

Dossier Ristorazione: Guida per l'applicazione del sistema HACCP



***A cura di Ornella Pancino
Dirigente medico del Ministero della Salute***

La ristorazione alberghiera



*Il sistema di autocontrollo HACCP (**Hazard Analysis and Critical Control Points** – Analisi del rischio e dei punti critici di controllo) è stato ufficialmente proposto nel '71 negli Stati Uniti durante la “National Conference on Food Protection”.*

Publicato successivamente su una linea guida Codex “Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Points”, è stato adottato dalla CEE per tutto il settore alimentare con la direttiva 93/43. Tale direttiva e i successivi D.Lgs 155 e 156 del '97 sono stati abrogati e superati dal Regolamento CE 852/2004 il cui ambito di applicazione è analogo a quello del D.Lgs 155 (non si applica alla produzione primaria né alla preparazione-conservazione degli alimenti per uso domestico privato). Quindi, in base al Regolamento CE 852/2004, tutte le strutture ricettive che somministrano alimenti e/o bevande si trovano di fronte all'obbligo di redigere un piano di autocontrollo che assicuri l'idoneità al consumo umano di tali prodotti alimentari.

Le presenti note vanno considerate come una sintetica documentazione di supporto a livello informativo e non sostituiscono, ovviamente, il percorso didattico e gli adempimenti relativi.



La ristorazione alberghiera

Gli alberghi, i villaggi turistici e le pensioni che manipolano gli alimenti per offrire un servizio di ristorazione, devono rispettare determinati requisiti igienico sanitari, in particolare l'esercizio di ristorazione deve essere composto dai seguenti locali:

a.Cucina

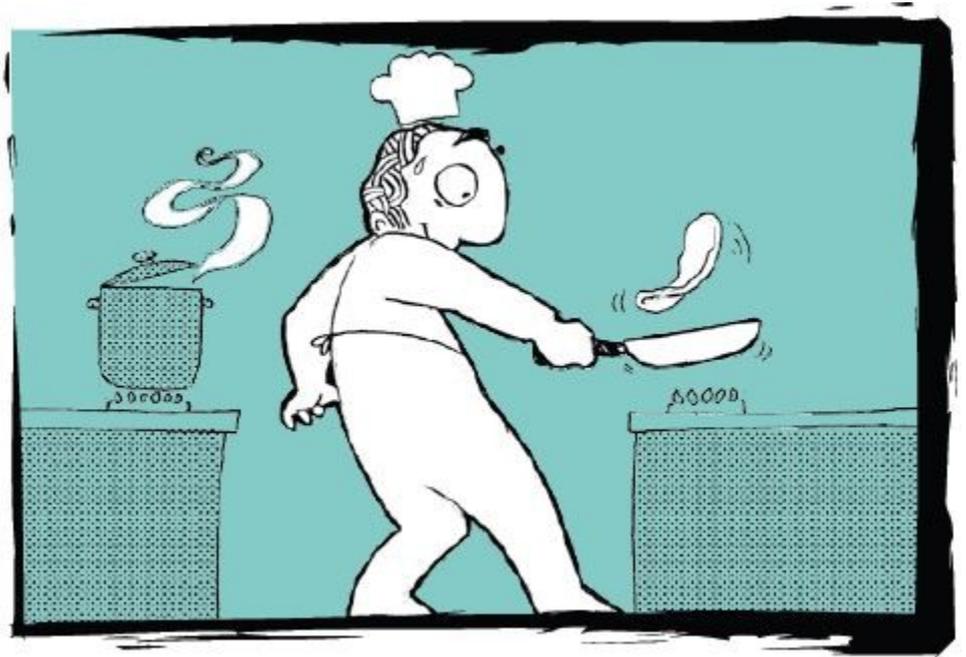
b.Locale lavaggio

c.Dispensa e deposito

d.Sala/e da pranzo

e.Servizio igienico per il personale e spogliatoio

f.Servizi igienici per il pubblico



Cucina

La cucina è il locale destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, deve essere ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi "sporchi" quali ad esempio l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche al locale di lavaggio.

Deve essere strutturata preferibilmente in forma quadrata o comunque tale da evitare per quanto possibile zone strette ed anfrattuose o nicchie difficilmente raggiungibili dalle operazioni di pulizia e lavaggio.



Cucina

La cucina deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al flusso di trattamento e sanificazione dell'alimento (accesso materie prime -> preparazione pre-cottura -> cottura -> eventuale guarnizione -> servizio) ed articolata in settori di lavorazione, fra i quali debbono essere sempre individuati almeno quelli destinati al lavaggio e alla lavorazione preliminare rispettivamente delle carni e delle verdure; questi settori, in base alle dimensioni della cucina, possono consistere in locali autonomi, in vani separati dal resto della cucina tramite pannelli lavabili oppure in zone ben delimitate. Deve in ogni caso essere assicurata un'adeguata aerazione e illuminazione del posto di lavoro.



Cucina

Il settore carni e il settore verdure devono disporre ognuno del proprio lavello (munito di comando di erogazione dell'acqua non manuale) e piano di lavoro ed essere dotati di utensili specifici e non utilizzabili per altre funzioni se non dopo accurato lavaggio; soprattutto per quanto riguarda il settore lavaggio verdure, esso deve essere ubicato in una zona tale da non comportare l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate.



Cucina

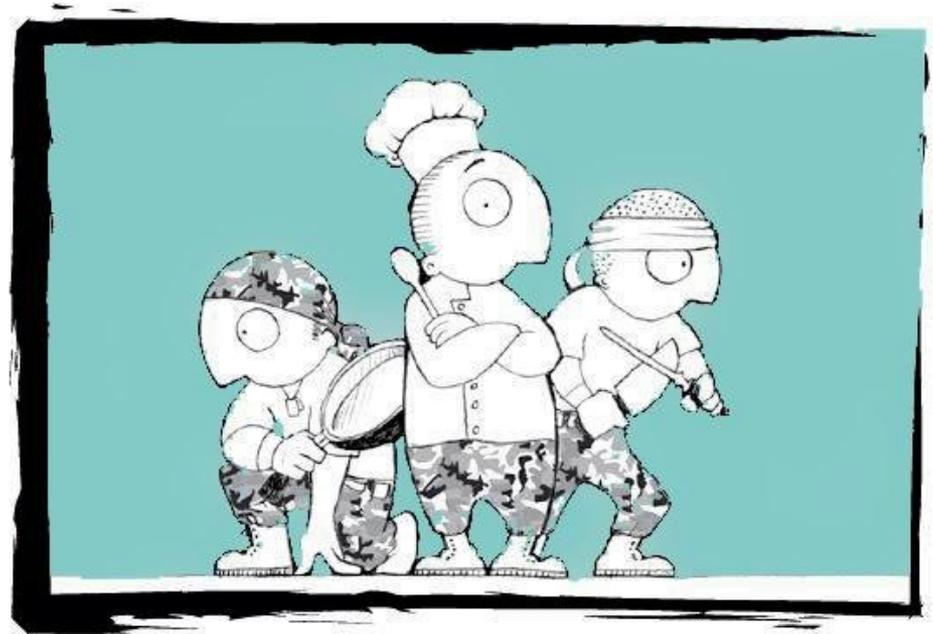
Deve essere presente una zona per la preparazione degli altri alimenti, ed in particolare dei piatti da consumarsi freddi; un'ulteriore zona, in genere adiacente all'uscita dei pasti dalla cucina, può essere destinata alla finitura, guarnizione e porzionamento finale dei piatti, dotata di apposito piano di lavoro; per gli esercizi che dispongono di un locale "office", interposto fra la cucina vera e propria e le sale, le funzioni di finitura e guarnizione dei piatti possono essere effettuate in suddetto locale, purché sia evitata qualunque possibile coincidenza con percorsi "sporchi", in particolare con l'appoggio delle stoviglie utilizzate nelle sale da pranzo, destinate al lavaggio. In detto locale office vanno mantenute le posate, le tovaglie e tovaglioli, le vetrerie, le bevande e, se necessario, la frutta e i dessert d'immediato utilizzo per il servizio ai tavoli; tali alimenti, se contengono ingredienti deperibili, vanno conservati in mobile o vetrinetta in grado di assicurare la necessaria temperatura.



Cucina

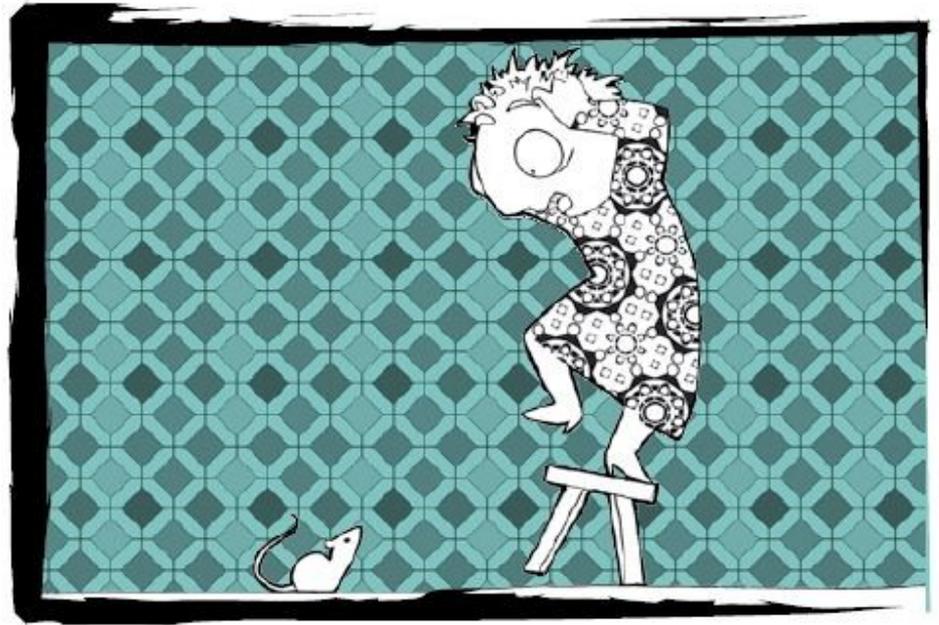
La cucina deve disporre infine di una zona cottura: tutti i fuochi di cottura devono essere dotati di cappa di aspirazione, dotata di filtri e allacciata a canna fumaria.

Tutti i piani di lavoro della cucina e settori annessi devono essere in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile.



Cucina

Tutte le pareti devono essere piastrellate almeno fino a 2 metri di altezza; la separazione in settori di attività può essere effettuata tramite pannelli in materiale liscio, lavabile, impermeabile e duraturo nel tempo (es. laminato plastico) senza necessità di ulteriori rivestimenti. Il pavimento deve essere in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, privo di pedane che possono favorire il rintanarsi d'insetti nelle intercapedini; le finestre e le porte devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ed avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili; le finestre devono essere dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.



Cucina

Deve essere assicurata un'adeguata dotazione di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura tale da non comportare il contatto del coperchio con le mani degli addetti.

Al fine di prevenire possibili infestazioni, il complesso della cucina e dei settori annessi o vani di lavorazione e/o di lavaggio deve essere dotato di porte e finestre che consentano la chiusura ermetica del locale e comunque munito di dispositivi atti a prevenire l'accesso di roditori o insetti. Le eventuali controsoffittature devono essere prive di aperture o fessure che consentano l'annidamento di agenti infestanti.



Cucina

Per la conservazione delle materie prime deperibili la collocazione idonea dei frigoriferi è individuabile nella dispensa o nel deposito, può essere ammessa la disponibilità di attrezzature frigorifere nella cucina soprattutto per quanto riguarda la conservazione di semilavorati deperibili (es. salse, sughi, impasti) prodotti nell'ambito dell'attività. Di norma questi semilavorati non devono mai essere conservati nello stesso frigorifero utilizzato per la detenzione delle materie prime non confezionate.



Cucina

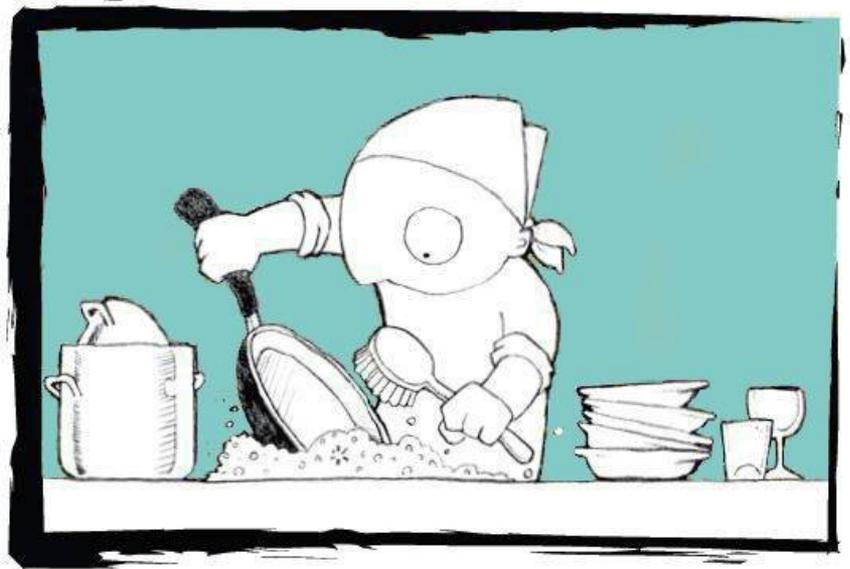
Nel complesso dell'esercizio (cucina, dispensa, deposito), la dotazione ideale di frigoriferi (o di celle frigorifere) per la conservazione degli alimenti a temperatura di refrigerazione da 0° a +4° oppure -8° in base al tipo di alimenti, è rappresentata da 4 attrezzature: un frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e semilavorati; uno per le carni; uno per le verdure; uno per altri alimenti quali salumi, latte e latticini. Deve essere prestata particolare attenzione alla separazione dei generi alimentari per evitarne la contaminazione crociata ed assicurare una sufficiente circolazione dell'aria all'interno del frigorifero. Tutti i frigoriferi e le celle frigorifere devono essere dotati di proprio termometro preferibilmente incorporato all'attrezzatura.

Cucina

Per la conservazione degli alimenti surgelati e congelati è sufficiente la dotazione di un unico freezer, sebbene sia più opportuno disporre di un freezer di riserva. All'interno del freezer i prodotti congelati devono essere sempre protetti da confezione e pellicola di plastica o altro materiale per alimenti, mentre i surgelati, acquistabili solo nelle confezioni protettive originarie, vanno mantenuti in esse fino al momento dell'uso.

Per effettuare all'interno dell'esercizio attività di congelamento di prodotti cotti o di materie prime deve essere disponibile un abbattitore di temperatura con congelatore rapido. Solo per la pasta fresca e/o con ripieno l'apparecchiatura utilizzata può consistere in un semplice congelatore, simile a quelli usati per lo stoccaggio, adibito esclusivamente allo scopo di portare l'alimento a $t^{\circ} < -18^{\circ}$.

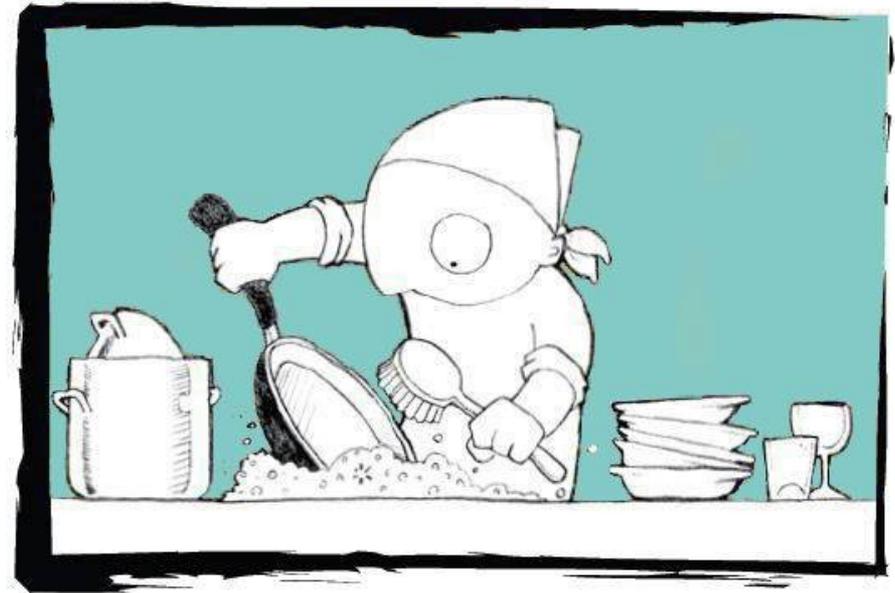
Locale lavaggio



Il locale lavaggio è il vano destinato al lavaggio delle stoviglie usate nelle sale da pranzo, nonché degli utensili e del pentolame di cucina qualora per tale ultima funzione non esista un'idonea zona della cucina, dotata di apposita vasca di lavaggio.

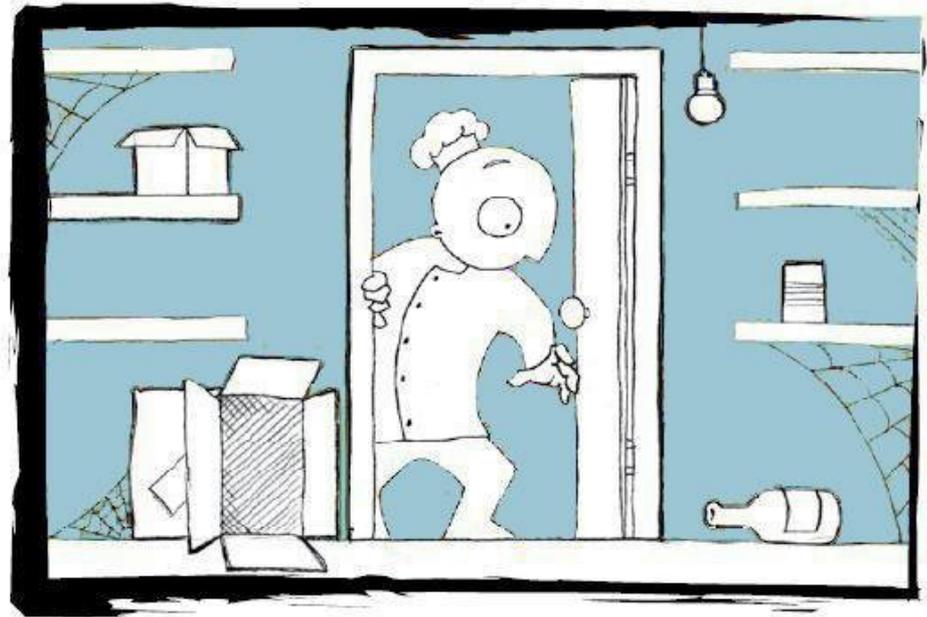
Deve essere ubicata in un luogo tale da consentire il rientro dei piatti sporchi e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o comunque percorsi puliti. Dispone di lavastoviglie, almeno una vasca di lavaggio opportunamente dimensionata ed in grado di erogare acqua calda e fredda. Presso il locale lavaggio non è ammesso alcun tipo di lavorazione. Pareti, pavimenti, finestre e porte devono essere facilmente lavabili.

Locale lavaggio



In casi particolari in cui l'organizzazione dei percorsi e le dimensioni della cucina lo consentono, il locale lavaggio può non essere collocato in un locale autonomo, bensì in settore delimitato nell'ambito del locale cucina. In questi casi la soluzione più idonea ad evitare incroci sporco/pulito è rappresentata da un "passe" che permetta il rientro dei piatti sporchi senza interferire con le zone di lavorazione della cucina; in assenza di "passe" il locale lavaggio deve in ogni caso essere immediatamente accessibile dall'entrata del locale cucina senza attraversare alcuna zona di preparazione e deve essere assolutamente evitata la presenza di un piano di appoggio comune fra i piatti sporchi rientranti dalle sale e i piatti pronti ad essere destinati.

Dispensa e deposito



La dispensa (che a differenza del deposito deve essere comunicante con la cucina) è un locale di detenzione delle materie prime alimentari di pronto uso per la cucina adiacente; il deposito è uno spazio destinato a contenere le scorte alimentari e che pertanto comporta un accesso di più rara evenienza. Se la dispensa ha superficie pari a quella prevista per dispensa + deposito, non è necessaria la dotazione di alcun ulteriore locale deposito.

I locali dispensa e deposito devono essere inaccessibili al pubblico e destinati unicamente alla conservazione di merce alimentare; è ammissibile altresì la detenzione di “vuoti” e, in apposito scomparto chiuso, della documentazione inerente l’esercizio (libretti, bolle, manuale di autocontrollo, ecc.).

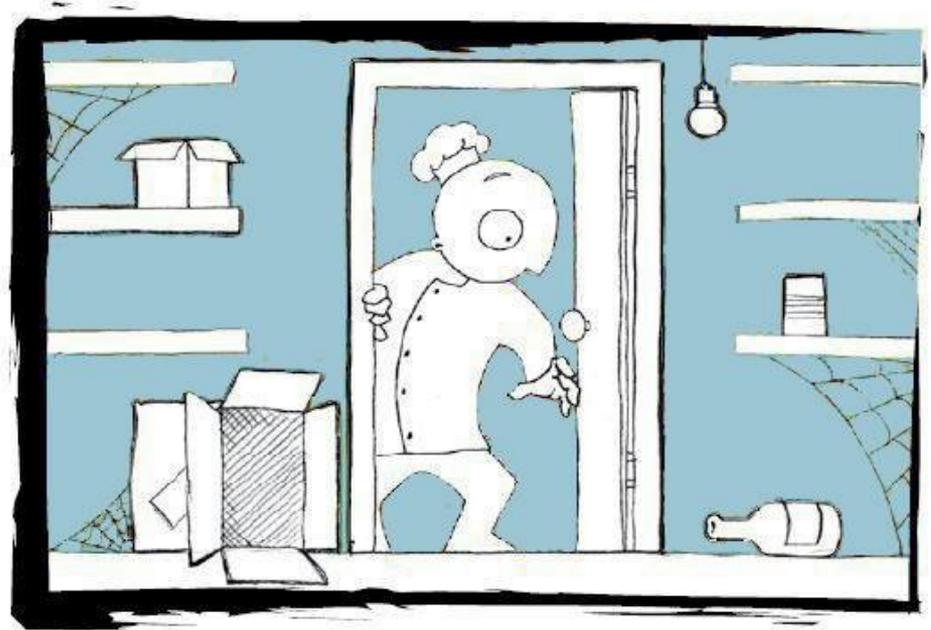
Dispensa e deposito

La dispensa, adiacente al locale cucina, e il deposito devono avere accesso preferibilmente dall'esterno e comunque tale da non comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo.

Nel locale deposito non sono ammesse attività di lavorazione.

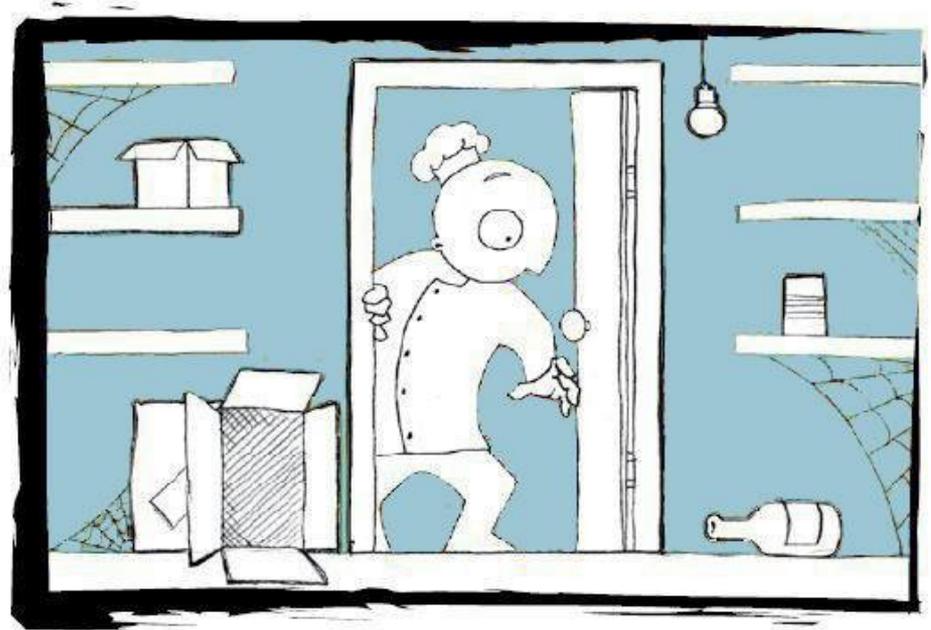
Per quanto riguarda la dispensa, possono fare eccezione i casi in cui, a fronte di dimensioni del vano sensibilmente più ampie del minimo regolamentare (almeno 3-4 m² in più) e della presenza di requisiti di aerazione, illuminazione ed altezza idonei alla permanenza di personale, può esservi collocata una zona di lavorazione, in particolare il settore di taglio e lavaggio delle verdure; tale settore deve essere ubicato in una zona circoscritta del vano dispensa e dotato di apposita vasca di lavaggio e di adiacente piano di lavoro da non utilizzarsi per l'appoggio delle merci in dispensa.

Dispensa e deposito



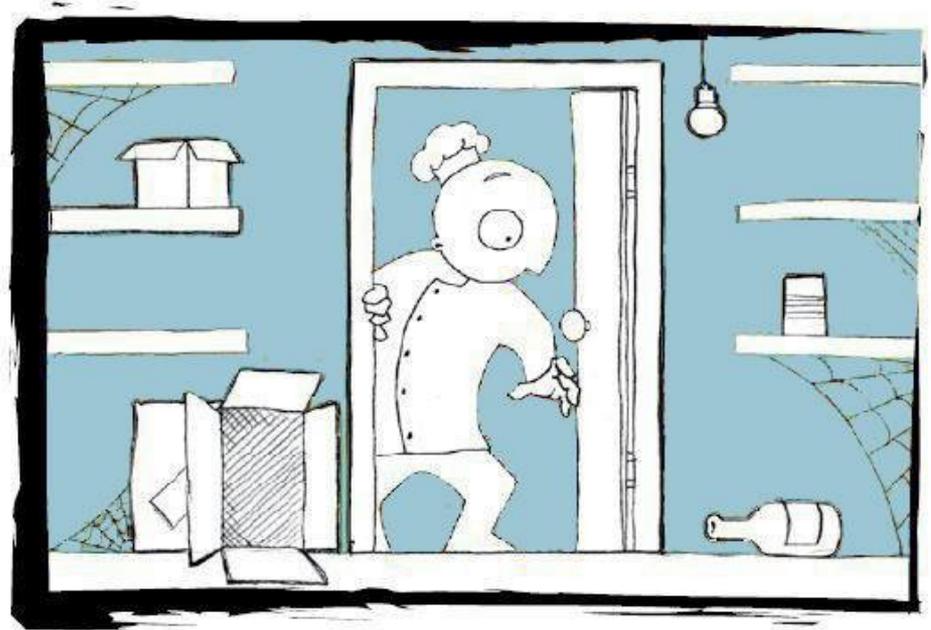
L'altezza dei locali dispensa e deposito deve essere di almeno 2 m (si vedano comunque i regolamenti locali); il pavimento (privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini) deve essere in materiale liscio, lavabile ed impermeabile (es. laminato); le eventuali finestre devono essere dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.

Dispensa e deposito



I locali dispensa e deposito devono essere dotati di idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile, destinate alla detenzione dei generi alimentari (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo). Lo scaffale più basso deve avere l'altezza del pavimento tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante; è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio. Anche eventuali generi non alimentari (es. arredi ed attrezzature di scorta) devono essere detenuti in modo da consentire un'agevole pulizia dei pavimenti.

Dispensa e deposito



Per la conservazione delle merci deperibili il locale può essere dotato di una o più celle frigorifere.

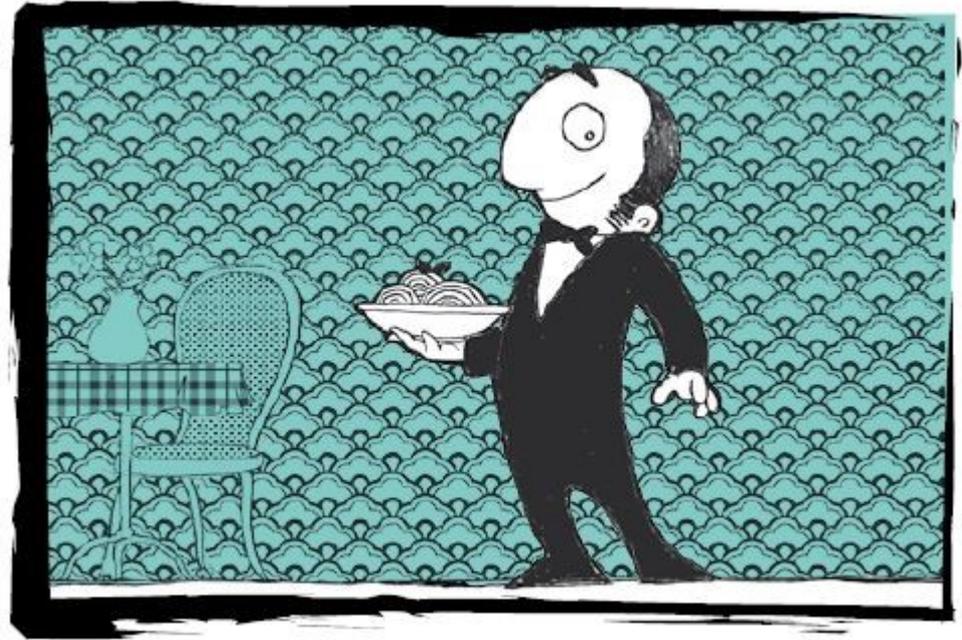
Qualora il locale disponga, a supporto del deposito, di una o più cantine prive dei requisiti necessari o accessibili dall'esercizio solo tramite percorsi esterni all'esercizio possono esservi detenuti unicamente "vuoti" o materiale non alimentare; se invece la cantina è in possesso dei requisiti necessari, essa può contenere anche generi alimentari, ma la disponibilità di cantine non sostituisce la necessità del locale deposito.

Dispensa e deposito

Dispensa e deposito nonché eventuali cantine utilizzabili per la detenzione di generi alimentari, devono essere dotate di porte e finestre che ne consentano la chiusura ermetica e comunque muniti di dispositivi atti a prevenire l'accesso di roditori o insetti.

I locali dispensa e deposito di norma non devono essere occupati da attrezzature tecnologiche o impiantistiche che invece dovranno essere ubicate in uno specifico vano tecnico. Qualora il deposito sia sufficientemente ampio per essere adoperato anche come vano tecnico (cioè riservando alla zona di conservazione degli alimenti almeno la superficie minima regolamentare e la cubatura corrispondente) dovranno essere attuati particolari accorgimenti (coperture, pannelli) atti a prevenire la diffusione agli alimenti, anche se confezionati, di polvere ed altri contaminanti da parte delle apparecchiature.

Sala/e da pranzo



La sala, o le sale da pranzo debbono avere pareti pulibili e sanificabili o rivestite in modo da non rilasciare polvere. I pavimenti devono essere in materiale liscio, lavabile ed impermeabile, privi di discontinuità e/o rivestimenti in moquette o altro materiale che faciliti l'assorbimento della sporcizia; non sono ammessi soffitti in materiale tale da consentire la caduta di polvere e non permetterne un'adeguata pulizia.

Sala/e da pranzo

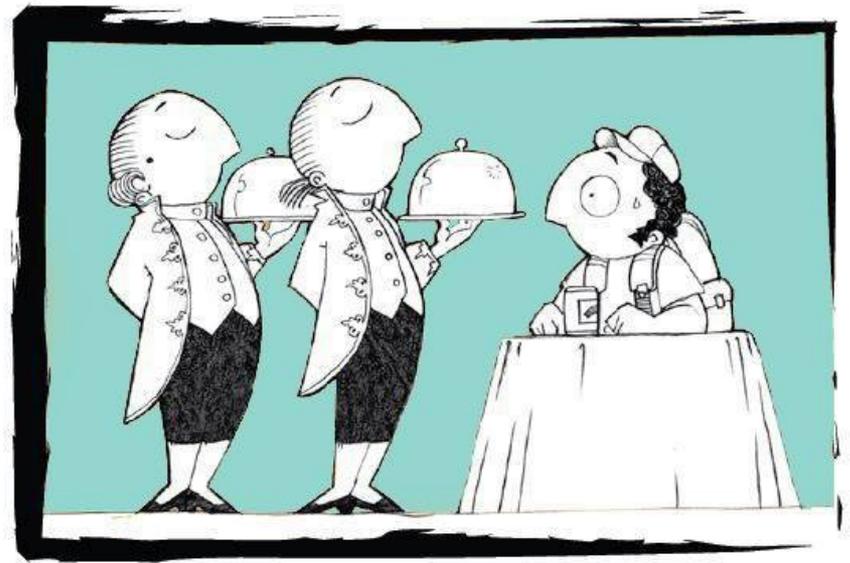


Nella sala da pranzo possono essere collocati banchi espositori, dotati di adeguate protezioni atte ad evitare l'inquinamento accidentale dei cibi e, nel caso vi siano detenuti alimenti deperibili, in grado di assicurarne il rispetto delle temperature di conservazione. Nei banchi devono essere evitati il sovraccarico e la promiscuità di piatti pronti e materie prime (es. frutta); qualora il banco detenga ambedue i generi alimentari deve essere provvisto di apposito divisorio. Infine, qualora nel banco espositore vengano conservati piatti da porzionare da parte del personale di servizio, deve essere assicurata la dotazione di posateria specifica.

Sala/e da pranzo



Nel caso in cui la ristorazione sia con servizio self-service gli alimenti preparati nella cucina sono introdotti in banchi (refrigerati, neutri o riscaldati secondo il tipo di alimento) a vista del cliente. Di norma al porzionamento e servizio, provvede specifico personale addetto; è ammesso il libero servizio da parte del cliente, sotto la sorveglianza del personale, limitatamente a stoviglieria, bevande, pane, grissini e simili purchè confezionati o incartati, preparazioni varie in monoporzione non deperibili (es. macedonia) o deperibili (es. formaggio, affettati) conservati in banco o vetrina refrigerata.



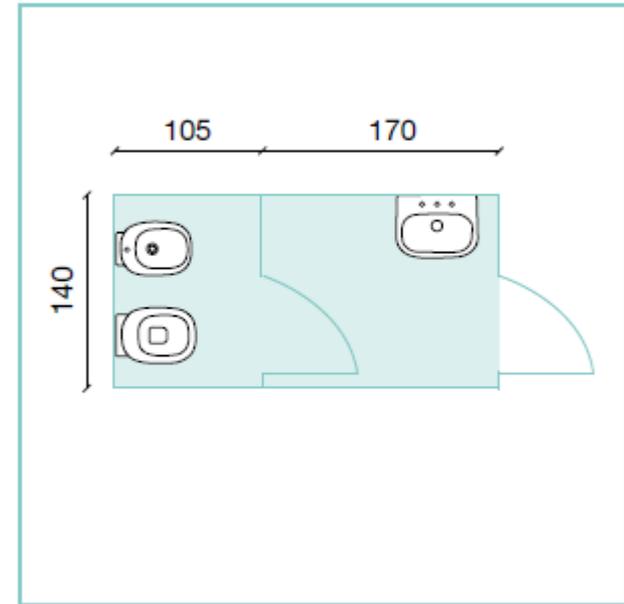
Sala/e da pranzo

Qualora una sala da pranzo sia collocata in un piano diverso da quello della cucina, di norma il servizio è assicurato tramite un montacarichi o montavivande il cui piano d'appoggio e le cui pareti devono essere in materiale facilmente lavabile ed impermeabile: all'arrivo nel piano della sala da pranzo, il montacarichi deve sfociare possibilmente in un vano office riservato al personale o comunque in una zona preclusa al pubblico e a possibili fonti di insudiciamento. Se è necessario assicurare anche il rientro delle stoviglie sporche tramite montacarichi, occorre prevedere o la presenza di due montacarichi (uno per lo sporco, uno per il pulito), o di un montacarichi a doppio scomparto. In ambedue i casi occorre garantire che il "percorso sporco" di rientro delle stoviglie al locale lavaggio sia il più diretto possibile e non possa interferire con le zone ed i piani di lavorazione.

Sala/e da pranzo

Oltre alle sale interne, un esercizio di ristorazione può disporre di spazi esterni utilizzabili nella stagione estiva a condizione che, tale superficie, non ecceda la superficie delle sale interne da pranzo. Tali zone esterne possono essere dotate di coperture provvisorie di protezione, nel rispetto delle vigenti norme edilizie e dei regolamenti comunali, ed in modo tale da non pregiudicare i requisiti di aerazione ed illuminazione delle sale interne e delle zone di lavorazione dell'esercizio. Esse devono essere ubicate in sede tale da consentire una facile e completa pulizia degli spazi e da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi del traffico ed altre fonti di inquinamento, ivi comprese le deiezioni animali. In supporto alle zone da pranzo esterne possono essere collocati provvisoriamente all'esterno banchi di servizio o di esposizione che garantiscano le temperature di conservazione degli eventuali alimenti deperibili in essi detenuti, dispongano di pavimento rivestito in materiale facilmente lavabile ed impermeabile, siano accuratamente protetti da ogni forma di insudiciamento e vengano completamente sgomberati da alimenti ed attrezzature al termine del servizio quotidiano.

Servizio igienico per il personale e spogliatoio



Il servizio igienico riservato al personale deve essere piastrellato almeno fino a m 2 di altezza, sia nel locale wc sia nell'antiwc, imbiancato ed intonacato nella parte sovrastante; il pavimento deve essere in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

Il servizio deve essere dotato di lavello nell'antiwc con comando di erogazione non manuale (a pedale, elettronico o con temporizzatore) dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere, chiusura automatica a molla della porta.

Servizio igienico per il personale e spogliatoio

Nel servizio igienico possono essere detenuti nell'antiwc esclusivamente oggetti e materiale attinente all'igiene e alla pulizia personale; in mancanza di apposito ripostiglio può altresì essere collocato nell'antiwc un armadietto per la conservazione di detersivi, disinfettanti e similari.

Lo spogliatoio del personale, individuato in locale autonomo, deve contenere esclusivamente gli armadietti individuali del personale a doppio scomparto ove saranno detenuti indumenti ed oggetti personali.

Le pareti dello spogliatoio almeno fino a 2 m, nonché il pavimento, devono essere in materiale liscio, lavabile ed impermeabile. La parte delle pareti sovrastante i m 2 di altezza deve essere intonacata ed imbiancata.

Servizi igienici per il pubblico

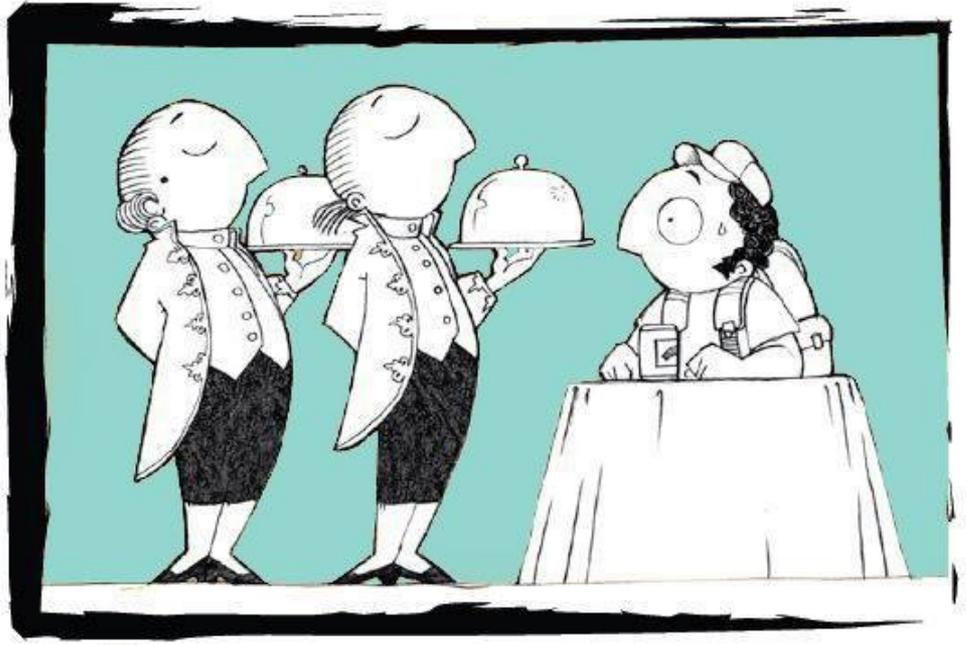
I servizi igienici per il pubblico devono essere ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi riservati al personale, cioè quelli che collegano la cucina, eventuale office, dispensa, locale lavaggio e servizio igienico per il personale.

I servizi devono essere piastrellati almeno fino a m 2 di altezza, imbiancati ed intonacati nella parte sovrastante; il pavimento deve essere in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

I servizi devono essere dotati degli accessori previsti, ed in particolare di lavello con comando di erogazione non manuale (a pedale o elettronico) dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere, chiusura automatica a molla della porta.

Nell'ambito dei servizi per il pubblico è necessario che almeno uno sia adeguato ai requisiti per portatori di handicap.

La ristorazione extralberghiera



Tra le strutture che hanno l'obbligo di redigere un piano di autocontrollo e debbono possedere precisi requisiti igienico sanitari sono presenti anche le strutture extralberghiere. Le più importanti sono l'agriturismo ed il Bed & Breakfast.



L'agriturismo

Per agriturismo si intende quel complesso di attività dedite alla ricezione, ospitalità, organizzazione di attività ricreative e culturali in rapporto di connessione e di complementarità agricola di coltivazione, silvicoltura e allevamento del bestiame che deve restare principale, con la possibilità di somministrare, per la consumazione sul posto e per un massimo di 60 coperti, pasti e bevande, comprese quelle alcoliche e superalcoliche, ottenuti prevalentemente da produzioni dell'azienda.

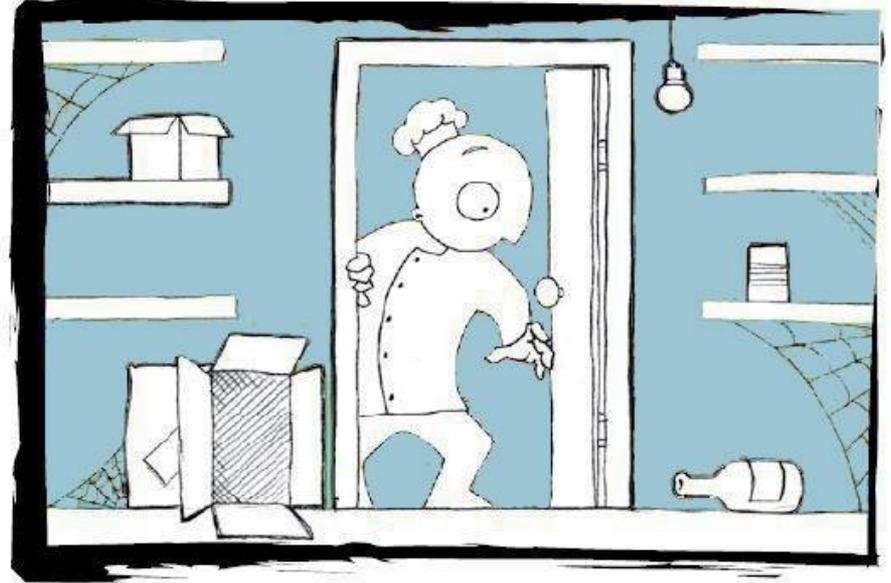
L'Autorità sanitaria deve accertare che i locali siano:

- 1. Tali da garantire una facile e adeguata pulizia*
- 2. Sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale*
- 3. Rispondenti ai requisiti aziendali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili (naturalmente o artificialmente) sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe, e con un sistema di illuminazione naturale o artificiale*
- 4. Con pareti (di materiale lavabile almeno fino a 2 mt) e pavimenti le cui superfici siano, in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili*

L'Autorità sanitaria deve accertare che i locali siano:

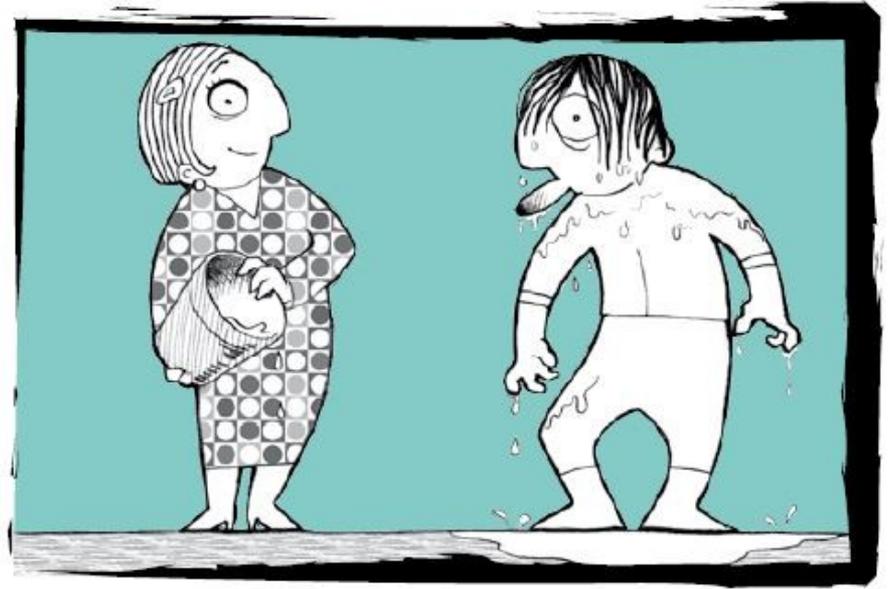
- 5. Muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali o insetti*
- 6. Adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione. Per particolari esigenze di lavorazione di taluni prodotti (formaggi, salumi, vini), l'autorità sanitaria competente può prescrivere requisiti diversi, limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento. Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati si dovranno rispettare i requisiti igienici riguardanti le pareti ed i pavimenti (dovranno essere entrambi di materiale lavabile per quanto riguarda le pareti, fino a 2 mt d'altezza)*

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione devono essere provvisti:



- *Di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia. Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione ed eventuale confezionamento, debbono essere in materiale idoneo.*
- *Di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, nel caso in cui la lavorazione o le caratteristiche del prodotto lo rendano necessario*

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione devono essere provvisti:



- *Di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo. Ove non sia disponibile una quantità sufficiente di acqua potabile si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, ma in ogni caso corrispondenti ai requisiti prescritti per le acque potabili. È vietata l'utilizzazione delle acque non potabili nel ciclo di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze. L'autorità sanitaria deve inoltre accertare che le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili siano nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione*

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione devono essere provvisti:



- *Di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari. Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro*

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione devono essere provvisti:



- *Di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene. I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia. Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti, e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. I locali adibiti a deposito per le materie prime o per i prodotti finiti vanno tenuti distinti e separati da quelli per la produzione, preparazione e confezionamento e da quelli per la detenzione di sostanze diverse da quelle alimentari.*

La cucina dell'agriturismo deve:

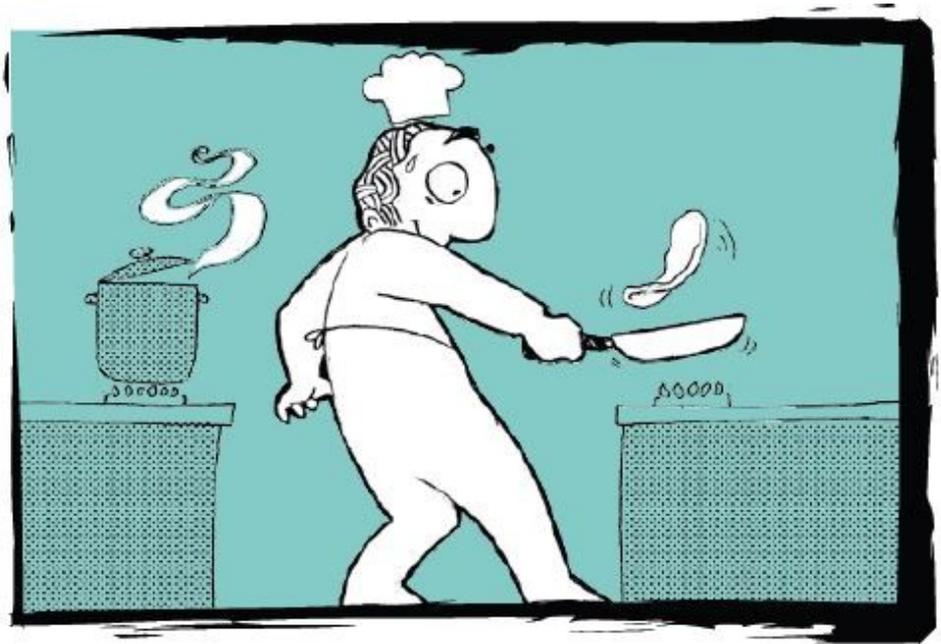
- A. Essere di adeguata ampiezza;*
- B. Avere pareti ricoperte con materiale lavabile (meglio se piastrellate) sino ad un'altezza di m 2;*
- C. Avere un soffitto che non permetta attecchimento di muffe e caduta di polvere;*
- D. Avere finestre protette da retine antimosche;*
- E. Avere un lavello fornito di erogatore d'acqua, distributore di sapone e asciugamani a perdere;*
- F. Avere, nel caso di punti di cottura, cappa sovrastante tale da poter convogliare all'esterno i fumi e i vapori;*
- G. Avere tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti;*
- H. Avere un contenitore con apertura a pedali per i rifiuti;*
- I. Avere un frigorifero per la conservazione degli alimenti dotato di compartimenti separati;*
- J. Se necessario, avere un congelatore per alimenti, che deve essere opportunamente autorizzato dalla ASL.*

Preparazione di spuntini e bevande



In alcune regioni è possibile, per le aziende che esercitano la sola somministrazione di spuntini e bevande, ricavare, per la loro sola preparazione, eventualmente nella stessa cucina familiare, un settore o uno spazio o un angolo con un piano di lavoro lavabile e disinfettabile (il servizio igienico potrà essere quello familiare).

I pasti giornalieri



Nell'ipotesi di un certo numero di ospiti e/o pasti giornalieri è utilizzabile la cucina dell'abitazione dell'imprenditore agricolo. Il servizio igienico potrà anche essere quello familiare. Per alcune leggi regionali, nelle aziende agrituristiche dove sono preparati i prodotti definiti di seconda trasformazione, a base di carne (insaccati freschi o stagionati), di ortaggi e frutta (marmellate, conserve, etc.) in considerazione dell'esiguità e dell'occasionalità di queste lavorazioni effettuate nelle aziende agrituristiche, può essere consentito l'utilizzo del locale cucina e delle attrezzature in esso presenti, purché le giornate e gli orari siano precedentemente concordati con il settore veterinario dell'ASL.



La macellazione

La macellazione in azienda è consentita per suini, volatili, conigli e la selvaggina d'allevamento (in alcune Regioni anche ovicapri fino ad un numero stabilito di capi settimanali).

Il locale di macellazione deve presentare requisiti tali per cui le operazioni di stordimento, dissanguamento, spellatura e spennatura, eviscerazione ed eventuale confezionamento, vengano effettuate in settori distinti e lo smaltimento dei rifiuti venga realizzato secondo norme ben precise.

Per quanto riguarda la possibilità di sottoporre a congelazione le carni macellate in azienda da destinare alla vendita o alla somministrazione, è necessario che questa possibilità sia espressamente indicata nel provvedimento autorizzativo dell'autorità sanitaria.



I prodotti

Le carni destinate ad essere congelate devono essere opportunamente confezionate in un involucro e devono riportare le indicazioni obbligatorie previste, tra cui la data di congelazione e quella concernente lo stato fisico del prodotto (es. categoria commerciale, se il prodotto è congelato o fresco etc.). Per la sala di degustazione ed assaggio può essere predisposta una sala opportunamente arredata, strettamente funzionale all'assaggio dei prodotti agricoli aziendali ed eventualmente alla successiva vendita. In alcuni casi (es. frutta) è previsto solo il certificato di agibilità. Agli ospiti che fruiscono delle sole attività di degustazione dovranno essere messi a disposizione servizi igienici in ragione di 1 ogni 15 ospiti o loro frazioni.



Il personale

Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione, vendita e somministrazione dei pasti, alimenti e bevande, compreso familiari che prestano tale attività, deve essere adeguatamente informato riguardo le norme di corretta prassi igienica.



Il piano di autocontrollo

Il piano di autocontrollo è redatto sempre seguendo il sistema HACCP; le differenze rispetto a quello alberghiero riguardano esclusivamente la “filiera” di produzione di formaggio, confetture, conserve o miele, che oltre a particolari autorizzazioni, richiedono un controllo dei rischi da parte del responsabile HACCP, ad esempio nelle azioni di stordimento e dissanguamento in fase di macellazione, o filtrazione e conservazione nella produzione di miele.

Il Bed & Breakfast



Il Bed & Breakfast può essere considerato per molti aspetti una forma semplificata di agriturismo, si tratta infatti di una struttura ricettiva a conduzione familiare che offre servizio di alloggio (non più di 3 camere) e prima colazione.

Il servizio di prima colazione



Il servizio di prima colazione dovrà essere curato avvalendosi della normale organizzazione familiare e fornendo, esclusivamente a chi è alloggiato, cibi e bevande per la prima colazione.

Il breakfast deve essere servito solo con alimenti confezionati e sigillati o al massimo riscaldati senza alcun tipo di manipolazione. Ciò non significa che si possano utilizzare solo alimenti industriale: è comunque consentito acquistare cibi freschi presso artigiani locali.

Gli alimenti

Per cibi confezionati si intendono quegli alimenti posti in confezioni chiuse e con data di scadenza fissata dal produttore.

Detti alimenti devono essere monouso, ossia una volta aperta la confezione devono essere consumati in giornata e le parti rimanenti di quella confezione non possono essere più offerte agli ospiti nei giorni successivi.

Lo stesso discorso vale per i surgelati, anche se per questi è ammesso il consumo degli alimenti della confezione aperta nell'arco di tempo di due giorni.

Non è vietato comprare prodotti sfusi presso negozi del luogo, a patto che i cibi vengano consumati in giornata, freschissimi.

Il latte va acquistato pastorizzato, il caffè ed il tè possono essere preparati al momento. Il tipo di colazione, quindi, che è possibile servire esclude la possibilità di preparare cibi in casa (torte, omelette, ecc). Infine il turista ospitato può anche preparare da sé la colazione, tenendo comunque conto delle misure minime richieste dalle cucine e dai locali adibiti a breakfast.

Cucina e sala breakfast



La cucina (se luogo adibito a breakfast) dovrà misurare 6 mq + 0,5 mq per ogni persona alloggiata. Se il breakfast si fa in un altro locale basteranno 6 mq.

Il vano adibito a sala breakfast, se esistente, dovrà misurare 1 mq in più per ogni persona alloggiata.



Il piano di autocontrollo

Per le particolari caratteristiche del servizio (assenza di manipolazione degli alimenti) può essere redatto un piano di autocontrollo semplificato, esso dovrà contenere:

- 1.Modalità di fornitura***
- 2.Accettazione***
- 3.Gestione operativa***
- 4.Igiene dei locali***
- 5.Documentazione obbligatoria***

Modalità di fornitura

- a. Documentazione (raccolta dei documenti commerciali di scorta, fatture)*
- b. Eventuali garanzie richieste con descrizione delle modalità di verifica o di riscontro*
- c. Elenco aggiornato materie prime*

Accettazione

- a. Verifica integrità confezioni*
- b. Verifica regolarità etichettatura*
- c. Verifica omogeneità lotto e corrispondenza con documento commerciale*
- d. Verifica termine minimo di conservazione o data di scadenza*

Gestione operativa

- a. Verifica delle garanzie dei fornitori*
- b. Gestione delle non conformità dell'accettazione*
- c. Gestione idonea conservazione*
- d. Garanzia rintracciabilità dei lotti (depositi e grossisti)*

Igiene dei locali

- a. Modalità di pulizia*
- b. Disinfezione e derattizzazione*

Documentazione obbligatoria

- a. L'individuazione delle fasi critiche in seno all'azienda e delle procedure di controllo adottate*
- b. Informazioni concernenti l'applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici e i relativi risultati*