



ASSISTENZA IGIENICO SANITARIA:

Qualora un imprenditore debba approntare dei locali, arredi ed attrezzature per esercitare l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande:

- 1) prima di iniziare i lavori è opportuno chiedere una “**visita sanitaria preventiva**” all'ASL di competenza per territorio in modo che gli stessi siano conformi alle disposizioni igienico sanitarie.
- 2) Quando i lavori sono stati eseguiti secondo le prescrizioni dell'ASL – comunque prima di iniziare l'attività si deve chiedere il “**rilascio dell'autorizzazione igienico sanitaria a norma di quanto disposto dalla Legge 30/04/1962 n. 283, dal D.P.R. 327/1980 e D.L. 155/97.** L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal comune attraverso le unità sanitarie locali. Alla richiesta di nuova autorizzazione igienico sanitaria si devono allegare i seguenti documenti:
 - a) due planimetrie e sezioni dei locali, aggiornate e corrispondenti ai vani, in scala 1:100 o 1:50, datata e firmata da un Architetto, Ingegnere o Geometra con l'indicazione della destinazione di ciascun vano, della superficie, della cubatura e dell'altezza e lay-out delle attrezzature presenti;
 - b) certificato di agibilità/Abitabilità;
 - c) descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
 - d) indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico, alla idoneità della rete di distribuzione, nonché della documentazione sulla potabilità dell'acqua, qualora non si tratti di acquedotti pubblici;
 - e) indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle
 - f) sostanze alimentari;
 - g) indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi ed ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque;
 - h) numero 1 marca da bollo di Euro 10,33;
 - i) Attestazione dell'avvenuto pagamento della tariffa di sopralluogo fissata dalla Giunta Regionale con D.G.R. del 31/12/2001 n. 3888 e successive modifiche, dgr 922 del 2002;
 - j) Attestazione di conformità dell'impianto elettrico e termico di cui alla Legge 46/90 e successive modifiche;
 - k) Relazione tecnica riguardante la cappa aspirante posta sopra i fornelli a fiamma libera;
 - l) Numero delle persone addette all'attività.

L'autorizzazione sanitaria viene rilasciata previo accertamento dell'osservanza della disposizioni di legge.

Inoltre, qualora l'impresa, titolare dell'autorizzazione sanitaria cambi sede del laboratorio ed esercizio o modifichi i locali ed impianti oppure cambi le sostanze alimentari prodotte, preparate e confezionate, deve richiedere il rilascio di una nuova autorizzazione sanitaria.

In caso di subingresso (cambio di nome o ragione sociale) deve essere data comunicazione all'autorità sanitaria che appone l'annotazione sull'autorizzazione, che rimane la stessa.

Ai sensi dell'art. 28 del D.P.R. n. 327 del 26.3.80 i locali adibiti a laboratorio di produzione e confezionamento di prodotti alimentari o all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande devono possedere i seguenti REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI:

1) Siano provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione.

L'autorità sanitaria può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali di cui alle lettere a), b), c) e d) sino riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

I locali devono inoltre essere:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni e benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili – naturalmente o artificialmente – sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione – naturale o artificiale – tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;
- 4) dotati di pareti e pavimenti le cui superfici siano, in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- 5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti (retine alle finestre, tende pendule alle porte);
- 6) adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Gli stabilimenti e laboratori di produzione (intesi anche come cucine dei ristoranti) devono inoltre essere provvisti:

- a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia.
Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento, debbono essere in materiale idoneo;
- b) di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;
- c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo.
Ove non sia disponibile una quantità sufficiente di acqua potabile si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, ma in ogni caso corrispondenti ai

requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili.

- d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari. I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.

Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.

I gabinetti debbono essere in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione: dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di vaso a caduta di acqua, di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso.

- **NOTA: I gabinetti degli esercizi pubblici a disposizione dei clienti devono essere distinti da quelli utilizzati dal personale addetto ed in numero adeguato.**

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

- e) di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento delle acque di rifiuto industriale e delle acque luride, sia dei rifiuti solidi che debbono essere rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento;
- f) di contenitori di rifiuti e immondizie, e, ove necessario, di inceneritori od altri mezzi atti ad assicurare lo smaltimento dei rifiuti stessi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette.

Ai sensi dell'art. 29 del DPR 327/80 i locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia. Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti, e prima della utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

Art. 31 DPR 327/80: Requisiti degli esercizi di vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Gli spacci di vendita ed i banchi di generi alimentari debbono essere forniti, sia nelle mostre che negli eventuali depositi, di mezzi idonei ad una adeguata conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche.

Nei pubblici esercizi e nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, i locali destinati a cucina e magazzini, nonché gli impianti ed i servizi debbono essere riconosciuti idonei a norma del Testo Unico delle Leggi Sanitarie (art. 231 del regio decreto 27.7.34, n. 1265, modificato dalla L. 15.8.39, n. 1112).

Le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature ed i materiali che comunque sono destinati a venire a contatto con gli alimenti debbono essere conformi alle norme vigenti.

Le norme particolari concernenti l'igiene degli spacci, delle mense, delle trattorie e degli altri esercizi pubblici nei quali vengono manipolate e somministrate sostanze alimentari, sono stabilite dai regolamenti comunali d'igiene.

I regolamenti medesimi fissano altresì i requisiti igienici necessari per la vendita promiscua di alimenti.

- *Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, debbono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.*
- *Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc) debbono essere conservati da +60°C e +65°C.*
- *Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali: arrostiti, roast-beef, etc), e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere consumati a temperatura non superiore a +10°C.*

Art. 42 D.P.R. 327/80 – Igiene, abbigliamento e pulizia del personale.

Negli stabilimenti e nei laboratori di produzione il personale (addetto alla manipolazione, cottura, confezionamento dei prodotti alimentari) deve indossare sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

DECRETO LEGISLATIVO 26.5.1997 N° 155 “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”

Art. 1 (campo di applicazione)

1. Il presente decreto stabilisce, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell’osservanza di tali norme.

Art. 3 (autocontrollo)

1. Il responsabile dell’azienda deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura compresa la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.
2. Il responsabile dell’azienda alimentare deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):
 - a) analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
 - b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
 - c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
 - d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
 - e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d’attività dell’analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

Nota: il mancato adempimento comporta la sanzione da € 1.549,37 a € 9.296,22.

3. Il responsabile dell'azienda alimentare deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati relativi alla procedura di autocontrollo.

Nota: la mancata tenuta delle informazioni (piano HACCP aziendale) comporta la sanzione da € 1.032,91 a € 6.197,48.