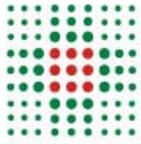


***LINEE GUIDA
REQUISITI RISTORAZIONE
COLLETTIVA***



DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

REQUISITI IGIENICO SANITARI MINIMI COMUNI PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

LINEE GUIDA

Le attività alimentari di nuova attivazione, per gli aspetti igienico sanitari, devono conformarsi ai requisiti previsti dal recente pacchetto igiene ed in particolare definiti dal Regolamento CE 852/2004 e dall'allegato II allo stesso.

Uno degli aspetti più rilevanti di cambiamento rispetto al precedente ordinamento, riguarda il forte coinvolgimento e responsabilizzazione dell'operatore alimentare che in base alla valutazione dei pericoli associati alla manipolazione e tipologia degli alimenti, adotta le misure preventive più adeguate a prevenirli.

Ciononostante la generalità dei principi enunciati e dei requisiti richiesti, comporta che alcuni aspetti necessitino di una regolamentazione specifica che solo gli strumenti ulteriori previsti quali i disciplinari di produzione, i manuali di buona prassi igienica e le linee guida in genere, sono in grado di soddisfare.

E' in questa ottica che il Servizio Alimenti della AUSL di Modena ha realizzato questa linea guida per indirizzare gli operatori del settore che decidono di aprire una nuova attività.

INDICE

- 1. Requisiti igienico sanitari minimi comuni a tutte le tipologie di attività*
- 2. Esercizi di solo ricevimento pasti pronti e successiva somministrazione*
- 3. Cucine per preparazione pasti da somministrare in loco*
- 4. Centro produzione pasti*
- 5. Refettori*

REQUISITI IGIENICO SANITARI MINIMI COMUNI PER ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

Nella definizione dei requisiti minimi non sono stati esplicitamente elencati tutti gli adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico – edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, di accessibilità ai portatori di handicap, da intendersi preventivamente acquisiti.

Per tutto quanto non previsto dalle presenti linee guida in merito ai requisiti igienico – sanitari e/o organizzativi, si rinvia alle disposizioni di cui al Regolamento CE 852/2004.

In linea generale nelle attività alimentari, le disposizioni dei locali e delle attrezzature devono consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della marcia “tutto avanti” a partire dalla zona o punto di ricezione merci fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra cotto e crudo e tra pulito e sporco.

I requisiti strutturali minimi richiesti sono:

- la superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività, alla potenzialità produttiva e al numero degli addetti;
- i pavimenti devono essere realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti dei locali di preparazione degli alimenti devono essere rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- i piani di lavoro devono essere realizzati in acciaio inox;;
- le finestre e le altre aperture del laboratorio e della dispensa devono essere protette con idonei sistemi di lotta agli insetti;
- tutti gli esercizi devono possedere almeno un servizio igienico con antibagno ad uso esclusivo del personale dotato di lavamani con rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio, fotocellula, a pressione) fornito di acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e asciugamani monouso (salviette a perdere, asciugamani ad aria calda); entrambi i locali dovranno avere rivestimento alle pareti di materiale lavabile
- gli spogliatoi per il personale devono essere muniti di armadietti a doppio scomparto per il contenimento del vestiario e di dimensioni adeguate al numero addetti;
- tutti i punti di cottura che determinano emissioni di vapori o fumi devono essere dotati di sistemi di aspirazione (cappe) canalizzati in canne di esalazione o fumarie indipendenti, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente. La canna fumaria dovrà sfociare oltre il colmo del tetto.

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

1) Esercizi di solo ricevimento pasti pronti e successiva somministrazione .

Requisiti Specifici

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere in relazione alle attività svolte:

- una zona ricevimento e stazionamento contenitori utilizzati per il trasporto;
- una zona dimensionata in rapporto alla potenzialità ricettiva, per il condimento /porzionamento e mantenimento alle temperature controllate dei pasti pervenuti, dotata di: piano di lavoro in acciaio inox, lavello a doppia vasca, attrezzatura per il mantenimento/rigenerazione pasti da somministrare caldi (diversa dalle casse utilizzate per il trasporto), attrezzatura per il mantenimento a temperatura controllata degli alimenti da somministrare freddi, lavamani, cassettera/ banco armadiato per il contenimento dell'attrezzatura utilizzata per porzionamento/somministrazione, lavastoviglie;
- qualora non vengano utilizzate stoviglie monouso, la lavastoviglie e il lavello dedicati al rigoverno dell'attrezzatura, devono essere collocati in zona dedicata (locale lavaggio);

2) cucine per preparazione pasti da somministrare in loco

In questi esercizi oltre ai requisiti generali sono da prevedere i seguenti requisiti specifici:

- Locale dispensa: con accesso dall'esterno, pavimento e pareti lavabili fino al massimo carico delle scaffalature, dotato di apparecchiatura refrigerante;
- Locale cucina: devono essere previste tre zone separate di lavorazione ingredienti e precisamente: lavorazione carni, dotata di lavello e piano di lavoro dedicati, lavorazione verdure dotata di lavello e piano di lavoro dedicati, piatti freddi e prodotti cotti da sezionare dotata di piano di lavoro e lavamani. Inoltre deve essere prevista una zona dedicata alla preparazione delle diete speciali;
- Zona cottura : piano cottura, cuocipasta, forno;
- Preparazioni anticipate : nel caso in cui siano previste tali preparazioni è indispensabile prevedere la dotazione di abbattitore rapido di temperatura;
- Zona lavaggio stoviglie ed attrezzature: lavello, lavastoviglie, arredo chiuso per lo stoccaggio dei detersivi ed attrezzatura;

3 Centro produzione pasti

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere:

- Locale stoccaggio/ricevimento materie prime di dimensione adeguate alla potenzialità produttiva della struttura;
- Cella stoccaggio materie prime deperibili(carni, ortofrutta, salumi e latticini) con apertura di accesso dal locale ricevimento e uscita nel locale lavorazione dedicato, cella stoccaggio surgelati con registrazione continua della temperatura;
- Locale lavorazione carni a temperatura condizionata con lavello, piano di lavoro banco refrigerato ed attrezzatura specifica per la lavorazione carni crude, qualora il menù preveda la lavorazione in contemporanea di carne e pesce occorre predisporre zona dedicata alla lavorazione di quest'ultimo, lavamani;
- Locale lavorazione verdure con lavello, piano di lavoro, banco refrigerato, ed attrezzatura dedicata al lavaggio asciugatura e sezionamento frutta e verdura, lavamani;
- Locale preparazione piatti freddi a temperatura condizionata con lavello, piano di lavoro, banco refrigerato, attrezzatura dedicata (affettatrice dedicata per tipologia di prodotto), lavamani;
- Locale preparazione e cottura diete speciali con lavello, piano di lavoro, banco refrigerato, banco caldo, piano cottura e lavamani;
- Cella stoccaggio semilavorato carne e/o pesce;
- Cella stoccaggio semilavorato verdure pulite;
- Cella stoccaggio piatti freddi pronti;
- Cella stoccaggio rifiuti;
- Locale preparazione impasti o tortini con lavello, piano di lavoro, attrezzatura (planetaria, sfogliatrice ecc), banco refrigerato, lavamani;
- Locale cottura con attrezzatura dimensionata al numero di pasti prodotti (piani cottura, cuocipasta, brasiera, cuocibrodo, forni ecc), lavamani;
- Locale refrigerazione alimenti caldi con: abbattitore rapido di temperatura, cella stoccaggio prodotti cotti, piano di lavoro ed attrezzatura per sezionamento alimenti cotti, lavamani;
- Locale confezionamento con armadi caldi e freddi per il deposito a temperatura controllata degli alimenti in attesa di confezionamento, linee di confezionamento, lavamani
- Locale/zona stoccaggio packaging;
- Locale deposito contenitori isotermici da utilizzare per il trasporto;

- Locale lavaggio attrezzatura e contenitori utilizzati per il trasporto;
 - Locale stoccaggio attrezzatura pulita;
 - Locale stoccaggio detergenti;
- **Formazione** specifica del personale per la preparazione e somministrazione di alimenti privi di glutine.

I CORSI DI FORMAZIONE SPECIFICA sulla CELIACHIA sono dedicati agli Operatori del Settore Alimentare che intendono produrre alimenti non confezionati destinati alla somministrazione e vendita diretta al consumatore finale, appartenenti al settore della Ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedaliere, aziendali, ecc.), al settore della Ristorazione commerciale (ristoranti, pizzerie, bar ecc...) ed al settore artigianale (gastronomie, gelaterie, laboratori artigianali ecc...).

Sono interessati:

- il responsabile dell'attività o suo delegato;
- il responsabile dell'autocontrollo;
- il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (pizzaiolo, capo cuoco ...);
- il personale direttamente coinvolto nella somministrazione (almeno il capo sala o un responsabile del servizio di somministrazione).

La formazione del restante personale che opera nell'esercizio, anche in considerazione del frequente turn-over degli addetti, è affidata alla responsabilità dell'OSA, secondo modalità che dovranno essere formalizzate nel piano di autocontrollo.

<http://www.ausl.mo.it/dsp/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6118>

.....