

Premessa:

Le indicazioni di seguito riportate non vogliono essere una aggiunta al complesso sistema di norme vigenti, ma uno strumento utile a chi vuole intraprendere e/o modificare significativamente un'attività alimentare.

Vengono riportati, ancorché non cogenti, i requisiti previsti dalle norme vigenti il cui rispetto garantisce all'operatore (OSA) la conformità della DIAP presentata.

INDICE

REQUISITI STRUTTURALI DI	
<u>RISTORANTI</u>	pag 2
<u>BAR TAVOLE FREDDI PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRECONFEZIONATI</u>	pag 5
<u>LABORATORI DI PRODUZIONE</u>	pag 8
<u>VENDITA</u>	pag 11
<u>ALTRO</u>	
<u>SOPPALCHI E SEMINTERRATI</u>	pag 13
<u>VALUTAZIONE DEL RISCHIO (ALLEGATO)</u>	pag 15

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Regolamento 852/04/CE sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento Edilizio del Comune di Milano (R.E. art. 34 – 40 - 42 - 43 - 44 - 101 e 104)
- Regolamento d'Igiene del Comune di Milano (R.L.I. art. 3.11.5. - 3.11.6. - 3.4.19 - 3.4.27.1 - 3.4.27.2 e 3.4.28 - 3.4.4 - 3.4.7. - 4.2.2 - 4.2.10. - 4.5.6. - 4.5.7 lett. "A")
- D.P.R. 327/80 (art. 28)
- Nota del Ministero del Lavoro n. 3025 del 06/10/1997
- TESTO UNICO sulla salute e sicurezza sul lavoro art. 65 **Dlgs n.81 del 9/4/2008**
- DECRETO n.37 del 22 /01/2008 MINISTERO SVILUPPO ECONOMICO

RISTORANTI

Cucina

- Altezza media minima: m. 2,70
- Cubatura minima: mc 25
- Aerazione Illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale
- Impianti di cottura: tutti gli impianti di cottura (a gas, elettrici, a combustibili solidi) necessitano di cappe aspiranti collegate a canna di esalazione/fumaria indipendente, a tenuta, sfociante un metro oltre il colmo del tetto
Inoltre
- Impianti a gas: necessitano di certificazione ai sensi **Decreto Ministero dello Sviluppo Economico n.37 del 22/01/2008**, corredata di copia dei requisiti tecnico-professionali dell'impiantista e recante le specifiche norme tecniche applicate per la realizzazione del medesimo impianto. Il locale deve essere dotato di apertura/e di ventilazione permanente fornita di griglia, con protezione dall'ingresso di insetti e altri animali.
- Caratteristiche del locale e attrezzature minime:
 - non deve avere comunicazione diretta con i gabinetti o con i locali di abitazione e non devono essere impiegato in alcun modo per sosta o dimora di persone e di animali
 - pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili
 - soffitti e attrezzature sopraelevate devono essere realizzati in modo tale da evitare accumulo di sporcizia, formazione di muffa e caduta di particelle
 - pavimenti facili da pulire, realizzati con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico
 - le porte devono essere rivestite di materiale liscio e impermeabile
 - le aperture devono essere dotate di reti anti-insetti
 - le superfici e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere idonee a tale scopo oltre ad essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico
 - i lavelli per gli alimenti devono essere in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
 - impianti eroganti acqua calda e fredda per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e dispense per il loro ricovero
 - deve essere presente un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, con acqua calda e fredda, dotati di sapone non riutilizzabile e sistema igienico d'asciugatura. Gli impianti per il lavaggio alimenti devono essere separati da quelli di lavaggio delle mani.
 - i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm.

all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro.

- devono essere disponibili postazioni di lavoro tali che da evitare la contaminazione nelle varie fasi di manipolazione.

Servizi igienici

Sono necessari:

1. almeno un servizio igienico annesso (interno all'esercizio) ad uso esclusivo del personale
2. servizi igienici per il pubblico in numero di uno ogni 60 mq, o frazioni, della superficie del locale/i di somministrazione

Ad eccezione di quello per il pubblico disabili (regolamentato da normative specifiche), tutti i servizi igienici dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- locale WC, contenente il vaso, con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,40 mt e dotato di finestra per aerazione naturale diretta, non inferiore a 0,50 mq. Se privo di finestra (bagno cieco), dovrà essere dotato di aspirazione forzata con ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico; in tal caso esso deve essere adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente
- Antibagno con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,10 mt. La porta che accede all'esterno dovrà essere dotata di ritorno automatico, con apertura verso l'esterno
- pavimenti e pareti, fino ad altezza di mt 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile
- lavabo con distributore di sapone liquido e con asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso
- erogatori dell'acqua potabile e scarico del wc azionati a comando non manuale e non a gomito
- contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Spogliatoi

- superficie commisurata a non meno di mq. 1,50 per ogni addetto
- altezza media non inferiore a 2,40 mt
- aerazione naturale oppure idonei dispositivi per il ricambio dell'aria, come stabilito per i bagni ciechi
- adeguatamente riscaldato
- pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza minima di mt 2,00 dal pavimento
- devono essere collocati armadietti individuali a doppio scomparto per la custodia separata degli indumenti da lavoro da quelli personali

NB :l'antibagno può essere usato come spogliatoio se presenta tutte le suddette caratteristiche

Deposito

- locale/vano di adeguate dimensioni, proporzionato all'entità delle attività svolte, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti; scaffalature e bancali rivestiti di materiale lavabile sanificabile
- altezza media non inferiore a mt 2,70 e rapporti aeroilluminanti non inferiori a 1/10 della superficie se con permanenza di persone
- altezza media non inferiore a 2,10 mt se non vi è permanenza di persone
- Tutte le aperture dovranno essere protette da reticelle a maglia fine
- pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali di colore chiaro, lavabili
- i soffitti di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari.

Locale somministrazione

- Altezza minima: mt 2,70
- Cubatura minima: mc 25
- Aerazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale; l'insufficiente aerazione naturale diretta può essere integrata o sostituita con impianto di condizionamento conforme
- Illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale integrabile o sostituibile con illuminazione artificiale
- Alimenti: gli alimenti esposti devono essere mantenuti ad idonea temperatura e protetti dalla contaminazione con apposite vetrine o similari.

Modalità smaltimento rifiuti

- 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.
- Si devono prevedere opportune procedure 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 altri infestanti.

BAR TAVOLE FREDDI **PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRECONFEZIONATI**

Locale somministrazione

- Altezza minima: mt 2,70
- Cubatura minima: mc 25
- Aerazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale; l'insufficiente aerazione naturale diretta può essere integrata o sostituita con impianto di condizionamento conforme
- Illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale integrabile o sostituibile con illuminazione artificiale
- Impianti a gas: necessitano di certificazione ai sensi **Decreto Ministero dello Sviluppo Economico n.37 del 22 /01/2008**, corredata di copia dei requisiti tecnico-professionali dell'impiantista e recante le specifiche norme tecniche applicate per la realizzazione del medesimo impianto. Il locale deve essere dotato di apertura/e di ventilazione permanente fornita di griglia, con protezione dall'ingresso di insetti e altri animali
- banco di mescita attrezzato in modo da prevedere spazi e lavabi separati per le diverse operazioni (caffetteria, manipolazione alimenti); gli alimenti esposti devono essere mantenuti ad idonea temperatura e protetti dalla contaminazione con apposite vetrine o similari
- preparazione dei prodotti di tavola fredda e di gastronomia preconfezionati deve essere prevista una zona appositamente dedicata con superficie di almeno 4 mq.

Servizi igienici

Sono necessari:

1. almeno un servizio igienico annesso (interno all'esercizio) ad uso esclusivo del personale
2. un servizio igienico per il pubblico per esercizi con locale di somministrazione fino a 60 mq ed un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori

Ad eccezione di quello per il pubblico disabili (regolamentato da normative specifiche), tutti i servizi igienici dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- locale WC, contenente il vaso, con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,40 mt e dotato di finestra per aerazione naturale diretta, non inferiore a 0,50 mq. Se privo di finestra (bagno cieco), dovrà essere dotato di aspirazione forzata con ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico; in tal caso esso deve essere adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente

- Antibagno con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,10 mt La porta che accede all'esterno dovrà essere dotata di ritorno automatico, con apertura verso l'esterno
- pavimenti e pareti, fino ad altezza di mt 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile
- lavabo con distributore di sapone liquido e con asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso
- erogatori dell'acqua potabile e scarico del wc azionati a comando non manuale e non a gomito
- contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Spogliatoi

- superficie commisurata a non meno di mq. 1,50 per ogni addetto
- altezza media non inferiore a 2,40 mt
- aerazione naturale oppure idonei dispositivi per il ricambio dell'aria, come stabilito per i bagni ciechi
- adeguatamente riscaldato
- pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza minima di mt 2,00 dal pavimento
- devono essere collocati armadietti individuali a doppio scomparto per la custodia separata degli indumenti da lavoro da quelli personali

NB l'antibagno può essere usato come spogliatoio se presenta tutte le suddette caratteristiche

Deposito

- locale/vano di adeguate dimensioni, proporzionato all'entità delle attività svolte, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti; scaffalature e bancali rivestiti di materiale lavabile sanificabile
- altezza media non inferiore a mt 2,70 e rapporti aeroilluminanti non inferiori a 1/10 della superficie se con permanenza di persone
- altezza media non inferiore a 2,10 mt se non vi è permanenza di persone
- Tutte le aperture dovranno essere protette da reticelle a maglia fine
- pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali di colore chiaro, lavabili
- i soffitti di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari.

Modalità smaltimento rifiuti

- 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.
- Si devono prevedere opportune procedure 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 altri infestanti.

LABORATORI DI PRODUZIONE

Laboratorio

- Altezza minima: m. 2,70
- Cubatura minima: mc 25
- Aerazione Illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale
- Impianti di cottura: tutti gli impianti di cottura (a gas, elettrici, a combustibili solidi) necessitano di cappe aspiranti collegate a canna di esalazione/fumaria indipendente, a tenuta, sfociante un metro oltre il colmo del tetto.

Inoltre

- Impianti a gas: necessitano di certificazione ai sensi **Decreto Ministero dello Sviluppo Economico n.37 del 22 /01/2008**, corredata di copia dei requisiti tecnico-professionali dell'installatore e recante le specifiche norme tecniche applicate per la realizzazione del medesimo impianto.
- Il locale deve avere le seguenti caratteristiche:
 - essere dotato di apertura/e di ventilazione permanente fornita di griglia, con protezione dall'ingresso di insetti e altri animali
 - non avere comunicazione diretta con i gabinetti o con i locali di abitazione e non devono essere impiegato in alcun modo per sosta o dimora di persone e di animali
 - avere pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili
 - avere soffitti e attrezzature sopraelevate devono essere realizzati in modo tale da evitare accumulo di sporcizia, formazione di muffa e caduta di particelle
 - avere pavimenti facili da pulire, realizzati con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico
 - le porte devono essere rivestite di materiale liscio e impermeabile
 - le aperture devono essere dotate di reti anti-insetti
 - le superfici e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere idonee a tale scopo oltre ad essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico

- i lavelli per gli alimenti devono essere in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- impianti eroganti acqua calda e fredda per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e dispense per il loro ricovero
- deve essere presente un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, con acqua calda e fredda, dotati di sapone non riutilizzabile e sistema igienico d'asciugatura. Gli impianti per il lavaggio alimenti devono essere separati da quelli di lavaggio delle mani.
- i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm. all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro.
- devono essere disponibili postazioni di lavoro tali che da evitare la contaminazione nelle varie fasi di manipolazione.

Servizi igienici

Sono necessari:

1. almeno un servizio igienico annesso (interno all'esercizio) ad uso esclusivo del personale
2. servizi igienici per il pubblico in numero di uno ogni 60 mq, o frazioni, della superficie del locale/i di somministrazione

Ad eccezione di quello per il pubblico disabile (regolamentato da normative specifiche), tutti i servizi igienici dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- locale WC, contenente il vaso, con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,40 mt e dotato di finestra per aerazione naturale diretta, non inferiore a 0,50 mq. Se privo di finestra (bagno cieco), dovrà essere dotato di aspirazione forzata con ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico; in tal caso esso deve essere adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente
- Antibagno con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,10 mt La porta che accede all'esterno dovrà essere dotata di ritorno automatico, con apertura verso l'esterno
- pavimenti e pareti, fino ad altezza di mt 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile
- lavabo con distributore di sapone liquido e con asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso
- erogatori dell'acqua potabile e scarico del wc azionati a comando non manuale e non a gomito
- contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Spogliatoi

- superficie commisurata a non meno di mq. 1,50 per ogni addetto

- altezza media non inferiore a 2,40 mt
- aerazione naturale oppure idonei dispositivi per il ricambio dell'aria, come stabilito per i bagni ciechi
- adeguatamente riscaldato
- pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza minima di mt 2,00 dal pavimento
- devono essere collocati armadietti individuali a doppio scomparto per la custodia separata degli indumenti da lavoro da quelli personali
-

NB: l'antibagno può essere usato come spogliatoio se presenta tutte le suddette caratteristiche

Deposito

- locale/vano di adeguate dimensioni, proporzionato all'entità delle attività svolte, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti; scaffalature e bancali rivestiti di materiale lavabile sanificabile
- altezza media non inferiore a mt 2,70 e rapporti aeroilluminanti non inferiori a 1/10 della superficie se con permanenza di persone
- altezza media non inferiore a 2,10 mt se non vi è permanenza di persone
- Tutte le aperture dovranno essere protette da reticelle a maglia fine
- pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali di colore chiaro, lavabili
- i soffitti di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari.

Locale vendita (annesso a laboratorio produzione)

- Altezza minima: mt 2,70
- Cubatura minima: mc 25
- Aerazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale; l'insufficiente aerazione naturale diretta può essere integrata o sostituita con impianto di condizionamento conforme
- Illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale integrabile o sostituibile con illuminazione artificiale
- Spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm 100
- Alimenti: gli alimenti esposti devono essere mantenuti ad idonea temperatura e protetti da contaminazione con apposite vetrine o similari.

Modalità smaltimento rifiuti

- 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.
- Si devono prevedere opportune procedure 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 altri infestanti.

VENDITA

Locale vendita (annesso a laboratorio produzione)

- Altezza minima: mt 2,70
- Cubatura minima: mc 25
- Aerazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale; l'insufficiente aerazione naturale diretta può essere integrata o sostituita con impianto di condizionamento conforme
- Illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale integrabile o sostituibile con illuminazione artificiale
- Spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm 100
- Alimenti: gli alimenti esposti devono essere mantenuti ad idonea temperatura e protetti da contaminazione con apposite vetrine o similari
- Lavandino (nel locale vendita o nel vano-deposito retrostante) con erogatore dell'acqua potabile azionato a comando non manuale, con distributore di sapone liquido e con asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso e contenitore per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale

VANO / DEPOSITO (retrostante locale vendita)

- Vano o locale di adeguate dimensioni, proporzionato all'entità delle attività svolte, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti; scaffalature e bancali rivestiti di materiale lavabile sanificabile

Se presente, detto vano /locale deve avere le seguenti caratteristiche:

- altezza media non inferiore a mt 2,70 e rapporti aeroilluminanti non inferiori a 1/10 della superficie se con permanenza di persone
- altezza media non inferiore a 2,10 mt se non vi è permanenza di persone
- Tutte le aperture dovranno essere protette da reticelle a maglia fine
- pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali di colore chiaro, lavabili
- i soffitti di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari.

Servizi igienici

Occorre un servizio igienico funzionalmente collegato ad uso esclusivo del personale con le seguenti caratteristiche:

- locale WC, contenente il vaso, con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,40 mt e dotato di finestra per aerazione naturale diretta, non inferiore a 0,50 mq. Se privo di finestra (bagno cieco), dovrà essere dotato di aspirazione forzata con ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico; in tal caso esso deve essere adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente
- Antibagno con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,10 mt La porta che accede all'esterno dovrà essere dotata di ritorno automatico, con apertura verso l'esterno
- pavimenti e pareti, fino ad altezza di m. 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile
- lavabo con distributore di sapone liquido e con asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso
- erogatori dell'acqua potabile e scarico del wc azionati a comando non manuale e non a gomito
- contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Spogliatoi (qualora ritenuti necessari e non già presenti per il laboratorio di produzione)

- superficie commisurata a non meno di mq. 1,50 per ogni addetto
- altezza media non inferiore a 2,40 mt
- aerazione naturale oppure idonei dispositivi per il ricambio dell'aria, come stabilito per i bagni ciechi
- adeguatamente riscaldato
- pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza minima di m. 2,00 dal pavimento
- devono essere collocati armadietti individuali a doppio scomparto per la custodia separata degli indumenti da lavoro da quelli personali

NB: l'antibagno può essere usato come spogliatoio se presenta tutte le suddette caratteristiche

Modalità smaltimento rifiuti

- 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.
- Si devono prevedere opportune procedure 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 altri infestanti.

SOPPALCHI E SEMINTERRATI

(fatto salvo il rispetto della vigente normativa edilizia e di destinazione d'uso dei locali)

Soppalchi

- La minima altezza degli spazi sottostanti ai soppalchi non deve essere minore di 2,10 mt; almeno la medesima minima altezza deve intercorrere tra il pavimento finito dei soppalchi e il soffitto finito dei locali, ove i soppalchi siano destinati alla permanenza di persone
- La superficie dei soppalchi, esclusa la scala di accesso, non deve essere superiore a un terzo di quella del locale soppalcato
- Qualora l'altezza come sopra definita sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, sia almeno di mt 2,20, la superficie del soppalco può raggiungere 1/2 della superficie del locale
- le parti soprastanti devono avere almeno un lato completamente aperto
- la parte soprastante deve essere munita di balaustra non inferiore a mt 1,10 di altezza.
- La regolarità dell'aeroilluminazione deve essere verificata per il complesso del locale soppalcato, considerando la superficie utile complessiva
- le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate
- Sono ammessi, senza essere computati nella superficie lorda di calpestio, soppalchi aventi profondità massima di cm 180

Seminterrati con permanenza di persone

I seminterrati possono essere adibiti a permanenza di persone se presentano:

- le caratteristiche di abitabilità suindicate per i vari locali
- la relativa destinazione d'uso espressa dal Settore Edilizia del Comune
- autorizzazione in deroga all'**art. 65 Dlgs n.81 del 9/4/2008** (testo Unico) rilasciata dalla ASL.

VALUTAZIONE DEL RISCHIO

L'Operatore del Settore alimentare (O.S.A.) che esegue qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti deve rispettare i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II del reg CE 852/2004.

Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:

a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;

- b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;
- c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
- d) mantenimento della catena del freddo;
- e) campionature e analisi.

L'Operatore del Settore alimentare (O.S.A.) deve predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, specifiche della propria attività, basate sui seguenti principi del sistema HACCP:

- 1) identificare ogni pericolo che può pregiudicare la salubrità dell'alimento;
- 2) identificare i punti critici di controllo nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- 3) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- 4) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- 5) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico abbia superato i limiti di accettabilità;
- 6) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- 7) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f). Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase, la procedura deve essere riesaminata e devono essere apportate le necessarie modifiche.

E' necessario tenere in loco a disposizione dell'autorità il **piano di autocontrollo** e tutti i documenti e gli allegati previsti dallo stesso quali registrazioni, aggiornamenti, attestati di formazione, ecc

Contenuti minimi del piano di autocontrollo:

- Descrizione dell'attività svolta
- Individuazione del responsabile delle procedure di autocontrollo
- Analisi dei rischi
- Descrizione delle procedure per
 - Selezione fornitori e accettazione prodotti in entrata
 - Monitoraggio punti critici di controllo
 - Gestione prodotti con riferimento alle procedure di stoccaggio e di messa in vendita per prodotti che necessitano di particolari condizioni di conservazione
 - Manutenzione locali e impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione di alimenti
 - Pulizia e disinfezione locali e attrezzature

- Formazione del personale
- Sistema di blocco e ritiro dal mercato di prodotti pericolosi per il consumatore
- Registrazione delle non conformità, DELLE VERIFICHE e degli interventi di manutenzione

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO OPERATORI

I titolari delle attività alimentari devono assicurare:

- 1) che gli addetti alla manipolazione degli alimenti (anche il personale in prova) siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione all'attività specifica svolta con cadenza almeno ogni due anni
 - 2) che i responsabili della gestione della procedura dell'autocontrollo, abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP
 - 3) che la formazione sia registrata con apposita documentazione
- luglio 2008