

## LEZIONE 1

### U.D.A. 2: LE NORME DI SICUREZZA NELLE AZIENDE RISTORATIVE

#### LA SICUREZZA NELLE AZIENDE RISTORATIVE

Negli esercizi ristorativi la tutela della salute e della sicurezza assume un particolare rilievo in considerazione del fatto che essa è orientata non solo a garanzia dei lavoratori del settore ma anche a garanzia dei clienti consumatori e degli ospiti. La legislazione di settore detta i requisiti degli impianti elettrici, termici e di climatizzazione, delle caratteristiche strutturali dei locali, prevede i criteri per la realizzazione delle vie di esodo, prescrive i criteri di scelta delle attrezzature da parte del datore di lavoro e le modalità del loro utilizzo da parte dei lavoratori.

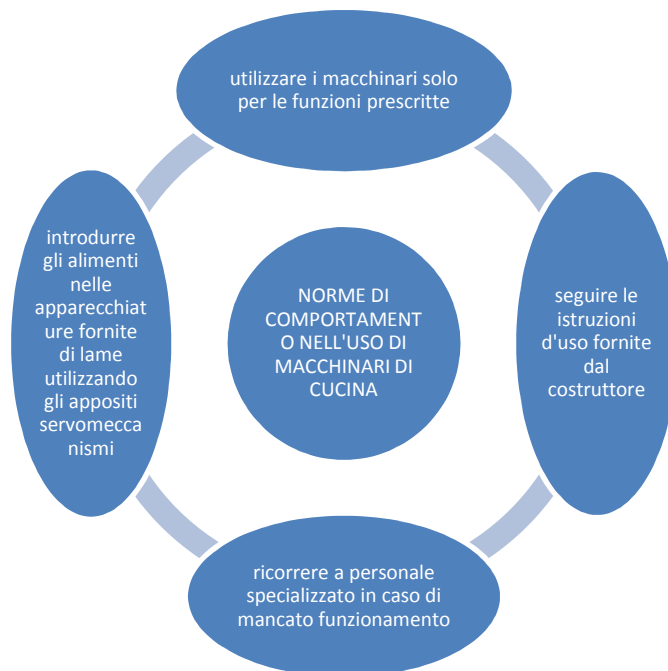
In un esercizio ristorativo la valutazione dei rischi comporta l'analisi degli stessi parametri esaminati per una generica azienda ( ambiente, impianti, materiali, mezzi, persone, ecc.) .

Nell'elaborazione del DVR il gestore dovrà quindi illustrare: la conformità degli impianti, la dislocazione dei locali, i loro dati fisici ambientali ( temperatura, umidità, qualità dell'aria, luminosità, rumorosità ), la destinazione d'uso degli ambienti,, eventuali collegamenti tra i locali per mezzo di scale fisse, ascensori o montacarichi, caratteristiche del sistema antincendio, presenza di uscite di emergenza, organigramma del personale, DPI utilizzati, materiali utilizzati, procedure adottate ai fini della sicurezza, definizione dei punti critici e delle modalità del loro controllo.

Particolare importanza assume la valutazione dei rischi dell'ambiente cucina, dove le materie prime sono elaborate per essere trasformate in cibo da proporre agli ospiti e dove quindi i parametri della sicurezza devono coniugarsi con quelli dell'igiene per garantire la qualità dell'esercizio.

#### LA SICUREZZA DEL PERSONALE

Il personale delle aziende ristorative deve essere opportunamente addestrato a seguire specifiche procedure nell'espletamento delle rispettive mansioni ai fini della sicurezza e dell'igiene.



Per il personale di sala non sono richieste specifiche procedure di sicurezza quanto piuttosto misure di igiene a tutela dei clienti consumatori.

Le procedure richieste dovranno essere portate a conoscenza degli addetti anche attraverso cartelli promemoria opportunamente esposti nelle zone di lavoro.

Nelle aziende ristorative gli addetti alla cucina, alla sala, alla manutenzione , alle pulizie per proteggersi da infortuni accidentali e da rischi ambientali devono essere forniti di specifici dispositivi di protezione individuali in relazione alle rispettive mansioni.

Anche nelle aziende ristorative una opportuna segnaletica può favorire l'informazione degli addetti e dei clienti e può quindi costituire uno strumento di sicurezza in situazioni di emergenza.

## LEZIONE 2

### U.D.A : LA LEGISLAZIONE IGIENICO-SANITARIA DI BASE

#### LA FONTI DELLA LEGISLAZIONE IGIENICO-SANITARIA

La legislazione igienico-sanitaria del settore ristorativo comprende tutte le norme (generali e specifiche) di igiene necessarie a garantire innanzitutto la tutela della salute del consumatore, ma anche quella di coloro che lavorano negli esercizi dove vengono preparate e somministrate sostanze alimentari e bevande.

Le fonti interne sono costituite dal precetto costituzionale della tutela della salute (art. 32 della Costituzione), dalle norme del Testo Unico delle leggi sanitarie del 27 luglio 1934, n. 1265, dagli articoli del codice penale relativi all'adulterazione, contraffazione degli alimenti e frode in commercio, dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

Quest'ultima, che è da considerarsi una vera e propria legge quadro, ha trovato attuazione con il regolamento di esecuzione costituito dal d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Negli ultimi anni sono state recepite dalla normativa nazionale numerose direttive CEE in materia di igiene e sicurezza alimentare, per cui il quadro attuale delle disposizioni è molto articolato.

#### IL CONTROLLO DELL'IGIENE ALIMENTARE

Il d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 prevede il controllo da parte delle autorità sanitarie:

- a. sulla produzione, il commercio e l'impiego:
  - delle sostanze destinate all'alimentazione;
  - degli utensili da cucina e da tavola;
  - dei recipienti per la conservazione delle sostanze alimentari e degli imballaggi e contenitori esterni che, pur non venendo a diretto contatto con gli alimenti, possono trasmettere i loro componenti alle sostanze stesse
  - dei prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate;
- b. sulla presenza dei requisiti igienico-sanitari:
  - dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature usate nelle varie fasi della produzione e della distribuzione delle sostanze alimentari;
  - del personale addetto alla produzione, confezionamento e commercio delle stesse;
  - dei mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari.

Le autorità di vigilanza sulla disciplina igienico-sanitaria della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande sono il ministero della Salute, attraverso i propri organi centrali, gli uffici veterinari di confine, porto, aeroporto e dogana interna e i Comuni, o i loro consorzi, attraverso le Aziende sanitarie locali (ASL).

I controlli possono essere semplici o complessi.

I controlli semplici sono quelli effettuati direttamente nelle imprese per verificare visivamente l'osservanza di leggi e regolamenti (es. le ispezioni).

I controlli complessi sono quelli che richiedono precise cognizioni tecniche e professionali anche mediante l'utilizzo di particolari strumentazioni (è il caso dei prelievi di campioni).

La vigilanza sulle merci può essere esercitata anche all'atto della spedizione, durante il trasporto, al momento dell'arrivo a destinazione.

Qualora venga riscontrata qualche irregolarità, l'esito delle analisi deve essere comunicato al produttore e al venditore, i quali, entro 15 giorni, possono richiedere ulteriori verifiche. Nel caso in cui l'analisi di revisione fosse confermata, si procede alla denuncia.

## LEZIONE 3

### U.D.A. : LA LEGISLAZIONE IGIENICO-SANITARIA DI BASE

#### L'IGIENE DEGLI ALIMENTI

Come si è detto, la normativa di base in materia di sostanze alimentari è costituita dalla legge 283/1962. In relazione all'igiene degli alimenti risulta fondamentale l'art.5 di tale legge, il quale individua una serie di azioni vietate che si configurano come precise reatie contemporaneamente identifica i vizi degli alimenti.

In particolare è vietato impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, di detenere per la vendita, di distribuire per il consumo, di somministrare sostanze alimentari:

- private dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;
- in cattivo stato di conservazione;
- con cariche microbiche superiori a precisi limiti;
- insudiciate, invase da parassiti, alterate o comunque nocive;
- colorate artificialmente o, in caso di colorazione autorizzata, senza l'indicazione precisa e leggibile della colorazione utilizzata;
- con aggiunta di additivi chimici non autorizzati dal ministero della Salute;
- contenente residui di prodotti utilizzati in agricoltura per la protezione delle piante ma tossici per l'uomo.

#### LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

Sono dettate specifiche disposizioni in merito alle temperature che devono essere rispettate per garantire la conservazione degli alimenti. Gli spacci di vendita ed i banchi di generi alimentari devono essere forniti, sia nei luoghi di esposizione che negli eventuali depositi, di mezzi idonei ad una adeguata conservazione dei prodotti in relazione alla loro natura e caratteristiche. In particolare devono essere conservati:

- a. a temperatura non superiore a +4 °C:
  - gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte;
  - gli yogurt;
  - le bibite a base di latte non sterilizzato;
  - i prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare;
- b. a temperatura da + 60 °C a + 65 °C :
  - gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (come piatti pronti, snack, polli ecc.);
- c. a temperatura non superiore a +10 °C:
  - gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (come arrostiti, roastbeef ecc.);
  - le paste alimentari fresche con ripieno.

Anche i distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono avere un'adeguata attrezzatura in modo da garantire la conservazione:

- a. a temperatura non superiore a +4 °C:
  - delle sostanze alimentari di facile deperibilità;
- b. a temperatura non superiore a -18 °C:
  - delle sostanze alimentari surgelate;
- c. a una temperatura di +65 °C o comunque non inferiore a +60 °C:
  - delle bevande e dei piatti caldi.

## **LEZIONE 4**

### **U.D.A. 1: LA LEGISLAZIONE IGIENICO-SANITARIA DI BASE**

#### L'IGIENE DEI LOCALI

Per gli esercizi ristorativi è prescritta per legge l'esistenza di locali distinti e separati per le seguenti funzioni:

- magazzino deposito materie prime;
- magazzino deposito prodotti di pulizia;
- cucina per cottura e allestimento dei piatti;
- zona deposito dei prodotti finiti.

I locali dell'attività produttiva devono essere adeguati, per numero e dimensioni, alla natura dell'azienda e devono possedere specifiche caratteristiche strutturali idonee a garantire i requisiti di igiene previsti dalla legge. Nello specifico devono essere: sufficientemente ampi per evitare l'affollamento del personale e consentire un regolare svolgimento nei tempi delle operazioni; costruiti in modo da essere facilmente pulibili; con valori microclimatici adeguati alle specifiche esigenze di lavorazione; aerabili per prevenire condensazioni di vapore e formazione di muffe; con pareti, pavimenti e porte non assorbenti, facilmente lavabili e disinfettabili; dotati di impianti di illuminazione protetti in modo da evitare la contaminazione degli alimenti in caso di rottura; muniti di dispositivi contro i roditori ed insetti; adibiti solo all'uso cui sono destinati.

Impianti, utensili e attrezzature dei laboratori di produzione devono essere idonei sotto il profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da garantire una pulizia rapida e completa.

I locali adibiti a servizi igienici per il personale (distinti da quelli destinati ai clienti) e il locale antistante non devono comunicare direttamente con i locali adibiti alla preparazione delle sostanze alimentari. Devono avere pareti e pavimenti costruiti con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, forniti di un numero di lavabi con comando automatico dell'erogazione dell'acqua, vasi a caduta d'acqua, distributori di sapone liquido, asciugamani elettrici o monouso.

#### L'IGIENE DEL PERSONALE

L'igiene di tutto il personale impiegato nelle attività di manipolazione, stoccaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande è di fondamentale importanza se si considera che da errati comportamenti igienici possono derivare fenomeni di intossicazione alimentare collettiva. La legislazione igienico-sanitaria di base prende in considerazione l'igiene del personale sotto i seguenti aspetti:

- l'idoneità sanitaria: in applicazione dei principi di prevenzione e responsabilizzazione che stanno alla base dell'analisi dei rischi introdotta dal sistema dell'HACCP, il personale addetto alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti è oggi soggetto ad adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa e ad aggiornamenti periodici. Tale sistema, ispirato al principio di autocontrollo da parte dei titolari delle aziende, è di recente istituzione regionale e ha eliminato l'obbligatorietà del libretto di idoneità sanitaria, che veniva rilasciato dall'ASL del Comune di residenza del richiedente e mirava ad accertare l'assenza di malattie infettive contagiose o comunque trasmissibili attraverso gli alimenti;
- l'abbigliamento e la cura della persona: l'abbigliamento del personale che opera nei laboratori di produzione (e quindi, nel caso degli esercizi ristorativi, nelle cucine) deve consistere in tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché di copricapo idonei a contenere la capigliatura. Gli operatori devono curare la pulizia del loro abbigliamento, della propria persona e in particolare delle mani per identificare tempestivamente l'eventuale presenza di funghi e verruche. I manuali di corretta prassi igienica prescrivono normalmente il cambio delle calzature quando si entra in cucina, per evitare di trasferire microbi dagli ambienti esterni al laboratorio. E' anche raccomandato di tenere capelli corti e curati, barba rasata, unghie corte e pulite, di evitare l'uso di anelli o bracciali dove può facilmente annidarsi lo sporco;
- il comportamento sul luogo di lavoro: il personale deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

#### L'IDONEITA' IGIENICO-SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

I mezzi di trasporto delle sostanze alimentari devono essere igienicamente idonei ad assicurare loro un'adeguata protezione, ad evitare cause di insudiciamento, danni derivanti da agenti atmosferici o altri fattori ambientali. A tal fine, oltre a specifici requisiti strutturali dei veicoli e dei materiali utilizzati per cisterne e contenitori, è necessaria una costante manutenzione e pulizia a carico del trasportatore, che dovrà sospendere l'utilizzazione in caso di inidoneità. La normativa vieta la promiscuità di carico di sostanze alimentari diverse e di sostanze alimentari con sostanze non alimentari, al fine di evitare modifiche delle caratteristiche dei prodotti e cause di inquinamento.