Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
ASL Lanciano Vasto Chieti

TRABOCCHI (L.R. n. 7 del 10.6.2019)
ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI
Linee Guida

La regione Abruzzo con la LR n 7/2019 Integrazioni e modifiche alle L.R. n. 71.2001 ha stabilito nuovi criteri dimensionali, operativi e normativi per le strutture in oggetto, disponendo tra l'altro all'articolo 3 quinquies che:

“Gli interventi di recupero, utilizzazione e ristrutturazione .....sono comunque subordinati al rispetto ..... delle prescrizioni igienico-sanitarie, ..., fermi restando i pareri, le autorizzazioni ed i nullaosta delle autorità competenti, laddove previsti..... “

Dato che tra le attività espletabili sui trabocchi vi sono anche quelle ricomprese nel settore alimentare, ricadenti pertanto nell'ambito di applicazione del reg CE N.852.04 che stabilisce le “Norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari” per tutti gli operatori del settore alimentare.

Stante il fatto che la LR n 7/2019 sopra citata considera tali strutture peculiari e tipiche e che il reg. CE N.852.04 indica la necessità, al consideranda 16) di garantire una certa flessibilità, tale da permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti, senza che tale flessibilità vada a compromettere gli obiettivi di igiene alimentare.

Si rende pertanto necessario provvedere ad individuare i requisiti igienico sanitari in tema di sicurezza alimentare cui dette strutture devono attenersi nei casi in cui intendano svolgere anche tali attività, al fine di garantire comunque sia gli interessi degli OSA che quelli dei consumatori.

REQUISITI STRUTTURALI

VENDITA ALIMENTI

Le strutture che effettuano attività di vendita di alimenti preconfezionati e similari, devono avere un locale o in alternativa un'area adeguatamente protetta, delle dimensioni di almeno 4mq, rispetto alle altre aree destinate o fruibili dalla clientela o dai visitatori.

La struttura di cui sopra deve essere arredata in modo tale che i prodotti esposti per la vendita vengano detenuti in maniera da garantire la sicurezza degli alimenti, ovvero in appositi scaffali o vetrine, a temperatura controllata ove la tipologia degli alimenti lo renda necessario, realizzati in materiali compatibili con la tipicità del trabocco, che comunque garantiscano una facile ed adeguata pulizia.

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

a) bar e similari

Le strutture così classificate, non provviste di area arredata per la sosta dell'utenza, effettuano la somministrazione al banco o da asporto, devono avere almeno un locale o una zona di preparazione, adeguatamente protetti e defilati dalle aree destinate alla clientela o ai visitatori.

I banconi e tutte le strutture ivi collocate devono avere superfici lisce, lavabili, non assorbenti e sanificabili, deve essere presente almeno un lavello a due pozzetti dotato di acqua potabile fredda e calda.

I pavimenti e le pareti quantunque realizzati in materiali compatibili con la tipicità del trabocco, devono comunque essere lisci e tali da garantire una facile ed adeguata pulizia e sanificazione. Ove attrezzano un'area per la sosta dell'utenza ricadono, per i requisiti strutturali, sotto la disciplina del successivo paragrafo b), punti 2) e 3).

b) ristorazione

1) Locali di preparazione/cucine

Le strutture che svolgono attività di ristorazione saranno dotate di un settore di preparazione e cottura avente almeno le dimensioni riportate nella sottostante tabella:

tipo	Numero di utenti previsti dalla certificazione di staticità	Mq dell'area di preparazione e cottura
1	Fino a 30	10 mq
2	Da 31 a 60	15 mq

Il settore di preparazione e cottura va collocato in uno o più locali destinati esclusivamente a

detto scopo.

E' consentita anche la sistemazione "a vista" di detti ambienti purché dotati di adeguate separazioni rispetto alla restante parte della struttura, in grado di garantire la sicurezza delle lavorazioni.

I pavimenti e le pareti quantunque realizzati in materiali compatibili con la tipicità del trabocco, devono comunque essere lisci e tali da garantire una facile ed adeguata pulizia e sanificazione.

Le apparecchiature per la lavorazione/cottura degli alimenti devono essere del tipo professionale, va predisposto un corretto sistema di allontanamento dei fumi e dei vapori di cottura, i banchi di lavorazione devono avere superfici lisce, lavabili, non assorbenti e sanificabili, deve essere presente almeno un lavello a due pozzetti dotato di acqua potabile fredda e calda.

2) Aree di somministrazione

Ogni struttura che vuole effettuare la somministrazione sul posto deve essere dotata di uno o più locali o aree appositamente ed adeguatamente attrezzate per detta attività.

L'area deve avere una pavimentazione liscia e lavabile, le eventuali coperture o delimitazioni, realizzate in materiali compatibili con la tipicità del trabocco, devono comunque essere tali da non disperdere particelle nell'ambiente e comunque in grado di garantire la sicurezza degli alimenti somministrati.

3) Servizi igienici

Tutte le strutture devono essere dotate di servizio igienico ad uso esclusivo degli addetti che abbia le caratteristiche previste dall'All II cap. 1 del reg CE N.852.04.

Se nella struttura lavorano più di 10 addetti, devono essere presenti almeno due servizi igienici, distinti per sesso.

Gli esercizi che effettuano attività di preparazione, somministrazione e consumazione sul posto in locali o aree allo scopo attrezzate anche con modalità self-service, devono dotarsi di servizi igienici per la clientela, distinto da quello\i ad uso esclusivo del personale, secondo i parametri di seguito riportati.

NUMERO DI SERVIZI IGIENICI PER LA CLIENTELA

tipo	Numero di utenti previsti dalla certificazione di staticità	Numero minimo e tipologia dei bagni
1	Fino a 30	1 servizio igienico con almeno lavabo e WC, fruibile anche per le persone disabili L.13/89.
2	Da 31 a 60	2 servizi igienici distinti per sesso, ognuno dotato di almeno 1 lavabo e 1 WC, almeno uno dei due fruibile per i disabili L.13/89.

Tutti i servizi igienici non devono essere in diretta comunicazione con locali o le aree adibiti a somministrazione, lavorazione o deposito di alimenti e possono essere allocati sulla struttura o nelle immediate adiacenze della passerella di accesso al trabocco.

La superficie minima del bagno è di 1,20m x 1,00m, dell'antibagno è di 1,20m x 1,00m.

La separazione tra bagno ed antibagno e tra questi e la restante parte della struttura, deve essere effettiva, con tramezzatura a tutta altezza, la porta del bagno deve essere tale da garantire completa separazione tra i due ambienti, non sono ritenute idonee allo scopo le porte c.d. a soffietto.

I pavimenti e le pareti quantunque realizzati in materiali compatibili con la tipicità del trabocco, devono comunque essere lisci e tali da garantire una facile ed adeguata pulizia e sanificazione. Devono essere dotati di ventilazione naturale o forzata di adeguata capacità.

SPOGLIATOI

Tutte le strutture devono essere dotate di almeno uno spogliatoio per il personale di dimensioni tali da permettervi il collocamento di un numero di armadietti a doppio scomparto pari a quello delle unità lavorative impiegate.

Se nella struttura sono impiegati più di 5 addetti, devono essere presenti spogliatoi distinti per sesso. Al fine di permettere la verifica di questo parametro, la relazione tecnica descrittiva o la certificazione di staticità che accompagna la pratica, dovrà riportare il numero di addetti che saranno presumibilmente impiegati in detta attività.

Gli spogliatoi possono anche fungere da antibagno ove abbiano una dimensione tale da poter permettere, oltre al collocamento degli armadietti, anche una adeguata circolazione del personale e comunque una superficie non inferiore a 1,20 mq nei casi vi sia un solo addetto, più 1,00mq per ogni ulteriore addetto.

Devono essere dotati di ventilazione naturale o forzata di adeguata capacità.

Gli armadietti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile, chiudibili, il doppio scomparto può essere sia verticale che orizzontale, devono essere mantenuti in adeguate condizioni igieniche e utilizzati per depositare solo gli abiti personali e di lavoro.

DEPOSITO DEGLI ALIMENTI

Considerata la tipologia delle strutture in questione, il dimensionamento e la stagionalità delle attività, è possibile optare per la soluzione del deposito nella cucina in appositi armadi e/o frigoriferi.

Il deposito di alimenti è consentito anche in locali posti al di fuori della struttura ma ricompresi nella registrazione dell'impresa alimentare ex art. 6 reg. CE n. 852/04, purché destinati alle sole bevande, a prodotti preconfezionati o confezionati in proprio, preparati in maniera tale da permetterne il trasporto in condizioni igienico sanitarie sicure.

In tali casi il deposito deve avere i requisiti di cui all'All. II del reg CE n. 852.04.

PREPARAZIONI ESTERNE

La preparazione degli alimenti da somministrare vanno di regola effettuate sul trabocco.

Ove l'OSA si trovi nella necessità di dover effettuare alcune preparazioni in strutture poste al di fuori dello stesso, esse vanno riportate sulla richiesta di registrazione ex art. 6 reg.CE n. 852/04 del trabocco ed esse devono avere i requisiti di cui all'All. II del medesimo reg CE, in alternativa tali attività possono essere svolte in altri laboratori già registrati ai sensi del predetto Regolamento, anche in uso ad altre strutture.

Detta situazione va riportata sul manuale di autocontrollo del trabocco, unitamente alle modalità di seguite per garantire la sicurezza degli alimenti in tutte le fasi di lavorazione, deposito e trasporto.

DOTAZIONE IDRICA

Il trabocco deve essere dotato di approvvigionamento idrico proveniente da acquedotto pubblico, avere una riserva idrica di almeno 1mc. e la possibilità di erogare acqua fredda e calda.

Ove il trabocco sia posto in località dove non sia presente un acquedotto pubblico o sia comunque impossibile realizzare la connessione ad esso, è possibile ricorrere ad un sistema di approvvigionamento diverso ma che comunque garantisca che l'acqua erogata posseda e mantenga i requisiti di potabilità previsti dalla normativa, Dlgs 18.2023 e s.m.i.

In tali casi sul Sistema di autocontrollo va riportata la modalità di approvvigionamento e deposito, nonché le modalità per verificare che i requisiti di potabilità vengano mantenuti.

SCARICHI IDRICI

Tutti i reflui idrici derivati dall'attività vanno adeguatamente allontanati e convogliati in fognatura.

Ove questo non sia possibile vanno raccolte in apposite cisterne a perfetta tenuta da smaltire tramite ditte autorizzate allo scopo.

Tali attività vanno svolte con modalità atte ad evitare la perdita di liquidi e in ore consone, tali da non arrecare ostacolo alla fruizione della struttura e molestie all'ambiente circostante.

Ove sia stato adottato dai Comuni un Regolamento per l'utilizzo dei trabocchi che abbia diversamente disciplinato la materia degli scarichi, le soluzioni consentite, per i trabocchi ricadenti nei territori di queste amministrazioni, sono quelle stabilite da detti regolamenti. .

IGIENE DEL PERSONALE

Ogni persona che sul trabocco a qualsiasi titolo e mansione lavora gli alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti, preferibilmente di colore chiaro e, ove necessario, protettivi.

Deve inoltre aver svolto adeguata attività formativa ai sensi dell'Cap. XII All II° del reg. CE N. 852/04.

MATERIALI PER LA PULIZIA/SANIFICAZIONE

Tutti i prodotti e le attrezzature destinati alla pulizia e sanificazione della struttura devono essere detenuti in un armadio chiuso destinato esclusivamente a tale scopo.

NORMA FINALE

Per quanto non espressamente previsto dalle presenti Linee guida, si fa riferimento al reg CE N. 852.04.