



Il Controllo Ufficiale nell'ambito della Segnalazione Certificata d'Inizio Attività (S.C.I.A.)

Milano, 21 maggio 2015

Intervento a cura di dott.ssa Daniela F. Pozzi

Quadro normativo

- **Regolamento CE 852/04 $\Rightarrow$ requisiti generali**
- **Regolamento Edilizio**
- **Regolamento Locale d'Igiene**
- **Manuali di buona prassi igienica**

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.

Reg CE 852/04 All. II Cap. I

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.
2. **Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:**
 - 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 d'igiene;
 - 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) 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.

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano

Reg CE 852/04 All. II Cap. I

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.
4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani 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.
5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.
6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

Reg CE 852/04 All. II Cap. I

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.
8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.
9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.
10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano

Reg CE 852/04 All. II Cap. II

Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni.

In particolare:

- a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico
- b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni;
- c) i soffitti devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antiinsetti facilmente amovibili per la pulizia;
- e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti;
- f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici.

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano

Reg CE 852/04 All. II Cap. II

Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

2. prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda.

Requisiti strutturali spesso disattesi

- Separazione fisica del laboratorio/cucina dalla vendita/somministrazione ►
- Aerazione dello spogliatoio
- Sistema di apertura delle finestre ad altezza d'uomo
- Disimpegno tra wc e locale preparazione alimenti ►
- Ottemperanza alle norme di sicurezza per impianti a gas

Requisiti relativi ad arredi e attrezzature spesso disattesi

- Azionamento non manuale dell'erogazione dell'acqua nelle postazioni lavamani ►
- Dotazione lavandini nel laboratorio/cucina
- Arredi chiusi per pentole, stoviglie e utensili ►
- Arredi separati per materiale e prodotti di pulizia ►
- Reticelle antiinsetto ►
- Acqua calda
- Cappe aspiranti di dimensioni adeguate ►

Requisiti relativi ad arredi e attrezzature spesso disattesi

- Dotazioni frigorifere adeguate ►
- Termometri delle apparecchiature frigorifere
- Abbattitori ►
- SuffICIENTI piani di lavoro ►
- Spogliatoi con armadietti ►
- Depositi ►
- Bancali e scaffali nel deposito ►
- Bidoni con coperchio azionabile a pedale ►
- Porte degli antibagni con sistema automatico di chiusura ►

next



[back](#)



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



Non dimenticate le «bocche di lupo»!



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano

.... e attenzione a proteggere anche le finestre da cui fuoriescono condotti

[back](#)



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



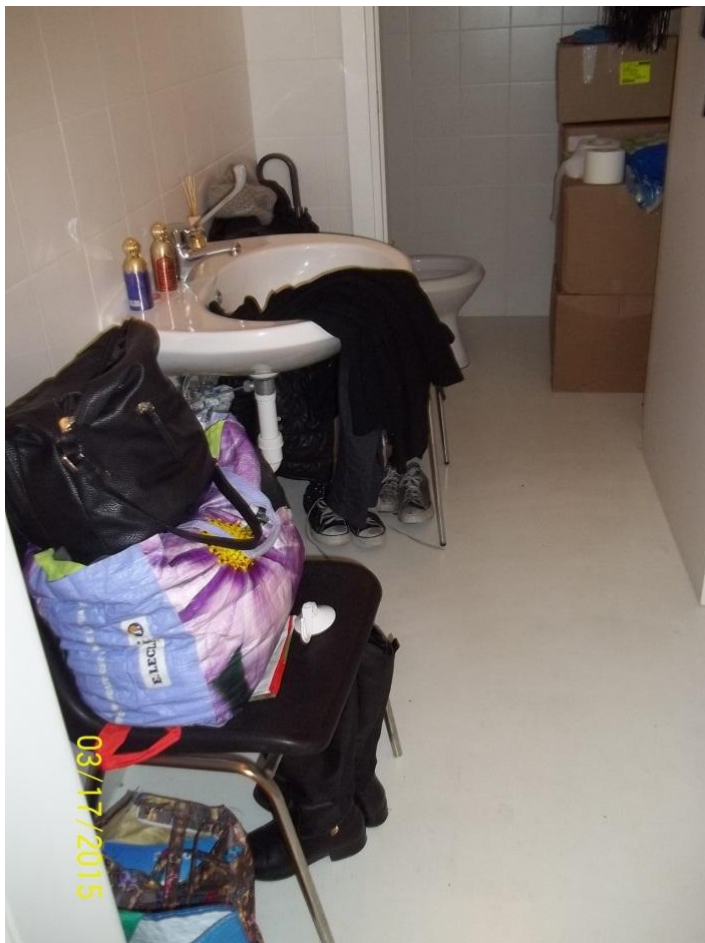
[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



[back](#)



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



[back](#)

Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano

Il layout ideale



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.

Il layout ideale

Nella progettazione è fondamentale essere a conoscenza delle tipologia di attività e delle esigenze dell'OSA



ciò permette di



dimensionare
opportunamente gli
spazi/locali



definire un layout
adeguato

es: potenzialità imp cottura, piani di lavoro, depositi, ecc

Il layout ideale

Esempi di casi particolari:

- Le preparazioni per diete sanitarie o pasti per celiaci devono avvenire in aree separate
- Per attività di catering prevedere frigoriferi e ripiani per i pasti da trasportare
- I negozi di sola vendita necessitano comunque di un lavandino oltre a quello del bagno



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.



Regione
Lombardia

ASL Milano

Grazie per l'attenzione



Dott.ssa D.F.Pozzi - Tecnico della Prevenzione
Il Controllo Ufficiale nell'ambito della S.C.I.A.

Sospensione attività (art.54 Reg.CE 882/04)

Portano al provvedimento di sospensione evidenti e diffuse non conformità (di locali, impianti, procedure), tali che non sussistano i requisiti minimi igienico – strutturali per proseguire l'attività.

Esempi:

- spazi di lavoro, arredi e attrezzature che non consentono lo svolgimento delle operazioni in condizioni di igiene e sicurezza;
- mancanza del locale cucina/laboratorio;
- locale cucina/laboratorio privo di aeroilluminazione naturale e meccanica;
- mancanza di servizio igienico;
- locale WC prospettante direttamente sul locale cucina/laboratorio (manipolazione alimenti).

Sospensione attività (art.54 Reg.CE 882/04)

Precisazioni:

- il locale preparazione deve essere sempre presente (quindi è requisito indispensabile) **laddove la tipologia di attività lo richiede** quali ristorante, tavola calda, laboratori. La cottura può avvenire nel locale somministrazione o vendita (free flow, banco pizza, ecc)

- in caso di attività assimilabili alla tavola fredda (frullaterie, farcitura piadine, ecc) o laddove vi sia la preparazione di soli impasti da cuocere a base di farina assimilabili alla pizzeria d'asporto, è ammissibile l'assenza di un separato locale di preparazione, purché l'OSA dia sufficienti garanzie di sicurezza alimentare.