



Requisiti edilizi posti a locali e impianti

I locali di produzione, di stoccaggio, di refrigerazione, di congelazione e di vendita devono essere sufficientemente grandi (adeguate alla grandezza dell'esercizio), puliti e sistemati adeguatamente per consentire un deposito corretto. Le superfici di lavoro devono essere dimensionate in modo da garantire fasi di lavorazione in condizioni igienicamente ineccepibili. Gli impianti e i locali devono essere mantenuti in buono stato. In caso di nuove costruzioni e trasformazioni esiste la possibilità di chiedere all'ufficio una perizia sui piani (soggetta a spese).

Basi legali

Legge sulle derrate alimentari (LDerr) art. 10, ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) art. 10 e ordinanza sui requisiti igienici (ORI) art. 6 segg.

Locali

I locali e gli impianti devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. I pavimenti, le pareti, i soffitti, le porte e gli impianti devono essere costruiti e lavorati in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e limitare il più possibile la formazione di vapore acqueo e di muffa indesiderata, nonché la caduta di particelle. I pavimenti e le pareti devono essere impermeabili, idrorepellenti, resistenti all'usura e di materiale non tossico. Materiali di costruzione idonei sono ad es. rivestimenti in resina sintetica, piastrelle da pavimento e da parete oppure rivestimenti in materia plastica. Si deve rinunciare perlopiù a usare legno. Gli scarichi nel pavimento e le fosse di raccolta per acque di scarico devono essere provvisti di sifone e rivestiti con materiale liscio e resistente alla corrosione. I sistemi di eliminazione delle acque di scarico devono essere concepiti e costruiti in modo da escludere qualsiasi rischio di contaminazione delle derrate alimentari. Se necessario, vanno installati dispositivi adeguati per pulire, disinfettare e depositare gli strumenti di lavoro e le attrezzature. Questi dispositivi devono essere resistenti alla corrosione, facili da pulire ed essere muniti di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

Ventilazione

I locali nei quali vengono trattate le derrate alimentari devono disporre di una ventilazione naturale o artificiale. Gli apparecchi che producono calore e vapore come la friggitrice, il grill, lo steamer o il forno per la pizza devono essere collocati sotto gli impianti di ventilazione. I sistemi di ventilazione devono consentire un facile accesso ai filtri e ad altri elementi da pulire. Occorre evitare le correnti d'aria da un settore contaminato (ad es. toilette, sala da pranzo) verso un settore sterile (cucina, produzione). I locali devono essere protetti dall'irradiazione solare riscal-

dante (tende da sole). Gli impianti che producono calore (come apparecchiature di refrigerazione con > 1 kW/h) non devono essere installati in locali nei quali vengono trattate le derrate alimentari.

Illuminazione

Per motivi di igiene e di sicurezza, nell'intero esercizio deve essere garantita un'illuminazione adeguata. Conformemente alla legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF) e alla legge sul lavoro (LL), l'illuminazione necessaria nei locali di produzione è di almeno 500 lux, nei locali di vendita di 300 Lux, nei locali di stoccaggio nonché nei corridoi e nelle scale di 150 lux.

Reti antinsetto

Sulle finestre e sulle porte che aprono verso locali di produzione e di stoccaggio e vengono utilizzate per l'aerazione devono essere installate delle reti antinsetto. Le reti antinsetto devono poter essere tolte facilmente a scopo di pulizia.

Superfici di lavoro e pareti

Le superfici di lavoro e le pareti a diretto contatto con derrate alimentari devono essere di materiale resistente alla corrosione, liscio e resistente all'usura (preferibilmente di acciaio al cromo o di materia plastica dura). Le superfici di tavoli in legno e ceppi per tagliare la carne devono essere levigati regolarmente. Le piastrelle danneggiate devono essere sostituite e i fori devono essere accuratamente stuccati.

Apparecchi

Gli apparecchi e gli accessori a diretto contatto con le derrate alimentari devono essere di facile accesso e permettere una pulizia e una disinfezione efficaci. Se possibile, devono essere di materiale resistente alla corrosione ed essere costruiti e mantenuti in modo da evitare contaminazioni (microbiche e chimiche). Devono essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'apparecchio e dell'area circostante.

Dispositivi per lavarsi le mani

Tutti i settori di lavoro devono disporre di un dispositivo per lavarsi le mani provvisto di miscelatore (di regola miscelatore monocomando). I dispositivi per lavarsi le mani devono anche essere provvisti di dispensatori di sapone e di distributori di asciugamani monouso (dispenser di carta) nonché eventualmente di un dispensatore di gel disinfettante per le mani.

Self-service

I buffet self-service, le vetrine e i dispositivi destinati all'esposizione devono essere concepiti in modo tale da evitare ogni insudiciamento o deterioramento (contaminazioni aerogeni) delle derrate alimentari. In caso di vendita di merce sfusa devono essere installati dispositivi di protezione idonei (schermo protettivo, sportello, ecc.), in particolare se le derrate alimentari sono direttamente accessibili alla clientela.

Guardaroba e toilette

Gli esercizi che trattano derrate alimentari devono disporre di spogliatoi e di servizi per la cura dell'igiene

personale. I guardaroba e le toilette devono disporre di un sistema di ventilazione naturale o artificiale. Le porte delle toilette non devono dare accesso a locali in cui vengono conservate o trasformate derrate alimentari.

Locali pulizie/armadi pulizie

I detergenti e gli attrezzi per la pulizia devono sempre essere conservati in modo separato dalle derrate alimentari in appositi locali e armadi.

Depositi dei rifiuti

Per i rifiuti devono essere messi a disposizione contenitori ben contrassegnati. Questi contenitori devono essere mantenuti in buono stato, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. I rifiuti devono essere depositati al di fuori dei locali che entrano in contatto con le derrate alimentari. I locali di deposito dei rifiuti devono essere concepiti e gestiti in modo da poter essere mantenuti puliti ed esenti da animali e altri organismi nocivi. Se necessario, la temperatura di tali locali deve essere abbassata.

Separazione pulito/sporco

Le derrate alimentari crude non pronte al consumo devono essere conservate separatamente dalle derrate alimentari pronte al consumo (locali di stoccaggio e di refrigerazione possibilmente separati). Durante la trasformazione o la lavorazione (lavaggio, preparazione, ecc.) è opportuno adottare adeguati provvedimenti in tal senso ("senso unico" dal settore non sterile a quello sterile). Le stoviglie sporche sono considerate non sterili. La lavastoviglie deve quindi essere collocata in un luogo possibilmente separato dal settore di trasformazione. Il ghiaccio aggiunto a bevande o usato per raffreddare cibi deve soddisfare elevati requisiti igienici. La macchina per il ghiaccio deve quindi essere collocata nel settore sterile (locale di produzione o di trasformazione, buffet).