

REGIONE DEL VENETO



ULSS5
POLESANA

U.O.C Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore : dottor Lucio Andreotti
Dipartimento di Prevenzione



ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ ALIMENTARI NEI CHIOSCHI



(ATTIVITÀ BALNEARI)

**A cura dei medici e dei tecnici della prevenzione del Servizio Igiene degli Alimenti e
della Nutrizione dell'Azienda Ulss 5 Polesana
Anno 2022**

PREMESSA

Il conseguimento di un elevato livello di sicurezza in ambito alimentare costituisce uno degli obiettivi fondamentali del regolamento (CE) n. 178 del 28 gennaio 2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti e principi generali della legislazione alimentare e, alla luce di tali previsioni, il regolamento (CE) n. 852 del 29 aprile 2004 provvede a delineare norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate alle imprese alimentari, ed agli operatori del settore alimentare (OSA); Per conseguire quanto appena riportato sono stati fissati dei requisiti generali e specifici in materia di igiene dall'art. 4 del regolamento (CE) 852/2004 i quali garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti siano sottoposte al controllo e al soddisfacimento dei pertinenti requisiti di igiene da parte dell'OSA. Inoltre l'art 6 del regolamento (CE) 852/2004 prevede che ogni operatore debba notificare all'autorità competente (AC), ai fini della registrazione, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti. La conferma di tale obbligo è ravvisabile nel più recente regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 che, all'art. 15, paragrafo 5, impone agli operatori di fornire all'autorità competente i dettagli aggiornati relativi al nome, alla forma giuridica, alle specifiche attività svolte, comprese le attività effettuate mediante tecniche di comunicazione a distanza e ai luoghi sotto il loro controllo.

Le attività dei chioschi sulle spiagge costituiscono attività ad alto rischio per la sicurezza alimentare in quanto solitamente vengono svolte in spazi limitati in cui diventa difficile muoversi adeguatamente con le appropriate attrezzature; le cucine con forni e fornelli attivi e gli alimenti esposti al caldo estivo possono raggiungere elevate temperature aumentando in tal modo il rischio di proliferazione batterica; la maggiore affluenza ai chioschi da parte dei consumatori si verifica proprio nelle fasce orarie più calde con il rischio quindi che il rispetto delle norme igieniche non possa essere garantito.

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) con questa guida intende dunque fornire utili indicazioni sul piano amministrativo, strutturale e organizzativo per gestire le attività dei chioschi in modo ottimale dal punto di vista della sicurezza alimentare garantendo nel contempo una assistenza più qualificata ed uniforme da parte degli operatori di questo Servizio.



OBBLIGHI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

NOTIFICA TRAMITE PRESENTAZIONE DI S.C.I.A.

Gli operatori del settore alimentare devono presentare una Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), con modalità esclusivamente telematica, presso il Comune territorialmente competente in ordine alla sede del relativo stabilimento/attività, per ciascuno stabilimento ovvero per ciascuna unità produttiva del settore alimentare posta sotto il proprio controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti, per comunicare:

- Inizio attività
- il subingresso e aggiornamenti per variazioni di legale rappresentante, denominazione o ragione sociale, trasferimento sede legale;
- aggiornamento per modifica o integrazione della tipologia di attività;
- la cessazione o sospensione temporanea dell'attività o aggiornamento periodo di svolgimento di attività (es. ristorazione pubblica in manifestazione temporanea ripetitiva).

Gli operatori del settore alimentare devono aggiornare l'autorità competente in merito a qualsivoglia cambiamento significativo o cessazione di attività.

L'attività dei chioschi rientra, come riportato nell'Allegato A della DGR 394/2020,

“nell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in maniera organizzata a clientela indistinta: ristorazione con somministrazione in bar, ristoranti, mense, padiglioni, chioschi;”.

In base a quanto sopra riportato, quindi, gli operatori che volessero organizzare presso i chioschi eventi temporanei devono presentare apposita notifica mediante SCIA.

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

Gli OSA predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP secondo quanto stabilito dall'art 5 comma 1 del regolamento CE 852/04. Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche. Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure elaborate nel piano di autocontrollo siano costantemente aggiornati e registrate e conservate per la visione sul posto da parte dell'autorità competente.

**Obbligatorie per tutte le tipologie di chioschi****PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA'**

È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, destinati alla produzione alimentare. Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento. A tal fine devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, le informazioni al riguardo. Le tipologie di documenti comprendono quelli commerciali quali: d.d.t., fatture ed altri documenti dove compaiono acquisti di alimenti. **Obbligatorio per tutte le tipologie di chioschi**

FORMAZIONE

Il personale impegnato come OSA deve essere continuamente formato sui principi generali in materia di igiene, sicurezza alimentare e nutrizionale

RACCOMANDAZIONI PER PERSONE CON ESIGENZE NUTRIZIONALI PARTICOLARI

Preparazioni alimentari mirate a intolleranze o allergie o celiachia devono essere eseguite in strutture dedicate esclusivamente a tale ipotesi e non devono essere eseguite in promiscuità con preparazioni alimentari tradizionali. Dovranno essere oggetto di attenta valutazione con procedure in autocontrollo dedicate, personale formato. Devono essere registrate tramite SCIA alimentare.

Le informazioni sulla presenza di allergeni nei cibi preparati o prodotti alimentari può essere fornita al consumatore attraverso:

- cartelloni, lavagne, cartellini;
- menù, depliant, libri
- sistemi elettronici, tecnologici, informatici

E' inoltre necessario esporre in maniera visibile la possibilità di rivolgersi al personale che correttamente formato sulla gestione di tali richieste sarà in grado di fornire un'informazione esaustiva

ACQUA POTABILE



IN TUTTE LE TIPOLOGIE DI CHIOSCHI L'APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DEVE AVVENIRE ESCLUSIVAMENTE TRAMITE ALLACCIAMENTO ALL'ACQUEDOTTO PUBBLICO.

TIPOLOGIA DI CHIOSCHI

In base alla tipologia di attività e del rischio i chioschi possono essere suddivisi in

1. chiosco senza preparazione
2. chiosco con preparazione (tipologia bar)
3. chiosco con preparazione (tipologia ristorante)

Si riportano di seguito le schede di attività per ogni tipologia di chiosco



1. SCHEDA ATTIVITA' DI CHIOSCO SENZA PREPARAZIONE

Vendita di prodotti alimentari in confezione a temperatura ambiente, di refrigerazione, gelati, somministrazione di caffè e bevande confezionate. Non è previsto il consumo a tavolino.

Non deve esserci manipolazione, preparazione, cottura di alimenti.

REQUISITI MINIMI

- Le pareti, il pavimento ed i soffitti devono essere in materiale lavabile, disinfettabile con superficie liscia.
- Le dimensioni del locale utilizzato prevalentemente come attività di vendita devono assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene e permettere una adeguata manutenzione e sanificazione.
- E' necessario predisporre un'area/spazio separato appositamente attrezzato per detenere sostanze detergenti/disinfettati nonché materiale per le pulizie
- Dotazione di almeno un lavello con erogazione dell'acqua potabile a comando non-manuale, con acqua calda e fredda.
- Per la conservazione ed esposizione di prodotti deperibili, sono necessarie vetrinette e/o celle refrigerate.
- Porte e finestre dei locali devono essere costruiti in maniera tale da impedire l'accumulo di sporcizia ed atte a prevenire la penetrazione di infestanti, roditori ed altri animali: zanzariere facilmente rimovibili per la pulizia, battenti delle porte tali da impedire l'ingresso a roditori ecc.;
- I contenitori per i rifiuti devono essere presenti in numero adeguato, di materiale sanificabile, con coperchio fisso ad apertura tramite pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità, con sacco di raccolta non riciclabile; i rifiuti alimentari devono essere rimossi al più presto possibile dai locali di lavorazione, ed essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente;

LOCALE DEPOSITO ALIMENTI

L'accessibilità al locale non deve prevedere percorsi esterni ed essere inaccessibile al pubblico.

Deve possibilmente avere accesso al locale/zona lavorazione



ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ ALIMENTARI NEI CHIOSCHI (ATTIVITÀ BALNEARI)

- Le pareti, il pavimento ed i soffitti devono essere in materiale lavabile, disinfettabile con superficie liscia.
 - Dotato di idonee scaffalature, armadi, mensole per riporre gli alimenti, in materiale sanificabile.
- NON PUO' ESSERE UTILIZZATO PER ESEGUIRE PREPARAZIONI, MANIPOLAZIONE O ASSEMBLAGGIO DI ALIMENTI. Tale fattispecie rappresenta una non-conformità alla normativa.**

SPOGLIATOIO

L'accessibilità al locale non deve prevedere percorsi esterni ed essere inaccessibile al pubblico.-

Le pareti, il pavimento ed i soffitti devono essere in materiale lavabile, disinfettabile con superficie liscia.

- Dotazione di armadietti a doppio scomparto, in materiale sanificabili per ognuno degli operatori. Devono essere forniti a tutti gli operatori per ogni singolo turno lavorativo.

NON PUO' ESSERE UTILIZZATO COME DEPOSITO ANCHE TEMPORANEO DI ALIMENTI O PER ESEGUIRE PREPARAZIONI, MANIPOLAZIONE O ASSEMBLAGGIO DI ALIMENTI. Tali fattispecie rappresentano non-conformità della normativa.

SERVIZI IGIENICI OPERATORI

DOTATO DI ANTIWC E WC

L'accessibilità al locale non deve prevedere percorsi esterni ed essere inaccessibile al pubblico.-

L'anti wc può corrispondere al locale spogliatoio con massimo 2 addetti.

- Deve essere dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani, degli armadietti a doppio scomparto.

-Il lavamani deve avere con acqua corrente potabile con scarico sifonato collegato a un sistema di smaltimento, distributore di sapone liquido, asciugamani monouso.

-Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua.

-Se non presente nell'antiwc, deve essere installato un lavamani con comando non azionabile a mano (pedale, fotocellula o ginocchio) e di porta apribile a spinta verso l'esterno con ritorno automatico.

NOTE

**ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ
ALIMENTARI NEI CHIOSCHI
(ATTIVITÀ BALNEARI)**

Deve essere sempre garantita la catena del freddo tramite monitoraggi visivi delle temperature dei frigoriferi durante l'orario di lavoro e di verifica, con annotazione delle stesse su apposita scheda, alla ripresa del turno lavorativo giornaliero.

**2. SCHEDA ATTIVITA' DI CHIOSCO CON PREPARAZIONE:
TIPOLOGIA BAR**

Preparazioni di alimenti quali: panini e prodotti simili (es. toast, tramezzini), riscaldamento piatti pronti surgelati o precotti, piatti freddi (es. affettati, formaggi), insalatone ottenute dall'assemblamento di alimenti (verdura, frutta, ortaggi) di IV gamma (confezioni di verdure già lavate ed eventualmente tagliate); frittura di prodotti surgelati (pesce, patate ecc.).
Le preparazioni devono esclusivamente prevedere il consumo sul posto e non per asporto. Non possono essere preparati alimenti preconfezionati

REQUISITI MINIMI

- Le pareti, il pavimento ed i soffitti devono essere realizzati in materiale resistente, non assorbente, non tossico e facilmente lavabile e disinfettabile.
- Le dimensioni dei locali di preparazione degli alimenti, della zona lavaggio e della zona somministrazione devono assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene e permettere una adeguata manutenzione e sanificazione.
- E' necessario predisporre un'area/spazio separato appositamente attrezzato per detenere sostanze detergenti/disinfettati nonché materiale per le pulizie
- Dotazione di una lavastoviglie/lavabicchieri.
- Per la conservazione ed esposizione di prodotti deperibili, sono necessarie vetrinette e/o celle refrigerate.
- Porte e finestre dei locali di preparazione e deposito costruite in maniera tale da impedire l'accumulo di sporcizia ed atte a prevenire la penetrazione di infestanti, roditori ed altri animali: zanzariere facilmente rimovibili per la pulizia, battenti delle porte tali da impedire l'ingresso a roditori ecc.;
- I contenitori per i rifiuti devono essere presenti in numero adeguato, di materiale sanificabile, con coperchio fisso ad apertura tramite pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità, con


**ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ
 ALIMENTARI NEI CHIOSCHI
 (ATTIVITÀ BALNEARI)**

sacco di raccolta non riciclabile; i rifiuti alimentari devono essere rimossi al più presto possibile dai locali di lavorazione, ed essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente;

Locale/zona preparazione: pareti, pavimenti e soffitto realizzati in materiale resistente, non assorbente, non tossico e facilmente lavabile e disinfettabile. Le disposizioni delle attrezzature e degli impianti devono assicurare uno spazio tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni di preparazione e di lavaggio in condizioni di igiene e permettere una adeguata sanificazione. Non devono essere presenti materiali o alimenti riposti a terra.

- Attrezzato con piani di lavoro in materiale continuo, liscio, lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni, in numero adeguato all'attività, disposti o realizzati in modo tale (es. con rotelle) da consentire la pulizia di pavimenti e pareti ed adeguatamente illuminati; le scaffalature di deposito presenti, con superfici lavabili, devono mantenere tutta la merce detenuta lontana dalle pareti e dai pavimenti al fine di consentire l'agevole pulizia degli stessi;
- Banchi frigoriferi o frigoriferi distinti per la conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti (da utilizzare entro la giornata lavorativa); deve essere assicurata la separazione tra salumi e formaggi - frutta e verdura - carni - piatti pronti - surgelati e congelati;
- Le piastre ed i forni di cottura che producono fumi o vapori devono essere provvisti di idonea cappa aspirante che immetta i fumi ed i vapori di cottura in idonea canna fumaria convogliante verso l'esterno;
- Dotazione di almeno un lavamani, con erogazione dell'acqua calda e fredda, per il lavaggio delle sole mani. Deve essere posizionato il più vicino possibile alle zone di lavorazione.
- Dotazione di almeno un lavello, possibilmente a doppia vasca, fornito di acqua potabile calda e fredda, per il lavaggio delle materie prime (es. verdure) ed utensili e piani di lavoro. La posizione del lavello deve essere nell'area/zona lavaggio.

Tale locale o zona puo' essere utilizzata per il taglio di frutta o verdura utilizzati nella preparazione di bevande da somministrare al pubblico.

Locale/zona preparazione bevande destinate alla somministrazione al pubblico pareti, pavimenti e soffitto realizzati in materiale resistente, non assorbente, non tossico e facilmente lavabile e disinfettabile. Le disposizioni delle attrezzature e degli impianti frigoriferi devono assicurare uno spazio tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni di preparazione e di lavaggio in condizioni di igiene e permettere una adeguata sanificazione. Non devono essere presenti materiali o alimenti riposti a terra.

- Attrezzato con piani di lavoro in acciaio;
- Dotazione di almeno un lavamani, con erogazione dell'acqua calda e fredda, per il lavaggio delle sole



ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ ALIMENTARI NEI CHIOSCHI (ATTIVITÀ BALNEARI)

mani. Deve essere posizionato il più vicino possibile alle zone di lavorazione.

Tali caratteristiche possono corrispondere ad un chiosco separato dal principale ed utilizzato solo ed esclusivamente per tali attività. Può venire utilizzato come punto di appoggio per le sole operazioni di assemblaggio mentre le operazioni di taglio essere eseguite nel locale di preparazione del chiosco principale ed ivi veicolate con materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti (vaschette) e conservate in regime di temperatura controllata.

Zona somministrazione

- L'area di somministrazione deve essere adeguatamente protetta dalla polvere e dalle intemperie.
- La pavimentazione può essere realizzata con pedane in legno, linoleum, cemento trattato, purché in buone condizioni di manutenzione.
- I tavoli devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile o ricoperti con materiale lavabile e disinfettabile o monouso.

LOCALE DEPOSITO ALIMENTI

L'accessibilità al locale non deve prevedere percorsi esterni ed essere inaccessibile al pubblico.-

Le pareti, il pavimento ed i soffitti devono essere in materiale lavabile, disinfettabile con superficie liscia.

- Dotarsi di idonee scaffalature, armadi, mensole per riporre gli alimenti, in materiale sanificabile.
- Dotato di frigoriferi/celle frigorifere/frigoriferi a pozzo per la conservazione degli alimenti altamente deperibili ed a lunga conservazione (surgelati).

NON PUO' ESSERE UTILIZZATO PER ESEGUIRE PREPARAZIONI, MANIPOLAZIONE O ASSEMBLAGGIO DI ALIMENTI. Tale fattispecie rappresenta una non-conformità alla normativa.

SPOGLIATOIO

L'accessibilità al locale non deve prevedere percorsi esterni ed essere inaccessibile al pubblico.-

Le pareti, il pavimento ed i soffitti devono essere in materiale lavabile, disinfettabile con superficie liscia.

- Dotazione di armadietti a doppio scomparto, in materiale sanificabili per ognuno degli operatori. Devono essere forniti a tutti gli operatori per ogni singolo turno lavorativo.

NON PUO' ESSERE UTILIZZATO COME DEPOSITO ANCHE TEMPORANEO DI ALIMENTI O



PER ESEGUIRE PREPARAZIONI, MANIPOLAZIONE O ASSEMBLAGGIO DI ALIMENTI. **Tali fattispecie rappresentano non-conformità della normativa.**

SERVIZI IGIENICI OPERATORI

DOTATO DI ANTIWC E WC

L'accessibilità al locale non deve prevedere percorsi esterni ed essere inaccessibile al pubblico.-

L'anti wc può corrispondere al locale spogliatoio con massimo 2 addetti.

-Deve essere dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani, degli armadietti a doppio scomparto.

-Il lavamani deve avere con acqua corrente potabile con scarico sifonato collegato a un sistema di smaltimento, distributore di sapone liquido, asciugamani monouso.

-Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua.

-Se non presente nell'antiwc, deve essere installato un lavamani con comando non azionabile a mano (pedale, fotocellula o ginocchio) e di porta apribile a spinta verso l'esterno con ritorno automatico.

SERVIZI IGIENICI PUBBLICO

DOTATO DI ANTIWC E WC

-Deve essere dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani

-Il lavamani deve avere con acqua corrente potabile con scarico sifonato collegato a un sistema di smaltimento, distributore di sapone liquido, asciugamani monouso.

-Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua.

NOTE

Possono essere preparati piatti pronti da consumare sul posto ma senza prevedere scorte da utilizzare per i giorni successivi. Le preparazioni devono avere carattere estemporaneo di linea fresco su fresco.

Deve essere sempre garantita la catena del freddo tramite monitoraggi visivi delle temperature dei frigoriferi durante l'orario di lavoro e di verifica, con annotazione delle stesse su apposita scheda, alla ripresa del turno lavorativo giornaliero.

Deve essere sempre garantita la catena del caldo ove previsto, con idonei scaldavivande.



Non sono consentite preparazioni alimentari per soggetti celiaci.

3. SCHEDA ATTIVITA' DI CHIOSCO CON PREPARAZIONE: TIPOLOGIA RISTORANTE

4.

Preparazioni di pasti completi quali primi piatti caldi e freddi, secondi piatti caldi e freddi, contorni. Le preparazioni devono esclusivamente prevedere il consumo sul posto e non per asporto. Non possono essere preparati alimenti preconfezionati.

REQUISITI MINIMI

- Le pareti, il pavimento ed i soffitti devono essere realizzati in materiale resistente, non assorbente, non tossico e facilmente lavabile e disinfettabile.
- Le dimensioni dei locali di preparazione degli alimenti, della zona lavaggio e della zona somministrazione devono assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene e permettere una adeguata manutenzione e sanificazione.
- E' necessario predisporre un'area/spazio separato appositamente attrezzato per detenere sostanze detergenti/disinfettati nonché materiale per le pulizie
- Per la conservazione ed esposizione di prodotti deperibili, sono necessarie vetrinette e/o celle refrigerate.
- Porte e finestre dei locali di preparazione e deposito costruite in maniera tale da impedire l'accumulo di sporcizia ed atte a prevenire la penetrazione di infestanti, roditori ed altri animali: zanzariere facilmente rimovibili per la pulizia, battenti delle porte tali da impedire l'ingresso a roditori ecc.;
- I contenitori per i rifiuti devono essere presenti in numero adeguato, di materiale sanificabile, con coperchio fisso ad apertura tramite pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità, con sacco di raccolta non riciclabile; i rifiuti alimentari devono essere rimossi al più presto possibile dai locali di lavorazione, ed essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente;

Locale cucina: pareti, pavimenti e soffitto realizzati in materiale resistente, non assorbente, non tossico e facilmente lavabile e disinfettabile. Le disposizioni delle attrezzature e degli impianti devono assicurare uno spazio tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni di preparazione e di


**ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ
 ALIMENTARI NEI CHIOSCHI
 (ATTIVITÀ BALNEARI)**

lavaggio in condizioni di igiene e permettere una adeguata sanificazione. Devono essere presenti raccordi tra pavimento e pareti e tra pareti stesse arrotondati (raccordi possibilmente incorporati nel rivestimento delle pareti e, se invece applicati, resi perfettamente solidali con le superfici sottostanti).

Non devono essere presenti materiali o alimenti riposti a terra.

- Attrezzato con piani di lavoro in materiale continuo, liscio, lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni, in numero adeguato all'attività, disposti o realizzati in modo tale (es. con rotelle) da consentire la pulizia di pavimenti e pareti ed adeguatamente illuminati; le scaffalature di deposito presenti, con superfici lavabili, devono mantenere tutta la merce detenuta lontana dalle pareti e dai pavimenti al fine di consentire l'agevole pulizia degli stessi;
- Banchi frigoriferi o frigoriferi distinti per la conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti (da utilizzare entro la giornata lavorativa); deve essere assicurata la separazione tra salumi e formaggi, frutta e verdura, carni e piatti pronti, surgelati e congelati; prevedere celle frigorifere separate e distinte per le carni ed il pesce;
- I fuochi di cottura e comunque attrezzature di cottura che producono fumi o vapori devono essere provvisti di idonea cappa aspirante che immetta i fumi ed i vapori di cottura in idonea canna fumaria convogliante verso l'esterno;
- Dotazione di almeno un lavamani, con erogazione dell'acqua calda e fredda, per il lavaggio delle sole mani. Deve essere posizionato il più vicino possibile alle zone di lavorazione.
- Dotazione di almeno un lavello, possibilmente a doppia vasca, fornito di acqua potabile calda e fredda, per il lavaggio delle materie prime (es. verdure) ed utensili e piani di lavoro. La posizione del lavello deve essere nell'area/zona lavaggio.

Area/zona lavaggio: Attrezzata con piani di appoggio in acciaio, armadi per la conservazione delle stoviglie e posateria pulita

- Dotazione di almeno un lavello, possibilmente a doppia vasca, fornito di acqua potabile calda e fredda.
- Dotazione di una lavastoviglie industriale
- Armadietto dove conservare i prodotti per la sanificazione

Locale/zona preparazione bevande destinate alla somministrazione al pubblico pareti, pavimenti e soffitto realizzati in materiale resistente, non assorbente, non tossico e facilmente lavabile e disinfettabile. Le disposizioni delle attrezzature e degli impianti frigoriferi devono assicurare uno spazio tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni di preparazione e di lavaggio in condizioni di igiene e permettere una adeguata sanificazione. Non devono essere presenti materiali o alimenti riposti a terra.

- Attrezzato con piani di lavoro in acciaio;
- Dotazione di almeno un lavamani, con erogazione dell'acqua calda e fredda, per il lavaggio delle sole



ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ ALIMENTARI NEI CHIOSCHI (ATTIVITÀ BALNEARI)

mani. Deve essere posizionato il più vicino possibile alle zone di lavorazione.

Tali caratteristiche possono corrispondere ad un chiosco separato dal principale ed utilizzato solo ed esclusivamente per tali attività. Può venire utilizzato come punto di appoggio per le sole operazioni di assemblaggio mentre le operazioni di taglio essere eseguite nel locale di preparazione del chiosco principale ed ivi veicolate con materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti (vaschette) e conservate in regime di temperatura controllata.

Zona somministrazione

- L'area di somministrazione deve essere adeguatamente protetta dalla polvere e dalle intemperie.
- La pavimentazione può essere realizzata con pedane in legno, linoleum, cemento trattato, purché in buone condizioni di manutenzione.
- I tavoli devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile o ricoperti con materiale lavabile e disinfettabile o monouso.

LOCALE DEPOSITO ALIMENTI

L'accessibilità al locale non deve prevedere percorsi esterni ed essere inaccessibile al pubblico.-

Le pareti, il pavimento ed i soffitti devono essere in materiale lavabile, disinfettabile con superficie liscia.

- Dotarsi di idonee scaffalature, armadi, mensole per riporre gli alimenti, in materiale sanificabile.
- Dotato di frigoriferi/celle frigorifere/frigoriferi a pozzo per la conservazione degli alimenti altamente deperibili ed a lunga conservazione (surgelati).

NON PUO' ESSERE UTILIZZATO PER ESEGUIRE PREPARAZIONI, MANIPOLAZIONE O ASSEMBLAGGIO DI ALIMENTI. Tale fattispecie rappresenta una non-conformità alla normativa.

SPOGLIATOIO

L'accessibilità al locale non deve prevedere percorsi esterni ed essere inaccessibile al pubblico.-

Le pareti, il pavimento ed i soffitti devono essere in materiale lavabile, disinfettabile con superficie liscia.

- Dotazione di armadietti a doppio scomparto, in materiale sanificabili per ognuno degli operatori. Devono essere forniti a tutti gli operatori per ogni singolo turno lavorativo.

NON PUO' ESSERE UTILIZZATO COME DEPOSITO ANCHE TEMPORANEO DI ALIMENTI O PER ESEGUIRE PREPARAZIONI, MANIPOLAZIONE O ASSEMBLAGGIO DI ALIMENTI. Tali fattispecie rappresentano non-conformità della normativa.

SERVIZI IGIENICI OPERATORI


**ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ
 ALIMENTARI NEI CHIOSCHI
 (ATTIVITÀ BALNEARI)**
DOTATO DI ANTIWC E WC

L'accessibilità al locale non deve prevedere percorsi esterni ed essere inaccessibile al pubblico.-

L'anti wc può corrispondere al locale spogliatoio con massimo 2 addetti.

-Deve essere dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani, degli armadietti a doppio scomparto.

-Il lavamani deve avere con acqua corrente potabile con scarico sifonato collegato a un sistema di smaltimento, distributore di sapone liquido, asciugamani monouso.

-Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua.

-Se non presente nell'antiwc, deve essere installato un lavamani con comando non azionabile a mano (pedale, fotocellula o ginocchio) e di porta apribile a spinta verso l'esterno con ritorno automatico.

SERVIZI IGIENICI PUBBLICO
DOTATO DI ANTIWC E WC

-Deve essere dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani

-Il lavamani deve avere con acqua corrente potabile con scarico sifonato collegato a un sistema di smaltimento, distributore di sapone liquido, asciugamani monouso.

-Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua.

NOTE

Possono essere preparati piatti pronti da consumare sul posto ma senza prevedere scorte da utilizzare per i giorni successivi. Non devono essere previste attività d'asporto. Non possono essere preparati piatti preconfezionati.

Deve essere sempre garantita la catena del freddo tramite monitoraggi visivi delle temperature dei frigoriferi durante l'orario di lavoro e di verifica, con annotazione delle stesse su apposita scheda, alla ripresa del turno lavorativo giornaliero.

Deve essere sempre garantita la catena del caldo ove previsto, con idonei scaldavivande.

Può essere consentita la preparazione di alimenti per celiaci purché venga effettuata da personale formato, venga effettuata un'attenta valutazione sui tempi, sugli spazi e sulle modalità con cui effettuarla e sia predisposta una procedura in autocontrollo ad hoc



PROCEDURE SEMPLIFICATE PER L'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO

La documentazione che deve essere presente all'interno dell'attività e disponibile alle verifiche degli organi di controllo è la seguente;

PIANO DI AUTOCONTROLLO contenente:

- a. la descrizione delle FASI di attività, delle procedure di gestione secondo le buone pratiche di lavorazione (GMP);
- b. la documentazione rilasciata dai fornitori (fatture scontrini fiscali);
- c. La documentazione redatta per le verifiche delle procedure di:
 - controllo delle temperature
 - pulizia e disinfezione;
 - disinfestazione;
 - manutenzione delle attrezzature;
 -
- d. La documentazione compilata per la registrazione delle non conformità e di quanto è stato fatto per sanare il problema identificato;



NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e smi

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e smi

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai Consumatori e smi

CONFERENZA STATO-REGIONI DEL 10.11.2016: “Linee guida per il controllo ufficiale ai Sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004. Repertorio Atti n.: 212/CSR

REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE

REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 394 del 31 marzo 2020 Aggiornamento delle procedure di notifica e registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 ed introduzione della comunicazione ai sensi del D.Lgs. n 29/2017. Modifica alla D.G.R. n.371 del 20 novembre 2007.



**ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ
ALIMENTARI NEI CHIOSCHI
(ATTIVITÀ BALNEARI)**

DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12,