

Allegato D

Sommario

1. Cucine ittitoristiche, locali polivalenti e sale per la somministrazione.....	2
1.1. Requisiti generali	3
1.2. Servizi Igienici.	4
2. Pescaturismo	5
3. Attività all'aperto.....	5
4. Autocontrollo.....	6

L'emanazione della Legge Regionale n. 11/2015, in materia di ittiturismo e pescaturismo introduce importanti novità nell'ambito delle attività che possono essere svolte all'interno delle aziende agricole e ittiche che offrono ospitalità ed effettuano servizio di somministrazione di alimenti.

Occorre evidenziare che prima dell'emanazione della L.R. n. 11/2015 per le attività di ittiturismo e pescaturismo non vi era alcuna disposizione normativa specifica a livello regionale ed a tali attività si applicavano per quanto compatibili le disposizioni previste per gli agriturismo in Sardegna e/o le disposizioni previste dalla normativa nazionale vigente di settore. Le disposizioni contenute nella L.R. n. 11/2015 assumono pertanto una particolare valenza e scaturiscono dal riconoscimento della specificità e dalle peculiari esigenze di tali settori.

Le presenti direttive di attuazione, emanate ai sensi dell'art. 32 della richiamata L.R. n. 11/2015, hanno l'obiettivo di fornire indicazioni in merito all'applicazione della normativa sopra citata nell'ambito dei requisiti di idoneità delle cucine ittituristiche e dei locali polivalenti, dei requisiti delle imbarcazioni destinate al pescaturismo e dei requisiti di idoneità dei locali.

1. Cucine, locali polivalenti e sale per la somministrazione

Per le imprese che preparano e somministrano pasti e bevande nel numero massimo di dodici coperti per ciascuno dei due pasti principali, può essere previsto l'uso della cucina domestica, purché abbia i requisiti strutturali previsti per le civili abitazioni.

Il locale laboratorio (o "locale polifunzionale") può essere utilizzato per produzioni (come ad es. preparazioni cotte a base di alimenti di origine animale quali condimenti e salse, etc.) destinate al consumo nell'ambito dell'attività svolta. Tale laboratorio può essere utilizzato per lavorazioni diverse, purché sia assicurata la loro separazione nel tempo o nello spazio.

Le produzioni destinate alla vendita diretta devono essere regolarmente confezionate ed etichettate così come previsto dalla normativa nazionale e comunitaria vigente, mentre per gli alimenti preparati che non sono somministrati immediatamente (conservas vegetali, pasta essiccata, alimenti congelati) è sufficiente un'etichettatura semplificata in cui sono indicate almeno: la descrizione del prodotto, la data di preparazione, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Le operazioni di cui sopra possono essere svolte anche nel locale destinato alla preparazione degli alimenti (o "cucina") dell'attività, purché le diverse operazioni siano separate nello spazio o nel tempo.

Il titolare dell'impresa ittica deve specificare, in sede di notifica ai fini della registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, le tipologie di prodotto e le relative modalità di produzione, comprese le attrezzature in dotazione, specificando l'eventuale vendita diretta degli stessi.

La produzione di prodotti di origine animale è consentita utilizzando, allo scopo, il locale polifunzionale di cui sopra o la cucina, purché sia garantita la separazione spazio temporale delle diverse operazioni e siano presenti attrezzature e spazi adeguati.

La conservazione e la stagionatura degli stessi prodotti deve avvenire in locali idonei ed i prodotti ottenuti devono essere chiaramente etichettati così come previsto dalla normativa nazionale e comunitaria vigente. Salvo quanto previsto dalla normativa vigente (ad esempio circa l'indicazione della presenza di allergeni),

per i prodotti destinati alla somministrazione all'interno della stessa azienda non sono necessarie informazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Le materie prime utilizzate per la preparazione o trasformazione devono provenire da aziende registrate/riconosciute.

I Molluschi Bivalvi Vivi (così come definiti nel Reg. CE 853/2004) utilizzati per la somministrazione e/o per la vendita diretta, tal quali, preparati o trasformati devono rispettare le norme sanitarie vigenti.

Per tutti gli aspetti non trattati esplicitamente nelle presenti direttive si deve considerare inderogabile, o senza necessità di interpretazioni, la normativa vigente.

1.1. Requisiti generali

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.
2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
 - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di corpi estranei negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
 - c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
 - d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.
3. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni e devono essere realizzati ed utilizzati nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente (Reg. (CE) n. 852/2004 ss.mm.ii.)
4. Ove necessario, devono essere previste idonee attrezzature:
 - a) per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.
 - b) per le operazioni di lavaggio degli alimenti; ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda,

conformemente ai requisiti delle norme vigenti, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato. Ove necessario tali attrezzature non devono essere utilizzate per altri scopi.

- c) per l'aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura;
- d) per il lavaggio e l'eventuale disinfezione delle mani degli operatori nei locali dove gli alimenti vengono manipolati

5. Aerazione e illuminazione devono essere sufficienti per le operazioni da svolgere.
6. Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono aver ricevuto un addestramento e o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.
7. Nei locali di preparazione degli alimenti non deve essere svolta alcuna attività di somministrazione e o consumo dei pasti.
8. Le aree di stoccaggio degli alimenti devono essere dotate di attrezzature di materiale lavabile, se necessario, disinfettabile e resistente alla corrosione.
9. Qualora sia prevista l'esposizione degli alimenti, questa deve avvenire eliminando o riducendo ad un livello accettabile il rischio di contaminazione degli stessi.

1.2. Servizi Igienici.

Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono comunicare direttamente con i locali di manipolazione degli alimenti.

Fatti salvi i requisiti specifici indicati nel Reg. (CE) n. 852/2004 ss.mm.ii., di seguito alcune indicazioni utili nella predisposizione dei servizi igienici:

- nel caso di aerazione artificiale si consiglia la presenza di un'elettro-ventola in grado di assicurare almeno 5 ricambi/ora;
- antibagno dotato di adeguate attrezzature per il lavaggio delle mani, con erogazione di acqua fredda e calda a comando non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e sistema igienico di asciugatura; con armadietti pulito/sporco (atto a contenere gli abiti civili e da lavoro);
- porta dell'antibagno a ritorno automatico, con apertura verso l'esterno;
- prevedere, per i servizi dedicati al personale, la possibilità di accedervi direttamente dal laboratorio per evitare uscite all'esterno con abiti e scarpe di lavoro.

Ove ne sia possibile la realizzazione, è auspicabile la presenza di servizi igienici distinti per il personale e per i clienti.

Nei locali va prevista la disponibilità di almeno un servizio igienico (distinto per sesso) per i primi 50 posti a sedere, mentre per capacità ricettive superiori a 50 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo ogni 50 posti o frazione. È necessaria la presenza, comunque, di almeno un servizio accessibile alle persone con disabilità.

I prodotti per la pulizia e la disinfezione, ove possibile, non devono essere conservati nelle aree in cui sono manipolati alimenti e, qualora conservati nella stessa area, devono essere opportunamente segregati.

Nel caso in cui sia consentito l'utilizzo dell'abitazione privata per la preparazione e la somministrazione degli alimenti, è consentito l'utilizzo dei servizi igienici della stessa abitazione purchè questi siano costruiti in conformità con le norme vigenti.

2. Pescaturismo

Le imbarcazioni destinate al pescaturismo devono possedere almeno le caratteristiche di seguito elencate:

- la zona dedicata allo scarico del pescato deve essere uniformemente liscia, lavabile, con inclinazione per lo scolo delle acque e riparata da insudiciamenti causati dal motore o da strumenti di manutenzione;
- gli utensili per la manipolazione del pescato devono essere resistenti alla corrosione e in buon stato d'uso;
- l'acqua utilizzata per il lavaggio delle attrezzature deve essere acqua di mare pulita o potabile;
- le attrezzature destinate allo stoccaggio del pescato devono essere idonee a venire a contatto con gli alimenti;
- se non è possibile effettuare la refrigerazione a bordo, il pescato deve essere refrigerato il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e deve essere conservato a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente;
- le attrezzature destinate alle operazioni di pulizia devono essere opportunamente segregate;
- i rifiuti devono essere prontamente allontanati e stoccati in appositi contenitori e smaltiti secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Il locale cucina delle imbarcazioni destinate al pescaturismo e/o i locali a terra, in cui viene effettuata la preparazione e/o la somministrazione del pescato, devono avere gli stessi requisiti generali di cui al paragrafo 1.1, salvo specifica autorizzazione.

La trasformazione dei prodotti e/o la preparazione di piatti elaborati può essere effettuata solo se sono presenti spazi e attrezzature adeguate.

3. Attività all'aperto

Lo svolgimento di attività all'aperto deve essere notificato all'Autorità Competente per il tramite Ufficio attività produttive, anche quando risulta occasionale e/o complementare rispetto alle attività svolte in apposite strutture.

La preparazione di alimenti all'esterno della struttura (ad es. arrosti) deve avvenire su idonea piattaforma e devono essere presenti strutture adeguate alle operazioni che si vogliono svolgere.

Qualora si intenda svolgere una qualunque attività di manipolazione, è necessaria la presenza di un erogatore non manuale di acqua potabile calda e fredda raccordato ad un adeguato sistema di scarico, nonché di adeguati piani di lavoro.

L'attività di somministrazione all'aperto deve essere svolta, anch'essa, su una idonea piattaforma e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie relative alla somministrazione. Nella fase di somministrazione e di eventuale manipolazione è necessario che gli alimenti siano protetti da eventuali contaminazioni e deve essere disponibile un numero adeguato di erogatori di acqua potabile raccordati ad un idoneo sistema fognario.

4. Autocontrollo

Il Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari stabilisce che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basati sui principi HACCP. Fatto salvo tutto ciò che è stabilito nell'articolo 5 dello stesso Reg. (CE) n. 852/2004, tali procedure devono essere abbastanza flessibili per poter essere applicate in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.

In materia di igiene alimentare i prerequisiti da considerare sono:

- i requisiti infrastrutturali e delle attrezzature, compresa la manutenzione;
- i requisiti delle materie prime;
- la corretta manipolazione degli alimenti (che includa, se del caso, il confezionamento e il trasporto);
- la gestione dei rifiuti e la corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- le procedure di controllo degli infestanti e degli animali indesiderati;
- le procedure igieniche (pulizia e disinfezione), con particolare riferimento alle operazioni da eseguire qualora nello stesso locale vengano eseguite lavorazioni di diversa natura;
- la qualità dell'acqua (unitamente alle modalità di approvvigionamento idrico e alla frequenza dei controlli);
- la gestione delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo;
- l'igiene del personale;
- la formazione del personale;
- la rintracciabilità ai fini del ritiro/richiamo degli alimenti;
- la definizione, se del caso, della conservabilità dei prodotti (shelf life);
- le procedure, se del caso, per la corretta gestione del benessere animale;
- le procedure per la corretta gestione dei prodotti ittici nel caso vengano somministrati crudi.

In materia di requisiti applicabili alle attrezzature, rifiuti alimentari, rifornimento idrico, igiene personale, requisiti applicabili ai prodotti alimentari, formazione e, se del caso, requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari si applica quanto previsto dall'allegato II del Reg. 852/2004.