



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA

LINEE GUIDA
Presentazione

**LABORATORI DI PRODUZIONE DI
ALIMENTI – ESERCIZI DI PREPARAZIONE
E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E
BEVANDE**

**servizio igiene alimenti e nutrizione
servizio prevenzione e sicurezza ambienti di lavoro
servizio veterinario**

A cura di Doranna Ferrarini, Filippo Galli, Gianluca Mezzadri, Giovanna Ferrari, Luigi Ranzani, Pasquale Milite, Roberto Colla
Ha collaborato, per l'Unità Operativa Impiantistica Antinfortunistica, Stefano Tolomei

PREMESSA

La normativa europea sulla sicurezza alimentare, nella sua evoluzione, ha completamente modificato il sistema tradizionale di controllo basato sulla verifica ispettiva del rispetto dei requisiti igienico strutturali ambientali e sul controllo microbiologico e tossicologico degli alimenti.

Infatti il sistema attuale si fonda sull'analisi dei rischi legati ai processi produttivi e sulla verifica della capacità degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), divenuti principali responsabili della sicurezza degli alimenti che producono e commercializzano, di lavorare in regime di autocontrollo igienico.

Di conseguenza questo modello, di tipo sostanzialmente preventivo ed improntato alla trasparenza, all'informazione ed all'integrazione tra le varie professionalità, ha condizionato una profonda trasformazione delle procedure operative e gestionali che addetti al controllo ed OSA sono tenuti a mettere in atto nonché dei loro reciproci rapporti.

La Comunità Europea ha poi inteso fissare linee comuni di base atte a garantire un livello di sicurezza alimentare sufficiente ed uniforme in tutti gli stati membri.

Perciò, piuttosto che dettagliare i requisiti igienico strutturali cui devono essere conformati gli ambienti di lavorazione, ha individuato gli obiettivi generali di igiene cui le imprese alimentari devono attenersi, affinché gli alimenti prodotti e venduti non comportino alcun rischio per la salute dei consumatori, ponendo appunto l'accento sugli aspetti gestionali e sull'autocontrollo igienico, piuttosto che sui requisiti strutturali-funzionali standard di locali, arredi ed attrezzature.

In questo scenario, anche gli OSA del nostro territorio, si sono trovati a dover affrontare una fase transitoria piuttosto critica, nell'ambito di un vero e proprio complesso processo di crescita culturale.

Pertanto, a parte l'aspetto prioritario delle necessità formative riguardo la conduzione della loro attività sotto il profilo igienico, hanno anche espresso il bisogno di essere supportati tramite la disponibilità di indicazioni chiare ed univoche cui riferirsi circa i requisiti igienici strutturali - funzionali standard degli ambienti di lavorazione.

Tale espresso bisogno di chiarezza ed uniformità è apparso ancora più evidente da quando sono stati aboliti i pareri preventivi rilasciati sulla base di ipotesi progettuali di massima dal Dipartimento di Sanità Pubblica (DSP) dell'AUSL, a seguito di specifica domanda.

Anche le richieste di autorizzazioni sanitarie al sindaco, che prevedevano a loro volta la formulazione del parere igienico sanitario, sono state sostituite prima dalle Denunce di Inizio Attività (DIA semplici o differite) e successivamente dalle notifiche al DSP dell'AUSL, corredate di autodichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti da parte dei richiedenti, per i successivi atti di registrazione ovvero riconoscimento da parte del SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione) e del SVET (Servizio Veterinario).

Infatti il D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" ha definito quali Autorità Competenti in tema di sicurezza alimentare il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze.

Il DSP dell'Azienda USL di Parma, nel suo ruolo di Autorità Competente a livello locale, per dare un contributo rispetto alla predetta esigenza, ha affidato ad un gruppo interdistrettuale ed interdisciplinare il compito di mettere a punto specifiche linee guida per la definizione dei requisiti igienico strutturali – funzionali di base delle tipologie di esercizi di produzione e somministrazione di alimenti e bevande a carattere familiare e artigianale più diffuse in ambito aziendale.

Le linee guida, condivise e validate, vengono inserite tra i documenti del Dipartimento di Sanità Pubblica sulla piattaforma telematica dello Sportello Unico Imprese, in aderenza agli impegni presi con il documento sottoscritto in data 13 dicembre 2005 “Protocollo d'intesa tra Enti” (capitolo impegni delle parti), e nel sito internet dell'Azienda USL .

OBIETTIVI

- trasparenza nella ricerca di evidenza ed uniformità da parte degli addetti al controllo ufficiale nello svolgimento della propria attività;
- opportunità per i progettisti del settore di contare su indicazioni tecniche chiare ed univoche;
- passaggio consapevole e graduale dal sistema tradizionale preconstituito al nuovo di tipo valutativo in termini di adeguamento delle conoscenze e qualificazione professionale;
- diffusione dell'informazione ai portatori di interesse;
- possibilità, da parte degli OSA, di disporre di una sorta di prontuario di riferimento che sia di ausilio all'effettiva e corretta applicazione del piano di autocontrollo igienico; infatti l'adeguatezza di locali, spazi funzionali, percorsi/lay-out degli arredi, attrezzature, ecc. è condizione essenziale per consentire di evitare la contaminazione, sopravvivenza e replicazione dei germi negli alimenti e le eventuali contaminazioni chimiche, assicurandone pertanto la sicurezza igienica.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Le linee guida intendono fornire indicazioni tecniche circa i requisiti di tipo igienico edilizio, strutturale e funzionale di base per l'esercizio delle attività a carattere *familiare* ed *artigianale* (nota 1) di produzione di alimenti e di somministrazione di alimenti e bevande, esclusa la ristorazione collettiva.

Vengono considerate le **nuove attività** in nuove costruzioni ed in edifici esistenti (nota 2).

Per le attività esistenti si favorisce per quanto possibile l'adeguamento, secondo le linee guida, da valutare caso per caso nell'ottica del conseguimento di condizioni ambientali e funzionali migliorative sotto il profilo della sicurezza igienica delle specialità alimentari prodotte.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Regolamento 852/2004 del 29 aprile 2004 del parlamento europeo e del consiglio: igiene dei prodotti alimentari
- Legge 14/04/1962 N. 283: disciplina igienica degli alimenti e delle bevande e D.P.R. 25/03/1980 N. 327 e successive modificazioni: attuazione della legge 283/1962 (per quanto ancora in vigore)
- D.Lgs. 02/02/2001 N. 31 e D.Lgs. 02/02/2002 N. 27: acque destinate al consumo umano
- Delibera giunta regionale 22 febbraio 2000 n° 268: schema di Regolamento Edilizio Tipo (All. A requisiti cogenti)
- Documento redatto dal Coordinamento Tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro delle regioni e delle Province autonome in collaborazione con l'Istituto Superiore per la Prevenzione e la Sicurezza del lavoro, versione finale 1 giugno 2006: Linee Guida Microclima, aerazione e illuminazione nei luoghi di lavoro Requisiti e standard Indicazioni operative e progettuali
- D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- D.Lgs. del 9 aprile 2008, n. 81 Testo Unico della sicurezza sul lavoro (Titolo II e All. IV)

Per quanto riguarda la norma principale di riferimento, ossia il regolamento 852/2004 (Art. 4, comma 2,3), si elencano di seguito i punti degli allegati inerenti i requisiti generali applicativi dai quali si sono dedotti i requisiti igienico strutturali/funzionali previa integrazione con i contenuti delle altre norme sopra elencate:

- locali di deposito: All. II capitolo I comma 1,2,5,7
- locali di lavorazione: All. II, Cap. I comma 1,2,4,5,7 – All. II Cap. II comma 1,2,3
- attrezzature: All. II, Cap. V comma 1,2
- rifiuti alimentari: All. II Cap. IX comma 1,2,4
- igiene del personale: All. II Cap. 1
- controllo infestanti: All. II, Cap. 1 c. 2 lett c, 1 lett d
- controllo potabilità dell'acqua: Art. 2, comma 1 lett. g, Art. 4, comma 3 lett. B

Nota 1

Si tratta di norma di attività svolte in ambienti di dimensioni contenute (inferiori ai tipici insediamenti industriali e sicuramente al di sotto dei 500-1000 mq) a cui sono addetti un numero limitato di lavoratori tra i quali sicuramente il datore di lavoro (titolare) e pochi collaboratori.

In base alla Legge quadro per l'artigianato (L. 8 agosto 1985 n. 443) si definisce artigiano "colui che esercita personalmente, professionalmente ed in qualità di titolare l'impresa artigiana ..omissis.. svolgendo in misura prevalente il proprio lavoro anche manuale nel processo produttivo".

Sono forme giuridiche dell'impresa artigiana:

ditta individuale

società cooperativa

società in nome collettivo

società in accomandita semplice

società a responsabilità limitata con unico socio

società a responsabilità limitata pluripersonale

Limiti dimensionali:

-per impresa che non lavora in serie 18 dipendenti

-per impresa che lavora in serie 9 dipendenti

Sono computati i familiari dell'imprenditore che svolgono lavoro professionale e prevalente nell'impresa artigiana

Con D.M. 18 settembre 1997 è stato previsto l'adeguamento alla normativa comunitaria di Piccola e Media Impresa.

Il Codice Civile lo definisce esattamente piccolo imprenditore (art. 2083).

Si definisce impresa familiare quella in cui il familiare presta la sua attività in modo continuativo nella famiglia o nell'impresa familiare, partecipa agli utili dell'impresa ed ai beni acquistati in proporzione alla qualità e quantità del lavoro prestato. In essa le decisioni sono prese a maggioranza dai familiari (art. 230 bis Codice Civile).

A norma del Codice Civile (art. 2094) si configura invece un rapporto di lavoro subordinato in caso di lavoro svolto alle **dipendenze** e sotto la **direzione** dell'imprenditore. In questo caso si parla di **collaboratore**.

Nota 2

Le **nuove attività** possono essere previste in:

•**nuove costruzioni** (opera edilizia volta a realizzare un nuovo edificio o un nuovo manufatto) compresi gli **ampliamenti** (intervento che comporta incremento di superficie utile per modifica planimetrica o sopraelevazione; la percentuale di incremento è definita dai regolamenti edilizi comunali: di regola 20% della S.U.) ed in edifici sottoposti a **ristrutturazione edilizia** (interventi volti a trasformare gli organismi edilizi mediante opere che possono portare ad un organismo edilizio in tutto o in parte diverso dal precedente senza aumento di volume e di altezze preesistenti*), limitatamente ai casi di **demolizione** (interventi volti a rimuovere in tutto o in parte manufatti preesistenti con ricostruzione – fabbricato in tutto o in parte diverso dall'esistente - o senza ricostruzione) **di ricostruzione** e nei casi di **ristrutturazione globale**

*limitatamente alla casistica delle presenti linee guida, si ritiene che, in merito alla definizione di destinazione d'uso, possano essere applicati i parametri catastali.

ovvero in:

•**edifici esistenti** in caso di **cambio di destinazione d'uso** (modificazione da uno ad un altro degli usi classificati dagli strumenti di pianificazione del territorio) e cambio di **attività classificata** senza cambio di destinazione d'uso; la classificazione dell'attività è quella definita ai sensi dell'art. 13 della L.R.33/90, e successive modificazioni ed integrazioni, riguardante attività caratterizzate da significative interazioni con l'ambiente non riguardanti le presenti linee guida.