

ALLEGATO E: LABORATORIO DI PANIFICAZIONE

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: LABORATORIO di PANIFICAZIONE

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di produzione pane non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività.

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di produzione pane, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Laboratorio di produzione
2. Deposito materie prime
3. Deposito farine
4. Vendita (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)
5. Spogliatoio addetti
6. Servizio/i igienici destinati agli addetti (compresi i titolari)

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Laboratorio annesso ad esercizio di vendita	m 2.70	m ² 9 calpestabili e comunque adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Laboratorio Industriale	m 3.00	adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Deposito materie prime	m 2.40	adeguata alla potenzialità dell'attività	(3)
Deposito farine	m 2.40	adeguata alla potenzialità dell'attività	(3)
Locale vendita (se previsto)	m 2.70	m ² 8 calpestabili	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 o m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di 3 m ²	Ventilazione naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)

N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

2. Illuminazione naturale 1/8 del pavimento, se laterale, 1/10 se a livello della copertura. Areazione 1/12 purché la disposizione delle aperture sia tale da assicurare riscontro d'aria e con aperture poste in prossimità delle fonti di calore.
3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
4. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale, la disposizione dei locali e delle attrezzature, in particolare del locale laboratorio e delle relative attrezzature, deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale in cui sono installate.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “deposito farine” e “deposito materie prime” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e nettamente separati.

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

LABORATORIO DI PRODUZIONE	REQUISITI
	<ul style="list-style-type: none">- le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza- il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini- i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava)- pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe- le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile

	<p>pulizia</p> <ul style="list-style-type: none"> - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie (se necessario) - contenitore/i per rifiuti in materiale lavabile dotato/i di coperchio con apertura a pedale - idonei armadi per riporre gli utensili - piani di lavoro in materiale liscio lavabile e disinfettabile. Gli eventuali taglieri devono essere in materiale liscio e non devono presentare scalfitture o incisioni in cui lo sporco potrebbe insinuarsi - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti - Forno di cottura dovrà essere dotato di condotto di espulsione fumi e vapori di cottura <u>indipendente</u> e sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali. Se trattasi di apparecchio alimentato a gas, il locale ove è installato deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (oltre al forno anche eventuali caldaie per riscaldamento e/o produzione acqua calda ecc.)
<p>DEPOSITO MATERIE PRIME E DEPOSITO FARINE</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovranno essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovranno essere aerati e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal laboratorio di produzione. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovranno disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
<p>LOCALE VENDITA (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico - le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione

	<p>abbiano una larghezza di almeno 1 m.</p> <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- bancone e/o vetrine espositive refrigerati e dotati di termometro facilmente leggibile dall'esterno- contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale- utensili, superfici e contenitori in materiale idoneo al contatto con alimenti e facilmente lavabili e disinfettabili- idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature, gli alimenti, i contenitori al riparo dalla polvere <p>- segue -</p> <p>Se il retro banco viene dotato di pedana la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile e dovrà essere facilmente rimuovibile per consentire la pulizia della zona sottostante</p> <p>Gli eventuali alimenti esposti e non confezionati devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno.</p> <p><u>Vendita pane</u></p> <p>i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati al riparo del pubblico</p> <p>ogni scomparto/ recipiente deve recare un cartellino corrispondente al pane contenuto e riportante tipo di pane e prezzo. Gli ingredienti possono essere riportati sul cartellino stesso oppure su apposito registro facilmente visibile e consultabile dai clienti.</p> <p>il pane sfuso deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in involucri in materiale idoneo</p> <p><u>Vendita pane ottenuto da pane parzialmente cotto o surgelato</u></p> <p>il pane pronto per il consumo ottenuto da pane parzialmente cotto o surgelato deve essere esposto per la vendita <u>confezionato</u> ed in etichetta, oltre alle indicazioni specificate al punto precedente, deve essere indicata tale condizione</p> <p>es. “pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto” ovvero “pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane surgelato” ecc.</p> <p>Tali indicazioni non si applicano al pane ottenuto dal semilavorato congelato non ancora lievitato (anche se già formato).</p>
--	--

<p>SERVIZI IGIENICI Addetti</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none">- riscaldamento- pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2,- lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili,- antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso. <p>Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p>
<p>SPOGLIATOIO</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione E' ammesso posizionar e gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.</p>

ULTERIORI INDICAZIONI

DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PANE

La denominazione di vendita del pane prevista dalla L. 580/67 deve uniformarsi alle seguenti indicazioni.

- 1) Nella denominazione di vendita deve essere indicato il tipo di farina utilizzata :
 - "pane di tipo 00" nel caso di pane prodotto con farina tipo 00
 - "pane di semola" nel caso di pane prodotto con semola
 - "pane di grano duro" nel caso di pane prodotto con farina di grano duro
 - ecc
- 2) Il pane contenente gli ingredienti indicati nell'art. 3 DPR 502/98 in concentrazioni superiori a quanto indicato nell'art. 4 DPR 502/98 (Sostanza grassa \geq 3% - Malto \geq 4% -Zuccheri \geq 2%) deve riportare nella denominazione di vendita, oltre alle indicazioni previste al punto 1, anche la menzione degli ingredienti di cui all'art 3 DPR 502/98
 - es " pane di tipo 00 con strutto" nel caso di pane prodotto con farina tipo 00 e contenente nell'impasto strutto in concentrazione superiore od uguale al 3%.
 - Se presenti in concentrazioni inferiori a quanto indicato nell'art. 4 DPR 502/98 , tali sostanze non devono essere menzionate nella denominazione di vendita ma devono comparire solo nell'elenco degli ingredienti.
- 3) Il pane contenente ingredienti caratterizzanti costituiti da sfarinati diversi dal frumento, deve essere posto in vendita con la denominazione "pane al ..." seguito dal nome dello sfarinato che lo caratterizza e solo in questo caso non è prevista l'indicazione "pane di tipo...".
 - es. " pane alla segale"
 - Il quantitativo dello sfarinato caratterizzante deve essere specificato nell'indicazione degli ingredienti.
- 4) Il pane contenente altri ingredienti alimentari es. olive, uvetta, semi di finocchio deve essere posto in vendita con la denominazione "pane di tipo...con..." seguito dal nome dell'ingrediente
 - es. "pane di tipo 00 con uvetta"

TRASPORTO PANE

Il trasporto del pane dal luogo di produzione al punto di vendita/somministrazione (negozi, pubblici esercizi, comunità ecc.) deve avvenire con mezzi dotati di vano separato dall'abitacolo di guida. Il vano deve essere perfettamente raccordato e realizzato in materiale lavabile e disinfettabile.

Il pane deve essere trasportato in contenitori (ceste, sacchi ecc.) realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti. I contenitori riutilizzabili devono inoltre essere lavabili, conservati sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni

Per il mezzo che trasporta il pane deve essere presentata DIAP al Comune, così da permettere la registrazione da parte dell'ASL

FORNITURA PANE A NEGOZI DI RIVENDITA

E' responsabilità del produttore fornire a tutti i punti di rivendita i cartellini relativi ai vari tipi di pane che devono essere apposti agli scomparti/contenitori come specificato nella sezione "vendita pane".

I cartellini devono essere forniti dal produttore del pane in occasione della prima consegna e ogni volta che viene variata la composizione o altre indicazioni riportate sui cartellini stessi.

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.), sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da

euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato

- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.