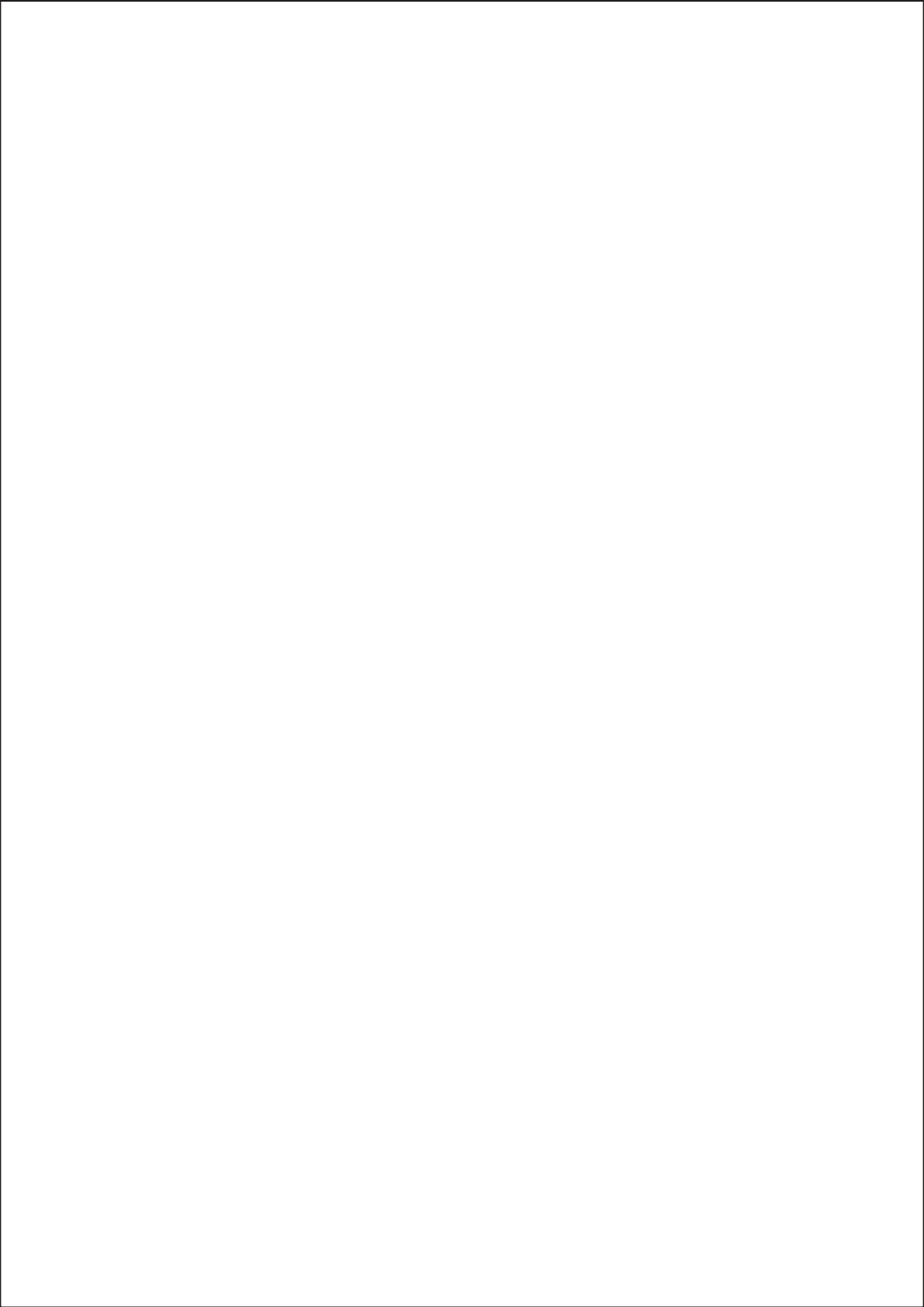




Dipartimento di Prevenzione
S.S. Tutela Igienico Sanitaria
Alimenti di Origine Animale

**REQUISITI
IGIENICO
SANTARI
PER
L'ATTIVITÀ
DI
VENDITA
E
LAVORAZIONE
DEI
PRODOTTI
ITTICI**



REQUISITI IGIENICO SANITARI PER L' ATTIVITÀ DI VENDITA E LAVORAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI

I LOCALI DESTINATI ALLA VENDITA E LAVORAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI DOVRANNO RISPETTARE LE CARATTERISTICHE EDILIZIE DETTATE DAI REGOLAMENTI ATTUALMENTE IN VIGORE, QUALI:

- 1. REGOLAMENTO EDILIZIO DEL COMUNE DI COMPETENZA;**
- 2. L.R. 44/85 E SUCCESSIVE MODIFICHE;**
- 3. D.P.R. 303/56;**
- 4. D.LVO 626/94;**
- 5. D.LVO 242/96;**
- 6. REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE;**
- 7. REG. CE 178/02;**
- 8. REG. CE 852/04; REG. CE 853/04;**
- 9. LINEE GUIDA PER LE ATTIVITÀ DEL SETTORE COMMERCIALE, ARTIGIANALE, DIREZIONALE NELL'ALLESTIMENTO DEI LOCALI E DOTAZIONE DELLE ATTREZZATURE – EDIZIONE 2007 (DELIBERA DEL DIRETTORE GENERALE N° 361 DEL 25/06/2007).**

ESERCIZI COMMERCIALI DESTINATI ALLA SOLA VENDITA DI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHI

LOCALE DI VENDITA

Il locale deve essere strutturato in modo da permettere una adeguata pulizia, disinfezione e manutenzione dello stesso ed in particolare:

1. Le pareti realizzate in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di almeno 2 m, misurata a partire dal piano di calpestio;
2. Gli intonaci delle pareti e dei soffitti dovranno essere integri al fine di evitare la caduta di polveri, calcinacci, pitture rovinate sui prodotti alimentari;
3. I pavimenti realizzati in materiale facilmente lavabile e dotato di scarico sifonato (piletta a pavimento) collegato alla fognatura dell'edificio;
4. Servizio igienico provvisto di anti-wc dedicato al personale, rispondente alle normative vigenti;

Inoltre deve essere dotato delle seguenti attrezzature:

5. Banco di vendita refrigerato e di superficie tale da consentire una adeguata separazione tra i prodotti ittici ed i molluschi, nonché dotato di opportuno sistema di smaltimento delle acque reflue allacciato al sistema fognario;
6. Banco di vendita dotato di adeguate protezioni dei prodotti posti in vendita dal contatto con il pubblico;
7. Piani di lavoro in materiale liscio, facilmente lavabili e disinfettabili;
8. Acquaio dotato di acqua calda e/o fredda con comando di erogazione non manuale (a pedale o fotocellula) da collocarsi nelle immediate vicinanze del banco da taglio e munito di distributore di sapone liquido e asciugamani monouso. Lo scarico dello stesso dovrà essere del tipo sifonato e collegato alla rete fognaria dell'edificio;

9. Dispositivi antinsetti alle aperture, compresa la porta d'ingresso, quali reti a fitte maglie, tende o sistemi di elettrocuzione;
10. Armadietto a doppio scomparto e/o vano, destinato agli indumenti del personale realizzati in materiale lavabile e disinfettabile;
11. Armadietto e/o vano ove detenere tutta l'attrezzatura utilizzata per le pulizie (detergenti, disinfettanti, scope, strofinacci, ecc.);
12. Vassoi in materiale lavabile e disinfettabile ove riporre tutta la coltelleria durante le fasi di lavorazione o in quelle successive alla pulizia o in alternativa sterilizzatore a caldo;
13. Contenitore chiudibile in materiale lavabile e disinfettabile destinato a contenere gli scarti delle lavorazioni, identificato mediante una striscia verde di altezza non inferiore ai 15 cm, riportante la seguente dicitura "Sottoprodotti di Categoria 3";
14. Contenitore chiudibile con sistema a pedale destinato ai rifiuti;
15. Tutte le attrezzature (scaffalature, pedane retrobanco, armadietti vari, gancere, supporti piani di lavoro ecc.) dovranno essere realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
16. Materiale di confezionamento (vaschette dei preincarti, film plastico, carta alimentare, borse di plastica, ecc.) dovrà essere riposto in maniera igienicamente idonea in contenitori e/o vani chiusi, fatto salvo per quanto riguarda un minimo quantitativo dello stesso per il pronto utilizzo.

Qualora l'attività comprenda l'eviscerazione del pesce, tali operazioni dovranno essere effettuate in una zona dedicata e separata dalla zona di vendita provvista delle seguenti attrezzature:

1. Ripiano di lavoro idoneo in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile;
2. Coltelleria dedicata e provvista di manici facilmente lavabile e disinfettabile;

3. Contenitore chiudibile con sistema a pedale destinato agli scarti della lavorazione che dovranno essere successivamente smaltiti come “Sottoprodotti di Categoria 3”.

LOCALI CELLE FRIGORIFERE

1. Attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori, ecc.) dotate di termometro di controllo della temperatura, che consentano una netta separazione tra i prodotti ittici ed i molluschi;
2. Locale cella frigorifera dotata di termometro di controllo della temperatura e realizzata interamente in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, munita di guarnizioni integre sulla porta di accesso;
3. All'interno della cella frigorifera dovrà essere presente un contenitore munito di coperchio, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, identificato mediante una striscia verde di altezza non inferiore ai 15 cm, riportante la seguente dicitura “Sottoprodotti di Categoria 3” e destinato a contenere gli scarti delle lavorazioni. Gli scarti della lavorazione dovranno essere smaltiti in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n.1774/02;
4. Le acque di condensa e quelle di raffreddamento dell'apparecchiatura frigorifera devono essere convogliate alla rete fognaria, o qualora ciò non fosse possibile, le stesse dovranno essere convogliate all'interno di un contenitore munito di chiusura e opportunamente fissato al fine di evitare rovesciamenti accidentali, che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

Le attrezzature sopra indicate dovranno essere dimensionate in base alla potenzialità produttiva.

ESERCIZI COMMERCIALI DESTINATI ALLA VENDITA DI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHI CON ANNESSO LABORATORIO PREPARAZIONE PRODOTTI ITTICI PRONTI A CUOCERE

LOCALE DI VENDITA E LOCALI CELLE FRIGORIFERE

Per quanto concerne il locale di vendita e celle frigorifere si rimanda a quanto sopra descritto.

LOCALE LABORATORIO

Deve essere realizzato in un locale separato oppure ricavato nello stesso locale di vendita opportunamente delimitato.

Deve essere dotato delle seguenti attrezzature:

1. Pavimenti realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile dotato di scarico sifonato (piletta a pavimento) collegato alla fognatura dell'edificio;
2. Pareti realizzate in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di almeno 2 m, misurata a partire dalla quota del piano di calpestio. Il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere arrotondato e gli angoli esposti delle pareti vanno protetti con paraspigoli;
3. Gli intonaci delle pareti e dei soffitti dovranno essere integri al fine di evitare la caduta di polveri, calcinacci, pitture rovinate sui prodotti alimentari;
4. Dispositivi antinsetti alle aperture quali reti a fitte maglie, tende o sistemi di elettrocuzione;
5. Acquaiuto dotato di acqua calda e fredda con comando di erogazione non manuale (a pedale o fotocellula) munito di distributore di sapone liquido e asciugamani monouso. Lo scarico dello stesso dovrà essere del tipo sifonato e collegato alla rete fognaria dell'edificio;

6. Piani di lavoro in materiale liscio facilmente lavabile e disinfettabile;
7. Vassoi in materiale lavabile e disinfettabile ove riporre tutta la coltelleria durante le fasi di lavorazione o in quelle successive alla pulizia o in alternativa sterilizzatore a caldo;
8. Contenitori con chiusura ermetica opportunamente identificati destinati alla conservazione degli aromi, spezie ed ingredienti vari;
9. Contenitori chiudibili in materiale lavabile e disinfettabile destinati a contenere gli scarti delle lavorazioni;
10. Contenitore chiudibile con sistema a pedale destinato ai rifiuti;
11. Deve essere garantita l'assenza di materiali ed alimenti non attinenti all'attività delle lavorazioni dei prodotti preparati;
12. Devono essere garantiti adeguati spazi di manovra del personale limitando l'ingombro dell'attrezzatura presente nel locale.

PRODUZIONE DI PREPARAZIONI PRODOTTI ITTICI PRONTI A CUOCERE O COTTI

Al fine di poter effettuare la preparazione di prodotti ittici e pronti a cuocere o cotti sono necessarie le ulteriori attrezzature:

- 1.** Banco separato per la preparazione di piatti pronti a cuocere in materiale igienicamente idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile;
- 2.** Contenitori con coperchi per conservare vegetali freschi e prodotti deperibili (formaggi, ecc.);
- 3.** Contenitori con coperchio opportunamente etichettati per conservare aromi e spezie;
- 4.** Coltelleria dedicata;
- 5.** Attrezzatura per la cottura (forno, piastre, ecc.), dotati di cappa aspirante regolamentare;
- 6.** Banco o vetrina espositiva per la conservazione dei prodotti cotti, in grado di mantenere gli stessi alla temperatura di almeno 65° centigradi.

Le attrezzature sopra indicate dovranno essere dimensionate in base alla potenzialità produttiva.

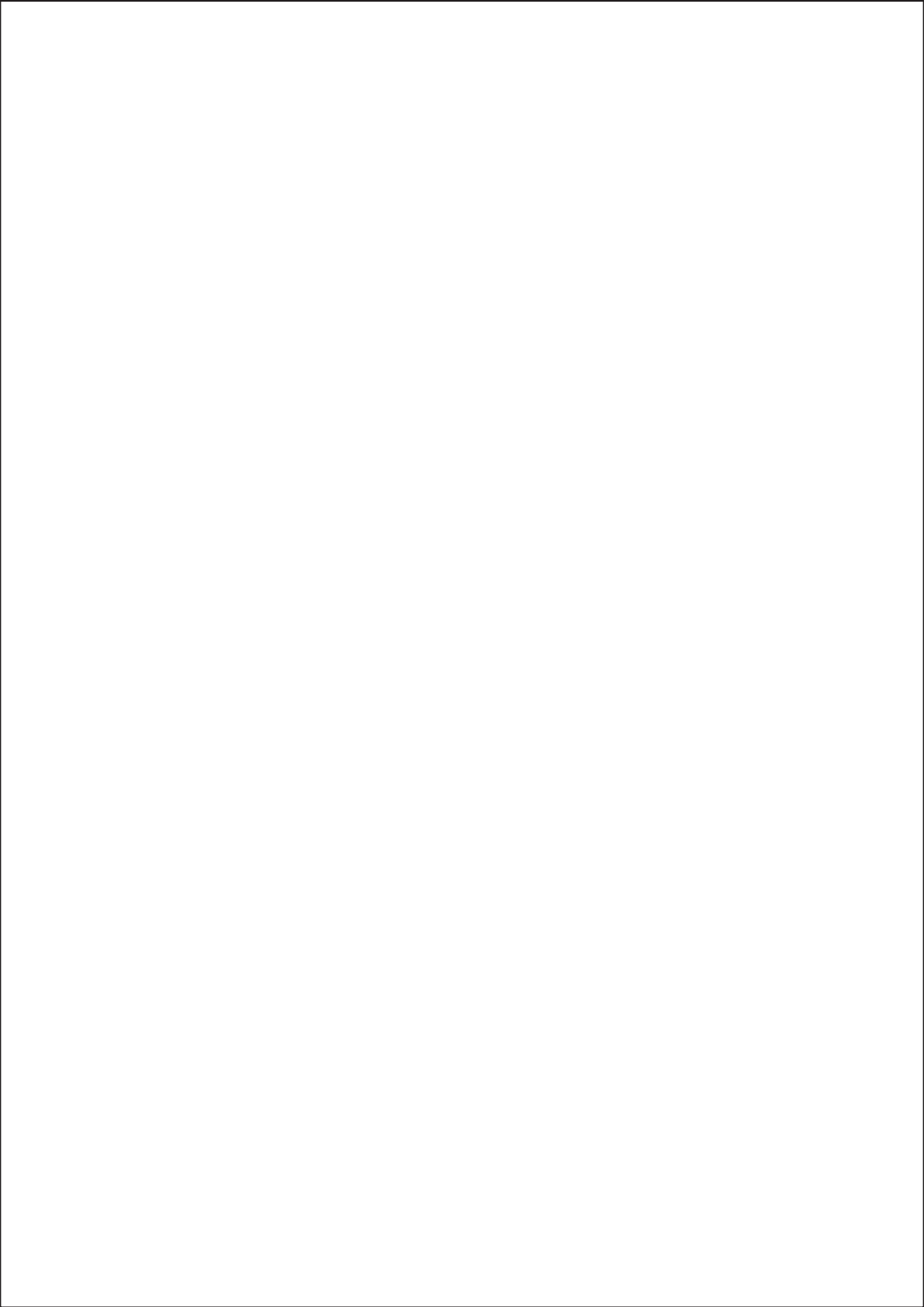
IGIENE DEL PERSONALE

- 1.** Garantire l'igiene delle mani curandoli taglio e la pulizia delle unghie;
- 2.** Non portare anelli, orologi e bracciali;
- 3.** Non consumare cibi e/o bevande e non fumare durante il lavoro;
- 4.** Utilizzare idonei copricapo durante il lavoro;
- 5.** Evitare di parlare sopra gli alimenti e soprattutto evitare starnuti e colpi di tosse sopra di essi;
- 6.** In caso di ferite sulle mani, disinfettarle e proteggerle con bende monouso e cerotti impermeabili, utilizzare guanti monouso a ricoprirle;
- 7.** Non umettare le dita con la saliva per prendere tovaglioli, carta di imballaggio, carta per alimenti ecc;
- 8.** Prima di entrare nell'ambiente di lavoro assicurarsi di avere tutti gli indumenti igienicamente puliti evitando in particolar modo di utilizzare le medesime calzature all'interno ed all'esterno del luogo di lavoro;
- 9.** Dopo ogni manipolazione di denaro avvenuta in assenza di protezioni alle mani, l'operatore dovrà avere cura di lavarsele accuratamente prima di iniziare la lavorazione.

DOCUMENTAZIONE DA DETENERE

Presso gli esercizi commerciali dovranno essere sempre tenuti a disposizione degli organi di vigilanza la seguente documentazione:

1. Piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP come previsto dall'art. 5 del REG. CE 852/04;
2. Documenti necessari a garantire la tracciabilità dei prodotti posti in vendita come previsto dal REG. CE 178/02;
3. Etichettatura dei molluschi bivalvi relativa almeno ai successivi 60 giorni dalla data di acquisto degli stessi;
4. Documentazione relativa alla corretta procedura di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale prevista dal REG. CE 1774/02;
5. Nulla-osta Sanitario alla vendita di prodotti ittici e/o Autorizzazione Sanitaria per laboratorio di prodotti pronti a cuocere rilasciata dall'Autorità competente. Per le attività attualmente esistenti l'Autorità Sanitaria provvederà alla registrazione d'ufficio delle stesse con la relativa assegnazione del numero di registrazione come previsto dal REG. CE 853/04;
6. Nel caso di apertura di una nuova attività, l'Azienda Sanitaria ha predisposto il modello NIA (notifica inizio attività) che l'utente è tenuto a presentare prima dell'inizio della stessa sulla base del quale l'attività verrà registrata con l'assegnazione del numero di registrazione che verrà comunicato all'interessato;
7. Nel caso di volturazione di titolarità di una attività esistente, l'Azienda Sanitaria ha predisposto il modello VAE (variazione attività esistente) che l'utente è tenuto a presentare prima dell'inizio della stessa, sulla base del quale l'attività verrà aggiornata pur mantenendo lo stesso numero di registrazione già esistente e che verrà comunque comunicato all'interessato;
8. L'assegnazione del numero di registrazione, dovrà essere tenuto a disposizione degli organi di vigilanza.
9. La scrivente Struttura Semplice reputa di fondamentale importanza informare che, nella compilazione dei modelli NIA e VAE, la parte si assume piena responsabilità penale nel sottoscrivere false dichiarazioni e/o presentare atti falsi o contenenti dati non corrispondenti a verità come previsto dal DPR n° 445/2000.



stampato in proprio
novembre 2007