

ALLEGATO B: DEPOSITO ALL'INGROSSO PRODOTTI ALIMENTARI

REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A DEPOSITO ALL'INGROSSO PRODOTTI ALIMENTARI

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la "Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva" al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2002.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di deposito all'ingrosso di prodotti alimentari non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04 (allegato II)

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di ristorazione, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature

onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04.

LOCALI NECESSARI:

1. Locali deposito
2. Servizio/i igienici destinati agli addetti

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1) ¹³
Locali Deposito	m 2.70	adeguata alla potenzialità dell'attività	14
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata ¹⁵
Antibagno	m 2.40	m ² 1	

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Gli scaffali devono essere installati in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione di loro stessi e dell'area circostante.

REQUISITI SINGOLI LOCALI

LOCALE	REQUISITI
LOCALI DEPOSITO	<ul style="list-style-type: none">- il pavimento dovrà essere ben connesso e di facile pulizia- le pareti dovranno essere in materiale liscio, e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, dovranno essere lavabili e impermeabili almeno fino oltre il livello delle merci depositate, e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2- i soffitti dovranno essere intonacati- le aperture dovranno essere dotate di zanzariere

¹³ Illuminazione naturale 1/8 del pavimento, se laterale, 1/10 se a livello della copertura. Areazione 1/12 purché la disposizione delle aperture sia tale da assicurare riscontro d'aria

¹⁴ Vedi nota 1

¹⁵ Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

ATREZZATURE FRIGORIFERE (per alimenti deperibili)	- I depositi devono essere dotati, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria
SERVIZI IGIENICI Addetti	Necessari se il deposito , occupa personale con presenza continua il loro numero varia in relazione al numero degli addetti Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico Da 3 a 10 addetti n. 2 servizi igienici Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - doccia - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso.

ULTRIORI INDICAZIONI

All'interno dei locali di deposito è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentato da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente

COLLOCAZIONE DELLE MERCI DEPOSITATE

Le merci devono essere collocate sempre in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

Le merci devono essere tenute sollevate da terra a un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza delle pareti

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere “Scheda Inquinamento Acustico”.

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso in possesso dei requisiti di agibilità e tutti gli impianti (elettrico, termoidraulico, condizionamento ecc.) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve essere personalizzato cioè specifico per l'attività effettivamente svolta e facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi connessi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari e la gestione di allerta alimentari
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati

- documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti necessari per iniziare l'attività ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- Il condurre l'attività in assenza dei requisiti previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.