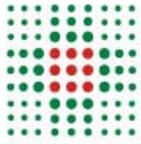


***LINEE GUIDA
REQUISITI LABORATORI
DI LAVORAZIONE E
TRASFORMAZIONE DI
ALIMENTI***



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

REQUISITI IGIENICO SANITARI MINIMI PER ATTIVITA' DI LABORATORI DI PREPARAZIONE E TRASFORMAZIONE DI ALIMENTI

LINEE GUIDA

Questa linea guida ha lo scopo di facilitare il lavoro di progettazione di nuovi locali o di ristrutturazione di quelli esistenti da destinare alle preparazioni e trasformazioni di alimenti, dando indicazioni sui parametri strutturali e funzionali che meglio soddisfano le esigenze igienico sanitarie e di sicurezza associate alla manipolazione degli alimenti.

Gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, oltre ai parametri igienico- edilizi generali previsti dal Regolamento 852/04 sull'igiene delle produzioni alimentari e al rispetto delle norme sull'igiene del lavoro, devono corrispondere ai requisiti specifici indicati di seguito:

INDICE

- A.** *Requisiti minimi dei laboratori di Gelateria, Pasticceria, Pizze al taglio, Pasta fresca ecc.*

- B.** *Requisiti minimi per laboratori di produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena con o senza operazioni di cottura mosto (acetaie amatoriali, artigianali, industriali)*

A) Requisiti minimi dei laboratori di Gelateria, Pasticceria, Pizze al taglio, Pasta fresca ecc.

1. I laboratori devono essere di dimensioni adeguate al potenziale produttivo, alla tipologia produttiva e comunque, di norma, il locale destinato alla produzione deve essere di almeno 12 mq. al netto di un vano deposito per attività a basso rischio (pizza al taglio, piadinerie ecc.) e 20 mq per attività a rischio più elevato (pasticcerie, rosticcerie ecc.) al netto del vano deposito;
Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell'AUSL, e fatte salve le disposizioni nazionali e comunitarie che disciplinano tale materia, i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato, con tipologie produttive a basso rischio igienico, nonché quelli annessi a negozi di vendita possono non disporre di locali deposito, purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie; devono comunque disporre di spazio sufficiente per assicurare la separazione funzionale fra le attività di lavorazione che vi sono esercitate;
2. Deve essere disponibile una adeguata fornitura di acqua potabile, gli erogatori devono essere del tipo a comando non manuale né a gomito, a pedale o similare (fotocellula;) può essere consentita la presenza di erogatori a comando a gomito nelle vasche di grandi dimensioni utilizzate per il lavaggio delle attrezzature;
3. L'altezza minima dei laboratori deve essere di 3 m per gli edifici di nuova costruzione; è consentita una altezza non inferiore a 2,70 m per gli edifici esistenti che abbiano specifica destinazione d'uso ed un rapporto illuminante ed aerante non inferiore rispettivamente ad 1/8 ed 1/16 fatte salve specifiche disposizioni di regolamenti locali;
4. Nei locali di lavorazione e comunque laddove richiesto, salvo diversa prescrizione, le pareti devono essere rivestite di materiale di colore chiaro, liscio, impermeabile e facilmente lavabile fino all'altezza di almeno m. 2,00;
5. Laddove si formano odori, vapori e fumi questi devono essere captati mediante cappa aspirante munita di filtri, che assicuri almeno 5 ricambi/ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti, e convogliati in camino o canna di esalazione indipendente, a perfetta tenuta e sfociante oltre il tetto dell'edificio, la cui idoneità deve essere certificata da un tecnico abilitato;
6. Tutti i laboratori devono essere forniti di almeno un servizio igienico completo, ad esclusivo utilizzo ed interno al perimetro dei locali autorizzati;
7. Per servizio igienico completo si intendono due locali ad uso rispettivamente antibagno e WC; Il vano antibagno, se di superficie adeguata, può essere utilizzato come vano spogliatoio;
8. Nel servizio igienico deve essere presente almeno una finestra di mq. 0,40; nell'impossibilità di questa deve essere installato un sistema di ricambio d'aria in grado di garantire 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo o 12 ricambi/ora se a funzionamento abbinato all'utilizzazione;

9. Nel locale antibagno, che dovrà essere dotato di dispositivo per la chiusura automatica della porta, dovrà esserci almeno un lavandino dotato di rubinetto a comando a pedale o similare (fotocellula) dispensatore di sapone e dispositivi per asciugarsi non riutilizzabili;
10. I laboratori devono disporre di un vano o di uno spazio confacente destinato allo spogliatoio del personale dove allocare armadietti portabiti a doppio scomparto; in assenza di un vano dedicato può essere utilizzato, se di dimensioni sufficienti, il vano antibagno;
11. I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili devono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti, in particolare vetrinette refrigerate a temperatura inferiore a 4° per gli alimenti da conservarsi al freddo ed attrezzature per la conservazione a caldo in grado di garantire temperature comprese fra 60° e 65°; Per i prodotti congelati e surgelati le temperature dei prodotti non dovranno essere superiori ai -18 °C. Tutte le apparecchiature utilizzate per le attività di conservazione (legame freddo e caldo), e congelazione degli alimenti devono essere dotate di adeguati termometri a lettura esterna della temperatura;
12. I laboratori con superfici di 20 mq devono disporre di arredi ed attrezzature congrue ai volumi di lavoro ed alle tipologie di lavorazioni effettuate: almeno due lavelli dedicati, tavoli di lavoro in numero tale da consentire la separazione "sporco-pulito"
13. I laboratori dovranno essere progettati e realizzati in modo da rendere possibile l'applicazione del principio "a cascata" favorendo cioè, la progressione "senza ritorno" delle lavorazioni dalla materia prima al prodotto finito;
14. Le operazioni di carico del vano deposito e l'accesso al locale spogliatoio del personale proveniente dall'esterno dovranno essere progettati ed effettuati evitando l'attraversamento del laboratorio;
15. Produzione di alimenti senza glutine – Gli operatori del settore alimentare che intendono produrre alimenti senza glutine, devono attenersi alle specifiche disposizioni contenute nelle norme: – Reg. CE 41/2009 - D.L.vo 111/1992 - Determina della Regione Emilia - Romagna n.16963 del 29/12/2011 a cui si rimanda.

<http://www.ausl.mo.it/dsp/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5206>

B) Requisiti minimi per laboratori di produzione di “Aceto Balsamico Tradizionale di Modena” con o senza operazioni di cottura mosto. (acetaie)

Le realtà produttive territoriali possono essere distinte in tre tipologie:

- **Amatoriale:** trattasi di appassionati che condividono le iniziative di tipo culturale, conviviale e divulgativo per i quali non è previsto alcun adempimento legislativo o sanitario;
- **Artigianale** (Piccoli produttori) : la cui attività consiste nella “stagionatura o affinamento” di modeste quantità di prodotto con o senza operazioni di cottura e che differiscono dagli amatoriali per il conferimento del prodotto al consorzio per il successivo imbottigliamento.
- **Industriale:** valgono tutte le norme vigenti in tema di alimenti e bevande;

Considerato che l’aceto balsamico tradizionale di Modena rientra negli elenchi regionali e nazionali dei prodotti c.d. “tradizionali” previsti dal D.L.vo 30 /04/1998 n. 173 e D.M. 8 settembre 1999 n. 350, Si ritiene che, ai sensi L. 526 art. 10 comma 7, i locali adibiti ad acetaie artigianali che producono modeste quantità di aceto balsamico tradizionale di Modena possano fruire di deroghe rispetto ai requisiti classici previsti per i laboratori fatti salvi i seguenti requisiti:

1. Parametri edilizi conformi al disciplinare di produzione;
2. Pareti imbiancate, pavimenti lavabili o altre soluzioni compatibili con il disciplinare di produzione;
3. Infissi protetti da zanzariere;
4. Disponibilità di acqua potabile, di un lavandino a comando non manuale, dispensatore di sapone ed asciugamani a perdere;
5. Disponibilità di un servizio igienico anche ad uso comune con l’abitazione;
6. Dichiarazione del richiedente di consentire l’accesso ai locali agli organi di vigilanza, anche attraverso la proprietà privata, nei casi in cui gli stessi non dispongano di un ingresso indipendente;
7. Operazione di cottura (se richieste) da eseguirsi in ambiente pavimentato, protetto (anche tettoie), consentite esclusivamente in conto proprio;

