

MEDICAL ROOM

FORMAZIONE sul sistema HACCP

Requisiti Igienico/edilizi

Requisiti Strutturali di:



Ristoranti e Laboratori di produzione



Bar tavola fredda con prodotti di gastronomia preconfezionati



Servizi Igienici



Spogliatoi



Locale deposito



Soppalchi e seminterrati



Normativa di riferimento

Requisiti:
cucina
ristoranti e
laboratori di
produzione



Altezza minima: 2,70 m



Cubatura minima: 25 mc



Aerazione ed illuminazione:
naturale, pari ad 1/10 della
superficie di calpestio del
locale

Requisiti:
cucina ristoranti e
laboratori di produzione

- **Impianti di cottura:** tutti gli impianti di cottura (a gas, elettrici, a combustibili solidi) necessitano di cappe aspiranti collegate a canna di esalazione/fumaria indipendente, a tenuta, sfociante un metro oltre il colmo del tetto



Requisiti:
cucina ristoranti e
laboratori di produzione

- **Impianti a gas:** realizzato secondo specifiche norme tecniche per la certificazione ai sensi del DM n.37 del 22/01/2008.



Requisiti:
cucina ristoranti e
laboratori di produzione

- Il locale deve essere dotato di apertura/e di ventilazione permanente fornita di griglia, con protezione dall'ingresso di insetti ed altri animali



Requisiti:
cucina
ristoranti e
laboratori
di
produzione

Caratteristiche del locale ed attrezzature minime:

- Non deve avere comunicazione diretta con i gabinetti o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone ed animali

Requisiti:
cucina
ristoranti e
laboratori
di
produzione

- Pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore ai 2m, con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili

Requisiti:
cucina
ristoranti e
laboratori
di
produzione

- Soffitti ed attrezzature sopraelevate devono essere realizzati in modo tale da evitare accumulo di sporcizia, formazione di muffa e caduta di particelle

Requisiti:
cucina ristoranti e
laboratori di produzione

- Pavimenti facili da pulire, realizzati con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico



Requisiti:
cucina ristoranti e
laboratori di produzione

- Le porte devono essere rivestite di materiale liscio ed impermeabile



A photograph of a window with a dark frame, divided into six panes by a horizontal and a vertical muntin. Each pane is covered with a fine, grey mesh screen, likely for insect protection. The window is set against a plain white background.

Requisiti:
cucina ristoranti e
laboratori di produzione

- Le aperture devono essere dotate di reti anti insetti



Requisiti:
cucina ristoranti e
laboratori di produzione

- Le superfici e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere idonee a tale scopo, oltre ad essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico



Requisiti:
cucina ristoranti e
laboratori di produzione

- I lavelli per gli alimenti devono essere in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido ed asciugamani non riutilizzabili



Requisiti:
cucina ristoranti e
laboratori di produzione

- Impianti eroganti acqua calda e fredda per lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e dispense per il loro ricovero



Requisiti:
cucina ristoranti e laboratori
di produzione

- Deve essere presente un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, con acqua calda e fredda, dotati di erogatore di sapone e sistema igienico d'asciugatura. Gli impianti per il lavaggio alimenti devono essere separati da quelli di lavaggio delle mani



Requisiti: cucina ristoranti e laboratori di produzione

- I percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno **70 cm** rispetto l'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro

Requisiti:
cucina
ristoranti e
laboratori
di
produzione

- Devono essere disponibili postazioni di lavoro tali da evitare la contaminazione nelle varie fasi di manipolazione



Locale di Somministrazione Ristorante

- Altezza minima: **2,70 m**
- Cubatura minima: **25 mc**



Locale di Somministrazione Ristorante

- Illuminazione ed areazione naturale: **1/10** della superficie di calpestio del locale (possono esserci integrazioni con illuminazione artificiale ed impianto di condizionamento conforme)

Locale di Somministrazione Ristorante

- **Alimenti:** gli alimenti esposti devono essere mantenuti ad idonea temperatura e protetti dalla contaminazione con apposite vetrine o similari



Locale vendita annesso a laboratorio di produzione

- Altezza minima: **2,70 m**
- Cubatura minima: **25 mc**
- Illuminazione ed areazione naturale: **1/10** della superficie di calpestio del locale (possono esserci integrazioni con illuminazione artificiale ed impianto di condizionamento conforme)

Locale vendita annesso a laboratorio di produzione

- Spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile **non inferiore ad 1 m**
- Gli alimenti esposti devono essere mantenuti ad idonea temperatura e protetti da contaminazione con apposite vetrine o similari

Percorsi di lavoro

- La disposizione delle varie zone della cucina e dei laboratori e lo studio dei percorsi, sono punti fondamentali nell'organizzazione di una zona di lavoro per mantenere l'igiene e l'incontaminazione dei cibi

Percorsi di lavoro

- La determinazione dei percorsi è quindi di primaria importanza nella fase di progettazione della cucina

Percorsi di lavoro



Percorso pulito: tragitto di merci ed alimenti seguito in cucina e nei laboratori. Si evita la contaminazione di cibi, che può avvenire in caso di contatto con lo sporco, detersivi, ecc.



Percorso sporco: tragitto che percorrono le stoviglie rientrando dalla sala verso la zona di lavaggio

Percorsi di lavoro



Percorso caldo: tragitto che i piatti percorrono dalla cucina fino al tavolo del cliente. Per evitare contaminazioni batteriche è necessario che i cibi sul percorso vengano mantenuti a temperatura elevata



Percorso freddo: è analogo per principi a quello caldo, ma a temperature ovviamente diverse. Per evitare contaminazioni batteriche è necessario che i cibi sul percorso vengano mantenuti a temperatura basse

Percorsi di lavoro

- È fondamentale che i percorsi non incrocino mai quello dello sporco, per evitare contaminazioni batteriche.

Percorsi di lavoro

- Nel suo percorso il cibo, sia cotto che crudo, si deve sempre trovare alla sua temperatura di conservazione o di servizio. Vanno quindi garantiti i legami freddi o caldi dei cibi

Percorsi di lavoro



- Una volta determinati i percorsi, è necessario ottimizzarli per rendere il lavoro più fluido ed efficiente, soprattutto durante il servizio

Requisiti Bar Tavola
Fredda
Prodotti di gastronomia
preconfezionati

Locale di somministrazione:

- Altezza minima: **2,70 m**
- Cubatura minima: **25 mc**
- Illuminazione ed areazione naturale: **1/10** della superficie di calpestio del locale (possono esserci integrazioni con illuminazione artificiale ed impianto di condizionamento conforme)



Requisiti Bar Tavola Fredda
Prodotti di gastronomia
preconfezionati

- **Impianti a gas:** realizzato secondo specifiche norme tecniche per la certificazione ai sensi del DM n.37 del 22/01/2008.



Requisiti Bar Tavola Fredda
Prodotti di gastronomia
preconfezionati

- Il locale deve essere dotato di apertura/e di ventilazione permanente fornita di griglia, con protezione dall'ingresso di insetti ed altri animali

Requisiti Bar
Tavola Fredda
Prodotti di
gastronomia
preconfezionati

- **Banco di mescita:** attrezzato in modo da prevedere spazi e lavabi separati per le diverse operazioni (caffetteria, manipolazione alimenti); gli alimenti esposti devono essere mantenuti ad idonea temperatura e protetti dalla contaminazione con apposite vetrine o similari



Requisiti Bar Tavola Fredda
Prodotti di gastronomia
preconfezionati

- **Preparazione dei prodotti di tavola fredda e di gastronomia preconfezionati:** deve essere prevista una zona appositamente dedicata con superficie di almeno 4 mq

Requisiti strutturali: Servizi Igienici

Sono necessari:

- Almeno un servizio igienico all'interno dell'esercizio ad uso esclusivo del personale



Requisiti strutturali: Servizi Igienici

- Servizi igienici per il pubblico in numero di uno ogni 60 mq, o frazioni della superficie del locale/i di somministrazione



Requisiti strutturali: Servizi Igienici

**Dovranno avere le seguenti
caratteristiche:**

- Locale WC, con superficie minima di **1mq**, altezza non inferiore a **2,40 m** e dotato di finestra per areazione naturale diretta, non inferiore a **0,5 mq**. Se privo di finestra (bagno cieco), dovrà esserci aspirazione forzata (almeno 3 ricambi d'aria per ogni utilizzazione dell'ambiente)



Requisiti strutturali: Servizi Igienici

- Antibagno con superficie minima di **1 mq**; altezza non inferiore a **2,10 m**. La porta che accede all'esterno, dovrà avere dispositivo di ritorno automatico, con apertura verso l'esterno



Requisiti
strutturali:
Servizi
Igienici



Pavimenti e pareti, fino ad altezza di **2 m** in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile



Lavabo con distributore di sapone liquido, asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso



Erogatori di acqua potabile e scarico del WC azionati a comando non manuale



Contenitori per rifiuti, con coperchio azionato a pedale

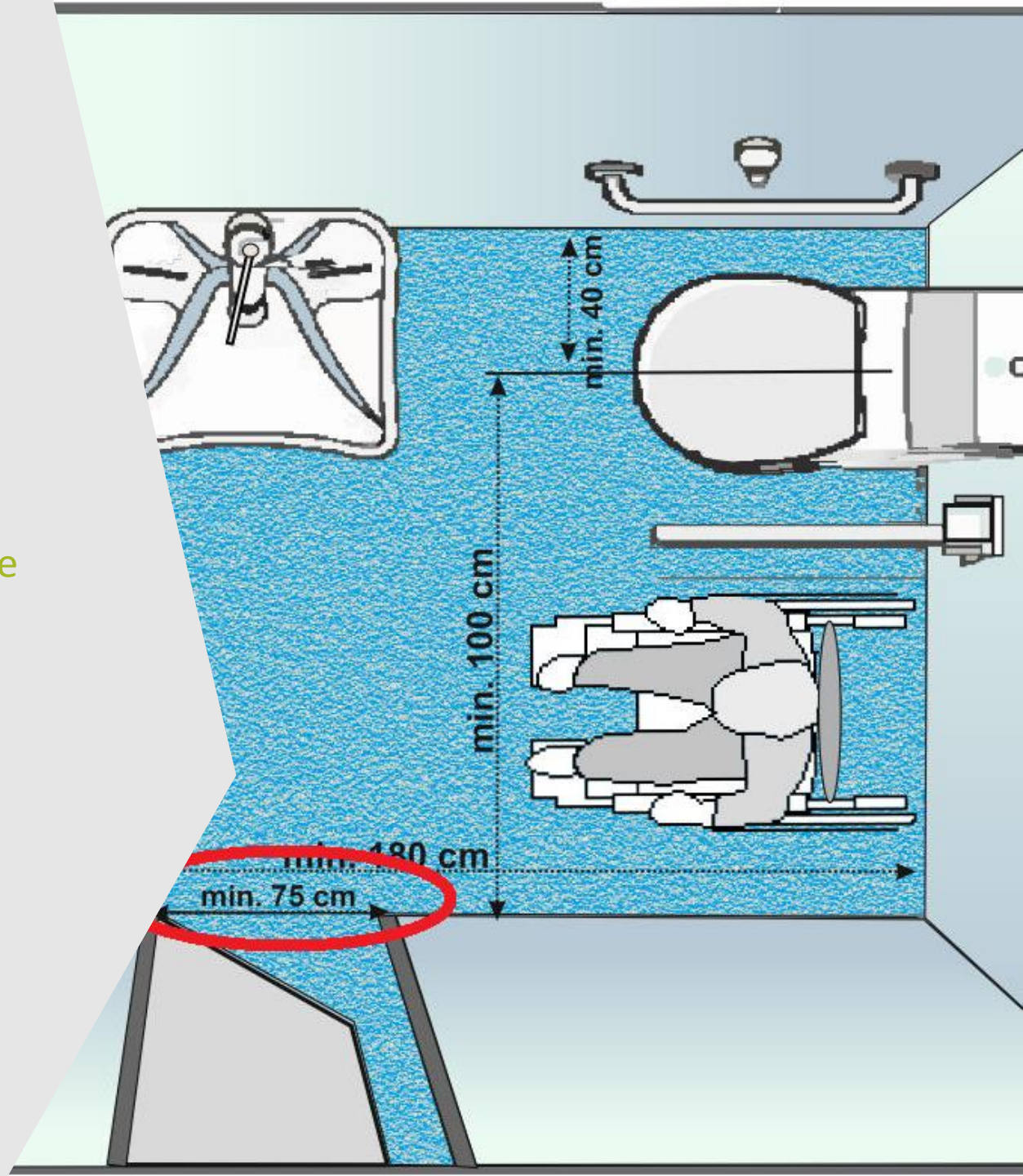
Requisiti strutturali: Servizi Igienici per disabili

- Deve essere garantita la manovra e l'uso dei servizi igienici anche alle persone con impedita capacità motoria, deve essere previsto, in rapporto agli spazi di manovra, l'accostamento laterale alla tazza del wc e lavabo

Requisiti strutturali: Servizi Igienici per disabili

A tal fine devono essere
rispettati i seguenti
minimi dimensionali:

- La porta deve avere luce
netta di almeno **75 cm**



Requisiti
strutturali:
Servizi
Igienici per
disabili

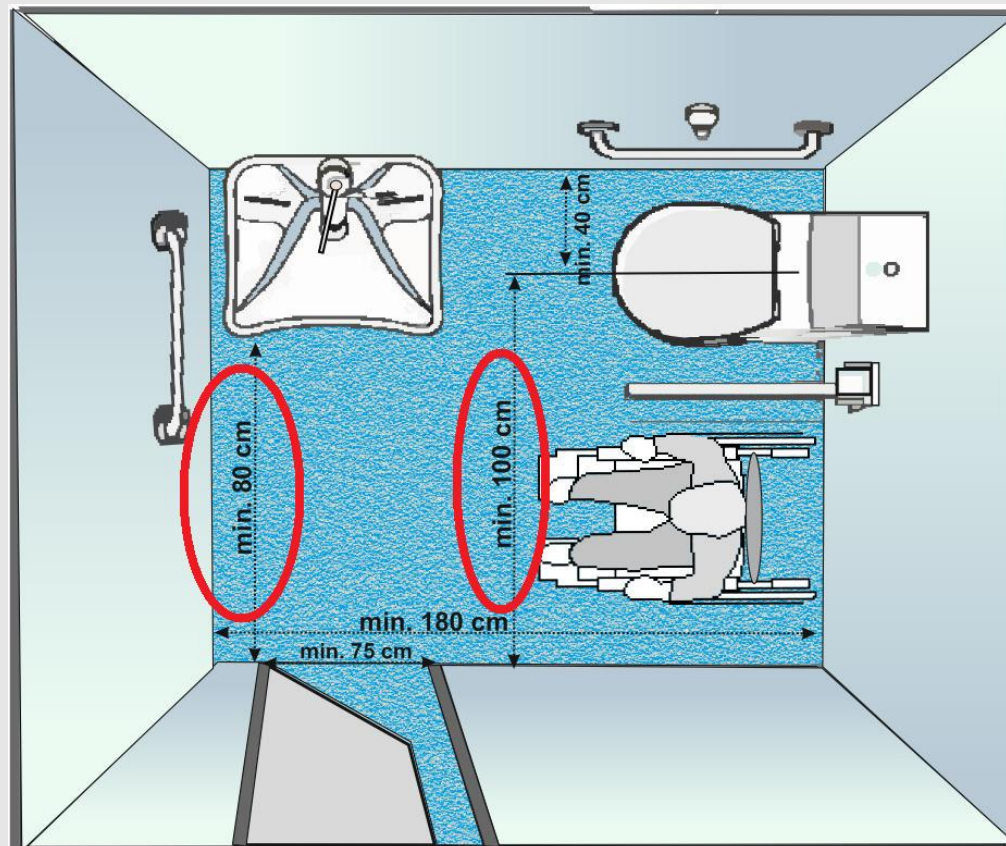


Lo spazio necessario all'accostamento ed al trasferimento laterale dalla sedia a ruote alla tazza del wc, deve essere minimo di **1 m**, misurato dall'asse dell'apparecchio sanitario



Lo spazio necessario all'accostamento frontale della sedia a ruote al lavabo deve essere minimo di **80 cm**, misurati dal bordo anteriore del lavabo

Requisiti strutturali: Servizi Igienici per disabili



Requisiti strutturali: Servizi Igienici per disabili

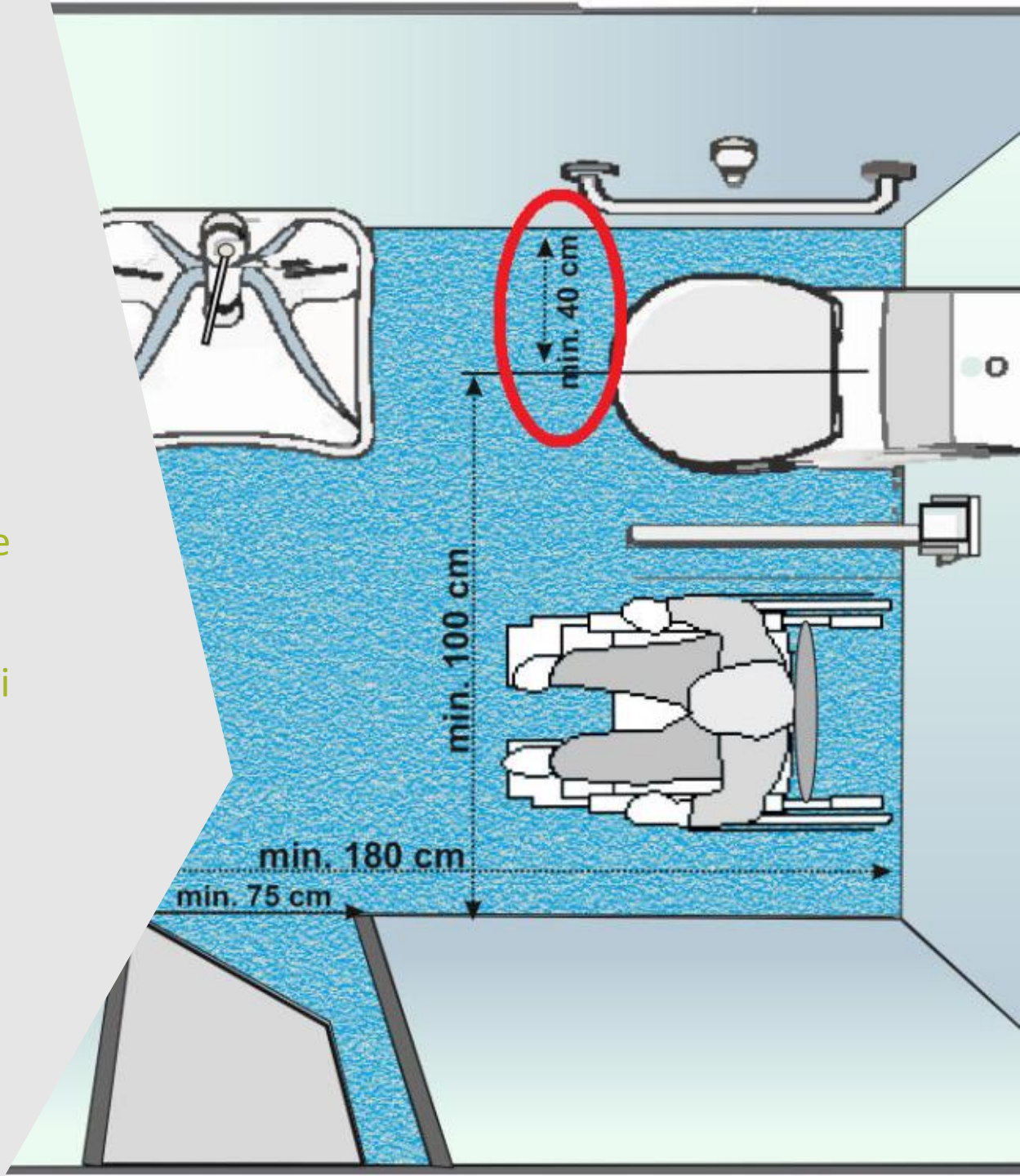
- I lavabi devono avere il piano superiore posto a **80 cm** dal calpestio ed essere senza colonna con sifone, preferibilmente del tipo accostato o incassato a parete

Requisiti strutturali: Servizi Igienici per disabili

- I wc sono preferibilmente di tipo sospeso, in particolare l'asse della tazza del wc deve essere posto ad una distanza minima di **40 cm** dalla parete

Requisiti strutturali: Servizi Igienici per disabili

- Si deve prevedere, a **40 cm** dall'asse dell'apparecchio sanitario, un maniglione o corrimano, posto ad altezza di **80 cm** dal calpestio, di diametro di **3-4 cm** e distante **5 cm** dalla parete, per consentire il trasferimento



Requisiti strutturali: Spogliatoi



Superficie commisurata a non meno di **1,5 mq** per ogni addetto



Altezza non inferiore a **2,40 m**



Areazione naturale oppure idonei dispositivi per il ricambio dell'aria, come stabilito per bagni ciechi



Adeguatamente riscaldato



Pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza minima di **2 m**

Requisiti strutturali: Spogliatoi

- Devono essere collocati armadietti individuali a doppio scomparto per la custodia sperata degli indumenti da lavoro da quelli personali

NB: l'antibagno può essere usato come spogliatoio se presenta tutte le suddette caratteristiche



Requisiti strutturali: Deposito

- Locale di adeguate dimensioni, proporzionato all'entità delle attività svolte, con spazi ed attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti; scaffalature e bancali rivestiti di materiale lavabile e sanificabile

Requisiti strutturali: Deposito

- Altezza non inferiore a **2,70 m** (**2,10 m** se non vi è permanenza di personale)
- Se c'è permanenza di personale i rapporti aeroilluminanti non devono essere inferiori ad **1/10** della superficie del pavimento

Requisiti strutturali: Deposito

- Tutte le aperture dovranno essere protette da reticelle a maglia fine
- Pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a **2 m**, con materiali di colore chiaro, lavabili
- I soffitti di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari



Soppalchi

- Altezza minima: non minore ai **2,10 m** dal piano del soppalco al soffitto, quando c'è permanenza di persone
- Superficie: non superiore ad un terzo di quella del locale soppalcato



Soppalchi

- Deve avere balaustra non inferiore ad **1,10 m** di altezza
- Non deve limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate
- Profondità massima di **1,80 m**



Seminterrati

Possono essere adibiti a permanenza di persone se presentano:

- Caratteristiche di abitabilità dei locali sopraindicati

Seminterrati

- Relativa destinazione d'uso espressa dal Settore Edilizia del Comune
- Autorizzazione in deroga all'**art. 65 del D.Lgs n.81/08**, rilasciata dall'ASL

Normativa di riferimento



Reg. CE 852/04 - igiene dei prodotti alimentari



DPR 327/80 art. 28 - requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento



D.Lgs. n. 81/08 - Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro



D.M. n. 37 del 22/01/2008 – installazione degli impianti all'interno degli edifici



D.M. n.236 del 14/06/1989 - eliminazione barriere architettoniche