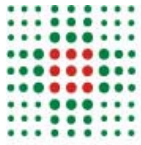


***LINEE GUIDA  
REQUISITI RISTORAZIONE  
COMMERCIALE***



DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

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

### **LINEE GUIDA**

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

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

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

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

## **INDICE**

1. *Requisiti igienico sanitari minimi comuni a tutte le tipologie di attività*
2. *Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande punto*
3. *Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia*
4. *Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione o ristorazione veloce.*
5. *Esercizi con preparazione di alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale*
6. *Pizzeria*
7. *Catering*
8. *Aree esterne agli esercizi di somministrazione di alimenti*
9. *Somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi*
10. *Somministrazione di alimenti preparati con prodotti privi di glutine*

## **1 - REQUISITI IGIENICO SANITARI MINIMI COMUNI PER ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI**

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

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

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

I requisiti strutturali minimi richiesti sono:

- la superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività, alla potenzialità produttiva e al numero degli addetti;
- i pavimenti devono essere realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti dei locali di preparazione degli alimenti devono essere rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile non assorbente, fino ad una altezza adeguata per le diverse attività;
- i piani di lavoro devono essere di materiale lavabile e disinfettabile e in numero adeguato alle diverse tipologie produttive (carne, pesce, verdure);
- le finestre e le altre aperture del laboratorio e della dispensa devono essere protette con idonei sistemi di lotta agli insetti;
- tutti gli esercizi devono possedere un servizio igienico con antibagno ad uso esclusivo del personale dotato di lavamani con rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio, fotocellula, a pressione) fornito di acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e asciugamani monouso (salviette a perdere, asciugamani ad aria calda); entrambi i locali dovranno essere rivestiti di materiale lavabile fino all'altezza di m. 2.
- gli spogliatoi per il personale devono essere muniti di armadietti a doppio scomparto per il cambio del vestiario. L'antibagno del personale, quando sufficientemente dimensionato può essere adibito a spogliatoio;
- gli spogliatoi e i servizi igienici per il personale devono essere dimensionati in base al numero di operatori contemporaneamente presenti;
- tutti gli esercizi devono possedere almeno un servizio igienico destinato al pubblico opportunamente dimensionato, dotato di dispensatore di sapone e dispositivi per asciugarsi non riutilizzabili;
- deve essere previsto un locale magazzino / cantina per il deposito di alimenti, vini e

bevande in genere, di dimensioni adeguate in rapporto all'attività, collocato anche all'esterno dell'esercizio ma nelle immediate vicinanze, dotato di adeguate scaffalature e ripiani e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;

- le vetrinette non devono essere accessibili dal pubblico e devono essere munite di termometro;
- devono essere previste dotazioni ottimali di arredi, utensili, attrezzature e contenitori per rifiuti con apertura non manuale;
- in tutti gli esercizi devono essere disponibili idonee attrezzature refrigeranti (frigoriferi e congelatori) per la conservazione degli alimenti e delle bevande, munite di termometri a lettura esterna;
- tutti gli esercizi devono avere un vano / armadietto destinato a deposito prodotti e attrezzature di pulizia;
- tutti i punti di cottura che determinano emissioni di vapori o fumi devono essere dotati di sistemi di aspirazione (cappe) canalizzati in canne di esalazione o fumarie indipendenti, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente. La canna fumaria dovrà sfociare oltre il colmo del tetto ;
- la zona lavaggio, ove prevista, deve essere attrezzata con lavello e lavastoviglie, da collocare in spazio apposito. In presenza di volumi di attività elevati occorre predisporre un'aspirazione per l'allontanamento dei vapori.

## ***TIPOLOGIA DI ATTIVITA'***

### ***2 - Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande.***

#### **Alimenti Somministrabili**

In questi esercizi è consentita la somministrazione di alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento quali:

- panini imbottiti, tramezzini, pizzette, toast, sandwich, gnocco, tigelle, erbazzone e simili, (limitatamente alle operazioni di farcitura, riscaldamento e porzionatura);
- prodotti della gastronomia (primi piatti, secondi e contorni) precotti surgelati e non, confezionati in monoporzione che non richiedono alcuna manipolazione diretta da parte degli operatori fatta eccezione per le operazioni di riscaldamento;
- cottura di pasticceria surgelata;

#### **Requisiti Specifici**

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

- una zona di preparazione di bevande estemporanee (banco Bar);
- una zona dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione di alimenti compositi quali panini, tramezzini, tartine, toast, ed altri prodotti farciti analoghi, completamento di cottura di pasticceria surgelata precotta ed assimilabili;

- una zona lavaggio attrezzata con lavello dotato di rubinetteria a comando non manuale e lavastoviglie, nel caso di utilizzo, per la somministrazione, di stoviglie non monouso;
- attrezzature idonee al riscaldamento degli alimenti precotti;

Il numero dei servizi igienici destinati al pubblico va calcolato come segue:

- un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione.
- due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione.

### **3 - Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia**

Alimenti Somministrabili

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalla tipologia precedente, sono consentiti anche :

1. il riscaldamento di prodotti precotti, anche con apparecchiature semiautomatiche, da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento;
2. la preparazione di prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali :
  - piatti freddi a base di salumi, formaggi, caprese, prosciutto e melone, bresaola, frutta e verdura;
  - macedonie;
  - insalate a base di verdure preparate sul posto con aggiunta di latticini ed alimenti conservati ;
3. la preparazione di verdure cotte;

#### **Requisiti Specifici**

In aggiunta ai requisiti generali e ai requisiti specifici per la tipologia 1 occorre prevedere:

- Un ambiente separato, utilizzato per le preparazioni previste per la tipologia, con dimensioni idonee in rapporto all'attività;
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello a doppia vasca dotato di rubinetteria a comando non manuale e lavastoviglie;

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione .
- Due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione .

#### **4 - Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione o ristorazione veloce.**

##### Alimenti Somministrabili

In questa tipologia sono inseriti gli esercizi con annesso un laboratorio di preparazione. Si configura come un'attività comunemente definita piccola ristorazione o ristorazione veloce, con requisiti strutturali minori rispetto a quelli richiesti per una ristorazione tradizionale e con alcune limitazioni produttive da valutarsi da parte del Servizio. Le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche specifiche della ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati, ma un menù semplice. In questi esercizi oltre a quanto previsto dalle tipologie precedenti è consentita la produzione di :

- pizzette, gnocco, tigelle, burlenghi, patatine fritte;

La preparazione di piatti semplici non elaborati del tipo:

- primi piatti espressi (pasta,riso ecc);
- carne alla griglia;

E' esclusa la preparazione di :

- dolci e gelati;
- pasta fresca e pasta ripiena;

##### **Requisiti Specifici**

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere:

- Un laboratorio ad uso cucina con superficie di almeno **12\*** metri quadrati, dotato di zone distinte per preparazione, lavaggio e cottura;
- Apposito lavello convenientemente posizionato da utilizzare per il lavaggio di frutta e verdura, dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello e lavastoviglie;

\* fatte salve misure diverse previste nel regolamento edilizio comunale

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 50 posti tavola;
- Due servizi igienici fino a 100 posti tavola;
- Un servizio igienico ogni 50 posti tavola in più.

## **5 - Esercizi con preparazione di alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale**

### Alimenti Somministrabili

L'attività di ristorazione tradizionale è caratterizzata dalla preparazione e somministrazione di tutto quanto previsto dalle tipologie precedenti e di ogni altro tipo di preparazione gastronomica, sia tramite personale addetto che per autoservizio.

### **Requisiti Specifici**

Per questa tipologia devono essere previsti tutti i requisiti elencati nella parte generale e ove pertinenti i requisiti previsti per le tipologie precedenti.

**Cucina** dotata di locali distinti ovvero di zone separate in uno stesso locale, se sufficientemente ampio, per i seguenti reparti:

1. preparazione
2. cottura
3. lavaggio

- La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme deve essere non inferiore a **mq 20** esclusa la zona lavaggio, per i primi 50 posti tavola, con un aumento proporzionale pari a 0,25 mq per ogni ulteriore posto tavola.
- Le pareti raccordate con sagoma curva al pavimento vanno rivestite per una altezza di 2,00 metri con materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile.
- La cucina deve essere costruita in modo tale da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.
- La zona lavaggio stoviglie va posta di norma in un locale distinto o in uno spazio possibilmente delimitato in prossimità della sala di somministrazione.
- Dovrà in ogni caso essere prevista un'adeguata dotazione di lavamani a comando non manuale, in particolare nella zona di passaggio fra settore di preparazione materie prime e gli ulteriori settori.
- Per le preparazioni destinate alla congelazione o al sottovuoto, sono necessarie attrezzature adeguate ed è necessario attenersi alle procedure specifiche.
- I ristoranti che effettuano preparazioni anticipate di cibi cotti devono dotarsi di apparecchiature per la refrigerazione rapida tramite abbattitore di temperatura per una corretta conservazione dei prodotti.
- **Magazzino / dispensa** per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere destinati ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta, della verdura e degli altri alimenti deperibili. La cantina e il magazzino possono coesistere in un unico locale,



devono comunque avere dimensioni sufficienti rapportate ai volumi di attività (10 mq fino a 50 posti, 0,2 mq per ogni ulteriore posto tavola), possibilmente aerati, con pavimenti lavabili e pareti intonacate e tinteggiate; la dispensa deve poter essere rifornita senza attraversare la cucina ed essere posta in comunicazione con la stessa o nelle immediate vicinanze.

- **Sala di somministrazione**

I locali destinati alla somministrazione di alimenti devono essere ben aerati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico. In ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno 1.2 mq per ciascun posto a tavola.

- L'esposizione in sala ristorante di alimenti a libero servizio deve avvenire in vetrine condizionate (caldo/ freddo) in modo da rispettare le temperature di conservazione.

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 50 posti tavola;
- Due servizi igienici fino a 100 posti tavola;
- Un servizio igienico ogni 50 posti tavola in più.

## ***Altre tipologie***

### **6 - PIZZERIA**

L'attività di pizzeria è comunemente associata alla attività di ristorazione tradizionale o può configurarsi come attività singola. In quest'ultimo caso devono essere previsti i requisiti generali e specifici per la piccola ristorazione o ristorazione veloce.

Quando la preparazione, la farcitura e la cottura delle pizze viene fatta in un banco apposito, questo deve possedere i seguenti requisiti:

- lavamani dedicato;
- forno elettrico o a legna dotato di canna di esalazione e/o canna fumaria;
- vaschette refrigerate per gli ingredienti di farcitura;
- cassettoni per la lievitazione;
- spazio riparato per la legna qualora prevista ;
- spazio per l'impastatrice con pareti e pavimento facilmente lavabili e disinfettabili all'interno del laboratorio cucina o nelle immediate vicinanze della zona farcitura pizze;

## **7 - CATERING**

**Per l'attività di catering si richiedono:**

- mezzi mobili idonei al trasporto di alimenti deperibili, conformità dei materiali che vengono a contatto con alimenti, adeguate procedure di sanificazione.
- cucina dotata dei requisiti minimi, con uno spazio/locale per la preparazione degli alimenti da trasportare.

### **Attività di somministrazione di alimenti con estensione della autorizzazione al catering**

La richiesta di ampliamento dell'attività di ristorante al catering va comunicata al competente Sportello SUAP ai sensi della Deliberazione della G.R. n. 1015 del 07/07/2008 e secondo le modalità previste nella Determinazione regionale n. 16842 del 27.12.2011, allegando la relazione tecnica che tenga conto di:

- compatibilità con l'esercizio ordinario
- dimensione dei locali
- attrezzature
- tipi di preparazioni
- spazi dedicati
- adeguamento del manuale di autocontrollo

## **8 - AREE ESTERNE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI**

Le aree esterne destinate alla somministrazione di alimenti vanno predisposte in conformità ai seguenti requisiti igienici:

- pavimentazione dell'area ( pedana, cemento, asfalto, porfido, legno, ecc., facilmente pulibili e lavabili in assenza di fosse biologiche visibili);
- copertura dei tavoli ( ombrelloni, gazebo, tettoie, portici, ecc.);
- delimitazione dell'area (fioriere, steccati,siepi nel rispetto dei regolamenti Comunali)
- assenza di cassonetti per rifiuti in prossimità dell'area
- assenza di ponteggi o cantieri edili in prossimità dell'area;
- distanza dell'area di somministrazione dai locali di produzione;

- superficie dell'area di somministrazione e numero posti previsti da calcolarsi in rapporto alla superficie della cucina e al numero dei servizi igienici. I posti si intendono alternativi e non aggiuntivi a quelli autorizzati.

### **9 - Somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.**

Questa tipologia di alimenti deve subire un trattamento di bonifica tramite congelamento per almeno 24 ore a – 20C°. Il congelamento è finalizzato alla bonifica preventiva del pesce allo scopo di eliminare il rischio parassiti; è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente; può essere applicato anche direttamente presso l'esercizio di somministrazione.

In tal caso l'operatore alimentare deve:

- darne comunicazione preventiva all'autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento;
- dotarsi di idonea apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura ad almeno -20C°;
- predisporre ed adottare apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti, basata sui principi del sistema HACCP;
- Identificazione del CCP di processo e modalità di controllo;
- effettuare e mantenere la registrazione dei dati di monitoraggio.

Per maggiori dettagli si rimanda alla circolare del Ministero della salute n. 4379 del 17/02/2011 - <http://www.unionalimentari.com/website/law.aspx?id=756>

### **10 - Somministrazione di alimenti preparati con prodotti privi di glutine**

La Determinazione della RER n. 16963 del 29/12/2011, a cui si rimanda, elenca i requisiti richiesti per la preparazione e somministrazione di alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati a persone intolleranti, al fine di assicurare l'assoluto controllo del rischio di contaminazione crociata con alimenti fonte di glutine.

- Requisiti strutturali e attrezzature specificatamente previsti e dettagliati nella Determina della Regione Emilia- Romagna n. 16963 29/12/2011  
<http://www.ausl.mo.it/dsp/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5206>
- Formazione specifica del personale  
<http://www.ausl.mo.it/dsp/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6118>

