

Requisiti di cucine e laboratori di preparazione

- Altezza minima e/o media di ml 300 e superfice adeguata al numero dei pasti comunque non inferiore a 12 m. q.
- Superficie finestrata pari ad 1/8 della superficie pavimentata (per i locali già esistenti, in possesso di certificato di agibilità con destinazione d'uso ma privi dei presenti requisiti devono essere comunque assicurati adeguata illuminazione naturale o artificiale nonché corretta areazione meccanica o naturale).
- Ampiezza sufficiente onde evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale (valore indicativo 0,3 - 0,5 mq per posto a sedere).
- Idonei valori microclimatici atti a prevenire condensazioni di vapori, lo sviluppo di muffe e la contaminazione di sostanze alimentari (impianti di areazione che garantiscono 5 ricambi/ora).
- Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili; consigliabile Piastrelle fino a due metri di altezza dal suolo con angoli arrotondati tra pareti e pareti e tra pareti e pavimenti, o altro materiale atossico ed idoneo ad essere utilizzato nell'industria alimentare. Inoltre, inclinazione dei pavimenti verso eventuali tombini sifonati e dotati di griglie.
- Dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti, meglio descritti nel piano di autocontrollo.

Si evidenzia a tal proposito che il regolamento di attuazione della L. R. 3/2002 sull'atti-vita agrituristica cita che possono essere concesse deroghe relativamente all'altezza dei locali e ai rapporti tra superficie finestrata e superfice del pavimento, finalizzate a mantenere caratteristiche di tipicità degli edifici rurali.

Inoltre, per particolari esigenze di taluni prodotti quali formaggi e salumi, nonché vini aceti e liquori, l'autorità competente potrà prescrivere requisiti diversi, limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

-Per i depositi di cereali e di prodotti orto-frutticoli non trasformati potrà derogarsi a quanto prescritto, come stabilito dall'art. 28 D.P.R. 327/80.

Cucine e laboratori dovranno essere a loro volta provvisti di:

- **impianti, attrezzature ed utensili** riconosciuti idonei nei sotto il profilo igienico sanitario, costruiti in modo tale da consentire facile e completa pulizia e conformi alle direttive comunitarie per la prevenzione degli infortuni sul lavoro.
- **Depositi o magazzini** (di altezza minima o media mt 2,40) con attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta di materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo degli stessi lo renda necessario.
- **Acqua potabile sufficiente** erogata dal civico acquedotto o da pozzi privati, in quest'ultimo caso il proprietario deve dimostrarne la sua conformità al D.P.R. 236/88 tramite certificato di analisi rilasciato da laboratorio ufficiale e provvedere, quindi, nell'ambito del piano di autocontrollo, a periodici controlli della stessa con frequenza variabile a secondo del suo utilizzo mediante incorporazione o meno nell'alimento.
- **Servizi igienici** per il personale addetto alla lavorazione non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari I locali bagno ed antibagno, quest'ultimo dotato di porta con apertura verso l'esterno a chiusura automatica devono avere rivestimento sino a due metri di altezza e pavimenti lavabili e disinfettabili. I servizi devono essere in numero adeguato al personale addetto, con wc, lavabo con erogatore d'acqua che non possono essere azionata a mano (piuttosto a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido ed asciugamani elettrici o monouso. I servizi devono avere areazione naturale o, dove ciò non sia tecnicamente possibile, essere dotati di areazione forzata in grado di garantire 5 ricambi / ora. Dove la lavorazione lo richiede devono essere messe a disposizione un numero di docce sufficienti. Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili e disinfettabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente degli indumenti personali e quelli usati per il lavoro.

- **Dispositivi per lo smaltimento di rifiuti**, rispondenti alle esigenze sia per le acque luride che per quelli solidi.
- **Contenitori per l'immondizia**, posti a congrua distanza dalle lavorazioni con dispositivi di apertura a pedale.
- **Cappa di aspirazione** sopra ogni piano di cottura per l'allontanamento di fumi e vapori che si continua con canna fumaria posta al di sopra del tetto in conformità all'art. 98 del R.E.T..
- **Lavelli**, almeno due o uno a due vasche, possibilmente in acciaio inox, dotati di acqua corrente, calda e fredda, con scarico sifonato in fognatura ed idonei sistemi di smaltimento delle acque reflue, muniti di asciugamani a perdere.
- **Il locale, i piani di appoggio le attrezzature devono no essere organizzati in modo da ottenere spazi distinti riservati a** preparazione preliminare di carni, preparazione preliminare di verdure, preparazione di piatti freddi o pronti (affettatura, guarnizioni, ecc), cottura, lavaggio stoviglie ed utensili, distribuzione piatti pronti, ritorno stoviglie sporche.
- **Qualora nei laboratori suddetti venga prevista la conservazione in atmosfera controllata** del prodotto la ditta dovrà individuare il luogo di conservazione dei contenitori del gas.

Requisiti di dispense e depositi di materie prime

- **Requisiti strutturali** atti a garantire idonee condizioni microclimatiche, con areazione naturale o artificiale, adeguato isolamento o coibentazione per i locali interrati totalmente o parzialmente per la conservazione dei prodotti stoccati.
- **Attrezzature idonee all'uso specifico**: scaffali, armadi (e altri) con pareti lisce in materia lavabile; frigoriferi di adeguata potenza e capienza divisi in scomparti, con termometro, termoregistratori utilizzabili in modo tale da evitare promiscuità tra i diversi tipi di alimenti; congelatori per la conservazione di alimenti surgelati alla temperatura di -18° C, muniti di termometro e preferibilmente di registratore di temperature.

Requisiti delle sale di somministrazione

- **Altezza minima** e/o media di mt. 3, con superficie finestrata pari ad 1/8 di quella pavimentata. Per i locali già esistenti rimane valido quanto riportato in precedenza per cucine e laboratori.
- **Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili** (per le pareti è sufficiente utilizzare tinte lavabili).
- **Servizi igienici** costituiti da gabinetti dotati di vaso a caduta d'acqua; lavabi posti nell'antibagno, con acqua fredda e calda erogata attraverso rubinetterie a comando non manuale, distributori di sapone liquido, asciugamani monouso; areazione naturale od artificiale a mezzo di elettroventola in grado di assicurare almeno 5 ricambi l'ora. I servizi non devono essere comunicanti direttamente con cucina o sala somministrazione, devono avere pareti piastrellate fino a mt. 2,00 di altezza da terra e pavimento lavabile e disinfettabile. Deve esserci disponibilità di almeno 2 servizi igienici (distinti per sesso) Per capacità ricettive superiori a 100 posti dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ogni 100 unità o frazione.

Requisiti dei Locali di Vendita

- **Altezza minima** o media di mt. 3, con pareti e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili (per i locali già esistenti rimane valido quanto riportato in precedenza).
- **Superficie finestrata** pari ad 1/8 di quella pavimentata.
- **Essere dotati di attrezzature idonee** per la conservazione dei prodotti finiti o per la loro esposizione, in grado di garantire le temperature previste dalle norme vigenti; per gli esercizi che intendono procedere alla preparazione di prodotti alimentari a base di carne pronti a cuocere o cotti si devono garantire i seguenti spazi e attrezzature:

1) Disponibilità di locale apposito per eventuale disosso, spezzatura e tritatura delle carni con pareti lisce impermeabili, lavabili e disinfettabili, idoneamente pavimentato, sufficientemente areato ed illuminato.

- 2) Lavello per la pulizia delle utensilerie e dei contenitori alimentato con acqua calda e fredda.
- 3) Appositi e distinti contenitori muniti di coperchio per la conservazione di prodotti vegetali.
- 4) Appositi, contenitori forniti di etichetta per sostanze aromatiche, spezie ed ingredienti vari
- 5) Appositi contenitori per formaggio muniti di coperchio per la loro conservazione in frigorifero;
- 6) Un banco in acciaio inox oppure in marmo per la preparazione, e la manipolazione dei piatti pronti a Cuocere.
- 7) Vassoi idonei per l'esposizione, con i piatti pronti che dovranno essere esposti per la vendita in banchi vetrina dotati, di apposita apparecchiatura frigorifera e comunque separati dalle carni avi - cunicole e di selvaggina allevata.
- 8) Appositi cartellini indicanti il tipo di preparazione alimentare e gli ingredienti impiegati applicati o posti accanto ai vassoi che li contengono.
- 9) Banco o vetrina per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura compresa tra +60°C e +65°C.
- 10) Banco o vetrina frigorifero per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa di vendita, a temperatura di refrigerazione.

Requisiti specifici dei piccoli mattatoi in deroga.

- Limite di mattazione fino a 2 capi di suini, 2 capi ovi-caprini e 2 capi di selvaggina di taglia grossa o 8 capi di agnelli, capretti o suinetti di peso inferiore a 15 kg; è possibile macellare anche avicunicoli purché ciò avvenga in giorni diversi:
- Locale con dimensioni minime di 3 metri di altezza e 6 metri di lunghezza o anche minori se l'attività settimanale è limitata a 2 capi adulti o 4 di peso inferiore a 15 kg.
- Attrezzature e utensili idonei e utilizzati solo per questo scopo.
- Separazione tra il sito dove avvengono lo stordimento, dissanguamento e scuoiatura e la postazione dove si eseguono successive operazioni. In tali locali è consentita la suddivisione delle carcasse in mezze e di queste in tre pezzi al massimo.
- Rimozione, stoccaggio e smaltimento degli scarti animali a rischio anche con facoltà di loro deposito temporaneo in frigorifero congelatore.
- Cella frigorifera che assicuri l'assenza di contatto tra carni fresche di specie diverse.
- Idoneo sistema di smaltimento delle acque di lavaggio.