



ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

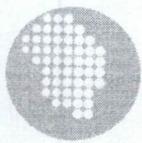
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Viale Don Minzoni 8 LECCE
Gruppo di Lavoro "Qualità ed Accreditamento"

ASL LECCE

ATTO DI INDIRIZZO

PROCEDURE DA ADOTTARE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ FINALIZZATE ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA ED ASSISTENZIALE IN STRUTTURE PUBBLICHE E PRIVATE.

Rev.	Data	causale	redazione	approvazione
2.0	05.02.2016	documento	Gruppo di Lavoro <i>Qualità ed Accreditamento</i>	Comitato Direzione Dipartimento di Prevenzione



ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Viale Don Minzoni 8 LECCE
Gruppo di Lavoro "Qualità ed Accreditamento"

INDICE

0. INTRODUZIONE

1. SCOPO

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

4. DEFINIZIONI

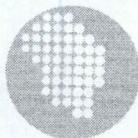
5. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

0. INTRODUZIONE

Allo stato attuale non esistono disposizioni nazionali o regionali che stabiliscano con puntualità i requisiti igienico - sanitari e le caratteristiche che devono avere le strutture deputate allo svolgimento delle attività post-primarie gestite da soggetti pubblici o privati finalizzate alla ristorazione collettiva ed assistenziale. Infatti le norme vigenti, quali il Regolamento CE 852/2004, le parti applicabili del D.P.R. 327/1980 e dei Regolamenti Locali d'Igiene non contengono sufficienti elementi per un'organica disciplina della materia ed in alcuni passaggi lasciano spazio ad interpretazioni soggettive o non sono sufficientemente dettagliate al fine di una univoca applicazione.

1. SCOPO

Il presente documento, fermo restando quanto stabilito dalla normativa vigente in materia e nel ribadire che spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte, ha la finalità di fornire indirizzi, chiarimenti e raccomandazioni relativi ai requisiti igienico - sanitari e le caratteristiche che devono avere le strutture deputate allo svolgimento delle attività post-primarie gestite da soggetti pubblici o privati finalizzate alla ristorazione collettiva ed assistenziale nel territorio di competenza.



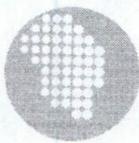
2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Atto di indirizzo si applica alle modalità di svolgimento delle attività post-primarie finalizzate alla ristorazione collettiva ed assistenziale in strutture pubbliche o private, gestite da soggetti pubblici o privati, in qualunque modo esse vengano svolte.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Elenco non esaustivo della normativa vigente in materia:

- Regolamento CE 178 del 28/1/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare ed istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Decreto Legislativo n.193 del 6/11/2007 attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- Regolamento CE 852 del 29/4/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE 853/2004 del 29/4/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE 854/2004 del 29/4/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento CE 882/2004 del 29/4/2004 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;
- Regolamento Regionale 30/6/2009 n. 13 Organizzazione del Dipartimento di Prevenzione;
- D.P.R. n. 327 del 26/3/1980 Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge n.283 del 30/4/1962 e successive modificazioni concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.L. vo n. 31 del 2/2/2001 Attuazione della Direttiva 98/1983 CEE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 1924 del 21 ottobre 2008 Delibere di Giunta Regionale n. 713/07 e n. 503/08 "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari. Indicazioni operative e approvazione modulistica". Modifiche ed integrazioni;
- Decreto Interministeriale 11/4/2013;
- D.P.R. 151 1/8/2001 "Nuovo Regolamento Prevenzione incendi";
- D.M. Interni 10/3/1998;
- D.L. vo 81/08 Testo Unico Sicurezza Lavoro;
- D.G.R. 890 del 9/5/2012;
- D.G.R. 928 del 13/05/2013 "Piano Regionale Controlli Ufficiali (PRC) in materia di sicurezza alimentare per gli anni 2013 – 2014 e recepimento Accordi e Intese Stato – Regioni in materia di sicurezza alimentare" e s.m.i.



4. DEFINIZIONI

4.1 Unità d'Impresa del settore alimentare d'interesse: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività finalizzate alla ristorazione collettiva ed assistenziale.

4.2 Operatore del Settore Alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo che svolge una qualsiasi delle attività finalizzate alla ristorazione collettiva ed assistenziale e che abbia prodotto notifica di unità d'impresa con procedura di inizio attività ai fini della registrazione post - primaria ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852 del 29/4/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari.

4.3 Autorità Competente: l'Autorità centrale di uno Stato membro per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra Autorità cui è conferita tale competenza.

4.4 Ente o amministrazione committente: Ente o amministrazione pubblica o privata che affidi, commissioni, o gestisca in modo diretto o indiretto una qualsiasi delle attività finalizzate alla ristorazione collettiva ed assistenziale.

4.5 Gestore del servizio ristorazione: ogni soggetto pubblico o privato, che svolge con o senza fini di lucro, una qualsiasi delle attività finalizzate alla ristorazione collettiva ed assistenziale per conto dell'Ente o Amministrazione committente.

4.6 Utenza: popolazione interessata, quale consumatore, alle attività finalizzate alla ristorazione collettiva ed assistenziale.

4.7 Alimento: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o che si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani.

4.8 Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

4.9 Formazione del personale: attività formative in materia di sicurezza alimentare necessarie ed adeguate allo svolgimento delle attività finalizzate alla preparazione e/o alla somministrazione di pasti in strutture collettive - assistenziali pubbliche o private.

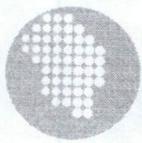
4.10 Notifica di Inizio Attività ai fini della Registrazione ex art. 6 del Reg. CE n. 852/2004 per Attività post - primaria: notifica anche telematica, all'Ufficio competente per la ricezione della documentazione e relativi allegati necessaria per la segnalazione di inizio attività o di rilevanti cambiamenti dell'impresa, strutturali o di ciclo produttivo, con la quale si forniscono le informazioni e le dichiarazioni di cui al modello previsto.

4.11 Documentazione da allegare al modello di Notifica di Inizio Attività: Relazione tecnico - descrittiva, Planimetria conforme all'Agibilità dei locali utilizzati, versamento previsto per la registrazione di euro 25,00.

4.12 Tipologia di attività post-primarie di interesse:

4.12.1 Centro cottura con somministrazione in loco: uno stabilimento di produzione che prepara per collettività pasti da consumare in loco presso attigua mensa, senza veicolazione esterna.

4.12.2 Centro di cottura con somministrazione in loco e veicolazione verso terminali esterni: uno stabilimento di produzione che prepara per collettività pasti da consumare in loco presso



attigua mensa e per la veicolazione esterna, ovvero da trasferire presso terminali posti in altre strutture collettivo - assistenziali pubbliche o private dislocate rispetto allo stabilimento stesso.

4.12.3 Centro di cottura per veicolazione pasti verso terminali esterni: un stabilimento di produzione che prepara per collettività pasti per la veicolazione esterna, ovvero da trasferire presso terminali posti in altre strutture collettivo - assistenziali pubbliche o private dislocate rispetto allo stabilimento stesso.

4.12.4 Mensa o refettorio: locale o locali, spazio o spazi, della struttura collettivo - assistenziale pubblica o privata individuati ed adibiti, anche con criteri di polifunzionalità nel caso della refezione scolastica, destinato/i alla somministrazione di pasti provenienti da centro cottura attiguo allo stesso o agli stessi.

4.12.5 Terminale esterno: locale o locali, spazio o spazi, della struttura collettivo - assistenziale pubblica o privata individuati ed adibiti, anche con criteri di polifunzionalità nel caso della refezione scolastica, destinato/i alla somministrazione di pasti provenienti da centri cottura esterni alla struttura.

4.13 Pasto campione: altrimenti detto ***Pasto testimone***, campione rappresentativo di ciascun alimento preparato del pasto completo del giorno presso la struttura ove avviene la preparazione dello stesso e che l'OSA è tenuto a conservare in modo idoneo.

Per evitare difformità interpretative e/o applicative, un apposito paragrafo da inserire nel piano di autocontrollo redatto dall'O.S.A. responsabile del servizio di ristorazione scolastica dovrà riguardare il *Pasto campione*.

Per quanto sopra detto, si specifica che oltre che per le procedure di verifica interna, per eventuali contestazioni, o in caso di controllo ufficiale, in special modo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'O.S.A. responsabile del servizio di ristorazione è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, cosiddetto *Pasto campione*, presso il centro di cottura in cui è avvenuta la preparazione del pasto stesso.

Tali campioni prelevati in modo igienico, vanno posti singolarmente, in idonei contenitori e/o sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione, o suo delegato, e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18°C per 72 ore.

Tanto si rende necessario in quanto i pasti campione potrebbero essere analizzati addirittura oltre le 72 ore dal momento del campionamento, perciò, per i principi base della crescita microbiologica, e come ribadito anche dalla norma ISO 7218:2007, la temperatura di congelamento è la più idonea per la conservazione, in quanto non consentirebbe una seppur lenta crescita dei livelli batterici e quindi il discostamento dallo status microbiologico presente nel campione al momento del prelievo.

Il Responsabile HACCP della struttura o il personale all'uopo delegato deve essere responsabilizzato circa tali obblighi.

4.14 Percorsi: Presupposto è il criterio della c.d. "*marcia in avanti*", tenendo conto del flusso operativo che caratterizza le strutture deputate alla preparazione di pasti per la ristorazione collettivo - assistenziale.

Gli ingressi delle materie prime e le uscite dei prodotti finiti destinati al consumo di norma non devono coincidere. La zona d'ingresso delle derrate è opportuno che si apra su un adeguato spazio libero, che consenta un agevole scarico, e che sia dotata di idonei spazi per il controllo delle merci;



inoltre la distanza tra il punto di ricevimento delle merci ed i locali di deposito deve essere la più breve possibile.

I percorsi e gli spazi nei vari locali e settori di lavoro vanno organizzati in modo da evitare l'ingombro di attrezzature e l'affollamento di personale, anche per garantire una facile ed adeguata pulizia oltre che la sicurezza degli stessi lavoratori. La struttura degli ambienti e la disposizione degli impianti e delle attrezzature devono evitare incroci di alimenti incompatibili fra loro, tra cui: di diverso stato di preparazione (crudi /cotti), di diversa tipologia di legume (caldo - caldo / caldo - freddo / freddo - freddo), etc. e deve considerare gli ingombri e gli spazi operativi previsti per ogni apparecchiatura.

E' opportuno che i punti di arrivo e d'ingresso delle derrate alimentari siano distinti da quelli riservati al personale.

4.15 Locale: vano, ambiente, s'intende lo spazio coperto, di superficie adeguata alle attività, delimitato da ogni lato da pareti in muratura o altro materiale ammesso, di adeguata altezza anche se qualcuna non raggiunga il soffitto, come definito dalla Circolare del Ministero LL.PP. n. 1820 del 23/7/1960.

4.16 Settore: parte di locale, vano, ambiente di superficie adeguata alle attività, delimitato su tre lati, da setti in muratura o altro materiale ammesso, di adeguata altezza, anche se qualcuno non raggiunga il soffitto.

4.17 Zona: parte di locale, di superficie adeguata alle attività, separata dalla restante parte dello stesso, da un setto in muratura o altro materiale ammesso di altezza adeguata con l'esclusione delle mura perimetrali e non in continuità con le stesse.

4.18 Area: spazio non delimitato, di superficie adeguata alle attività, specificamente individuato dall'O.S.A. e destinato ad un uso specifico.

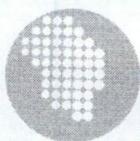
5. DESCRIZIONE IGIENICO - ORGANIZZATIVA DELLE ATTIVITA'

5.1. Centro di cottura: stabilimento di cui ai precedenti punti **4.12.1**, **4.12.2**, e **4.12.3**, costituito almeno da: un laboratorio di cucina, un deposito materie prime, una dispensa, per la conservazione delle derrate, anche a temperatura, con accesso proprio dall'interno della struttura, uno spogliatoio, e servizi igienici nel numero previsto per il personale addetto, un locale / settore / zona / area, per collocare materiali, attrezzature e prodotti per l'igiene e la sanificazione, un locale / settore / zona / area per la detenzione dei rifiuti fino al loro asporto, passaggi di adeguate dimensioni, corridoi di transito per permettere il corretto accesso e transito di persone e merci e un locale / settore adeguatamente collocato all'interno dello stabilimento per le attività d'ufficio; per stabilimenti di cui ai punti **4.12.2** e **4.12.3**, in aggiunta a quanto sopra elencato si deve prevedere un locale / settore / zona, per il confezionamento dei pasti, un locale / settore / zona, per il lavaggio e deposito dei contenitori ed un'area esterna, per il carico dei pasti nei veicoli opportunamente protetta dagli agenti atmosferici.

I locali / settori / zone / aree sopra elencati devono essere di dimensioni adeguate alle attività.

La disposizione di locali / settori / zone / aree, e di attrezzature deve essere tale da consentire l'organizzazione del lavoro secondo il principio della marcia in avanti a partire dalla zona di ricezione merci, fino alla somministrazione, o se del caso, al carico dei pasti sui mezzi di trasporto, evitando incroci tra percorsi e/o operazioni, sporchi e puliti.

Quanto sopra nel rispetto i requisiti dall'Allegato II Reg. CE 852/2004 e dal Titolo II del D.L. vo 81/2008.



Tutte le dotazioni impiantistiche dovranno essere corredate da certificazioni di conformità anche con riferimento alle marcature CE delle attrezzature.

Dovrà inoltre essere rispettata la normativa antincendio applicabile in relazione alle caratteristiche delle strutture. Si precisa che le strutture ancorché soggette a certificazione di prevenzione incendi con riferimento al D.P.R. 151/2001 in merito alle superfici, vie di esodo, potenzialità dei fuochi, etc. devono rispettare ai fini della prevenzione incendi, emergenze, evacuazione, quanto previsto dal D.M. 10/3/1998.

L'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione, la lavorazione e la distribuzione / somministrazione devono avvenire nel pieno rispetto di quanto previsto dalla D.G.R. 890/2012.

5.1.1 Superfici del centro cottura: le superfici in cui è suddiviso la struttura sono sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze produttive, la superficie totale minima dello stabilimento va calcolata al pari delle superfici in cui lo stesso è suddiviso in base alla tipologia dell'attività ed alle potenzialità produttiva. Per piccole attività che producono fino a 99 pasti, destinati esclusivamente al consumo presso la attigua mensa della medesima struttura, la superficie del centro cottura non può essere inferiore a m^2 30. Nel caso in cui il centro cottura prepari pasti destinati anche a terminali esterni alla struttura, la superficie minima deve essere pari a m^2 30 fino a 25 pasti, per un numero di pasti compreso tra 26 e 100 detta superficie viene incrementata di m^2 0,40 per pasto eccedente rispetto ai 25.

Per centri cottura di cui ai punti **4.12.1**, **4.12.2** e **4.12.3** che debbano preparare un numero di pasti pari o superiore ai 100 la superficie va rapportata al numero dei pasti prodotti, secondo le indicazioni specifiche sotto riportate.

N° PASTI/GIORNO	RAPPORTO m^2 /PASTI	TOTALE m^2 CENTRO COTTURA
100–200 pasti/die	0,60 m^2 /pasti	60-120 m^2
200–500 pasti/die	0,50 m^2 /pasti	100-250 m^2
500-1000 pasti/die	0,25 m^2 /pasti	125-250 m^2
1500-3000 pasti/die	0,25 m^2 /pasti	350-750 m^2
3500-5000 pasti/die	0,25 m^2 /pasti	900-1250 m^2
Oltre 5000 pasti/die	0,20 m^2 /pasti	>1250 m^2

5.1.2 Struttura degli ambienti: i requisiti strutturali devono presentare le caratteristiche base richieste dall'Allegato II Reg. CE 852/2004 e quelle stabilite dal D.L. vo 81/08 e dai Regolamenti Comunali di Igiene ed in particolare:

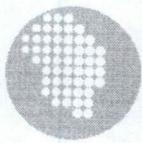
5.1.2.1 l'ambiente esterno, compreso il terreno circostante la struttura, deve essere privo di detriti e arbusti e non deve trovarsi in prossimità di fonti di inquinamento. Le strade di accesso e di circolazione devono essere tali da impedire la formazione di polveri.

5.1.2.2 le strutture destinate alla manipolazione o al deposito degli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

5.1.2.3 lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

5.1.2.3.1 consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione;

5.1.2.3.2 evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro.



5.1.2.3.3 consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.

5.1.2.3.4 essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici.

5.1.2.3.5 consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti.

5.1.2.3.6 assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

5.1.2.4 le varie zone dell'edificio in cui si svolgono le attività di laboratorio di produzione (aree di lavoro, servizi igienici, spogliatoi, ecc.) devono possedere un sistema di aerazione diretta o forzata che eviti il ristagno o l'accumulo di vapore, calore, condensa e aria viziata, in ogni caso si deve evitare il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

La superficie aerante naturale di tutti gli ambienti destinati alla permanenza di persone deve essere pari ad 1/8 della superficie pavimentata derogabile ad 1/16 in presenza di impianto di aerazione artificiale che realizzi un idoneo ricambio di V/h di aria.

5.1.2.5 i sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

5.1.2.6 l'illuminazione, naturale o artificiale deve soddisfare tutte le esigenze operative di produzione ed ispezione e pertanto l'intensità luminosa deve essere conforme a quanto previsto dalla norma ISO 9895:2002.

5.1.2.7 le superfici dei muri, pavimenti e soffitti devono essere lisce, facili da pulire, di colore chiaro e costruite in modo da escludere possibilità di infiltrazioni il pavimento deve essere liscio, non assorbente ed antiscivolo.

5.1.2.8 le porte devono avere una superficie liscia, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili. Le porte a bandiera devono essere provviste di oblò in modo tale da impedire investimenti degli operatori.

5.1.2.9 l'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante allacciamento alla rete pubblica AQP, in caso di accertata impossibilità anche tramite altre modalità di approvvigionamento comunque riconosciuto idoneo dal SIAN competente per territorio.

Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, uso irriguo o il lavaggio dei piazzali esterni, o altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

5.1.3 Ricevimento materie prime: il locale / settore / zona / area d'ingresso delle derrate è opportuno che si apra su un adeguato spazio libero, che consenta un agevole scarico, e che sia dotata di idonei spazi per il controllo delle merci.

Lo spazio di cui sopra deve consentire un agevole scarico anche attraverso la predisposizione di piattaforma sollevabile da terra che dovrà essere conforme a quanto previsto dall'Allegato IV, punti 1.3.11, 1.3.12, 1.3.13, 1.3.14 del D.L. vo 81/08 (T.U. Sicurezza del Lavoro).

La distanza tra il punto di ricevimento delle merci e gli eventuali locali di deposito alimenti deve essere la più breve possibile.

5.1.4 Deposito e dispensa stoccaggio alimenti: gli ambienti destinati a deposito e a dispensa per accogliere i prodotti alimentari devono essere:



5.1.4.1 freschi, aerati naturalmente con una superficie minima di 1/30 rispetto a quella pavimentata, protetti dall'umidità, con la possibilità di essere areati, per vani con superfici fino a 9 m², anche attraverso sistemi di ventilazione artificiale adeguata.

5.1.4.2 sufficientemente ampi ed adeguati alle potenzialità della struttura e comunque con superficie non inferiore a 1/6 del laboratorio di cucina.

5.1.4.3 separati dai locali di lavorazione.

5.1.4.4 dotati di spazio adeguatamente separato per gli eventuali alimenti per diete speciali.

5.1.4.5 dotati di scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili distanziate dal muro di almeno 10 cm. ancorate alle pareti o contrastate con i solai in modo da evitare il ribaltamento, con ripiani aperti su entrambi i lati per migliorare l'aerazione e garantire la rotazione delle derrate, bancali sollevati da terra di almeno 15 cm. e altezza non superiore a m. 2, in modo da garantire una facile accessibilità, celle o armadi frigoriferi con indicatori esterni della temperatura per i prodotti da mantenere in regime di temperatura controllata e, nel caso delle celle, indicazione di allarme di "uomo in cella"; inoltre, all'ingresso della cella, devono essere predisposti gli indumenti protettivi per gli operatori che vi si introducono.

5.1.5 Armadi chiusi per il deposito degli alimenti: per le strutture già esistenti con una potenzialità produttiva fino a 25 pasti, in caso di comprovata impossibilità tecnica, qualora la logistica relativa all'approvvigionamento degli alimenti e/o le potenzialità non rendano obbligatoria la presenza dei locali deputati al deposito per la conservazione degli alimenti, le attrezzature deputate alla conservazione degli alimenti potranno essere collocate nel locale cucina, a condizione che non creino pregiudizio all'igiene, prevedendo in questo caso in luogo delle scaffalature, armadi chiusi per evitare l'insudiciamento degli alimenti stessi.

5.1.6 Laboratorio di cucina: deve avere:

5.1.6.1 pavimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; in materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, che non consenta ristagni di liquidi e che non sia sdruciolevole.

5.1.6.2 pareti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni;

5.1.6.3 soffitti, impianti ed attrezzature sopraelevati costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e la caduta di particelle.

5.1.6.4 porte e finestre con superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare, con superfici lisce e non assorbenti, con reti di protezione dagli insetti.

5.1.6.5 Attrezzature, utensili e stoviglie devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con alimenti e bevande, oltre che conformi alle norme di sicurezza del lavoro.

5.1.6.5.1 I piani cottura devono essere sufficientemente ampi in relazione all'uso.

5.1.6.5.2 I piani da lavoro preferibilmente in acciaio inox, devono essere comunque in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, liscio, impermeabile, resistente alla corrosione e idonei in relazione alla specifica tipologia di lavorazione.

5.1.6.5.3 I lavabi devono essere disponibili in numero sufficiente, adeguatamente collocati e segnalati. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda con rubinetteria con comando non manuale, ossia a pedale / fotocellula / ginocchio, materiale per lavarsi le mani ed un sistema igienico di asciugatura.

5.1.6.5.4 I lavabi utilizzati per il lavaggio degli alimenti, devono essere separati da quelli destinati al lavaggio delle mani.



5.1.6.5.5 I contenitori per la raccolta dei rifiuti devono essere costruiti in materiale lavabile e disinfettabile con coperchio azionato a pedale e collocati in luogo adeguato per evitare contaminazioni.

5.1.6.5.6 La disposizione di struttura impianti ed attrezzature deve essere tale da evitare ingombri e affollamento di personale, consentendo un agevole accesso alle apparecchiature, mantenendo spazi liberi di non meno 80 cm. sia per l'utilizzo specifico sia per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione.

5.1.6.6 Lo stabilimento del centro cottura, in ragione al potenziale produttivo, deve essere suddiviso in locali e/o settori e/o zone e/o aree deputati in modo specifico alle singole attività o fasi produttive.

5.1.6.6.1 Il locale / settore / zona destinato a preparazione carni, ivi compresa la macinatura, deve essere dotato di tavoli da lavoro taglieri, affettatrici, tritacarne, etc., in materiale adeguato alla loro lavorazione.

Per le carni bianche si deve appositare locale / settore / zona, tuttavia qualora il potenziale produttivo lo renda derogabile, si devono prevedere almeno attrezzature distinte e separate.

5.1.6.6.2 Il locale / settore / zona destinato a preparazione prodotti ittici, ivi compresa l'eviscerazione, deve essere dotato di tavoli da lavoro, taglieri, etc., in materiale adeguato alla loro lavorazione.

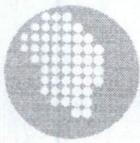
Qualora sia previsto l'utilizzo di prodotti ittici congelati si deve prevedere la dotazione di contenitori adeguati per lo scongelamento in cella o armadi frigoriferi dedicati.

5.1.6.6.3 Il locale / settore / zona destinato a preparazione verdure ovvero destinata a pelatura, mondatura, lavaggio, taglio, triturazione, ecc., deve essere dotato, in relazione al potenziale produttivo, di lava - verdure a nastro o a vasca, centrifuga, contenitori carrellati per rifiuti. Il locale / settore / zona deve essere collocato nelle immediate vicinanze dello stoccaggio dei vegetali per evitare l'attraversamento della cucina ed eventuali contaminazioni crociate.

5.1.6.6.4 Il locale / settore / zona destinato a preparazione piatti freddi (*legame freddo - freddo*) va collocato nelle immediate vicinanze e comunque in comunicazione con il locale / settore / zona dove sono confezionati i pasti nei contenitori. Detto locale / settore / zona deve essere dotato di banchi neutri e refrigerati, affettatrici per salumi, bilancia, armadio frigorifero, carrelli, etc.

5.1.6.6.5 Il locale / settore / zona destinato alla cottura è quella in cui gli alimenti sono sottoposti ad un qualsiasi trattamento a caldo applicato per tempi e temperature adeguati alle finalità che si intendono raggiungere. Il locale / settore / zona deve essere dotato di attrezzature in rapporto all'entità produttiva quali: cucine, piastre, abbattitore di temperatura, forni, cuoci - pasta, banchi carrelli, armadi caldi con rilevatore temperatura, carrelli o armadi per piatti freddi con rilevatore temperatura o qualsiasi altra attrezzatura necessaria allo svolgimento delle attività. Il locale / settore / zona destinato alla cottura deve essere dotata di adeguato sistema di estrazione dei fumi e vapori commisurato all'entità produttiva.

A tal fine si utilizza una cappa di aspirazione di norma in acciaio inox raccordata con una canna fumaria di ventilazione a sbocco sul tetto, secondo normative nazionali e regolamenti locali vigenti con risvolto interno perimetrale per la raccolta della condensa e filtri antigrasso asportabili. La cappa suddetta può, ove ritenuto necessario, essere integrata da idoneo sistema per l'abbattimento dei fumi. Va installata ad un'altezza di m 1,90-2,00 dal piano di calpestio, tale da non costituire motivo di impedimento per il personale, tenuto conto che, come minimo, deve sporgere almeno 20 cm oltre il perimetro del sottostante piano di cottura.



5.1.6.6.6 Il locale destinato alla preparazione di alimenti e diete speciali. Per la preparazione di diete speciali, dovrebbe essere previsto un locale apposito e separato, di adeguate dimensioni. Tuttavia, nell'impossibilità tecnica di addivenire a tale soluzione è, comunque, indispensabile riservare all'interno del locale cucina un settore separato, provvisto di attrezzature ed utensili da utilizzare per la preparazione esclusiva di pasti per diete speciali.

5.1.6.6.7 Il locale / settore / zona destinato a lavaggio pentolame e stoviglie dovrà essere dotata di lavello di dimensioni adeguate e se del caso di lavastoviglie.

5.1.6.6.8 Il locale / settore / zona destinato a deposito detergenti, materiali ed attrezzature per la pulizia e la disinfezione, in relazione all'entità produttiva può essere sostituito da un apposito armadio collocato in modo adeguato in specifica area; sia il locale / settore / zona che l'armadio devono essere adeguatamente segnalati.

5.1.6.6.9 Il locale / settore / zona destinato per il confezionamento pasti, deve essere previsto qualora le attività del Centro Cottura comprendano la produzione e/o la preparazione di alimenti per il trasporto per la somministrazione a distanza presso terminali esterni alla struttura come nel caso delle attività di cui ai punti **4.12.2** e **4.12.3**. A tal fine, in relazione all'entità produttiva deve essere prevista la dotazione di un locale / settore / zona di superficie e caratteristiche adeguate per il confezionamento degli alimenti che devono essere trasportati nei luoghi di somministrazione.

5.1.6.6.9.1 Un locale / settore / zona destinato al deposito dei contenitori da utilizzare per il trasporto degli alimenti, deve essere previsto qualora le attività del Centro Cottura comprendano la produzione e/o la preparazione di alimenti per il trasporto per la somministrazione a distanza presso terminali esterni alla struttura come nel caso delle attività di cui ai punti **4.12.2** e **4.12.3**. Lo stesso deve essere di superficie e caratteristiche adeguate in relazione all'entità produttiva, dotato di apposito lavabo per il lavaggio dei medesimi di adeguata grandezza, munito di acqua calda e fredda e di adeguata scaffalatura.

5.1.6.6.9.2 Il locale / settore / zona destinato al confezionamento pasti, deve essere strutturato e collocato all'interno dello stabilimento in modo da consentire le adeguate modalità di carico dei mezzi di trasporto.

5.1.6.6.10 I sistemi per la raccolta dei rifiuti devono essere adeguati all'entità produttiva e collocati in modo da non creare pregiudizio.

5.1.6.6.11 I servizi igienici per il personale e spogliatoi devono essere in numero adeguato (un wc ogni 5 addetti; oltre 5 addetti i wc devono essere separati per sesso), collegati ad un buon sistema di scarico, non comunicanti direttamente con i locali in cui si manipolano gli alimenti, dotati di locale antibagno, con lavabo provvisto di acqua corrente fredda e calda, con comando di erogazione non manuale, ossia a pedale / fotocellula / ginocchio, distributore di sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso; la porta dell'antibagno deve essere a ritorno automatico, con apertura verso l'esterno o a bandiera in tal caso dotata di oblò traslucido; il pavimento deve essere rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente, disinfettabile. Il locale spogliatoio, direttamente comunicante con la doccia, se coincidente con l'antibagno, deve essere separato a tutt'altezza dal wc, deve avere una superficie che va dai 3,00 m² a 5,00 m²; deve essere comunque previsto 1,00 m² per operatore; superato il numero di cinque addetti dovrà essere previsto un apposito locale spogliatoio.

5.1.7 Mensa o refettorio: La mensa, o refettorio, è costituita da uno o più ambienti contigua al centro cottura di cui ai punti **4.12.1** e **4.12.2** destinati al consumo dei pasti, se collocati in strutture



scolastiche possono essere utilizzati anche con criteri di polifunzionalità. I cui requisiti di struttura, impianti ed attrezzature, etc., sono i seguenti:

5.1.7.1 pavimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; in materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, che non consenta ristagni di liquidi e non sia sdruciolevole.

5.1.7.2 pareti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni.

5.1.7.3 soffitti, impianti ed attrezzature sopraelevati costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e la caduta di particelle.

5.1.7.4 porte e finestre con superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare, con superfici lisce e non assorbenti, con reti di protezione dagli insetti.

5.1.7.5 tavoli e sedie oltre che essere realizzate in materiali adeguati, devono essere collocati in modo tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale una agevole attuazione del servizio rispondendo in tal caso ai requisiti di idoneità ergonomica.

5.1.7.6. la superficie complessiva destinata all'attività di somministrazione dei cibi e bevande, per quanto attiene agli adulti delle strutture collettivo - assistenziali, deve prevedere almeno m^2 1,20 per posto tavola e per gli alunni delle scuole materne, elementare e media attenersi alle tabelle seguenti.

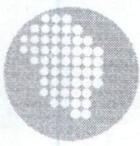
La superficie areante naturale di tutti gli ambienti deve essere pari ad $1/8$ della superficie pavimentata.

	MENSA*	1 SEZIONE 30 ALUNNI	2 SEZIONI 60 ALUNNI	3 SEZIONI 90 ALUNNI
SCUOLA MATERNA		0,67mq/alunno	0,40mq/alunno	0,40mq/alunno
	CUCINA, ANTICUCINA ECC. (30mq fissi per ogni scuola)	1.mq/alunno	0,5.mq/alunno	0,35.mq/alunno
SCUOLA ELEMENTARE	MENSA E RELATIVI SERVIZI*	0,70mq/alunno		
SCUOLA MEDIA	MENSA E RELATIVI SERVIZI (1*)	0,50mq/alunno		

CON L'IPOTESI DEL DOPPIO TURNO DI REFEZIONE (1) CON L'IPOTESI DEL 70% DI PARTECIPANTI E DEL DOPPIO TURNO DI REFEZIONE

5.1.8 Mezzi di trasporto: automezzi conformi alla normativa di Sicurezza Alimentare e di Igiene e Sicurezza del lavoro adibiti al trasporto dei pasti prodotti dallo stabilimento del centro cottura ai terminali esterni allo stesso ai fini della somministrazione collettivo - assistenziale, dotati di adeguati impianti, sistemi o dispositivi che assicurino le temperature previste per legge per i singoli alimenti, e registrati in ottemperanza all'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004.

5.1.8.1 I vani di carico degli automezzi 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. Gli stessi non devono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminanti. I prodotti alimentari nei veicoli devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione. Ove necessario, i vani di carico debbono essere atti a mantenere gli alimenti in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la stessa possa essere controllata.



5.1.9 Contenitori per il trasporto: dispositivi di tipologia costruttiva molto variabile, utilizzati per il trasporto dei pasti prodotti dallo stabilimento del centro cottura ai terminali esterni allo stesso ai fini della somministrazione, detti dispositivi isotermici o termici, devono essere comunque tali da consentire, il mantenimento ed il controllo delle temperature e dei requisiti legislativi, qualitativi e sensoriali dei cibi. I contenitori 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. Gli stessi non devono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminanti. I prodotti alimentari nei contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Eventuali carrelli per la movimentazione devono essere sottoposti a regolare manutenzione per ridurre il carico per i trasportatori ed il pericolo di ribaltamento.

5.2. Mensa o refettorio di terminale esterno al centro cottura: definizione di cui al punto 4.12.5. Locali o spazi individuati, anche con criteri di polifunzionalità nel caso della refezione scolastica, per la somministrazione tramite sporzionatura preliminare o in monoporzione, di pasti preparati presso centro cottura esterno alla struttura. Detti locali o spazi devono essere dotati di locale, o settore, o area, appositamente attrezzato e destinato alla sporzionatura degli alimenti. L'attività di sporzionatura si esplica tramite la suddivisione in porzioni singole di alimento trasportato da centro cottura in contenitori, dette attività possono ricomprendere altresì l'aggiunta di condimenti quali sughi, olio, formaggio etc.

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

5.2.1 consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene.

5.2.2 essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici.

5.2.3 consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli insetti infestanti.

5.2.4 ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata, e ove opportuno, registrata.

5.2.5 essere dotati di servizi igienici per il personale con le stesse caratteristiche di quelli previsti per il Centro Cottura, in numero sufficiente e posti nell'ambito della struttura collettivo - assistenziale, collegati ad un buon sistema di scarico, non comunicare direttamente con i locali in cui si manipolino gli alimenti, dotati di locale antibagno, con lavabo provvisto di acqua corrente fredda e calda, con comando di erogazione non manuale ossia a pedale / fotocellula / ginocchio, distributore di sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso, con porta dell'antibagno a ritorno automatico, ad apertura verso l'esterno o a bandiera dotata di oblò traslucido, con pavimenti rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente, disinfettabile, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.



5.2.6 essere dotati di apposito locale / settore / zona / area, appositamente attrezzato e destinato alla sporzionatura degli alimenti o all'aggiunta di condimenti vari deve essere dotato di almeno un lavabo, adeguatamente collocato e segnalato per lavarsi le mani. Il lavabo deve disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani, con comando di erogazione non manuale ossia a pedale / fotocellula / ginocchio, distributore di sapone liquido o in polvere ed un sistema igienico di asciugatura.

5.2.7 assicurare una adeguata aerazione naturale pari ad 1/8 della superficie pavimentata. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri ed alle altre parti che devono essere pulite o sostituite, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

5.2.8 prevedere che gli impianti sanitari debbano disporre di un idoneo sistema di aerazione, naturale o meccanico.

5.2.9 assicurare che i locali destinati alla manipolazione degli alimenti abbiano un'adeguata illuminazione, naturale, grazie a finestratezze pari ad 1/8 della superficie pavimentata derogabile in presenza di idonei sistemi di illuminazione artificiale come sopra definiti.

5.2.10 essere dotati di impianti di scarico adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

5.2.11 essere previste, ove necessario, installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

5.2.12 consentire che i prodotti per la pulizia e la disinfezione non debbono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti, bensì in appositi armadi chiusi e segnalati.

5.2.13 dotare il locale / settore / zona / area destinato alla sporzionatura degli alimenti o all'aggiunta di condimenti vari di attrezzature adeguate finalizzate alla immediata raccolta per il successivo deposito e smaltimento dei rifiuti, comprensivi delle eccedenze.