



Reggio Emilia
città
delle persone

IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E NORME DI CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Approvato con delibera di consiglio n.47 del 18.03.2024

4.1 REQUISITI

4.1.1 REQUISITI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI

Tutte le attività di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande compresa la distribuzione dell'acqua tramite distributore automatico, devono essere conformi ai requisiti igienico sanitari stabiliti dalla normativa europea, nazionale, regionale e dal presente Regolamento. Nello specifico come definito nel Reg CE 852/2004 all'art. 4 devono applicare i requisiti generali e specifici d'igiene e all'art. 5 devono applicare il sistema HACCP (Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) redigendo e mantenendo costantemente aggiornato in base alle attività svolte, un documento definito manuale di autocontrollo.

Possono applicare procedure HACCP semplificate gli operatori rientranti nella definizione di **microimprese** (imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro) e che svolgono attività in:

- a) settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di alimenti oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti (es. bar, chioschi, negozi con vendita al dettaglio di alimentari ecc.);
- b) settori in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della formazione professionale degli operatori del settore alimentare in questione (es. macellerie, pescherie, gastronomie/rosticcerie, laboratori di paste fresche, laboratori di smielatura, ristoranti, catering, gelaterie ecc.)

Gli operatori che bonificano pesce destinato ad essere consumato crudo, non possono applicare procedure HACCP semplificate

I locali dove i prodotti alimentari sono preparati, lavorati o trasformati debbono essere progettati e dimensionati in modo da assicurare spazi di lavoro sufficienti ad impedire la contaminazione fra le varie fasi di lavorazione e tali da consentire lo svolgimento agevole di tutte le operazioni di pulizia, di manutenzione e di disinfezione.

I pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino a un'altezza tale da consentire il mantenimento delle adeguate condizioni d'igiene (in corrispondenza delle zone di preparazione dei prodotti alimentari l'altezza del rivestimento in materiale lavabile ed impermeabile non deve essere inferiore a mt. 2).

Il raccordo tra le pareti e il pavimento deve essere garantito da un battiscopa a sguscio di idoneo materiale e posizionato in modo da evitare accumulo di sporcizia.

I soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.

Le porte devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e se necessario disinfettabili. Le finestre dei locali di produzione e stoccaggio e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia. Tutti gli esercizi di cui sopra devono essere approvvigionati con acqua potabile e disporre di sufficienti punti di erogazione di acqua calda e fredda. Di regola l'approvvigionamento idrico è da pubblico

acquedotto, laddove per problemi tecnico-logistici non sia possibile l'allacciamento, l'approvvigionamento idrico può essere assicurato da fonte autonoma (pozzo o sorgente); il titolare dell'esercizio è responsabile del mantenimento nel tempo dei requisiti di potabilità, di idoneità per il consumo umano e per l'uso alimentare, dovrà provvedere alla manutenzione e pulizia delle opere di presa e di distribuzione, nonché garantire controlli chimici e microbiologici con periodicità almeno annuale.

I titolari di esercizi o laboratori sono responsabili della rete idrica interna ovvero dal contatore al punto di erogazione al consumatore finale ed in particolare laddove sia stato installato un impianto di addolcimento o di trattamento delle acque destinate al consumo umano, devono provvedere alla manutenzione periodica dell'impianto, nonché alla verifica periodica del corretto funzionamento e mantenimento dei requisiti di potabilità mediante controllo chimico-batterologico dell'acqua.

L'acqua non potabile utilizzata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti l'uso alimentare deve essere distribuita con condotte e/o tubature separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di distribuzione dell'acqua potabile. Tutti gli esercizi di cui sopra devono avere spazi e contenitori atti a consentire la gestione differenziata e igienica dei rifiuti, tali contenitori devono essere dotati di coperchio a tenuta, i contenitori collocati nelle aree di lavorazione devono essere dotati di coperchio a tenuta con apertura a pedale.

Tutti gli esercizi devono avere spazi e contenitori atti a consentire la raccolta differenziata dei rifiuti anche da parte di clienti ed avventori.

Gli esercizi di somministrazione ad eccezione dei chioschi di cui all'art. 4.2.4. devono essere forniti di servizi igienici per il pubblico accessibili dall'interno dei locali.

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 2 dal suolo ed essere costituiti da uno o più vani latrina e da un vano anti-latrina dotato di lavandino con erogatore di acqua a comando non manuale, distributore automatico di sapone e un sistema igienico per l'asciugatura delle mani. Tutti i servizi igienici devono essere collegati a un efficiente sistema di scarico dei liquami.

I servizi igienici per disabili possono essere privi di antilatrina, purché non abbiano accesso diretto a locali di lavorazione e di somministrazione di alimenti e bevande.

L'aerazione dei servizi igienici può essere conseguita mediante finestrino apribile all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un impianto di aerazione meccanica che, opportunamente temporizzato, assicuri almeno tre ricambi d'aria/ora oppure un impianto di aerazione meccanica collegato all'interruttore della luce del wc capace di assicurare, per ogni utilizzo del servizio, un ricambio d'aria completo. I sistemi di aerazione devono essere installati in modo da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti, tanto da consentirne la pulizia e l'eventuale sostituzione.

I laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione, confezionamento e vendita di alimenti e/o bevande devono essere muniti di servizio igienico di norma a uso esclusivo del personale addetto.

Nelle scuole, nelle strutture ospedaliere e assistenziali, nelle aziende dove il personale è impiegato in differenti settori di attività, per gli addetti alla preparazione dei cibi dovrà essere riservato un servizio igienico ad uso esclusivo e garantita la disponibilità dello spogliatoio attrezzato con armadi a doppio comparto per il contenimento degli abiti civili e da lavoro.

4.1.2 REQUISITI DEGLI STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

Gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni d'inquinamento o insalubrità possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale e debbono inoltre rispondere, ai requisiti igienico - edilizi sull'igiene del lavoro.

I laboratori devono rispettare quanto previsto dal regolamento edilizio vigente.

Tali laboratori, qualora producano fumi ed esalazioni, fatte salve eventuali autorizzazioni specifiche per emissioni in atmosfera, devono essere dotati d'idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi ora ed un adeguato allontanamento dei fumi e/o vapori ed una lieve costante depressione tale da impedire il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

Gli eventuali odori, vapori, fumi e altre esalazioni dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a 1 mt.

Il responsabile dei laboratori di produzione artigianale deve dimostrare che i requisiti strutturali e dimensionali soddisfano quanto previsto dall'art 4.1.1.

In linea di massima si ritiene che i laboratori di alimenti: pasticceria, gastronomia, pasta fresca, debbano avere una superficie minima non inferiore a mq. 20 e qualora privi di deposito, non inferiore a mq. 32; allo stesso modo per le gelaterie artigianali la superficie complessiva del locale laboratorio ed eventuale deposito materie prime dovrà essere non inferiore a mq. 20.

Per le attività di modeste dimensioni con preparazione prevalente al banco di servizio quali pizzerie da asporto, piadinerie, si prevede la necessità di un locale laboratorio che di massima non dovrà essere inferiore a 12 mq.

I laboratori di lavorazione e preparazione di alimenti di origine animale che forniscono altri laboratori annessi a esercizi al dettaglio devono essere funzionalmente annessi ad uno spaccio vendita e la fornitura dei suddetti alimenti deve costituire un'attività marginale (< al 40% del prodotto lavorato anno) e localizzata (in ambito provinciale e province contermini); in caso contrario devono essere dotati di riconoscimento comunitario di cui al regolamento CE 853/2004.

4.1.3 REQUISITI PER CENTRI PRODUZIONE PASTI

Si intendono per centri di produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione e destinati al consumo presso mense aziendali e collettività in genere. I centri di produzione pasti devono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui al punto 4.1.1 e punto 4.1.2 del presente Regolamento.

I locali e/o settori che compongono il centro di produzione pasti ovvero:

- ricevimento materie prime,
- dispensa o magazzino attrezzati per la conservazione delle derrate alimentari,
- preparazione pasti,
- settori distinti per il lavaggio e preparazione delle verdure, il lavaggio e la manipolazione delle carni e la cottura,
- un settore per la preparazione diete speciali,
- confezionamento piatti,
- deposito per materiali destinati al confezionamento e il trasporto dei piatti preparati,
- zona di uscita e di carico per il trasporto,
- settore per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature in uso,
- deposito materiali utilizzati per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione dei locali e delle attrezzature,

- spogliatoio per il personale addetto con armadietti individuali lavabili a due comparti e con tetto spiovente,
 - W.C. e docce in numero adeguato al personale,
 - locale mensa per il personale,
 - ufficio amministrativo,
- devono essere separati e sufficientemente ampi in modo da:
- evitare l'ingombro dei materiali e delle attrezzature installate,
 - consentire adeguati spazi di lavoro del personale,
 - offrire la massima garanzia igienica durante tutte le fasi delle lavorazioni.

I settori adibiti alla preparazione, alla cottura e al confezionamento dei pasti, possono essere compresi nel medesimo locale, purché sia garantita la separazione tra i circuiti "sporco-pulito" delle varie derrate alimentari e dei materiali in modo da evitare eventuali "contaminazioni crociate" tra gli alimenti.

I mezzi e/o i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati debbono garantire il mantenimento di condizioni adeguate di temperatura di conservazione durante tutta la durata del trasporto e, se del caso, essere dotati di dispositivi di controllo della temperatura. Se i veicoli sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti per impedire il rischio di "contaminazione crociata".

In questi casi è necessario provvedere a pulire i mezzi tra un carico e l'altro. Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale riconosciuto idoneo per il contatto con gli alimenti e, quando previsto, recanti apposito contrassegno.

4.1.4 REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA

Gli esercizi di deposito e vendita all'ingrosso, oltre alle caratteristiche previste dalle normative europee, nazionali e regionali, devono possedere le caratteristiche utili a garantire la conservazione dei prodotti:

- strutture utili a mantenere le derrate in modo ordinato, rialzate dalla pavimentazione e distaccate dalle pareti;
- i pavimenti debbono essere privi di soluzione di continuità e in materiale facilmente lavabile;
- le pareti ed i soffitti dovranno essere realizzati in modo da evitare il depositarsi di polveri e l'annidarsi di animali infestanti
- impianti frigoriferi idonei alle tipologie di prodotti alimentari stoccati.

Gli esercizi di vendita al dettaglio degli alimenti e/o bevande, oltre alle caratteristiche previste dalle normative europee, nazionali e regionali, devono avere i seguenti requisiti:

- a) locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino di norma sono direttamente collegati o ubicati in locali nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
- b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui al precedente punto 4.1.2, limitatamente agli esercizi in cui si effettui produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- c) un'unità igienica per gli addetti comprendente almeno:
 - un servizio igienico per il personale addetto e relativo antibagno;
 - nell'antibagno deve trovare posto un lavandino con acqua potabile calda e fredda regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani monouso con relativo raccoglitore o ad aria calda;
 - un vano spogliatoio con armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro; per realtà con limitato numero di addetti, lo

spogliatoio può essere ricavato nel locale antibagno, purché le dimensioni ne consentano la comoda fruibilità e installazione degli armadietti necessari;

d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta dei rifiuti anche nella forma differenziata;

e) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;

f) arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;

g) banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, e dotato di idonea protezione quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura, quando vengano venduti prodotti sfusi deve essere installato un lavello con acqua potabile corrente direttamente nel banco di vendita o in apposita area allestita per la preparazione dei prodotti e la pulizia delle attrezzature;

h) banchi - armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;

i) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;

l) utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno;

m) di norma quando la superficie dell'area di vendita al dettaglio supera i 250 mq., dovrà essere disponibile un servizio igienico per il pubblico fruibile anche dal portatore di handicap oltre a quelli riservati all'uso esclusivo del personale.

4.1.5 REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E/O BEVANDE

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, vengono distinti in:

A) ESERCIZI DI RISTORAZIONE.

B) ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE "TIPO BRASSERIE" CON MANIPOLAZIONE LIMITATE.

C) ESERCIZI ANNESSI A PRODUZIONI ARTIGIANALI DI FOCACCERIA, PIZZERIA D'ASPORTO, PIADINERIA, CREPERIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE, CON SOMMINISTRAZIONE LIMITATA AI PRODOTTI SOPRAMENZIONATI E ALLE BEVANDE.

D) ESERCIZI A PREVALENTE SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE COMPRESI GLI ALCOLICI NONCHE' DI PANINI FARCITI E AFFINI, SALUMI E FORMAGGI, PASTICCERIA DOLCE E SALATA, INSALATE.

E) ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE CON SISTEMA CATERING.

Tutti gli esercizi individuati ai punti "A", "B", "C" "D", devono possedere i requisiti previsti dal regolamento edilizio vigente.

In tali locali dovrà essere garantita una sufficiente areazione e una giusta condizione microclimatica mediante impianto di condizionamento, inoltre dovranno essere realizzate agevoli vie di fuga proporzionate alla capienza dei locali.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati per

numero alla capacità ricettiva dell'esercizio e rispondenti ai requisiti previsti al punto 4.1.1. del presente regolamento.

Negli esercizi di nuova attivazione o già esistenti sottoposti a rilevanti modifiche e ristrutturazioni, deve essere realizzato almeno un servizio igienico accessibile ai disabili e opportunamente attrezzato.

A) ESERCIZI DI RISTORAZIONE.

In tale categoria rientrano gli esercizi di ristorazione e, comunque di somministrazione di alimenti e bevande non rientranti nella lettera B) C) e D).

Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura devono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati e in particolare: tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati per numero alla capacità ricettiva dell'esercizio, così come indicato dal seguente schema:

- a) fino a 50 posti: 2 servizi igienici differenziati per sesso con antilatrina con lavabo
- b) da 51 a 150 posti 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con lavabo e 2 servizi igienici.
- c) oltre 150 posti 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con almeno 2 lavabi e 3 servizi igienici.

Per tutti i casi sopra elencati almeno uno dei servizi igienici dovrà essere privo di barriere architettoniche ed adeguatamente attrezzato per persone con disabilità.

I locali, oltre i servizi igienici per il pubblico, devono essere muniti di n. 1 servizio igienico e spogliatoio per il personale con le caratteristiche indicate al punto 4.1.1.

Gli esercizi di ristorazione devono poter usufruire dei seguenti locali:

- 1) un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
- 2) un vano dispensa per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
- 3) i vani di cui ai precedenti 1 e 2 possono coesistere in un unico locale e avere dimensioni sufficienti;
- 4) una cucina dotata dei reparti specifici per le differenti preparazioni: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione alimenti e cottura collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. Tali reparti di preparazione possono essere ridotti nei pubblici esercizi con preparazioni limitate.

Per un'attività di ristorazione con sala di somministrazione fino a 50 posti a sedere si prevede una cucina dotata di tutti i settori necessari per la preparazione di almeno mq. 20, ampliabile nei locali con posti a sedere superiori ai 50 di un parametro pari a mq 0,25 per ogni posto eccedente.

Tale parametro potrà essere adeguato in base alle caratteristiche del locale, purché il titolare dell'esercizio dimostri di poter garantire l'igienicità dell'attività. Ad eccezione degli esercizi di ristorazione ubicati nel centro storico, il settore o locale lavaggio non è da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina.

La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione opportunamente dimensionata e collegata a una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio;

- 5) nelle realtà a produzione rilevante, un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo e i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso o eventualmente preparare

per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;

6) un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e di quelli puliti;

7) 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 e al personale un'agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola; almeno un settore della sala dovrà essere fruibile da parte di persone con ridotte o impedito capacità motorie. Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione dei cibi al riparo da agenti inquinanti, munito di posate in modo che le pietanze siano nel contempo debitamente conservate alla giusta temperatura e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente dimensionati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

B) ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE “TIPO BRASSERIE” CON MANIPOLAZIONE LIMITATE.

In tali esercizi è possibile effettuare il porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio di verdure per la preparazione di insalate, la preparazione e la somministrazione di panini caldi farciti, insalatoni, piatti a base di salumi e formaggi, il rinvenimento o la cottura di prodotti gastronomici in confezioni monodose e di pasticceria già preparati anche surgelati, la cottura di paste e riso, la cottura su piastra di carni già pronte per essere cucinate.

Tali esercizi, qualora con il riscaldamento o la cottura dei cibi producano fumi ed esalazioni, devono essere dotati d'idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi ora ed un adeguato allontanamento dei fumi e/o vapori ed una lieve costante depressione tale da impedire il diffondersi degli odori negli altri ambienti. Gli eventuali odori, vapori, fumi e altre esalazioni dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a 1 mt

Gli esercizi devono avere dimensioni, arredamento e attrezzatura adeguati e proporzionati all'attività come previsto dall'art. 4.1.1. e la disponibilità dei seguenti locali:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna; - deposito bevande e materie prime;

- laboratorio con superficie di metri quadri nove aumentabili in base all'attività produttiva, dotato d'idoneo ricambio d'aria e attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, attrezzature per il riscaldamento (qualora siano installati impianti che lo prevedano dovrà essere prevista idonea finestratura, i fumi e i vapori dovranno essere cacciati mediante cappa aspirante con emissione oltre il tetto), altre attrezzature necessarie all'attività;

- almeno 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico fruibile per persone con disabilità.

Qualora siano allestiti più di 50 posti a sedere per la somministrazione, i servizi igienici dovranno essere in numero maggiore e differenziati per sesso e analoghi a quelle definiti alla lettera A) del presente articolo.

C) ESERCIZI ANNESSI A PRODUZIONI ARTIGIANALI DI FOCACCERIA, PIZZERIA D'ASPORTO, PIADINERIA, CREPERIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE, CON SOMMINISTRAZIONE LIMITATA AI PRODOTTI SOPRAMENZIONATI E ALLE BEVANDE.

Gli esercizi annessi a produzioni artigianali di focacceria, pizzeria d'asporto, piadineria, creperia, pasticceria e panificazione, con somministrazione limitata alla vendita dei prodotti sopramenzionati e alle bevande devono avere a disposizione almeno:

- un laboratorio con le caratteristiche previste al punto 4.1.2 del presente regolamento; – un locale deposito materie prime o cantina sufficiente per lo stoccaggio delle bevande e delle materie prime;
- nella sala di vendita o somministrazione dovrà essere allestito un banco di mescita e apposite armadiature per il contenimento delle stoviglie pulite e delle altre attrezzature necessarie per il servizio al tavolo;
- una saletta di somministrazione o un'area separata dalla zona vendita anche mediante elementi di arredo, di dimensioni superiori a mq 10 ed inferiore a mq 30.
- un servizio igienico a disposizione del pubblico fruibile da portatori di handicap ed un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla produzione.

Detti servizi dovranno essere dotati di antilatrina autonoma ed adeguatamente attrezzati come previsto al punto 4.1.1. del presente regolamento.

D) ESERCIZI A PREVALENTE SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE COMPRESI GLI ALCOLICI NONCHE' DI PANINI FARCITI E AFFINI, SALUMI E FORMAGGI, PASTICCERIA DOLCE E SALATA, INSALATE.

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione e muniti di termometro per il controllo della temperatura interna; - un locale deposito per gli alimenti e le bevande;
- 1 unico servizio igienico fruibile per le persone con disabilità (fatte salve le deroghe previste dal regolamento edilizio) e opportunamente attrezzato.

Gli esercizi che effettuano il rinvenimento o cottura di prodotti di pasticceria surgelati senza manipolazione e /o "insalatoni" con l'utilizzo di verdure e/o altri prodotti già pronti per l'uso senza ulteriori manipolazioni, dovranno disporre di uno spazio funzionalmente separato o di un apposito locale di dimensioni sufficiente a garantire gli spazi di lavoro e disbrigo necessari, in particolare devono essere disponibili le seguenti attrezzature: piano di lavoro lavello, lavastoviglie, frigorifero/congelatore, differenziati da quelli del banco di servizio, forno e/o piastre elettriche per il riscaldamento dei prodotti.

E) ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE CON SISTEMA CATERING

In questo settore rientrano le attività di somministrazione alimenti e bevande allestite in locali distanti da quelli di preparazione, per cui è necessario effettuare un trasporto dei cibi con automezzi. Tali allestimenti possono avere carattere occasionale in occasione di particolari manifestazioni (ad esempio convegni, feste, celebrazioni), o continuativo (ad

esempio mense aziendali, scolastiche, di comunità, servizio alberghiero di strutture assistenziali o sanitarie).

In merito alle attività occasionali di somministrazione possiamo distinguere:

1.a carattere privato, quando organizzate dal singolo cittadino in occasioni di particolari ricorrenze riferite al medesimo o ai familiari. La partecipazione è subordinata ad un invito di tipo personale (ad esempio banchetti di nozze, battesimi, anniversari);

2. a carattere pubblico, quando l'accesso è aperto indistintamente a tutta la popolazione anche senza pagamento del prodotto e del servizio;

Dove si somministrano cibi con sistema catering occorrono di minima i seguenti requisiti finalizzati a garantire la sicurezza ed il confort del consumatore:

- un locale appositamente attrezzato di lavello con acqua corrente calda e fredda,
- attrezzature per la conservazione in caldo e/o in refrigerazione dei prodotti,
- eventuali attrezzature per il riscaldamento o il completamento della cottura,
- banco di distribuzione o piano di lavoro per la porzionatura dei cibi.
- il lavaggio delle stoviglie potrà essere effettuato presso la sede di somministrazione se è allestito un'area di lavaggio debitamente attrezzata di lavastoviglie in grado di garantire la completa sanificazione.

Il lavaggio potrà essere effettuato anche presso l'impresa di catering.

L'impresa di catering dovrà:

- fornirsi presso laboratori registrati ai sensi dei Reg.ti (CE) 852/04 e 853/04 propri o di terzi e disporre di automezzi idonei al trasporto dei cibi tanto da garantirne la protezione dagli agenti esterni e la adeguata temperatura di mantenimento;
- possedere un deposito sufficientemente ampio per contenere in modo ordinato tutte le attrezzature necessarie all'allestimento dei banchetti;
- disporre di apposito locale lavaggio attrezzato di lavastoviglie in grado di garantire la completa sanificazione.
- essere registrata presso l'AUSL.

4.1.6 AREE UTILIZZATE PER IL CONSUMO DI ALIMENTI E BEVANDE NELLE DISTESE.

Possono essere collocati all'esterno dei locali strutture e attrezzature previste nei rispettivi regolamenti comunali per il consumo di alimenti e bevande purché l'area venga allestita in modo da garantire la facile asportazione di residui di cibo ed il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie per l'attività svolta.

La posizione delle aree di somministrazione /consumo sul posto deve salvaguardare il cliente dal respirare aria inquinata oltre alla garanzia dell'incolumità.

4.1.7 MANUTENZIONE E CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO, LAVORAZIONE E VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari, devono:

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;

- essere sottoposti a trattamento di disinfezione e di disinfestazione con mezzi efficaci e non alteranti i generi alimentari, in relazione alle caratteristiche dei prodotti ed alla conduzione dell'esercizio;
- le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad un razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione; – i locali, le attrezzature e gli utensili al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti con la massima cura in modo da evitare eventuali contaminazioni anche da parte di agenti esterni;
- deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria in modo da evitare la formazione di condensa o muffe indesiderabili sulle superfici.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibire gli spazi ad usi diversi da quelli notificati all'Autorità Competente
- tenere macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;
- effettuare ed accettare la consegna della merce mediante il deposito delle stesse davanti alla porta di ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio.

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati, preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura.

Tali merci dovranno essere poste ad almeno cm. 50 dal piano stradale, riparate dai raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto. Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio al camminamento pedonale o siano esposte ad inquinamento da intenso traffico stradale.

Le merci devono essere tenute in reparti e settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari devono essere tenuti distanti o separati dai reparti di generi alimentari.

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura o senza preventivo lavaggio devono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi coperti con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, conservati ad adeguata temperatura, debbono essere inoltre distribuiti con pinze, palette, forchette o simili evitando il contatto diretto con le mani e vietandone l'autoservizio. I fogli di carta o altro materiale usato ad avvolgere gli alimenti, in contatto immediato con questi, debbono recare l'indicazione prevista dalla vigente normativa per i contenitori di alimenti. E' vietato al pubblico toccare con le mani le merci esposte che siano non precedentemente preincartate o preconfezionate. La presente regolamentazione integra a tutti gli effetti quanto definito da normative europee, nazionali e regionali.

4.1.8 PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE IN OCCASIONE DI FESTE POPOLARI, FIERE, SAGRE PAESANE E FESTIVAL.

L'attività di offerta, preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, esposizioni, raduni e simili aperti al pubblico, è soggetta al rispetto di requisiti igienici degli impianti e delle attrezzature installati al fine di evitare rischi per la salute degli avventori.

Nel caso venga effettuata attività di somministrazione e/o vendita:

- il banco di distribuzione ed i tavoli per la somministrazione devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;

- deve essere predisposto qualora possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile che comunque deve essere assicurata;
- i prodotti alimentari devono essere conservati alle giuste temperature con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque usate devono essere smaltite possibilmente in fognatura o in assenza, smaltite in maniera ritenuta idonea;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi, possibilmente differenziati per sesso, ad uso esclusivo del pubblico e di altri ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari. Il numero di servizi sarà di volta in volta proporzionato all'entità della manifestazione;
- deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

- un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza, nel quale prevedere spazi distinti per la mondatura, la pezzatura, la cottura cibi, la preparazione delle carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti ecc. Detto locale o spazio deve inoltre avere:
 - lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
 - pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
 - idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
 - idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie e in maniera separata delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
 - idoneo contenitore per i rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.
- un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

4.2. TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.2.1 REQUISITI IGIENICI DEI MEZZI DI TRASPORTO

Fatto salvo quanto previsto specificamente dalle norme vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

I mezzi, quando trasportano prodotti da conservare in regime di refrigerazione, congelamento e surgelazione, devono garantire costantemente l'idonea temperatura e disporre di sistemi di rilevazione della medesima facilmente visibili.

4.2.2 CARATTERISTICHE DELLE AREE PUBBLICHE DESTINATE AL COMMERCIO

L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche a posto fisso deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazione dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti

- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile e di corrente elettrica collegabili agli impianti di refrigerazione per i prodotti alimentari deperibili;
- i prodotti alimentari devono essere adeguatamente protetti dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico
- essere dotata di un congruo numero di contenitori per i rifiuti solidi dotati di coperchio a tenuta e a chiusura automatica;
- avere pavimentazione dotata di adeguata pendenza in modo da convogliare le acque meteoriche verso i sistemi di raccolta.

4.2.3 CARATTERISTICHE DELLE AREE DESTINATE ALLA VENDITA DA PARTE DEI PRODUTTORI AGRICOLI O DEI COMMERCianti NEL SETTORE ALIMENTARE

Nelle aree pubbliche o private ad uso pubblico ove vengono venduti prodotti alimentari devono essere conformi alla disciplina in materia di igiene alimenti, etichettati nel rispetto della disciplina in vigore per i singoli prodotti e con l'indicazione del luogo di origine territoriale e dell'impresa produttrice.

I banchi e i frigoriferi espositori devono essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e in caso di alimenti sfusi dotati di protezione dal pubblico.

I frigoriferi devono essere dotati di termometri e devono essere di dimensione adeguata alla quantità di merce posta in vendita.

L'utilizzo di contenitori isotermitici per il trasporto e per lo stoccaggio in fase di vendita dei prodotti deteriorabili è consentito purché muniti termometro e di piastre refrigeranti.

L'attività di affettatura di alimenti di origine animale non è consentita, fatta eccezione per quei produttori/commercianti che si avvalgono di un "negozio mobile" dotato di attrezzature idonee per l'affettamento.

La vendita delle carni preimballate ed etichettate è consentita solo ed esclusivamente se provenienti da impianti riconosciuti e/o registrati presso l'Autorità Competente; le carni durante il trasporto e l'esposizione devono essere mantenute a temperature idonee.

4.2.4 - ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE IN CHIOSCHI

1) Fatto salvo quanto previsto da disposizioni nazionali e regionali, i chioschi permanenti adibiti alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande, devono essere, per quanto possibile, posizionati lontano da fonti inquinanti, dotati di acqua corrente potabile, servizio igienico per il personale ed idoneo sistema di smaltimento delle acque luride.

Il locale di vendita e di somministrazione, l'eventuale laboratorio di produzione/lavorazione alimenti, le attrezzature devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dal presente regolamento. Le attività di preparazione di prodotti sono consentite all'interno dei chioschi soltanto quando posizionati in modo tale che le esalazioni non possano creare fastidi.

2) I chioschi adibiti alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande che insistono su aree pubbliche o su aree private ad uso pubblico e assegnati dall'Amministrazione devono avere dimensioni, arredamento e attrezzatura adeguati e proporzionati all'attività come previsto dall'art. 4.1.1. e la disponibilità dei seguenti locali:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;
- deposito bevande e materie prime in funzione dell'attività svolta.

Per gli esercizi che effettuano attività di somministrazione di alimenti e bevande unitamente alla produzione di focacce, pizze, piadine, crepes devono avere a disposizione un laboratorio/cucina di almeno 12 mq. dotato d'idoneo ricambio d'aria e attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, attrezzature per il riscaldamento/ cottura e altre attrezzature necessarie all'attività e un locale deposito materie prime o cantina sufficiente per lo stoccaggio delle bevande e delle materie prime, oltre alla saletta di somministrazione .

E' richiesto altresì almeno un servizio igienico a disposizione del pubblico fruibile da portatori di handicap ed un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla produzione fruibile dall'interno. Il servizio igienico per il pubblico potrà essere collocato e fruibile anche dall'esterno e solo in questo caso può essere privo di antibagno.

4.3 REQUISITI DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

4.3.1 Pane e prodotti di pasticceria: modalità di vendita e trasporto

Il pane negli esercizi di vendita deve essere esposto in settori appositi separati da altri generi merceologici. Il trasporto del pane dal luogo di produzione agli esercizi di vendita o somministrazione deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili a fondo chiuso, protetto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio costruito in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

I prodotti di pasticceria deperibili devono essere conservati e trasportati a temperature tali da non pregiudicare la salubrità del prodotto; nei negozi di vendita e nei pubblici esercizi debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico. Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti, in modo che i prodotti di pasticceria, durante il trasporto, devono essere efficacemente protetti dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

4.4 NORMA FINALE

Gli esercizi esistenti hanno l'obbligo di adeguarsi ai requisiti strutturali previsti dal presente regolamento, in occasione del primo significativo intervento edilizio. Il presente titolo "Igiene degli alimenti e delle bevande" è parte integrante del vigente regolamento comunale di igiene e sostituisce integralmente il preesistente titolo relativo alla stessa materia che si intende espressamente abrogato.

4.5 SANZIONI.

Per le violazioni non espressamente previste dalle specifiche norme di settore, viene applicato l'art. 7 bis del Decreto Legislativo 267/2000.