

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE A.S. P. V. V.	Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN	Revisione 02 Gennaio 2016
	Requisiti Minimi Igienico-Sanitari per le Attività di somministrazione e vendita di Prodotti Alimentari	

Requisiti Minimi Igienico-Sanitari per le Attività di somministrazione e vendita di Prodotti Alimentari

INDICE

- Requisiti generali
- Requisiti specifici per tipologia di attività
- Requisiti laboratorio artigianale e cucina
- Unità igieniche
- Deposito e stoccaggio rifiuti
- Deposito materiale e attrezzature per la pulizia
 1. Attività di vendita al dettaglio
 2. Laboratori di produzione e vendita prodotti di pasticceria
 3. Laboratori di produzione e vendita prodotti di gelateria
 4. Laboratori di produzione e vendita prodotti di gastronomia
 5. Laboratori di panificazione con annessa vendita
 6. Laboratori di produzione e vendita prodotti di pizza e similari
 7. Deposito all'ingrosso di sostanze alimentari
 8. Esercizi pubblici: Ristorante
 9. Bar, rosticcerie, pizzerie, pasticcerie, gelaterie ed altri esercizi similari: requisiti
 10. Centro cottura
 11. Caratteristiche igienico sanitarie dei locali adibiti a mensa
 12. Banchi di vendita
 13. Chioschi
 14. Sagre temporanee

Redatto – Validato – Adottato	
Redatta da	Dott. Antonino Restuccia
	Dott. Giuseppe Carnovale
Validata da	Dott. Giuseppe Barbieri (Responsabile U.O. SIAN)
Adottato dal Direttore del Dipartimento	Dott. Cesare Pasqua

2. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI PASTICCERIA

Esercizio costituito da:

1. Laboratorio; in tale locale, davanti ad ogni attrezzatura, va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm, necessario sia per l'utilizzo dell'attrezzatura stessa che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione;
2. deposito materie prime;
3. deposito del prodotto finito nei casi in cui la produzione è rivolta a terzi;
4. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
5. spogliatoio;
6. servizi igienici per gli addetti;
7. locale vendita;

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

Le superfici dei locali sono sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative.

3. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA GELATERIA

Esercizio costituito da:

1. laboratorio: davanti all' attrezzatura va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno 80 cm, necessario sia per l'utilizzo per l'effettuazione delle operazioni di pulizia e manutenzione;
2. deposito materie prime;
3. servizi igienici per gli addetti;
4. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
5. locale vendita.

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

4. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI GASTRONOMIA

Esercizio costituito da:

1. Laboratorio: superfici dei locali sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative, di dimensioni adeguate per la razionale disposizione dei piani di lavoro e delle attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti, ed una corretta ergonomia di utilizzo e manutenzione delle apparecchiature: davanti alle attrezzature va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno 80 cm, necessario sia per l'utilizzo che per l'effettuazione delle operazioni di pulizia e manutenzione;
2. deposito materie prime rapportato in dimensioni alla entità produttiva;
3. spogliatoio con doccia e antidoccia;
4. servizi igienici per gli addetti;
5. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
6. locale vendita;

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

5. LABORATORI DI PANIFICAZIONE CON ANNESSA VENDITA

Esercizio costituito da:

1. Laboratorio: le superfici dei locali sono sempre da valutare caso per caso, a seconda delle esigenze lavorative, di dimensioni adeguate per la razionale disposizione dei piani di lavoro e delle

attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti, ed una corretta ergonomia di utilizzo e manutenzione delle apparecchiature. Davanti alle attrezzature va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno di 80 cm, sia per permetterne l'utilizzo che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione;

2. deposito materie prime;
3. deposito separato per la detenzione delle farine;
4. spogliatoio con doccia e antidoccia;
5. servizi igienici per gli addetti;
6. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
7. locale vendita;

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

6. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI PIZZA E PRODOTTI SIMILARI

Esercizio costituito da:

1. laboratorio;
2. deposito materie prime;
3. spogliatoio;
4. servizi igienici addetti;
5. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
6. locale vendita.

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1. Devono inoltre possedere i seguenti requisiti, distinti per tipologia.

Laboratorio: davanti alle attrezzature va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm, sia per permetterne l'utilizzo che per l'effettuazione delle operazioni di pulizia e manutenzione; deve essere dotato di cappe aspiranti con debordo sovrastante rispetto alle attrezzature di almeno 30 cm, dotate di estrattore meccanico la cui capacità garantisca almeno 30 ricambi/ora completi, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i fuochi di cottura e tutte le

attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie costruite a regola d'arte, con dimensioni e tenuta che garantiscano una funzionalità ottimale, che si elevino sopra la linea di gronda del fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato;

- Per una corretta aspirazione il laboratorio va mantenuto costantemente in depressione;
- Per la cottura di pizze ed altri prodotti similari, fatto salvo che ciò non determini inconvenienti igienici microclimatici o diffusione di fumi, è ammesso l'utilizzo di impianti di abbattimento di fumi privi di sbocco in canna fumaria solo per forni elettrici di piccole dimensioni dotati di cappe aspiranti con filtri auto abbattenti, impiegando le migliori tecnologie disponibili.

7. DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI

Esercizio costituito da:

1. Locale deposito;
2. deposito rifiuti;
3. spogliatoio;
4. servizi igienici addetti;
5. deposito materiali e attrezzature per la pulizia.

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

Inoltre, il locale deposito deve avere:

- adeguata superficie in rapporto al volume dell'attività da svolgere;
- pareti e soffitto intonacati e tinteggiati; le pareti per almeno due metri di altezza dipinte con pittura lavabile/smalto;
- Illuminazione ed aerazione naturali di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio;
- pavimenti lisci in materiale lavabile e disinfettabile;
- lavello allacciato all'acquedotto;
- punti luce idoneamente protetti;
- idonee scaffalature, debitamente ancorate e/o ripiani per il deposito e la corretta conservazione dei prodotti alimentari;
- idonee attrezzature per la corretta conservazione dei prodotti alimentari deperibili qualora la natura delle merci lo renda necessario;
- eventuali celle frigorifere con sistemi di termo registrazione.

8. ESERCIZI PUBBLICI - RISTORANTI

1. cucina;
2. locale mescita;
3. sale di somministrazione;
4. servizi igienici per il pubblico;
5. deposito materie prime;
6. spogliatoio;
7. servizi igienici addetti;
8. deposito materiali e attrezzature di pulizia.

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

8.1 Cucina

- Superficie minima consigliata pari a mq, 12 con il lato più corto di almeno metri 3,00 e comunque rapportata alla entità delle preparazioni alimentari o al numero dei pasti prodotti. Centri Storici: per attività di ristorazione di piccole dimensioni (fino a 50 posti interni) è concessa una superficie minima di mq (9 nove). Le superfici dei locali sono comunque da valutare caso per caso in base alle esigenze lavorative e ai Regolamenti Edilizi Locali.
- Cappe aspiranti con debordo sovrastante rispetto alle attrezzature di almeno 30 cm, dotate di estrattore meccanico la cui capacità garantisca almeno 30 ricambi ora completi, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i fuochi di cottura e tutte le attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie costruite a regola d'arte, con dimensioni e tenuta che garantiscano una funzionalità ottimale, che si elevino almeno di un metro sopra la linea di gronda del fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato.
- La cucina va allestita in modo tale da evitare ingombro delle attrezzature e affollamento di personale, consentendo un agevole accesso alle apparecchiature mantenendo spazi liberi non meno di 80 cm, sia per l'utilizzo specifico sia per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione. Le operazioni di preparazione delle materie prime, di cottura, di rifinitura e porzionatura e infine del lavaggio delle stoviglie devono essere collocate in modo funzionalmente distinto, allo scopo di evitare l'incrocio sporco-pulito.
- Piani di lavoro in numero sufficiente e distinti per materie prime, prodotti finiti, prodotti crudi, cotti, ecc.
- In cucine di grandi dimensioni, ove il lavaggio delle materie prime e delle stoviglie sporche avviene in locali separati dalle zone di cottura e di preparazione, va previsto almeno un lavello

Spogliatoi: necessario un armadio o appendiabiti per abiti di lavoro separato dalla zona alimenti;
Piano di autocontrollo: obbligatorio;
Oli di frittura esausti: non presenti;
Emissioni dei fumi in atmosfera: non presenti;
Cappe di adeguata potenza per il convogliamento dei fumi e vapori: non presenti;
Smaltimento acque reflue: la valutazione è di competenza del Servizio Igiene pubblica e/o della Provincia.

❖ **CHIOSCO di tipo B:** preparazione e somministrazione di pasti semplici (es. panini, frittura di prodotti surgelati, insalate, hamburger, patatine, verdure o altri prodotti similari).
Presenza di adeguata copertura a protezione dell'area con piano di calpestio costituito idoneo.
Il responsabile dell'attività commerciale deve assicurare il rispetto delle disposizioni in materia di igiene pre-operativa, operativa e post operativa ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Approvvigionamento idrico:

- tramite allacciamento all'acquedotto pubblico;
- in assenza di collegamento alla rete pubblica, le attività devono provvedere allo approvvigionamento autonomo (pozzo) regolarmente autorizzato.

In entrambi in casi il gestore deve e garantire la potabilità dell'acqua ai sensi del D.Lgs.31/2001 tramite controlli interni. Trattandosi di attività stagionali si consiglia di effettuare gli esami microbiologici e chimici preferibilmente entro 30 giugno.

Servizi Igienici per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA): requisiti simili ai bar e attività commerciali similari.

Servizi igienici ad uso dei clienti: obbligatorio con stessi requisiti dei bar e attività commerciali similari.

Spogliatoi: requisiti simili ai bar ed attività commerciali similari

Piano di autocontrollo: obbligatorio.

Oli di frittura esausti: in quanto rifiuti speciali, devono essere smaltiti tramite ditta autorizzata.

Emissioni dei fumi in atmosfera: per il benessere della collettività, l'altezza della canna fumaria varia in relazione alle distanze da eventuali abitazioni vicine (ove presenti).

Cappe di adeguata potenza per il convogliamento dei fumi e vapori: obbligatoria.

Smaltimento acque reflue: secondo le normative vigenti (la valutazione è di competenza del Servizio Igiene pubblica e/o della Provincia).

❖ **CHIOSCO di tipo C:** Preparazione e somministrazione di pasti completi. I requisiti strutturali e delle attrezzature sono soggetti ai requisiti minimi dell'attività commerciale di ristorante ed attività similari. Il responsabile dell'attività commerciale deve assicurare il rispetto delle disposizioni in materia di igiene pre-operativa, operativa e post operativa ai sensi del Reg. CE 852/2004.

14. SAGRE FIERE TEMPORANEE

In particolare, ove necessario:

- a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri

