

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE A.S. P. V. V.	Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN	Revisione 02 Gennaio 2016
	Requisiti Minimi Igienico-Sanitari per le Attività di somministrazione e vendita di Prodotti Alimentari	

Requisiti Minimi Igienico-Sanitari per le Attività di somministrazione e vendita di Prodotti Alimentari

INDICE

- Requisiti generali
- Requisiti specifici per tipologia di attività
- Requisiti laboratorio artigianale e cucina
- Unità igieniche
- Deposito e stoccaggio rifiuti
- Deposito materiale e attrezzature per la pulizia
- 1. Attività di vendita al dettaglio
- 2. Laboratori di produzione e vendita prodotti di pasticceria
- 3. Laboratori di produzione e vendita prodotti di gelateria
- 4. Laboratori di produzione e vendita prodotti di gastronomia
- 5. Laboratori di panificazione con annessa vendita
- 6. Laboratori di produzione e vendita prodotti di pizza e similari
- 7. Deposito all'ingrosso di sostanze alimentari
- 8. Esercizi pubblici: Ristorante
- 9. Bar, rosticcerie, pizzerie, pasticcerie, gelaterie ed altri esercizi similari: requisiti
- 10. Centro cottura
- 11. Caratteristiche igienico sanitarie dei locali adibiti a mensa
- 12. Banchi di vendita
- 13. Chioschi
- 14. Sagre temporanee

Redatto – Validato – Adottato	
Redatta da	Dott. Antonino Restuccia
	Dott. Giuseppe Carnovale
Validata da	Dott. Giuseppe Barbieri (Responsabile U.O. SIAN)
Adottato dal Direttore del Dipartimento	Dott. Cesare Pasqua

DPGR n° 125 del 24 settembre 2013 - Regione Calabria " Procedure per la registrazione e per il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare: modifiche ed integrazioni alla Delibera della G. R. n° 668 del 19 ottobre 2010".

Altre normative relative alle varie fattispecie e in generale alla sicurezza degli impianti.

Tutte le attività devono rispettare quanto previsto in tema di:

- Autorizzazione allo scarico dei reflui;
- Certificazioni di sicurezza degli impianti idrico-sanitari, elettrici e a gas
- Prevista comunicazione all' ISPESL di messa a terra degli impianti elettrici
- Certificazione di rispondenza al D.M. Interni 12/04/96, o Certificato Prevenzione Incendi, ove necessari;
- Certificazione di agibilità rilasciata dall'Amministrazione Comunale che legittima l'immobile e assicura la certificazione degli impianti.

REQUISITI GENERALI

Nella progettazione si dovranno considerare, oltre ai requisiti specifici sottoesposti, anche i REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTE LE ATTIVITÀ e in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti come indicato dal Reg. CE 852/04 di cui si riportano alcuni estratti più significativi, fermo restando la valenza dei Regolamenti Locali riferiti alla particolarità dei luoghi come ad esempio i centri storici.

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

- a) 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 sicurezza igienica;
 - b) 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;
 - c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
 - d) 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.
 - e) deve essere disponibile un sufficiente numero di bagni, collegati ad un buon sistema di scarico. I servizi igienici non devono accedere direttamente nei locali dove avviene la manipolazione degli alimenti.
 - f) deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per il lavaggio delle mani, dotati di acqua corrente fredda e calda, detergenti e/o saponi e un sistema igienico di asciugatura.
- Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
- g) gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
 - h) gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.

Nella realizzazione del progetto, pur tenendo conto dei particolari aspetti edilizi, si dovrà

salvaguardare la specificità dell'attività prevista al fine di garantire l'igienicità degli alimenti in ogni fase (es. percorsi in avanti nella produzione, spazi adeguati per la pulizia, ecc.). Si evidenzia inoltre l'importanza del rispetto degli standard di ergonomia nella collocazione delle attrezzature.

REQUISITI SPECIFICI PER LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

ATTIVITA' AD USO ALIMENTARE :

- VENDITA AL DETTAGLIO;
- DEPOSITO ALL'INGROSSO;
- CENTRI COTTURA DI MENSE COLLETTIVE CON O SENZA VEICOLAZIONE DEI PASTI;
- LABORATORI ARTIGIANALI DI PANIFICAZIONE;
- LABORATORI ARTIGIANALI DI GELATERIA;
- LABORATORI ARTIGIANALI DI GASTRONOMIA;
- LABORATORI ARTIGIANALI DI PASTICCERIA;
- LABORATORI ARTIGIANALI DI PIZZERIA;
- ALTRI LABORATORI ARTIGIANALI CON ATTIVITA' PARTICOLARI INDUSTRIE ALIMENTARI;
- PUBBLICI ESERCIZI TIPO BAR SENZA CUCINA;
- PUBBLICI ESERCIZI DI RISTORAZIONE CHIOSCHI DI VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE;
- BANCHI DI VENDITA;
- FIERE, SAGRE TEMPORANEE.

➤ LINEE GENERALI DEI REQUISITI CHE TUTTE LE ATTIVITÀ CHE PREPARANO E SOMMINISTRANO ALIMENTI DEVONO POSSEDERE:

- ❖ CUCINA O LABORATORIO;
- ❖ DEPOSITO MATERIE PRIME;
- ❖ SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE ADDETTO;
- ❖ SERVIZI IGIENICI DEDICATI AL PERSONALE ADDETTO;
- ❖ ZONA O DEPOSITO PER COLLOCARE MATERIALI, ATTREZZATURE E PRODOTTI PER L'IGIENE E LA SANIFICAZIONE;
- ❖ ZONA O LOCALE PER LA DETENZIONE DEI RIFIUTI FINO AL LORO ASPORTO, DOVE NECESSARIO E/O DOVE NON ATTIVO IL CONFERIMENTO DI RIFIUTI IN CONTENITORI PUBBLICI;
- ❖ ADEGUATE DIMENSIONI DI PASSAGGI, CORRIDOI DI TRANSITO PER PERMETTERE IL CORRETTO ACCESSO E TRANSITO DI PERSONE E MERCI.

REQUISITI LABORATORIO ARTIGIANALE E CUCINA

Nella progettazione è fondamentale considerare la quantità della produzione (es. quantità di pasti prodotti, quantità di prodotti alimentari trattati, ecc.)

- Altezza** non inferiore a mt 3,00 nonché nel rispetto dei requisiti previsti dai Regolamenti Comunali.
- La Superficie** minima va calcolata in base alla tipologia dell'attività e alla quantità di produzione, indicativamente non inferiore, per piccole attività a mq 12, con il lato più corto di almeno metri 2,00; per i centri cottura la superficie va rapportata al numero dei pasti prodotti, secondo le indicazioni specifiche riportate in seguito per i centri cottura.
- Illuminazione ed aerazione naturale** di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/8 e 1/8 della

superficie in pianta ; la porta di accesso al locale (non fenestrata) non può essere considerata come superficie di aerazione, che va quindi assicurata da superfici fenestrate apribili;

- Pavimenti** in materiale lavabile e disinfettabile ed antisdrucchiolo, di colore preferibilmente chiaro, con fori di scarico muniti di valvola a chiusura idraulica e raccordo pavimento/pareti arrotondati.
- Pareti rivestite** con piastrelle di colore chiaro fino a metri due di altezza, o ricoperte con altro materiale, le quali dimostrino caratteristiche di impermeabilità, resistenza alle scalfitture o urti, assenza di asperità e nella restante parte, con intonaco;
- Soffitto intonacato e tinteggiato**; non sono ammesse travature a vista e nel caso di controsoffitti, i pannelli di rivestimento devono poter essere facilmente pulibili e a superficie liscia;
- Lavelli allacciati** all'acquedotto in numero sufficiente e opportunamente collocati, dei quali uno da adibire esclusivamente a lavamani o a piccole attività, dotando il lavello di rubinetteria di comando non manuale;
- Infissi** (porte e finestre) in materiale lavabile e disinfettabile; ogni apertura deve essere dotata di dispositivi antintrusione (reticelle a fitta maglia);
- Cappe aspiranti**, di adeguate dimensioni e che debordino di almeno cm 30 sopra i punti di produzione fumi e che garantiscano un sufficiente numero di ricambi/ora di aria, devono essere munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i punti cottura e sopra tutte le attrezzature che producano fumi e vapori, ed infine collegate ad idonee canne fumarie che si elevino sopra la linea di gronda del fabbricato e/o che comunque non provochino molestie al vicinato;
- Attrezzature ed utensili** in idoneo materiale lavabile e disinfettabile, con osservanza della vigente normativa UNI-CIG sugli impianti;
- Contenitori per i rifiuti** in materiale lavabile e disinfettabile, con sistema di apertura non manuale (a pedale, coperchio basculante ecc.) e dotati di coperchio;
- Gli scarichi** dovranno confluire in vasca condensa grassi idoneamente realizzata e dimensionata in relazione con il tipo di attività;
- Punti luce** artificiali e idoneamente protetti;
- Idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti.
- Essere disposta in modo tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'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.
- Le operazioni di preparazione delle materie prime, di cottura, di rifinitura e porzionatura e infine del lavaggio delle stoviglie devono essere disposte in modo funzionalmente distinto, per evitare l'incrocio sporco-pulito.

DISPENSA

- Pavimenti** lavabili e disinfettabili a superficie liscia ma antiscivolo;
- Pareti e soffitti** intonacati o ricoperti con materiale lavabile;
- Superficie minima** pari ad almeno mq 5,00 con lato minore di almeno m 1,5;
- Altezza non** inferiore a m 2,40;
- Aerazione e Illuminazione** naturali; è consentita l'aerazione artificiale con proibizione di installare nei locali ciechi frigoriferi o altre attrezzature con motori;
- Attrezzature** idonee per la corretta conservazione dei prodotti alimentari.

SPOGLIATOI

- Distinti per sesso oltre i 5 addetti; nel caso di spogliatoio unico, non deve essere passante per accedere ad altri locali accessori;
- Fino a 5 addetti lo spogliatoio può essere comune per entrambi i sessi, con ubicazione nell'antibagno, purché la superficie minima non risulti inferiore a mq 1,20 per addetto e sarà comunque oggetto di valutazione da parte di questo servizio;
- Oltre i 5 addetti deve essere un locale autonomo, separato per sesso, di superficie minima pari a mq 1,20 per addetto;
- Spogliatoio e doccia possono essere collocati anche in altro piano del fabbricato, purché funzionalmente e direttamente collegati all'esercizio e senza percorsi esterni;
- Altezza minima: pari a m 2,70 o secondo i Regolamenti edilizi locali;
- Normalmente aerati ed illuminati direttamente dall'esterno;
- Per permettere un regolare utilizzo dello spogliatoio, la larghezza minima del vano dovrà essere di almeno mt 1,50; inoltre, lo stesso non deve essere adibito a locale tecnico, e quindi non deve contenere box di impianti o altri impedimenti;
- Pavimenti lavabili e disinfettabili e pareti intonacate o rivestite con idoneo materiale lavabile e disinfettabile;
- Doccia con antidoccia per attività insudicianti come previsto dal D. Lgs. 81/2008;
- Riscaldamento nella stagione fredda;
- Armadietti individuali a doppio scomparto realizzati in materiale lavabile e disinfettabile in numero uguale agli addetti, preferibilmente metallici con superficie superiore inclinata e spazio libero sottostante.

UNITA' IGIENICHE: DOTAZIONE E REQUISITI

Ogni attività alimentare deve essere dotata di servizi igienici riservati al personale nel rapporto 1/10 e, nel caso di numero degli addetti superiore a 10, devono essere distinti per sesso e devono inoltre possedere i seguenti requisiti: rubinetteria a comando non manuale, erogatore di sapone liquido e asciugamani a perdere.

Oltre ai servizi per il personale addetto, deve essere presente un adeguato numero di servizi igienici a disposizione della clientela, calcolato in rapporto al numero dei posti a sedere, per come indicato di seguito:

Ristorante ed altri esercizi similari:

fino a 30 posti a tavola: almeno 1 servizio igienico destinato anche alle persone diversamente abili;

da 31 a 100 posti a tavola: n. 1 servizio igienico per donne ed 1 servizio igienico per gli uomini uno dei quali destinato alle persone diversamente abili;

oltre 100 posti a tavola: n. 3 servizi igienici per donne ed 3 servizi igienici per uomini e un servizio igienico destinato alle persone diversamente abili. Per gli esercizi con ulteriore capacità, dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico per donne ed 1 servizio igienico per gli uomini.;

Bar - rosticcerie -pizzerie al taglio- pasticcerie e altri esercizi similari fino a 50 posti: un servizio igienico singolo fruibile anche dalle persone diversamente abili. **oltre i 50 posti a sedere:** stesse dotazioni dell'attività commerciale di ristorante.

Per i bar-caffetteria ove non è prevista alcuna sosta, ma solo il consumo immediato, il bagno per il

pubblico non è obbligatorio (è necessario solo il bagno per il personale). In queste attività non devono esserci né tavoli né sedie ma solo piani di appoggio per il consumo immediato.

I servizi devono essere comunque dotati dei seguenti requisiti:

- antibagno e disimpegnati dai servizi per il pubblico;
- essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno o con ventilazione artificiale;
- altezza non inferiore a m 2,40; per i Centri Storici vale il Regolamento Locale Edilizio;
- i pavimenti rivestiti con piastrelle impermeabili di colore preferibilmente chiaro e muniti di piletta di scarico a pavimento con raccordo arrotondato tra pavimenti e pareti;
- pareti rivestite con piastrelle impermeabili di colore preferibilmente chiaro fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento e con pareti e soffitti intonacati e tinteggiati;
- lavelli negli antibagni con acqua calda e fredda, dotati di rubinetti a comando non manuale (es. a pedale o con pulsante a tempo o altro sistema); con dotazione di distributori di sapone liquido, salviette a perdere o sistemi di asciugatura ad aria;
- porte dei bagni con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, dotate di serratura di sicurezza e con apertura verso l'esterno;
- porte degli antibagni, con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, con apertura verso l'esterno e dotati di chiusura automatica;
- il WC, normale o abbassato, deve essere posto in modo da poter permettere di effettuare agevolmente la pulizia;
- in tutti i locali in cui non sia possibile l'aerazione naturale diretta e ove sia consentita in alternativa l'aerazione meccanica, può essere installato un impianto che assicuri almeno 10 ricambi per ora, che sia attivato automaticamente con l'accensione della luce e che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per alcuni minuti dopo l'utilizzo del servizio.

Gli impianti di ventilazione dovranno essere allacciati ad idonei condotti esalatori che si elevino almeno di un metro oltre la linea di gronda del fabbricato; in caso di effettivi impedimenti tecnici, l'aria captata dai locali aerati meccanicamente deve essere comunque espulsa tramite una condotta sfociante non ad altezza d'uomo e che non crei, in alcun modo, molestie alle vicine o sovrastanti unità immobiliari.

DEPOSITO STOCCAGGIO RIFIUTI

In generale per attività industriali o di laboratori artigianali di grandi dimensioni, è necessaria la presenza di una zona o locale, a seconda della tipologia dell'attività, da adibire esclusivamente allo stoccaggio dei rifiuti, attrezzato con contenitori a tenuta per rifiuti, in materiale lavabile e disinfettabile e muniti di chiusura ermetica. Tale zona o vano deve avere pavimenti e pareti piastrellati, deve avere una presa d'acqua e uno scarico nelle immediate adiacenze, in modo tale da garantire la pulizia e la sanificazione.

DEPOSITO DI MATERIALI E ATTREZZATURE PER LA PULIZIA

Deve essere presente, in rapporto alla superficie della attività, un locale o una zona funzionalmente separata, ove detenere prodotti, materiali e attrezzature per la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature;

Nelle attività di piccole dimensioni, è sufficiente prevedere un armadietto destinato a conservare tali materiali.

SUPERAMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

Deve essere garantito l'accesso al locale anche alle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale in autonomia e sicurezza: l'accesso dalla strada deve essere complanare oppure tramite una rampa con pendenza massima compresa tra 5 e 8%; nel caso in cui il dislivello da superare risulti inferiore a 15 cm sono ammesse pendenze anche superiori, ad es. rampa con pendenza del 15% (vedasi Legge 9.1.1989 nr 13-D.M.16.6.1989 n 236: locali aperti al pubblico).

TIPOLOGIE ATTIVITA'

1. ATTIVITA' DI VENDITA AL DETTAGLIO

Esercizio costituito da:

1. Locale vendita;
2. Deposito;
3. Spogliatoio;
4. Servizio igienico per gli addetti.

1.1 LOCALE DI VENDITA

- Dimensioni adeguate per la razionale disposizione del banco di vendita e delle attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti e delle bevande;
- Altezza non inferiore a m 3,00 mentre per il centro storico l'altezza minima può essere m. 2.70. (vedasi comunque i regolamenti Locali Edilizi);
- Pavimenti in materiale lavabile, disinfettabile e antisdrucchiolo;
- Pareti e soffitti intonacati e tinteggiati;
- Illuminazione ed aerazione di tipo diretto pari rispettivamente a 1/8;
- Il banco di vendita, i piani di lavoro e le superfici che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile;
- Idonei lavandini allacciati all'acquedotto;
- Sistemi di conservazione refrigeranti o a piastra calda per le diverse tipologie di alimenti.

1.2 LOCALE DEPOSITO

- con le stesse caratteristiche già citate nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

1.3 SPOGLIATOIO

- con le stesse caratteristiche esposte nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti;
- per piccole attività di vendita con uno o due addetti, è sufficiente zona, funzionalmente separata, con armadietti individuali.

1.4 SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

- con le stesse caratteristiche citate nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

2. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI PASTICCERIA

Esercizio costituito da:

1. Laboratorio; in tale locale, davanti ad ogni attrezzatura, va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm, necessario sia per l'utilizzo dell'attrezzatura stessa che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione;
2. deposito materie prime;
3. deposito del prodotto finito nei casi in cui la produzione è rivolta a terzi;
4. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
5. spogliatoio;
6. servizi igienici per gli addetti;
7. locale vendita;

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

Le superfici dei locali sono sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative.

3. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA GELATERIA

Esercizio costituito da:

1. laboratorio: davanti all' attrezzatura va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno 80 cm, necessario sia per l'utilizzo per l'effettuazione delle operazioni di pulizia e manutenzione;
2. deposito materie prime;
3. servizi igienici per gli addetti;
4. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
5. locale vendita.

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

4. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI GASTRONOMIA

Esercizio costituito da:

1. Laboratorio: superfici dei locali sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative, di dimensioni adeguate per la razionale disposizione dei piani di lavoro e delle attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti, ed una corretta ergonomia di utilizzo e manutenzione delle apparecchiature: davanti alle attrezzature va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno 80 cm, necessario sia per l'utilizzo che per l'effettuazione delle operazioni di pulizia e manutenzione;
2. deposito materie prime rapportato in dimensioni alla entità produttiva;
3. spogliatoio con doccia e antiodoccia;
4. servizi igienici per gli addetti;
5. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
6. locale vendita;

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

5. LABORATORI DI PANIFICAZIONE CON ANNESSA VENDITA

Esercizio costituito da:

1. Laboratorio: le superfici dei locali sono sempre da valutare caso per caso, a seconda delle esigenze lavorative, di dimensioni adeguate per la razionale disposizione dei piani di lavoro e delle

attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti, ed una corretta ergonomia di utilizzo e manutenzione delle apparecchiature. Davanti alle attrezzature va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno di 80 cm, sia per permetterne l'utilizzo che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione;

2. deposito materie prime;
3. deposito separato per la detenzione delle farine;
4. spogliatoio con doccia e antidoccia;
5. servizi igienici per gli addetti;
6. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
7. locale vendita;

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

6. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI PIZZA E PRODOTTI SIMILARI

Esercizio costituito da:

1. laboratorio;
2. deposito materie prime;
3. spogliatoio;
4. servizi igienici addetti;
5. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
6. locale vendita.

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1. Devono inoltre possedere i seguenti requisiti, distinti per tipologia.

Laboratorio: davanti alle attrezzature va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm, sia per permetterne l'utilizzo che per l'effettuazione delle operazioni di pulizia e manutenzione; deve essere dotato di cappe aspiranti con debordo sovrastante rispetto alle attrezzature di almeno 30 cm, dotate di estrattore meccanico la cui capacità garantisca almeno 30 ricambi/ora completi, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i fuochi di cottura e tutte le

attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie costruite a regola d'arte, con dimensioni e tenuta che garantiscano una funzionalità ottimale, che si elevino sopra la linea di gronda del fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato;

- Per una corretta aspirazione il laboratorio va mantenuto costantemente in depressione;
- Per la cottura di pizze ed altri prodotti similari, fatto salvo che ciò non determini inconvenienti igienici microclimatici o diffusione di fumi, è ammesso l'utilizzo di impianti di abbattimento di fumi privi di sbocco in canna fumaria solo per forni elettrici di piccole dimensioni dotati di cappe aspiranti con filtri auto abbattenti, impiegando le migliori tecnologie disponibili.

7. DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI

Esercizio costituito da:

1. Locale deposito;
2. deposito rifiuti;
3. spogliatoio;
4. servizi igienici addetti;
5. deposito materiali e attrezzature per la pulizia.

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

Inoltre, il locale deposito deve avere:

- adeguata superficie in rapporto al volume dell'attività da svolgere;
- pareti e soffitto intonacati e tinteggiati; le pareti per almeno due metri di altezza dipinte con pittura lavabile/smalto;
- Illuminazione ed aerazione naturali di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio;
- pavimenti lisci in materiale lavabile e disinfettabile;
- lavello allacciato all'acquedotto;
- punti luce idoneamente protetti;
- idonee scaffalature, debitamente ancorate e/o ripiani per il deposito e la corretta conservazione dei prodotti alimentari;
- idonee attrezzature per la corretta conservazione dei prodotti alimentari deperibili qualora la natura delle merci lo renda necessario;
- eventuali celle frigorifere con sistemi di termo registrazione.

8. ESERCIZI PUBBLICI - RISTORANTI

1. cucina;
2. locale mescita;
3. sale di somministrazione;
4. servizi igienici per il pubblico;
5. deposito materie prime;
6. spogliatoio;
7. servizi igienici addetti;
8. deposito materiali e attrezzature di pulizia.

Stesse caratteristiche già citate al punto 1.1 e nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

8.1 Cucina

- Superficie minima consigliata pari a mq, 12 con il lato più corto di almeno metri 3,00 e comunque rapportata alla entità delle preparazioni alimentari o al numero dei pasti prodotti. Centri Storici: per attività di ristorazione di piccole dimensioni (fino a 50 posti interni) è concessa una superficie minima di mq (9 nove). Le superfici dei locali sono comunque da valutare caso per caso in base alle esigenze lavorative e ai Regolamenti Edilizi Locali.
- Cappe aspiranti con debordo sovrastante rispetto alle attrezzature di almeno 30 cm, dotate di estrattore meccanico la cui capacità garantisca almeno 30 ricambi ora completi, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i fuochi di cottura e tutte le attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie costruite a regola d'arte, con dimensioni e tenuta che garantiscano una funzionalità ottimale, che si elevino almeno di un metro sopra la linea di gronda del fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato.
- La cucina va allestita in modo tale da evitare ingombro delle attrezzature e affollamento di personale, consentendo un agevole accesso alle apparecchiature mantenendo spazi liberi non meno di 80 cm, sia per l'utilizzo specifico sia per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione. Le operazioni di preparazione delle materie prime, di cottura, di rifinitura e porzionatura e infine del lavaggio delle stoviglie devono essere collocate in modo funzionalmente distinto, allo scopo di evitare l'incrocio sporco-pulito.
- Piani di lavoro in numero sufficiente e distinti per materie prime, prodotti finiti, prodotti crudi, cotti, ecc.
- In cucine di grandi dimensioni, ove il lavaggio delle materie prime e delle stoviglie sporche avviene in locali separati dalle zone di cottura e di preparazione, va previsto almeno un lavello

lavamani.

8.2 Locale di mescita

- Dimensioni adeguate per la razionale disposizione del banco di mescita e delle attrezzature necessarie all'attività di somministrazione, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti e delle bevande;
- altezza: vedasi Regolamenti Locali Edilizi;
- pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- pareti e soffitti intonacati e tinteggiati;
- illuminazione ed aerazione di tipo diretto pari rispettivamente a 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio (vedasi premessa);
- il banco di mescita, i piani di lavoro e le superfici che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile;
- idonei lavandini allacciati all'acquedotto;
- sistemi di conservazione refrigeranti o a piastra calda per le diverse tipologie di alimenti;
- la collocazione degli arredi, dei tavoli e delle sedie, va predisposta sempre in modo da consentire un agevole transito e secondo la superficie a disposizione prevista per i posti a sedere;
- presenza di uno spazio sufficiente davanti al banco bar tale da permettere un'agevole consumazione ai clienti.

8.3 Sale di somministrazione

Devono avere pavimenti, pareti e soffitti con le stesse caratteristiche del locale di mescita.

8.4 Dotazione di unità igieniche per il personale addetto e per gli avventori

Già descritte nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

Nei locali in cui non sia possibile l'aerazione naturale diretta e ove sia consentito in alternativa l'aerazione meccanica, gli impianti di ventilazione dovranno, preferibilmente, essere allacciati ad idonei condotti esalatori che si elevino almeno di un metro oltre la linea di gronda del fabbricato; in caso di effettivi impedimenti tecnici, comunque, l'aria captata dai locali aerati meccanicamente deve essere espulsa tramite condotta sfociante non ad altezza d'uomo e non deve in alcun modo creare molestie alle sovrastanti unità immobiliari.

Centri Storici

Oltre ai servizi per il personale addetto, il numero dei bagni a disposizione della clientela, in rapporto ai posti a sedere, deve essere il seguente:

- fino a 70 posti a sedere:** un servizio igienico fruibile anche dalle persone diversamente abili;
- da 71 a 100 posti a sedere:** almeno due servizi distinti per sesso di cui uno fruibile anche dalle persone diversamente abili;
- oltre i 100 posti a sedere:** n. 2 servizi igienici per donne ed 2 servizi igienici per uomini di cui uno può essere destinato alle persone diversamente abili. Per gli esercizi con ulteriore capacità, dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico per donne ed 1 servizio igienico per gli uomini.

9 ESERCIZI PUBBLICI BAR-ROSTICCERIE-PIZZERIE-PASTICCERIE ALTRI ESERCIZI SIMILARI: REQUISITI

1. Locale mescita con banco bar;
2. deposito materie prime;
3. deposito rifiuti;
4. spogliatoio addetti;
5. servizi igienici per gli addetti;
6. servizi igienici per gli avventori;
7. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
8. eventuale locale adibito a laboratorio;

Stesse caratteristiche già descritte nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

Inoltre:

- la preparazione di panini, tramezzini, snack, ecc., consentiti in tali esercizi, e la cottura di prodotti dolciari monoporzione, provenienti da preparati congelati, deve avvenire in un locale apposito con le stesse caratteristiche di un locale per attività di cucina o in una zona del banco, opportunamente attrezzata, protetta dal contatto con il pubblico, con piano di appoggio adibito esclusivamente a tale scopo, munito di lavello e di attrezzatura per la conservazione e la preparazione dei prodotti.
- E' necessaria la presenza di idonee attrezzature per la protezione degli alimenti esposti e, per gli alimenti deperibili, idonee attrezzature di conservazione a temperature adeguate (vetrinette refrigerate, banchi caldi, ecc.).
- Nel caso di laboratorio adiacente al bar, attrezzato per la preparazione di insalatone, macedonie, pietanze a freddo, e prodotti precotti surgelati, o già pronti preparati in laboratori autorizzati, o per altre preparazioni, oltre alle caratteristiche igieniche delle pareti, dei pavimenti, ecc. esso dovrà possedere i seguenti requisiti:
 - illuminazione e aerazione naturale diretta nei rapporti di 1/10 e 1/20
 - rispettivamente, della superficie utile;
 - attrezzature per il solo riscaldamento;
 - sono escluse le attrezzature a fiamma libera;
 - presenza di un lavello adibito al lavaggio e la mondatura delle materie prime (frutta, verdura); presenza di una lavastoviglie;
 - presenza di stoviglie riutilizzabili.

10 CENTRO COTTURA

Si intende per centro cottura una cucina che prepara pasti per la collettività, (mense aziendali, scolastiche, di strutture assistenziali, ospedaliere, ecc.) con o senza distribuzione con trasporto all'esterno.

Oltre ai requisiti esposti per i laboratori, i centri cottura dovranno possedere i seguenti requisiti:

- ampiezza: compresa la dispensa e la zona/locale lavaggio, deve essere rapportata al numero di pasti prodotti; la tabella sotto riportata è puramente esemplificativa e relativa alle potenzialità produttive dei Centri Cottura in rapporto alle dimensioni e al personale di cucina.

N° PASTI/GIORNO	RAPPORTO PERSONALE/PASTI	RAPPORTO m ² /PASTI	TOTALE CENTRO COTTURA m ²
200-500 pasti/die	1/80 - 1/100 (2-6 addetti)	0,5 m ² /pasti	100-250 m ²
500-1000 pasti/die	1/80 - 1/100 (6-10 addetti)	0,25 m ² /pasti	125-250 m ²
1500-3000 pasti/die	1/150 - 1/200 (10-15 addetti)	0,25 m ² /pasti	350-750 m ²
3500-5000 pasti/die	1/200 - 1/300 (15-20 addetti)	0,25 m ² /pasti	900-1250 m ²

- altezza non inferiore a mt 3.00;
- tutte le linee aeree degli impianti di aerazione, aspirazione ed altri, devono essere predisposte in modo da evitare accumulo di polveri e sporcizia; si consiglia la controsoffittatura o l'inscatolamento di tali linee;
- nel caso di confezionamento di pasti in monoporzione o vassoio pluriporzione, deve essere dedicato un apposito locale separato dalla zona di produzione/cottura;
- nel caso di trasporto all'esterno dei pasti dovrà essere presente una zona o locale di idonee dimensioni opportunamente separato e attrezzato per il lavaggio dei contenitori;
- deve essere inoltre prevista un'area esterna per il carico dei pasti nei veicoli, opportunamente protetta dagli agenti atmosferici;
- dovrà essere prevista anche zona anche esterna per lo stoccaggio dei rifiuti riposti, fino al loro smaltimento, in idonei contenitori chiusi a tenuta.

11. CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE DEI LOCALI ADIBITI A MENSA

Gli spazi adibiti a mensa all'interno delle strutture scolastiche richiedono specifici requisiti igienico sanitari e determinati adempimenti amministrativi.

10.1 Requisiti igienico sanitari (minimi) dei locali.

Oltre ai requisiti generali strutturali, i locali di che trattasi devono possedere caratteristiche specifiche per come di seguito:

- a) Un locale dispensa con una superficie minima di mq 9 ed attrezzata con:
 1. Zona lavaggio con lavello lavastoviglie, un armadio chiuso per le stoviglie pulite;
 2. Zona sporzionamento con piani di lavoro facilmente lavabili e disinfettabili
 3. Zona dispensa per la conservazione degli alimenti (dotata di frigorifero nel caso di conservazione di alimenti deperibili) e per il deposito del materiale d'uso (tovaglie, tovagliolini, piatti e bicchieri) necessario per la somministrazione dei pasti;
 4. Un lavamani dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani monouso;
- b) Uno o più locali destinati alla somministrazione dei pasti, dotati di arredi facilmente lavabili e sanificabili con le seguenti caratteristiche:
 - 1) Buon livello di aerazione e illuminazione naturale;
 - 2) Impianto di riscaldamento adeguato;
 - 3) Pareti lisce e facilmente pulibili (almeno fino ad un'altezza di 2 m);
 - 4) Pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;
 - 5) Soffitti e attrezzature sopraelevate che evitino l'accumulo di sporcizia e riducano la formazione di muffa, condensa e caduta di polvere;

- 6) Ambienti dotati di dispositivi idonei ad evitare la presenza di insetti e roditori (es. finestre dotate di zanzariere);
 - 7) Numero adeguato di servizi igienici;
 - 8) Qualora il pasto sia fornito dall'esterno in formato multi-porzione, deve essere presente uno spazio per lo sporzionamento ben identificato e delimitato rispetto al resto del refettorio e dotato di zona lavaggio con lavello e piani di lavoro facilmente lavabili e disinfettabili;
 - 9) In caso di mono-porzione, è sufficiente la presenza nella sala di un lavello per eventuali posate sporche (es. cadute in terra). Non è necessario il lavello qualora le stoviglie siano monouso.
 - 10) Deve essere, inoltre, garantito il mantenimento della temperatura (60-65 °C) dall' arrivo dell'alimento fino al momento della consumazione con attrezzature e mezzi idonei.
 - 11) Il refettorio deve essere dotato di lavamani (con acqua calda) per i bambini. Possono essere utilizzati in sostituzione i bagni solo se ubicati nelle immediate vicinanze della mensa e muniti di locale antibagno con lavabo. Si applicano inoltre le disposizioni contenute nei regolamenti comunali. Deve essere predisposto anche un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP).
- c) **deve essere presente idoneo spogliatoio** per gli OSA con armadietti a doppio scomparto, in materiale lavabile e disinfettabile, in condizioni igieniche soddisfacente.

Adempimenti amministrativi

L'apertura e il funzionamento di una mensa scolastica è soggetta a presentazione di apposita **SCIA Sanitaria (Segnalazione Certificata Inizio Attività) - Settore alimentare ai fini della Registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004.**

La SCIA SANITARIA deve essere inoltrata all'ASP di Vibo Valentia tramite il SUAP del Comune dove sono ubicati i locali di che trattasi allegando la documentazione relativa (agibilità della struttura, planimetrie, relazione tecnica, ecc.).

12. BANCHI DI VENDITA

Riferimento legislativo: Ordinanza del Ministero della Salute del 03/04/2002 G.U. n. 114 del 17/05/2002.

Commercio prodotti alimentari sulle aree pubbliche

- I prodotti alimentari devono essere protetti da appositi schermi posti davanti e ai lati dei banchi verticalmente per una altezza di almeno 30 cm. dal piano vendita ed in profondità orizzontale, per almeno 30 cm.
- Tali protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi.
- I banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:
 - a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
 - b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
 - c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

- Le disposizioni di cui ai punti b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

13. CHIOSCHI

- ❖ **Chiosco di tipo Semplice:** vendita di prodotti alimentari in confezione a temperatura ambiente, di refrigerazione, gelati ed eventualmente preparazione di caffè in cialde. Non è previsto il consumo a tavolino. Il responsabile dell'attività commerciale deve assicurare il rispetto delle disposizioni in materia di igiene pre-operativa, operativa e post operativa ai sensi del Reg. CE 852/2004

Approvvigionamento idrico:

- tramite allacciamento all'acquedotto pubblico;
- in assenza di collegamento alla rete pubblica, le attività devono provvedere allo approvvigionamento autonomo (pozzo) regolarmente autorizzato.

In entrambi in casi il gestore deve e garantire la potabilità dell'acqua ai sensi del D.Lgs.31/2001 tramite controlli interni.

Trattandosi di attività stagionali si consiglia di effettuare gli esami microbiologici e chimici preferibilmente entro 30 giugno.

Servizi Igienici per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA): stessi requisiti del bar e attività commerciali similari.

Servizi igienici ad uso dei clienti: facoltativi.

Spogliatoi: è necessaria la presenza di armadio o appendiabiti per abiti di lavoro separato dalla zona alimenti.

Oli di frittura esausti: non presenti.

Emissioni dei fumi in atmosfera: non presenti.

Cappe di adeguata potenza per il convogliamento dei fumi e vapori: non presenti.

Piano di Autocontrollo: obbligatorio.

Smaltimento acque reflue: la valutazione è di competenza del Servizio Igiene pubblica e/o della Provincia.

- ❖ **CHIOSCO di tipo A:** possiede caratteristiche in più rispetto al tipo semplice in quanto:
- a) si configura la possibilità di somministrazione, cioè la vendita di prodotti in confezione e bevande per il consumo sul posto.
 - b) Presenza di adeguata copertura a protezione dell'area con piano di calpestio costituito idoneo.

Il responsabile dell'attività commerciale deve assicurare il rispetto delle disposizioni in materia di igiene pre-operativa, operativa e post operativa ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Approvvigionamento idrico:

- tramite allacciamento all'acquedotto pubblico;
- in assenza di collegamento alla rete idrica comunale, gli operatori devono provvedere all'approvvigionamento autonomo (pozzo) regolarmente autorizzato.

In entrambi in casi il gestore deve e garantire la potabilità dell'acqua ai sensi del D.Lgs.31/2001 tramite controlli interni.

Trattandosi di attività stagionali si consiglia di effettuare gli esami microbiologici e chimici preferibilmente entro 30 giugno.

Servizi Igienici per gli Operatori del Settore Alimentare(OA): stessi requisiti del bar e attività commerciali similari;

Servizi igienici ad uso dei clienti: facoltativo;

Spogliatoi: necessario un armadio o appendiabiti per abiti di lavoro separato dalla zona alimenti;
Piano di autocontrollo: obbligatorio;
Oli di frittura esausti: non presenti;
Emissioni dei fumi in atmosfera: non presenti;
Cappe di adeguata potenza per il convogliamento dei fumi e vapori: non presenti;
Smaltimento acque reflue: la valutazione è di competenza del Servizio Igiene pubblica e/o della Provincia.

- ❖ **CHIOSCO di tipo B:** preparazione e somministrazione di pasti semplici (es. panini, frittura di prodotti surgelati, insalate, hamburger, patatine, verdure o altri prodotti simili).
Presenza di adeguata copertura a protezione dell'area con piano di calpestio costituito idoneo.
Il responsabile dell'attività commerciale deve assicurare il rispetto delle disposizioni in materia di igiene pre-operativa, operativa e post operativa ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Approvvigionamento idrico:

- tramite allacciamento all'acquedotto pubblico;
- in assenza di collegamento alla rete pubblica, le attività devono provvedere allo approvvigionamento autonomo (pozzo) regolarmente autorizzato.

In entrambi in casi il gestore deve e garantire la potabilità dell'acqua ai sensi del D.Lgs.31/2001 tramite controlli interni. Trattandosi di attività stagionali si consiglia di effettuare gli esami microbiologici e chimici preferibilmente entro 30 giugno.

Servizi Igienici per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA): requisiti simili ai bar e attività commerciali similari.

Servizi igienici ad uso dei clienti: obbligatorio con stessi requisiti dei bar e attività commerciali similari.

Spogliatoi: requisiti simili ai bar ed attività commerciali similari

Piano di autocontrollo: obbligatorio.

Oli di frittura esausti: in quanto rifiuti speciali, devono essere smaltiti tramite ditta autorizzata.

Emissioni dei fumi in atmosfera: per il benessere della collettività, l'altezza della canna fumaria varia in relazione alle distanze da eventuali abitazioni vicine (ove presenti).

Cappe di adeguata potenza per il convogliamento dei fumi e vapori: obbligatoria.

Smaltimento acque reflue: secondo le normative vigenti (la valutazione è di competenza del Servizio Igiene pubblica e/o della Provincia).

- ❖ **CHIOSCO di tipo C:** Preparazione e somministrazione di pasti completi. I requisiti strutturali e delle attrezzature sono soggetti ai requisiti minimi dell'attività commerciale di ristorante ed attività similari. Il responsabile dell'attività commerciale deve assicurare il rispetto delle disposizioni in materia di igiene pre-operativa, operativa e post operativa ai sensi del Reg. CE 852/2004.

14. SAGRE FIERE TEMPORANEE

In particolare, ove necessario:

- a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri

- materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
 - d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
 - e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
 - f) devono essere disponibili attrezzature ed impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
 - g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
 - h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione;

Pertanto l'attività va valutata volta per volta a seconda della attività che si intende svolgere.

15. Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità dell'acqua utilizzate nelle imprese alimentari.

Il Regolamento CE 853/2004, normativa comunitaria riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, ha introdotto l'obbligo per le imprese alimentari di predisporre e di attuare procedure di autocontrollo HACCP, in ogni fase della produzione al fine di garantire la sicurezza degli alimenti. Il D.Lgs. 31/01 s.m.i, con l'art.5, comma 1, punto d), stabilisce che per le acque utilizzate nelle imprese alimentari i valori di parametro dell' Allegato I devono essere rispettati nel punto in cui sono utilizzate nell'impresa e con il comma 2 stabilisce che il titolare della struttura alimentare è responsabile dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

La qualità dell'acqua costituisce pertanto un prerequisito igienico-sanitario fondamentale del piano di autocontrollo.

A) L'OSA (Operatore Settore Alimentare) ha l'obbligo di garantire la potabilità dell'acqua predisponendo una procedura specifica di autocontrollo e gestione del rischio acqua all'interno del piano di autocontrollo aziendale, programmando analisi al rubinetto (nei punti in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento) con frequenza e parametri previsti per come indicato di seguito.

Analisi in autocontrollo da effettuare a cura dell'operatore del settore alimentare per il mantenimento dell'idoneità dell'acqua, tramite approvvigionamento all'acquedotto pubblico, al rubinetto:

- analisi microbiologica: coliformi a 37 C°, Escherichia Coli, enterococchi (Gennaio-Giugno);
- analisi chimica: parametri organolettici, ph, conducibilità, ferro, ammonio (Luglio-Dicembre);

B) Analisi in autocontrollo da effettuare a cura dell'operatore del settore alimentare per il mantenimento dell'idoneità dell'acqua-tramite approvvigionamento autonomo (pozzo-sorgente) – al rubinetto:

- Verifica microbiologica: coliformi a 37 C°, Escherichia Coli, enterococchi (Gennaio-Marzo);
- Verifica chimica: parametri organolettici, ph, conducibilità, ferro, ammonio, conducibilità, nitriti, nitrati, nichel, cromo e piombo (Aprile-Giugno);
- Verifica microbiologica: coliformi a 37 C°, Escherichia Coli, enterococchi (Luglio-Settembre);
- Verifica chimica: parametri organolettici, ph, conducibilità, ferro, ammonio, conducibilità, nitriti, nitrati, nichel, cromo e piombo (Ottobre-Dicembre).

In caso di punti multipli di utilizzo il controllo deve essere effettuato a rotazione.

Le frequenze ed i parametri riportati nei punti a e b costituiscono una base di controllo minimo, suscettibile di modifiche in relazione alle caratteristiche del territorio, alla presenza di fonti locali di pericolo, nonché ai fattori di rischio correlati alle caratteristiche tecnico costruttive degli impianti di distribuzione interna (complessità, vetustà, ecc).

Pertanto in fase di autocontrollo sarà oggetto di valutazione specifica da parte dell'OSA se aumentare le frequenze e quali parametri aggiungere alle tipologie dei punti A e B.