

**LINEE GUIDA PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE
ALIMENTI E BEVANDE: REQUISITI GESTIONALI E
STRUTTURALI NELL'AMBITO DELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI E
DELLE BEVANDE.**

Premessa.....	3
1) REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI	4
2) REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI.....	4
3) REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE	4
4) RIFIUTI ALIMENTARI	5
5) SERVIZI IGIENICI PER GLI ADDETTI	5
6) SPOGLIATOI E DOCCE PER GLI ADDETTI.....	5
7) IGIENE PERSONALE DEGLI OPERATORI ALIMENTARI	6
8) REQUISITI SPECIFICI DEI PUBBLICI ESERCIZI.....	7
9) REQUISITI SPECIFICI DEGLI ESERCIZI SENZA CUCINA, CON SOLA SOMMINISTRAZIONE.....	9
10) REQUISITI SPECIFICI DEGLI ESERCIZI CON CUCINA E PREPARAZIONE.	9
11) MENU' ED INDICAZIONE ALLERGENI.	10
12) REQUISITI SPECIFICI SOMMINISTRAZIONE NON ASSISTITA: LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODOTTI ALIMENTARI.	10
13) FORMAZIONE.....	11
14) PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO.....	12

Premessa

I Regolamenti comunitari, che costituiscono il cosiddetto “pacchetto igiene”, hanno introdotto una nuova **metodologia** per la sicurezza alimentare, non più basata su un elenco di requisiti specifici e puntuali ma **fondata sulla dimostrata capacità dell’operatore del settore alimentare di raggiungere determinati risultati**.

Di fatto, negli allegati contenuti nei Regolamenti CE n. 852 e n. 853, laddove per i requisiti vengono utilizzati i termini quali: “ove necessario”, “ove opportuno”, “adeguato” o “sufficiente”, spetta all’operatore del settore alimentare di riferimento, stabilire se un requisito è necessario e la modalità adottata per il suo mantenimento, opportuna, adeguata o sufficiente.

Ad esempio, per quanto concerne **gli aspetti strutturali costruttivi, le caratteristiche delle pareti** (imbiancatura, rivestimento, raccordi, ecc.) e dei pavimenti (fognoli, scarichi, ecc.) **devono essere funzionali alla tipologia di attività che si svolge e, comunque, tali da consentire il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare** (alimento salubre), l’altezza dei rivestimenti o il materiale e le altre soluzioni adottate al fine di garantire tale sicurezza, dipendono dalle scelte dell’operatore.

Nel caso in cui l’operatore del settore alimentare non fosse in grado di dimostrare l’efficacia e l’appropriatezza delle misure e delle procedure adottate, l’Autorità di controllo potrà imporre qualsiasi misura “ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti”, come previsto dai regolamenti comunitari e dalle norme nazionali a tutela della salute pubblica.

I contenuti di questa linea guida, non sono cogenti, essendo **redatta** al fine d’informare l’operatore rispetto alle buone prassi da porre in essere **per una corretta e consapevole scelta delle modalità di gestione che**, compatibilmente e coerentemente all’attività prescelta, **garantisca il rispetto dei principi dei regolamenti comunitari nell’ambito della sicurezza alimentare**.

Lo spirito con il quale questa linea guida è stata redatta è quello di supportare l’operatore in una fase di valutazione e verifica degli aspetti oggettivi e soggettivi tipici dell’attività economica che si desidera intraprendere.

NOTA: Il documento è stato redatto secondo le indicazioni contenute nella normativa principale di riferimento: Allegato II - Reg. CE n. 852/04, Reg. CE n. 1169/2011, integrati con altre normative e regolamenti specifici del settore.

1) REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI

1.1 Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e conservate in buone condizioni. Nella progettazione, costruzione, suddivisione, ubicazione e dimensione degli spazi destinati agli alimenti si dovrà:

- consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione; evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea ed assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
- impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- disporre di adeguati spazi per la manipolazione ed il magazzinaggio a temperatura controllata, che consentano di mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura, in modo tale che la stessa possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

2) REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

2.1 Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime, ingredienti o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare abbia eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

2.2 Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati, devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

2.3 In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

2.4 Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati.

2.5 Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

2.6 Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico o dell'ultima fase di preparazione.

2.7 Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in frigorifero, in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine e debbono essere consumati entro le 24 ore.

3) REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE

3.1 Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

- ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

4) RIFIUTI ALIMENTARI

- 4.1 I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.
- 4.2 I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, con sistema di apertura non manuale, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.
- 4.3 Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.
- 4.4 Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

5) SERVIZI IGIENICI PER GLI ADDETTI

- 5.1 Ad uso esclusivo degli addetti deve essere disponibile un sufficiente numero di servizi igienici (non inferiore a 1 ogni 10 addetti), collegati ad un buon sistema di scarico, gli stessi non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti; devono essere posti in prossimità delle postazioni di lavoro, costituiti da locale WC con vano antistante. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
- 5.2 Ove sia previsto un numero di addetti fino a 10, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno dotato di lavabo. L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio se di dimensioni minime di 3 mq, con 1 mq/addetto.
- 5.3 Laddove vi sia un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di 10, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con antibagno con lavabo. La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 2 vani latrina dotati di antibagno con lavabo e di almeno un locale spogliatoio per sesso e di adeguata superficie. Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.
- 5.4 Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
- 5.5 I lavabi, devono essere attrezzati con erogatori d'acqua azionabili con comando non manuale non a gomito (ammissibili quelli a tempo che cessano l'erogazione in maniera automatica), e dotati di distributore di sapone e sistemi di asciugatura monouso.
- 5.6 Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.
- 5.7 Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.

6) SPOGLIATOI E DOCCE PER GLI ADDETTI

- 6.1 Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate, adibite a spogliatoio per il personale, quando questi devono indossare indumenti di lavoro specifici e quando per ragioni di salute o di decenza non si può loro chiedere di cambiarsi in altri locali.
- 6.2 Gli spogliatoi devono essere distinti fra i due sessi e convenientemente arredati. Nelle aziende che occupano fino a 10 dipendenti lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi e coincidente con l'antibagno; in tal caso i locali a ciò adibiti sono utilizzati dal personale dei due sessi, secondo opportuni turni prestabiliti e concordati nell'ambito dell'orario di lavoro.

- 6.3 I locali destinati a spogliatoio devono avere una capacità sufficiente, almeno 1 mq/addetto, essere aerati, illuminati, ben difesi dalle intemperie, riscaldati durante la stagione fredda e muniti di sedili e possibilmente vicini ai locali di lavoro.
- 6.4 Gli spogliatoi devono essere dotati di attrezzature che consentono a ciascun lavoratore di chiudere a chiave i propri indumenti durante il tempo di lavoro.
- 6.5 Qualora i lavoratori svolgano ATTIVITÀ INSUDICIANTE, polverose, con sviluppo di fumi, (ad esempio: quelle in cui vi sono fonti di calore alteranti il microclima ambientale e/o presenza di materiali pulverulenti, quali ad esempio panifici, pasticcerie, cucine, pizzerie, ecc...) gli armadi o gli spazi per gli indumenti da lavoro devono essere separati da quelli per gli indumenti privati.
- 6.6 Qualora non siano disponibili locali adibiti a spogliatoio, ciascun lavoratore deve poter disporre delle attrezzature di cui al precedente punto 6.4 per poter riporre i propri indumenti.
- 6.7 Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono.
- 6.8 Devono essere previsti locali per docce separati per uomini e donne o un'utilizzazione separata degli stessi. Le docce e gli spogliatoi devono comunque facilmente comunicare tra loro.
- 6.9 I locali delle docce devono avere dimensioni sufficienti per permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci e in condizioni appropriate di igiene.
- 6.10 Le docce devono essere dotate di acqua corrente calda e fredda e di mezzi detergenti.
- 6.11 I prodotti per la pulizia e la disinfezione NON devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

7) IGIENE PERSONALE DEGLI OPERATORI ALIMENTARI

- 7.1 Il Capitolo VIII del Regolamento CE n. 852/2004, stabilisce al comma 1, che: "Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
- 7.2 L'igiene degli indumenti è, dunque, un fattore fondamentale, di seguito quelle che possono considerarsi "buone prassi":
- indossare indumenti specifici per il lavoro, diversi da quelli civili (da tenere in un luogo separato, in idoneo spogliatoio) e da utilizzare solo nell'ambiente lavorativo;
 - indossare indumenti puliti e di colore chiaro (per distinguere più facilmente i residui di sporco);
 - non utilizzare gli indumenti da lavoro qualora si debba abbandonare, anche momentaneamente, la lavorazione degli alimenti;
 - utilizzare indumenti dotati di chiusure con bottoni automatici o a velcro, in modo da limitare il rischio di corpi estranei;
 - garantire corrette modalità di lavaggio e utilizzare indumenti facilmente lavabili ad alte temperature;
 - utilizzare sempre un copricapo, per evitare la caduta di capelli, forfora, gocce di sudore o altri microrganismi sui cibi. Il copricapo va indossato anche da chi è calvo o ha i capelli rasati: tra le funzioni di questo indumento, infatti, vi è anche quella di prevenire il contatto delle mani con la cute;
 - laddove previsto, usare guanti monouso (in caso di ferite sulle mani o in caso di manipolazione cibi pronti al consumo).
- 7.3 Il Capitolo VIII del Regolamento CE n. 852/2004, stabilisce al comma 2, che: "Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o sofferi di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti".
- 7.4 È obbligatorio, infatti, in presenza delle patologie citate, che il lavoratore denunci immediatamente al responsabile dell'impresa alimentare la propria malattia o i propri sintomi (precisandone, se possibile, anche le cause).
- 7.5 Tra le principali regole di igiene personale per gli addetti del settore alimentare, vi sono:

Allegato del "Regolamento somministrazione alimenti e bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009"
approvato con Del. CCST n. 1 del 17/01/2020

- tenere le unghie corte, ben pulite e senza smalto;
- tenere capelli, baffi e barba in ordine;
- non indossare gioielli, anelli, bracciali (possono essere ricettacolo di batteri o cadere inavvertitamente nei cibi);
- in caso di ferite sulle mani, disinfettarle e proteggerle con bende e cerotti impermeabili, ricoprendole con guanti monouso;
- evitare di starnutire o tossire sugli alimenti;
- parlare distanziati dagli alimenti;
- evitare di toccarsi naso, bocca, orecchie durante il lavoro;
- nell'ambiente lavorativo, evitare di consumare cibi/bevande e di fumare;
- adottare un corretto lavaggio delle mani (con sapone monouso e asciugatura igienica, che prevede aria o carta monouso).

7.6 La contaminazione degli alimenti viene detta "crociata" quando, invece di avvenire in modo diretto, ciò accade tramite "veicoli", come abbigliamento, attrezzature, superfici di lavoro, ecc.; in questo senso, assume un'importanza fondamentale il frequente lavaggio delle mani, veicolo principale per gli operatori alimentari. Ecco perché lavarsi le mani è un'azione da svolgere sempre nei seguenti casi:

- prima di iniziare a lavorare e di toccare gli alimenti;
- tra manipolazioni di cibi diversi, specie se si passa da quelli crudi a quelli cotti;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- ogni volta che si interrompe la lavorazione degli alimenti;
- dopo aver starnutito, tossito o portato la mano alla bocca;
- dopo aver toccato viso o capelli o fatto uso di fazzoletto da naso;
- dopo aver toccato rifiuti chimici, detersivi, pesticidi e altri prodotti chimici;
- dopo essere andati ai servizi igienici.

8) REQUISITI SPECIFICI DEI PUBBLICI ESERCIZI

8.1 Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, inquadrabili nelle varie denominazioni stabilite nell'allegato A della D.G.R. n. VIII/6495 del 23/01/2008, dovranno rispettare le disposizioni normative in materia d'abbattimento delle barriere architettoniche, di competenza comunale; gli esercizi di somministrazione, accessibili dalla via pubblica o di uso pubblico, devono rispettare la normativa vigente in materia igienico sanitaria, di prevenzione incendi, urbanistica, e di tutela dell'inquinamento acustico.

8.2 I locali destinati alla somministrazione, devono possedere spazi adeguati al flusso dei clienti, nella proporzione di 1.20/1.50 mq/persona.

8.3 Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti in materiale inalterabile, resistente all'uso e, se del caso, protettivi da ogni possibile fonte di contaminazione.

8.4 Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione, dotati di termometro visibile anche ai clienti, se sussiste l'obbligo di temperatura specifica.

8.5 Per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata devono essere previste idonee attrezzature.

8.6 Di norma, negli esercizi pubblici vige il divieto di fumo; è ammessa la realizzazione di apposite aree destinate ai fumatori, che non comportino, tra l'altro molestie al vicinato, e garantiscano almeno i seguenti requisiti:

- superficie inferiore alla metà dell'esercizio;
- pareti a tutta altezza;
- porte a chiusura automatica;

Allegato del "Regolamento somministrazione alimenti e bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009"
approvato con Del. CCST n. 1 del 17/01/2020

- dotazione di un impianto di ventilazione conforme a quello previsto dal DPCM 23/12/03;
- non devono costituire passaggio obbligato né per il pubblico né per il personale.

8.7 Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento, traffico veicolare e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie.

8.8 Devono essere previsti SERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PUBBLICO, di cui almeno uno fruibile da parte di persone disabili, in numero adeguato alla capienza dell'esercizio, secondo i seguenti parametri e requisiti:

Superficie dell'area di somministrazione in mq	Numero posti a sedere	Numero servizi igienici per il pubblico
<i>Fino a 60</i>	<i>fino a 50</i>	<i>1</i>
<i>da 61 a 120</i>	<i>fino a 100</i>	<i>2</i>
<i>da 121 a 240</i>	<i>fino a 200</i>	<i>3</i>
<i>da 241 a 360</i>	<i>fino a 300</i>	<i>4</i>
<i>da 361 a 480</i>	<i>fino a 400</i>	<i>5</i>
<i>da 481 a 600</i>	<i>fino a 500</i>	<i>6</i>

8.9 Tutti i servizi igienici, oltre al primo realizzato con misure adeguate per la fruibilità da parte di persone disabili, dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- locale WC, contenente il vaso, con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,40 mt e dotato di finestra per aerazione naturale diretta, non inferiore a 0,50 mq. Se privo di finestra (bagno cieco), dovrà essere dotato di aspirazione forzata con ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico; in tal caso esso deve essere adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente;
- antibagno con superficie minima di 1 mq. La porta che accede all'esterno dovrà essere dotata di ritorno automatico, con apertura verso l'esterno;
- pavimenti e pareti, fino ad altezza di mt 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- lavabo con distributore di sapone liquido e con asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso ;
- contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

8.10 In presenza di più bagni è ammissibile un unico antibagno, purché di dimensioni e dotazioni adeguate (numero di lavamani corrispondente ai WC).

8.11 Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi.

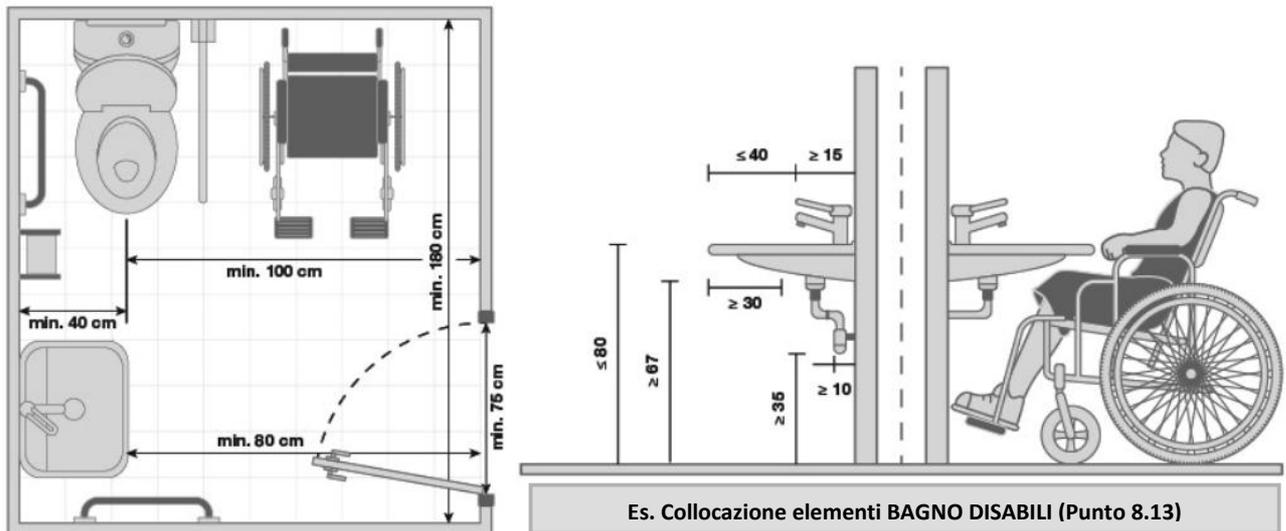
8.12 Rispetto agli ACCESSI e PERCORSI ORIZZONTALI per DISABILI, si riportano di seguito delle indicazioni orientative per:

- porte: 85 cm luce netta minima, la maniglia ad un'altezza di 90 cm;
- corridoi e passaggi: 150 cm larghezza minima. Di norma devono essere assenti variazioni di livello, in caso contrario le stesse possono essere superate mediante apposite rampe.

8.13 Relativamente ai LOCALI IGIENICI per DISABILI, s'indicano i requisiti minimi:

- dimensioni minime: 180 cm X 180 cm;
- porte: 85 cm luce netta minima. Apertura verso l'esterno.
- WC: Posto nella parte opposta all'accesso. L'asse della tazza deve essere posto ad una distanza minima di 100 cm da una parete laterale e ad una distanza minima di 40 cm dalla parete laterale opposta.
- lavabo: Deve essere posto preferibilmente nella parete opposta a quella cui è fissata la tazza WC lateralmente all'accesso. Il piano lavabo deve essere posto ad un'altezza di 80 cm dal pavimento. Il lavabo deve essere del tipo a mensola. Le tubazioni di carico e scarico dell'acqua devono essere sotto traccia per evitare ingombri sotto il lavabo. La rubinetteria deve avere il comando a leva.

- specchio: Deve essere posto sopra il lavabo in una zona compresa tra 90 cm e 170 cm d'altezza.
- corrimano: Il locale deve essere provvisto di un corrimano orizzontale continuo fissato lungo l'intero perimetro del locale (escluso lo spazio interessato dal lavabo e dalla porta). Il corrimano deve essere fissato all'altezza di 80 cm dal pavimento e ad una distanza di 5 cm dalla parete. Altro corrimano deve essere previsto all'altezza di 80 cm fissato nel lato interno della porta per consentire l'apertura a spinta verso l'esterno.
- campanello elettrico: Deve essere del tipo a cordone, posto in prossimità della tazza WC.



8.14 Sono fatte salve soluzioni alternative che nel rispetto del D.M. n. 236/1989, salvaguardino i concetti di accessibilità e usufruibilità.

9) REQUISITI SPECIFICI DEGLI ESERCIZI SENZA CUCINA, CON SOLA SOMMINISTRAZIONE.

9.1 Fatto salvo quanto sintetizzato al punto 1) nonché quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, devono essere garantiti per le attività SENZA cucina e riconducibili alla tipologia: bar/bar gastronomico/prodotti di gastronomia preconfezionati, anche i seguenti requisiti:

- un banco di miscela attrezzato in modo da prevedere spazi e lavabi separati per le diverse operazioni (caffetteria, manipolazione alimenti);
- un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati generi alimentari da quelli non alimentari.

9.2 Per la preparazione dei prodotti di tavola fredda e gastronomia preconfezionata deve essere prevista una zona appositamente dedicata avente una superficie minima di mq 4, compresi in una cubatura minima di 24 mc.

10) REQUISITI SPECIFICI DEGLI ESERCIZI CON CUCINA E PREPARAZIONE.

10.1 Fatto salvo quanto sintetizzato al punto 1) nonché quanto stabilito dal Regolamento CE n. 852/2004, devono essere garantiti per le attività CON cucina e riconducibili alla tipologia: ristorante – trattoria – tavole calde – pizzeria – birrerie), anche i seguenti requisiti:

- possedere sempre cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, e delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi, collegate ad idoneo condotto fumario (canna di esalazione/fumaria indipendente, a tenuta, sfociante oltre 1 mt oltre il colmo del tetto) installato e posizionato in modo da non recare molestia o danno al vicinato;
- un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla tipologia delle preparazioni alimentari e al numero massimo di coperti previsto; con una cubatura minima di 25 mc;
- non deve avere comunicazione diretta con il locale contenente i gabinetti o con quelli impiegati per sosta o dimora di persone e di animali;
- pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;

- soffitti e attrezzature sopraelevate devono essere realizzati in modo tale da evitare accumulo di sporcizia, formazione di muffa e caduta di particelle;
- pavimenti facili da pulire, realizzati con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico;
- le porte devono essere rivestite di materiale liscio e impermeabile;
- le aperture verso l'esterno del locale di preparazione alimenti, devono essere dotate di reti anti-insetti;
- le superfici e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere idonee a tale scopo oltre ad essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico;
- i lavelli per gli alimenti devono essere in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- impianti eroganti acqua calda e fredda per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e dispense per il loro ricovero;
- deve essere presente un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, con acqua calda e fredda, dotati di sapone non riutilizzabile e sistema igienico d'asciugatura. Gli impianti per il lavaggio alimenti devono essere separati da quelli di lavaggio delle mani;
- i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm. all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro;
- devono essere disponibili postazioni di lavoro tali da evitare la contaminazione nelle varie fasi di manipolazione;
- un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati generi alimentari da quelli non alimentari;
- adeguate attrezzatura per la preparazione conservazione alimenti in relazione alla tipologia di conservazione degli alimenti.

11) MENU' ED INDICAZIONE ALLERGENI.

11.1 Ai sensi del Regolamento Europeo C. 1169/2011, vige per gli operatori del settore alimentare l'obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni nelle pietanze servite nel proprio menù. Tale documento di legge è un vero e proprio testo unico che raccoglie in sé tutte le norme da seguire per la corretta gestione degli allergeni alimentari, e stabilisce che essi vengano comunicati tramite un elenco da esporre in bella vista in ogni attività del settore alimentare, in modo che il cliente possa consultarla chiaramente e senza equivoci evitare gli eventuali piatti potenzialmente dannosi per lui.

11.2 L'elenco degli allergeni può essere comunicato alla clientela inserendo l'apposita scheda:

- su cartelli e tabelle da affiggere al muro;
- sul menù o sui depliant che presentano le pietanze servite;
- su supporti elettronici e tecnologici che il cliente può consultare.

12) REQUISITI SPECIFICI SOMMINISTRAZIONE NON ASSISTITA: LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODOTTI ALIMENTARI.

12.1 Fatto salvo quanto sintetizzato al punto 1) nonché quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, devono essere garantiti per i laboratori artigianali di produzione alimentare, anche i seguenti requisiti:

- il locale destinato alla preparazione degli alimenti, deve essere di dimensioni adeguate alla tipologia delle preparazioni alimentari e comunque avere una cubatura minima di 25 mc.;
- il locale deve essere dotato di apertura/e di ventilazione permanente fornita di griglia, con protezione dall'ingresso di insetti e altri animali;
- il laboratorio non deve avere comunicazione diretta con il locale contenente i gabinetti e non deve essere impiegato in alcun modo per scopi diversi da quello per cui è destinato, inoltre non deve essere luogo di sosta o dimora di persone e di animali;
- avere pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;

Allegato del "Regolamento somministrazione alimenti e bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009"
approvato con Del. CCST n. 1 del 17/01/2020

- soffitti e attrezzature sopraelevate devono essere realizzati in modo tale da evitare accumulo di sporcizia, formazione di muffa e caduta di particelle;
- avere pavimenti facili da pulire, realizzati con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico;
- le porte devono essere rivestite di materiale liscio e impermeabile;
- le aperture verso l'esterno, devono essere dotate di reti anti-insetti;
- le superfici e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere idonee a tale scopo oltre ad essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico;
- i lavelli per gli alimenti devono essere in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- impianti eroganti acqua calda e fredda per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e dispense per il loro ricovero;
- deve essere presente un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, con acqua calda e fredda, dotati di sapone non riutilizzabile e sistema igienico d'asciugatura. Gli impianti per il lavaggio alimenti devono essere separati da quelli di lavaggio delle mani;
- le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando la contaminazione da parte dell'ambiente e, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali;
- i percorsi ed i passaggi, non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro e devono avere dimensioni tali da consentire il movimento delle persone e di eventuali mezzi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro;
- devono essere disponibili postazioni di lavoro tali che da evitare la contaminazione nelle varie fasi di manipolazione;
- l'aerazione deve essere assicurata in relazione alla destinazione d'uso dei singoli locali.
- non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici nonché l'impiego di dispersori automatici di insetticidi;
- presso i laboratori artigianali è ammesso il consumo in loco delle preparazioni alimentari; non è richiesto il requisito del servizio igienico destinato ai clienti purché non sia prevista somministrazione al tavolo, né allestimenti con tavoli, sgabelli e sedie che permettano al cliente la sosta prolungata come nei tipici bar/ristoranti, ma solo arredi che permettano appoggi temporanei.

13) FORMAZIONE

13.1 Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

- che il soggetto responsabile HACCP abbia seguito un apposito corso di formazione, ed ottenuto il relativo attestato che consenta la gestione delle attività nel rispetto dei principi del sistema HACCP;
- che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, nel rispetto dei principi del sistema HACCP.

13.2 Che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari. Nello specifico si ricorda che:

- la L.R. n. 33/2009: "Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità" l'art.126: "Formazione, aggiornamento, e addestramento degli addetti al settore alimentare" recita: *"Comma 1. Gli operatori del settore alimentare provvedono alla formazione, addestramento e aggiornamento del proprio personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari, secondo quanto stabilito dal regolamento (CE) 852/2004.*

Comma 2. I dipartimenti di prevenzione delle ASL, nell'ambito delle proprie competenze in materia di vigilanza e controllo, verificano, anche sulla base di direttive regionali, l'adeguatezza delle procedure formative, con particolare riferimento ai comportamenti operativi degli addetti al settore."

- le circolari della Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia in materia, che forniscono le seguenti indicazioni:
 - a) Si ritiene che un livello almeno informativo (es. istruzioni di comportamento) debba essere garantito anche a quelle tipologie di addetti da cui comunque possa dipendere il mantenimento dei requisiti di sicurezza dei prodotti alimentari: questo potrebbe essere il caso del trasporto di alcuni prodotti che possano richiedere particolari cautele (es. tenere le acque minerali al riparo da fonti calore e dalla luce, le verifiche sul funzionamento dei sistemi di mantenimento delle temperature, ecc.);
 - b) L'operatore del settore alimentare individua in modo autonomo, tenuto conto delle specificità aziendali (prodotti, processi, impianti, ecc.) del livello di preparazione e competenza del personale, del suo turn over, delle mansioni ricoperte e delle responsabilità in carico ai singoli operatori e di tutti gli altri aspetti che possano incidere sui fabbisogni formativi, il percorso e le modalità di intervento adottando la soluzione più consona alla propria realtà. Ovviamente il processo formativo non si deve estrinsecare obbligatoriamente in attività d'aula con la presenza di formatori esterni, ma può essere realizzato anche con momenti di formazione in azienda, anche con **personale aziendale competente in materia**, su argomenti, procedure e attrezzature specifiche rispetto all'attività svolta (formazione in affiancamento);
 - c) Nei casi di immissione in organico di nuovo personale, soprattutto per quelle imprese con pochi o pochissimi addetti, o per quegli impieghi che prevedano un impegno lavorativo limitato nel tempo deve essere prevista una formazione "a priori" finalizzata all'acquisizione di comportamenti corretti in vista di un eventuale inserimento in una attività nel settore alimentare;
 - d) Tale formazione deve inoltre includere nozioni in materia di:
 - fattori idonei ad incidere sulla sicurezza degli alimenti e sulla prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
 - tecniche di pulizia, detersione, disinfezione;
 - igiene personale;
 - modalità di conservazione e di trattamento degli alimenti con particolare riferimento al rispetto della catena del freddo;
 - requisiti di igiene generale;
 - conoscenza e applicazione dei principi generali dell'HACCP.
 - e) L'adempimento dell'obbligo dell'aggiornamento degli addetti non può tuttavia riferirsi unicamente a scadenze temporali, ma anche ad alcuni eventi quali, ad esempio l'emanazione di nuove normative che riguardino i prodotti alimentari trattati, l'attivazione di nuove linee produttive, la sostituzione di apparecchiature o l'introduzione di nuove, con il conseguente adeguamento delle procedure, ecc.

13.3 Tutte le procedure di cui sopra, relative alla formazione ed all'aggiornamento del personale, devono essere riportate ed aggiornate nel documento di autocontrollo, motivando adeguatamente le scelte.

14) PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

14.1 Il Regolamento (CE) n. 852/2004, all'art. 5 del "Analisi dei pericoli e punti critici di controllo", stabilisce: "Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP". I principi del sistema HACCP a cui si fa riferimento sono i seguenti:

- a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;

Allegato del "Regolamento somministrazione alimenti e bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009"
approvato con Del. CCST n. 1 del 17/01/2020

- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f) anche registrando solo le non conformità, in presenza di tale scelta metodologica nel piano stesso;
- h) garantire procedure e predisporre modulistica per la rintracciabilità, il ritiro, e il richiamo del prodotti a monte e a valle in caso di allerta volontaria, interna od esterna.

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.