

LINEE GUIDA SUI REQUISITI COMUNI

PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE ALIMENTI- BEVANDE

REQUISITI COMUNI

Tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento di alimenti e/o bevande debbono essere conformi ai requisiti igienico sanitari stabiliti dalla normative europea, nazionale, regionale e comunale

Gli esercizi esistenti hanno l'obbligo di adeguarsi alle suddette prescrizioni in occasione del primo significativo intervento edilizio.

• **AMBIENTI E LOCALI**

I locali dove i prodotti alimentari vengono 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 mantenute in buone condizioni, essere facili da pulire ed ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, **lavabile e non tossico** e una superficie liscia fino ad un'altezza tale da consentire il mantenimento delle adeguate condizioni di igiene.

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 e le altre aperture devono essere dotate di **reti antinsetti** facilmente amovibili per la pulizia.

I sistemi di aerazione devono essere installati in maniera tale da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti e sostituiti.

Le attrezzature e i prodotti utilizzati per le pulizie devono avere una zona propria in cui essere riposte.

Per la raccolta dei rifiuti, devono essere presenti idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta e con apertura a pedale.

• **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

Tutti gli esercizi di cui sopra debbono essere approvvigionati con **acqua potabile**.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anziché a mezzo di pubblico acquedotto, il titolare dell'esercizio è responsabile del mantenimento nel tempo dei requisiti di potabilità e di idoneità per il consumo umano e per l'uso alimentare, dovrà provvedere alla manutenzione e pulizia delle opere di presa di distribuzione, nonché controlli chimici-batteriologici con **periodicità almeno annuale**.

I titolari di esercizi o laboratori, o il responsabile dell'approvvigionamento idrico sulla cui rete idrica sia stato installato un impianto di addolcimento o di trattamento delle acque destinate al consumo umano, **devono notificarne l'avvenuta installazione al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione** territorialmente competente e provvedere alla manutenzione periodica dell'impianto,

nonché alla verifica periodica del corretto funzionamento e mantenimento dei requisiti di potabilità mediante **controllo chimico-batteriologico** 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.

• SERVIZI IGIENICI

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 dai **rispettivi vani anti-latrina** dotati di lavandino con erogatore di **acqua calda e fredda a comando non manuale**, distributore automatico di sapone e un sistema igienico (salviette monouso, aria calda) per l'asciugatura delle mani. Tutti i servizi igienici devono essere collegati ad un efficiente sistema di scarico dei liquami.

L'areazione dei servizi igienici può essere conseguita mediante finestrino apribile all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un impianto di areazione 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 laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione, confezionamento di alimenti e/o bevande devono essere di norma muniti di servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto addetto e di una zona spogliato con armadietti a doppio scomparto per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro

REQUISITI SPECIFICI COMUNI

• AMBIENTI E LOCALI

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

I laboratori debbono avere un'altezza non inferiore ai mt. 3; nei centri storici, limitatamente a piccoli laboratori artigianali, è consentita un'altezza dei locali non inferiore a mt. 2,70.

Tali laboratori, qualora producano fumi ed esalazioni moleste, fatte salve eventuali autorizzazioni specifiche per emissioni in atmosfera, debbono essere dotati di 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 moleste 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 dai **REQUISITI COMUNI** in particolare i laboratori di pasticceria, gastronomia, pasta fresca indicativamente dovranno 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 indicativamente 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, preparazioni carni allo spiedo e Kebab si prevede la necessità di un locale laboratorio che di massima non dovrà essere **inferiore a 12 mq.**