:	1 lavandino e 1 w.c.
(comprese pizzerie con sala di somministrazione)
B. Fino a 150 posti:	1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini
C. Da 150 a 300 posti:	2 lavandini e 2 w.c. per le donne
2 lavandini e 2 w.c. per gli uomini
D. Oltre 300 posti:	3 lavandini e 3 w.c. per le donne
3 lavandini e 3 w.c. per gli uomini

Requisiti impiantistici e attrezzature

• **Acqua**

Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, non espressamente vietati da ordinanze o regolamenti comunali, l'acqua deve essere riconosciuta idonea al consumo umano da parte del Servizio competente del Dipartimento di Sanità pubblica, a seguito di valutazione preventiva dell'origine, impiantistica di approvvigionamento, eventuale trattamento di potabilizzazione, nonché verifiche analitiche chimiche e microbiologiche. Durante l'utilizzazione deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi semestrale dell'acqua e monitoraggio, definito nelle procedure di autocontrollo, del buon funzionamento dell'impianto e dei trattamenti di potabilizzazione adottati. Nel caso di lavorazioni stagionali di durata inferiore ai 6 mesi, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'inizio dell'attività.

• **Cappa**

Gli impianti di captazione ed espulsione di prodotti della combustione, fumi, odori e vapori devono essere canalizzati in canne fumarie, ad uso esclusivo, sfociante oltre il colmo del tetto, costruite conformemente alle regole esistenti di buona tecnica ed alla normativa vigente. Lo scarico al tetto di tali prodotti deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze. Le cappe devono essere dotate di impianto abbattimento vapori ed esalazioni idoneo a contenerli entro i limiti concessi dalla tecnologia disponibile e ad evitare inconvenienti igienico- sanitari.

• **Impianti per la conservazione a temperatura controllata**

Le apparecchiature refrigeranti (frigoriferi e congelatori), nonché scaldavivande, devono essere dotate di termometro, a lettura esterna.

Requisiti organizzativi e gestionali

- **Notifica ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia Romagna n. 9223 del 01/08/2008**
- **Piano di Autocontrollo / Delibera regione Emilia Romagna n° 1869 del 17/11/2008. Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare.**
- **Formazione personale**

Con la legge della Regione Emilia Romagna 24.06.2003, n.11 “Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria” e la delibera della Giunta della Regione Emilia Romagna n.2004/342 “Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'art. 3 della L.R. n.11/03”, **le persone addette alla lavorazione degli alimenti non hanno più l'obbligo di possedere il libretto di idoneità sanitaria. Tale libretto è sostituito da un attestato ottenuto a seguito di un breve, ma specifico percorso formativo**, finalizzato a rafforzare nell'alimentarista l'abitudine ad adottare comportamenti corretti dal punto di vista igienico-sanitario.

Sono previste due tipologie di corsi:

 - **Corso Base tipo I:** (corso di formazione) della durata di ore 3, destinato a soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione e non sono in possesso del libretto sanitario precedentemente rilasciato.
 - **Corso Base tipo II:** (corso di aggiornamento) della durata di ore 2, destinato a soggetti in possesso del libretto sanitario e a quelli che richiedono il rinnovo dell'attestato.

L'obbligatorietà o meno del possesso dell'attestato di formazione e la periodicità del rinnovo dello stesso è legato essenzialmente alla specifica mansione dell'operatore e alla rischiosità della lavorazione cui l'operatore alimentarista è addetto all'interno della struttura.

Il personale addetto alla manipolazione e vendita di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare non confezionato e che si consumi senza cottura, lavaggio o sbucciatura non può essere contemporaneamente addetto a compiti di cassa, a meno che gli alimenti sopradescritti non vengano distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili. o con uso di guanti.

Gli addetti devono indossare idonee sopravesti e copricapo che devono rimanere sul luogo di lavoro, riposti in idonei armadietti a doppio scomparto. È vietato allontanarsi dai luoghi di lavoro con la sopraveste usata durante l'attività.

Il personale addetto alla diretta manipolazione degli alimenti deve avere mani ben curate con unghie corte e pulite e non indossare durante il lavoro anelli e bracciali, orologi, cerotti essendo gli stessi potenziali ricettacoli di germi.

Il personale addetto alla manipolazione di alimenti deve essere periodicamente oggetto di interventi di formazione specifica, così come previsto dalla normativa vigente.