

Ristorazione collettiva ed assistenziale

DEFINIZIONE

Sono considerate attività di ristorazione collettiva la preparazione e/o la somministrazione di pasti in:

- Mense di Ospedali e Case di Cura;
- Case di Riposo, Istituti di Assistenza;
- Mense Scolastiche, Colonie, case per ferie;
- Mense Aziendali, Mense di Solidarietà;
- Centri Fornitura Pasti;
- Esercizi che, anche saltuariamente, producono e forniscono pasti in occasione di banchetti, ricorrenze e similari.

Fatto salvo il possesso dei requisiti previsti da leggi e regolamenti in materia di igiene edilizia, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, da intendersi preventivamente assolti, le suddette attività devono possedere i seguenti requisiti generali.

REQUISITI GENERALI.

Tutte le attività devono essere:

1. progettate e costruite in maniera da consentire una adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione di tutti gli ambienti.
2. pareti lisce e facilmente pulibili;
3. i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
4. pavimenti in materiale impermeabile, non tossico, facilmente lavabile e disinfettabile;
5. giunti di interconnessione tra pavimenti, pareti e soffitti, possibilmente ad angoli arrotondati;
6. finestre o altre aperture verso l'esterno provviste di protezione antimosche ed insetti, e comunque rispondenti a quanto previsto dalla vigente normativa.
7. aerazione ed illuminazione secondo quanto previsto dagli artt. 9, 10 ed 11 del D.P.R. 303/56 come sostituiti dal D.L.vo 626/94 modificato dal D.L.vo 242/96 ; (aerazione naturale pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento integrata ove carente di impianto di ventilazione forzata; in caso di locali ciechi è accettabile un idoneo impianto di condizionamento/ricambio, con un'altezza del locale di almeno 3 m. Comunque deve essere evitato il flusso di aria, naturale o artificiale, da una zona contaminata ad una pulita; illuminazione naturale, rapporto illuminante (R. l.) pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento e/o artificiale con particolare attenzione per i piani di lavoro;
8. dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di insetti e di altri animali (non si devono utilizzare spruzzatori, elettroemanatori e nebulizzatori) posizionati in modo tale da non contaminare gli alimenti;
9. ove necessario contenitori per i rifiuti in materiale lavabile e disinfettabile con coperchio azionato a pedale;
10. approvvigionamento idrico con acqua conforme alle caratteristiche di cui al D.lgs 31/01.

CUCINA (laboratorio di produzione)

Oltre alle caratteristiche generali di tutti i locali deve possedere:

La disposizione dei vani, o spazi, e delle attrezzature deve consentire l'organizzazione del lavoro secondo il principio della marcia in avanti a partire dalla zona di ricezione merci, fino alla somministrazione e confezionamento, evitando incroci tra percorsi e operazioni sporche e pulite.

1. Forma il più possibile vicina a quella di un quadrato, evitando le installazioni in senso longitudinale.
2. Altezza minima del locale non inferiore a m. 2,70 e comunque conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente;
3. Pareti, rivestite con materiale lavabile, resistente, non assorbente e non tossico (preferibilmente piastrelle) per 2 metri da terra.
4. pavimento con inclinazione verso tombino/i sifonato/i dotato/i di griglia a maglie fini, in materiale liscio, lavabile ed impermeabile (preferibilmente piastrellato con giunto di interconnessione (o zoccolatura alla base delle pareti) ad angolo arrotondato anch'esso in materiale facilmente lavabile e di larghezza tale da consentire una facile pulizia);
5. i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
6. verniciature a base di resine epossidiche (non usare smalto)
7. le porte e le finestre devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
8. La superficie minima del locale cucina dovrà essere (non comprensivi di zone o locali, destinati a deposito/ dispensa a uso cucina) di:
 - mq 15 fino a 30 pasti preparati;
 - incrementata di mq. 0,20 per ogni pasto oltre i 30 pasti.
9. piani cottura sufficientemente ampi in relazione all'uso;
10. cappa di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura con immissione in canna fumaria a sbocco sul tetto o con apparecchiature comunque conformi alle attuali prescrizioni di legge;
11. piani di lavoro preferibilmente in acciaio inox, comunque in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, liscio, impermeabile, resistente alla corrosione e idonei alla specifica tipologia di lavorazione;
12. lavelli, almeno due o uno a due vasche da utilizzare separatamente per la preparazione degli alimenti e per la sanificazione degli utensili, preferibilmente in acciaio inox, dotati di acqua con i requisiti previsti dal, D.Lgs. 31/01, calda e fredda, con scarico sifonato in fognatura o idoneo sistema di smaltimento delle acque reflue;
13. nelle varie aree di lavorazione devono essere disponibili un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e indicati per lavarsi le mani, con rubinetteria a comando non manuale nè a leva lunga (pedale, ginocchio, fotocellula), dotati di distributore automatico di sapone e asciugamani a perdere;
14. attrezzature, utensili e stoviglie in materiale idoneo a venire a contatto con alimenti e bevande.

Il locale cucina e le attrezzature devono essere organizzate in modo da essere disposti secondo la logica della marcia in avanti e ottenere spazi distinti riservati alla:

- a. preparazione preliminare di carni o pesce.
- b. preparazione preliminare di verdure.
- c. preparazione di piatti freddi o pronti (affettatura, guarnizioni, ecc)
- d. cottura.
- e. eventuale congelamento di alimenti (ad esclusione di carne e pesce) se autorizzato.
- f. eventuale zona di porzionatura e confezionamento (nel caso di trasporto dei pasti all'esterno).
- g. ritorno stoviglie sporche (direttamente nella zona lavaggio).
- h. lavaggio stoviglie ed utensili (con lavastoviglie).

Per la preparazione di diete speciali, sarebbe auspicabile la realizzazione di un locale preparazione separato; nell'impossibilità tecnica di addivenire a tale soluzione è, comunque, indispensabile riservare all'interno del locale cucina una zona funzionalmente separata, provvista di attrezzature ed utensili da utilizzare per la preparazione esclusiva di pasti per diete speciali. Il SIAN potrà concedere ai suelencati requisiti deroghe per le cucine al servizio di piccole collettività, che non superino comunque la contemporanea preparazione di 50 pasti.

ZONA LAVAGGIO

Il locale o zona lavaggio deve essere attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività. Quest'ultima deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. La zona lavaggio può essere ubicata in un settore separato e delimitato all'interno della cucina; in questo caso devono essere comunque evitati incroci sporco/pulito o tramite passe che permettono il rientro dello sporco senza interferire con le zone di lavorazione della cucina o ubicando la zona lavaggio nell'immediata prossimità dell'accesso al locale cucina in modo che non venga attraversata alcuna zona di preparazione. Il lavello presente nella zona lavaggio delle stoviglie, provvisto di rubinetteria non manuale, può essere adibito anche a lavamani se debitamente attrezzato con sapone liquido e asciugamani a perdere.

DISPENSA (deposito materie prime)

Oltre alle caratteristiche generali di tutti i locali deve avere:

1. Pareti lavabili almeno fino all'altezza raggiunta dalla merce
2. scaffali, armadi ecc.. con superfici lisce in materiale lavabile e resistente alla corrosione;
3. frigoriferi di adeguata potenza e capienza divisi in scomparti, con termometro o termoregistratori disposti in modo tale da permettere un'agevole rilevazione;
4. congelatori per la conservazione di alimenti surgelati e congelati alla temperatura inferiore o uguale a meno 18°C, muniti di termometro e preferibilmente di reg istratore di temperatura tali da permettere un'agevole rilevazione;

SALA RISTORAZIONE.

Oltre alle caratteristiche generali deve possedere:

1. altezza minima del locale non inferiore a m. 2,70 e comunque conforme a quanto stabilito dalla normativa urbanistica vigente;
2. per l'illuminazione ed aerazione si rinvia a quanto definito nelle caratteristiche generali.
3. pavimento in materiale, impermeabile e lavabile;
4. pareti preferibilmente in tinte lavabili e chiare;
5. soffitti in materiale facilmente pulibile.
6. vetrinette espositive ove presenti, del tipo coperte, dotate di sistemi di refrigerazione per gli alimenti deperibili, o di termostazione per gli alimenti da consumarsi caldi, non esposte comunque direttamente alla luce solare e posizionate lontano da fonti di calore (termosifoni, caloriferi, caminetti, ecc..).
7. La disposizione dei tavoli e delle sedie deve essere tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata all'attività di somministrazione dei cibi e bevande non potrà in ogni caso essere inferiore a mq 1 per ciascun posto tavolo.

RIFIUTI ALIMENTARI

- 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.
- 2.** I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, 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.
- 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 ed infestanti.
- 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.

DEPOSITO PER PRODOTTI NON ALIMENTARI

Deposito di prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature; può essere sostituito da vari armadi installati in locali adibiti ad altri usi (non in cucina).

SERVIZI IGIENICI.

Per il Personale:

- 1.** Servizi igienici costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi situati nell'antibagno ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non manuale nè a leva lunga (pedale, ginocchio, fotocellula), distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani a perdere; in numero adeguato secondo quanto previsto dal D.P.R. 626/94 e successive integrazioni e modifiche;
- 2.** pavimento rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente e non tossico;
- 3.** pareti rivestite, fino a 2 metri d'altezza, da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile, non assorbente, resistente e non tossico;
- 4.** altezza minima mt. 2,40;
- 5.** aerazione naturale (1/8 della superficie del pavimento) o in caso di ventilazione forzata un ricambio di 6 vol/ora, se in espulsione continua, 12 vol/ora se in aspirazione temporizzata a comando in modo da ottenere 6 ricambi completi ad ogni utilizzazione e collegato all'interruttore di illuminazione;
- 6.** non comunicanti direttamente con cucina o sala ristorante o dispensa;
- 7.** porta dell'antibagno a ritorno automatico, preferibilmente con apertura verso l'esterno;
- 8.** protezione antimosche ed insetti nelle aperture verso l'esterno;
- 9.** possibilità di accedervi direttamente dal laboratorio per evitare uscite all'esterno con abiti e scarpe di lavoro.
- 10.** Nel caso vi siano più di 10 lavoratori subordinati o ad essi equiparati i servizi igienici dovranno essere suddivisi per sesso (D. Lgs. 626/94).
- 11.** Spogliatoio e docce: secondo a quanto previsto dal D.P.R. 626/94 e successive integrazioni e modifiche. idonea ventilazione, illuminazione (anche artificiali), riscaldamento; pavimenti e pareti aventi superficie facilmente lavabile e disinfettabile; un armadietto a doppio scomparto, facilmente lavabile e disinfettabile, per ogni addetto operante nell'attività; Può essere utilizzato come spogliatoio l'antibagno ad uso esclusivo dei servizi per i dipendenti; Nel caso vi siano più di 5 lavoratori subordinati o ad essi equiparati, gli spogliatoi, di norma, dovranno essere suddivisi per sesso (D. Lgs. 626/94);

Per il Pubblico (distinti da quelli per il personale):

1. Idem come al punto 1), 2),3) e 4) del paragrafo precedente, con possibilità di attenersi o meno alle prescrizioni relative alla rubinetteria a comando non manuale, agli erogatori automatici, e alla porta a ritorno automatico; è comunque raccomandabile l'adozione di tali accorgimenti tecnici.

2. Disponibilità di almeno 2 servizi igienici (distinti per sesso) per i primi cento posti a sedere, per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione.

CATERING (centri di cottura)

Le aziende di catering, individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza, sono soggette al possesso dei requisiti di cui al presente titolo relativamente ai locali ove svolgono la propria attività produttiva.

La suddetta attività è soggetta ai prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria o altro titolo abilitativo quali ad es.:laboratori di gastronomia, ristoranti, trattorie, ecc.

REQUISITI

Anche per il CATERING l'attività deve essere dotata di locali aventi requisiti previsti per i locali della ristorazione collettiva;

oltre a ciò è richiesto:

- Un locale di confezionamento degli alimenti prodotti da preparare per il loro trasporto nei luoghi di somministrazione avente idonei sistemi per:
 - permettere nel caso di utilizzo del **legame a caldo**, la conservazione dei cibi cotti a temperatura da +60°C a 65°C;
 - permettere nel caso di utilizzo del **legame refrigerato**, il raffreddamento dei cibi, immediatamente dopo la cottura, con idonea apparecchiatura riservata a questa operazione e con modalità tali da consentire l'abbassamento della temperatura fino a +3°C nel tempo massimo di 120 minuti; la conservazione dei cibi refrigerati deve avvenire in idonee apparecchiature, dotate di indicatore di temperatura per il mantenimento tra 0 e +4°C;
 - permettere nel caso di utilizzo del **legame congelato**, il congelamento rapido dei cibi, immediatamente attuato in maniera da raggiungere, nel minor tempo possibile e comunque non superiore a 4 ore, i - 18°C nel cuore del prodotto; la conservazione dei cibi congelati deve avvenire in idonee apparecchiature, dotate di indicatore di temperatura per il mantenimento a -18°C;

Tali reparti o settori possono essere collocati in locali distinti e tra loro idoneamente collegati.

- zona o locale di deposito contenitori per il deposito e il trasporto all'esterno dei pasti prodotti, di adeguate dimensioni, in modo da evitare l'accumulo dei predetti contenitori nel locale di produzione; tale deposito contenitori dovrà essere dotato di:
 - lavabo, per il lavaggio dei contenitori, di adeguata grandezza, munito di acqua calda e fredda ed installato su parete pianellata.
 - scaffalature idonee.

Trasporto

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

3. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
4. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

REQUISITI DI LEGGE

Tutte le strutture destinate alla produzione di pasti per la ristorazione collettiva devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.

I requisiti strutturali delle mense, comprese quelle delle strutture sanitarie, nell'ambito della normativa di settore, devono presentare le caratteristiche base richieste dall'articolo 28 del DPR 327/80 e dall'allegato del regolamento CE 852/04 capitolo 1 parte 2.

I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto del pasto devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del DPR 327/80. deve essere inoltre evitata promiscuità di carico con altre sostanze, nel caso in cui non venga garantita la protezione da possibili inquinamenti.

Le caratteristiche di idoneità dei contenitori dei pasti sono inoltre sviluppate dal capitolo IV e V del regolamento CE 852/04, che definisce per veicoli e contenitori standard di progettazione, uso e manutenzione atti a garantire l'igiene del processo; si richiama, inoltre, l'attenzione sulle misure necessarie per prevenire contaminazioni crociate o contaminazioni da sostanze estranee, e sul rispetto della temperatura.

La temperatura dei pasti in fase di trasporto sono specificate nell'articolo 31 del DPR 327/80. tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono in contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21/03/1973, DPR n° 777 del 23/08/1982, dl gs n° 108 del 25/01/1992) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

I requisiti standard delle attrezzature per la produzione dei pasti sono oggetto di uno specifico capitolo del reg. CE 852/04.

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

• L. 30/04/1962 n° 283: “ Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.34, n. 1265: “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.

• D.P.R. 26.3.80 n. 327: “ Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n.283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.

. DM 18/12/1975 “norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica”.

• Piano Regionale di controllo degli alimenti e delle bevande 1999/2000

• Decreto Legislativo 30.12.99 n. 507: “Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio”.

• Regolamento CE 178/2002 - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

• Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190 : ”Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n.178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare”

• Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

. linee guida al regolamento CE852/04 del 09/02/2006.

. Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

• Regolamento CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

- linee guida al Regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

-Linee guida ai Regolamenti CE 882/2007 ed 854/2004

. Regolamento CE 2073/2005 e regolamento CE 1441/2007 sui parametri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

• Decreto Legislativo n. 193/2007 attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”