

ALLEGATO M: STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE - PIZZERIA

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE - PIZZERIA

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 852/2004.

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 ristorazione con forno pizza 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

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di ristorazione con forno pizza, 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. Cucina con zona/locale Lavaggio stoviglie
2. Deposito materie prime
3. Zona preparazione e cottura pizza
4. Somministrazione
5. Spogliatoio addetti
6. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (cuochi, pizzaioli, camerieri ecc. compresi i titolari) allo scopo non possono essere utilizzati i servizi igienici di abitazioni private anche se poste nelle immediate vicinanze del pubblico esercizio
7. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico

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

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Cucina con Zona/locale lavaggio stoviglie	m 2.70	m ² 9 calpestabili (2)	1/8
Deposito materie prime	m 2.40	(2)	(3)
Zona/locale preparazione pizza	m 2.70	adeguata al volume dell'attività	1/8
Locale somministrazione	m 2.70	adeguata al numero dei clienti	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di m ² 3	Ventilazione naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affaccianti su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)

N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

2. La superficie complessiva del locale cucina, della zona lavaggio e del locale deposito deve essere di almeno m² 0,5 per ogni posto a sedere previsto e comunque non inferiore a 20 m²
3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
4. 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

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature ed in particolare del locale cucina e delle relative attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di somministrazione cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

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.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e dell’area circostante.

In relazione all’effettiva entità dell’attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “cucina”, “lavaggio stoviglie” e per “preparazione cottura pizze” oppure per “preparazione e cottura pizze” e per “somministrazione” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e convenientemente separati

Eventuali locali d’abitazione contigui al Pubblico Esercizio dovranno avere accesso indipendente. Gli alloggi privati / le abitazioni NON possono essere accessibili unicamente dall’interno di un esercizio pubblico

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

CUCINA	REQUISITI
	<ul style="list-style-type: none">- le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza- il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini- i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava)- pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe- le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia- le aperture verso l’esterno dovranno essere dotate di zanzariere

	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie- contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale- idonei armadi per riporre gli utensili- banchi o perlomeno taglieri separati per preparazione di verdure e carni. I piani di lavoro devono essere in materiale liscio lavabile e disinfettabile, i taglieri devono essere in materiale liscio e non devono presentare scalfitture o incisioni in cui lo sporco potrebbe insinuarsi- attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro <p>Gli alimenti devono essere conservati in modo razionale separando i salumi e formaggi dalla frutta e verdura, dalla carne, dai piatti pronti ecc. Gli alimenti, in particolare i piatti pronti, devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate</p> <ul style="list-style-type: none">- tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti- Apparecchio di cottura gli apparecchi di cottura (comprese eventuali friggitrici) devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di esalazione <u>indipendente</u> sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda).
<p>LAVAGGIO STOVIGLIE</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>Dovrà essere attrezzato con vasche destinata al solo lavaggio stoviglie e lavastoviglie Se collocata all'interno della cucina dovrà essere posizionato in modo da non interferire con l'attività di preparazione pasti.</p> <p>Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none">- le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con

	<p>materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza</p> <ul style="list-style-type: none"> - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia
<p>DEPOSITO MATERIE PRIME</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dalla cucina. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
<p>PREPARAZIONE PIZZA</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forno dovrà essere dotato di condotto di espulsione fumi e vapori di cottura <u>indipendente</u> e sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali Nel caso il laboratorio disponga di un apparecchio di cottura dotato di cappa di aspirazione ed il forno cottura pizza sia <u>elettrico</u>, lo scarico di entrambi gli apparecchi potrà essere convogliato in un'unica canna di esalazione (sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale) a condizione che il sistema di estrazione utilizzato non determini inconvenienti all'allontanamento dei fumi e vapori di cottura prodotti. - Deposito legna (nel caso di forni a legna) La legna posizionata nei pressi della zona preparazione pizza dovrà essere riposta in contenitore/vano chiusi Se la zona preparazione è ubicata all'esterno della cucina, dovrà: <ul style="list-style-type: none"> - avere pareti piastrellate o rivestite con materiale lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - pavimento con superficie unita e lavabile

	<ul style="list-style-type: none">- essere dotata di lavello con acqua calda e fredda- il banco preparazione pizze dovrà essere dotato di idonea protezione. se ubicato in zona accessibile al pubblico
LOCALE SOMMINISTRAZIONE	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none">- dovrà avere pavimenti lavabili e disinfettabili e pareti intonacate- dovrà essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;- dovrà essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale- dovrà esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi; <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- gli alimenti non confezionati esposti a libero servizio devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine condizionate(caldo/freddo) dotate di termometro al fine di rispettare le temperature di conservazione

SERVIZI IGIENICI	<p>REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none">- riscaldamento- pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2,- lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili,- 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. <p>Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Numero Servizi Igienici Pubblico il loro numero varia in relazione alla superficie destinata al pubblico (al netto dei locali accessori: spogliatoio, servizio personale, depositi, spazio destinato a banco bar ecc.).</p> <p>superficie destinata al pubblico sino a 60 m² n. 1 servizio igienico</p> <p>superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m² n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m² n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m² n. 4 servizi igienici distinti per sesso</p>
SPOGLIATOIO	<p>REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore.</p>

	<p>E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione</p> <p>E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.</p>
--	--

ULTERIORI INDICAZIONI

ACCESIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia

CONGELAMENTO

Nel caso si intenda effettuare il congelamento di semilavorati da utilizzare successivamente sul posto è necessario:

- disporre di apposita attrezzatura che consenta un rapido abbassamento della temperatura del prodotto al disotto del punto di gelo
- che tale attività venga espressamente indicata nella dichiarazione di inizio attività produttiva
- che all'interno del documento di autocontrollo risulti una specifica procedura di controllo dei rischi legati a tale attività
- che i prodotti congelati riportino sufficienti indicazioni per stabilirne provenienza e conservabilità

OLIO DI FRITTURA

Gli oli sottoposti a riscaldamento, come avviene durante la frittura, subiscono una complessa serie di trasformazioni della struttura chimica con formazione di perossidi, derivati carbonilici, acidi grassi liberi ecc.

Poiché alcune delle sostanze derivate dalla trasformazione dei grassi possono essere notevolmente dannose all'organismo umano, e la concentrazioni di tali sostanze dipende dalla temperatura, dal tempo di utilizzo e dalle caratteristiche specifiche del grasso utilizzato è necessario, oltre che utilizzare grassi di buona qualità, sostituire regolarmente l'olio utilizzato per friggere.

Si evidenzia che il riscontro della presenza nell'olio utilizzato per la frittura di un quantitativo di perossidi superiore alla norma (25 gr/100 gr) comporta l'applicazione di sanzioni penali.

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

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.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.), sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

Gli oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di appartenenza.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere 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/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi 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 in ingresso
- 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 abilitativi 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.