

CUCINE PROFESSIONALI

caratteristiche e dotazione delle
aree in funzione delle lavorazioni

M.C.Valerio - Sian RA

Normativa di riferimento
in materia di igiene

✓ normativa
nazionale/comunitaria

✓ regolamenti locali

Normativa comunitaria

Regolamento (CE) N.852/2004 DEL PARLAMENTO
EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari che afferma come
obiettivo fondamentale quello di:

"garantire un elevato livello di
tutela dei consumatori con riguardo
alla sicurezza degli alimenti".

igiene della struttura

elemento di fondamentale importanza
come misura preventiva
per il controllo del pericolo

"contaminazione degli
alimenti durante le fasi di
lavorazione" o
"contaminazioni crociate"

le **contaminazioni crociate** insieme allo **scorretto mantenimento delle temperature** sono le cause più frequenti di

tossinfezioni alimentari.

Questi due eventi, soprattutto se conseguenti, possono determinare una situazione di effettivo pericolo, amplificando il rischio di M.T.A.

Reg.CE 852/04 – cap. II – 1
requisiti specifici applicabili ai locali

- “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”

Un laboratorio di produzione alimenti deve essere realizzato in modo da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso di bonifica dell'alimento:

CRITERIO DELLA MARCIA IN AVANTI.

settori di lavorazione distinti per le diverse tipologie di alimenti

ogni settore dovrà essere dotato delle attrezzature necessarie per le specifiche lavorazioni

igiene della struttura

corretta progettazione e predisposizione dei locali e degli spazi concepita secondo il criterio della “marcia in avanti”, in modo tale da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso di bonifica dell'alimento

materiali facilmente lavabili e disinfettabili per le finiture superficiali (pavimenti e rivestimenti), per le dotazioni di attrezzature di lavorazione, conservazione, stoccaggio, nonché per gli arredi in genere

- locali separati
- aree di lavorazione distinte

Caratteristiche specifiche per singolo locale (rif. R.C.I. RA)

Deposito materie prime

- dimensioni minime 10mq e comunque rapportata alla potenzialità produttiva.
- altezza minima m 2.40
- pavimenti lavabili, disinfettabili, antisdrucciolo
- pareti rivestite con materiale lavabile, disinfettabile, fino a m 2 di h
- adeguata ventilazione possibilmente naturale;
- valori microclimatici idonei alla corretta conservazione degli alimenti
- dotazione di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di animali nocivi;
- arredi ed attrezzature facilmente lavabili e disinfettabili-
- celle frigorifere dotate di termometro a lettura esterna;
- accesso diretto dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate.

CUCINA

- dimensionata in base alla potenzialità produttiva e comunque non inferiore a mq 20 - altezza minima m 3.00
- pavimenti lavabili, disinfettabili, antisdrucciolo
- pareti rivestite fino ad altezza minima m 2, angoli e spigoli arrotondati compreso il raccordo parete - pavimento
- idonei sistemi di aspirazione sui punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi, canalizzati in canne di esalazione, ad uso esclusivo, realizzati in conformità alla normativa vigente in materia
- soffitti trattati con prodotti antimuffa, antitarlo in caso di travi di legno; in caso di controsoffittature è indispensabile che i pannelli siano ben connessi e smontabili per consentire la periodica pulizia e disinfezione dell'intercapedine
- rapporto illuminante $\geq 1/8$ della superficie pavimentata
- rapporto aerante (finestre si - porte no) $\geq 1/16$ della superficie pavimentata
- dotazione di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di animali nocivi (finestre - porte esterne - sifonatura nei pozzetti)
- dotazione di acqua potabile (acquedotto);
- arredi ed attrezzature facilmente lavabili e disinfettabili.

Attrezzature di lavoro: requisiti

Piani di lavoro, attrezzature, utensili devono essere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente sanificabili, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate
Lavelli in numero adeguato, con erogazione di acqua calda e fredda

Lavandini lavamani attrezzati per il corretto lavaggio delle mani
Contenitori per i rifiuti con coperchio a chiusura automatica
Frigoriferi e congelatori dotati di termometro

idonea attrezzatura per l'abbattimento rapido della temperatura e per la conservazione dei cibi a + 60/65 °C.

Zona lavaggio - rifiuti

separata dalle zone di lavorazione, attrezzata con lavelli, lavastoviglie dotata di cappa o altri sistemi di abbattimento dei vapori, area attrezzata per il lavaggio di carrelli o altri utensili ingombranti, con pavimento grigliato o in pendenza con sistema di raccolta delle acque utilizzate, adeguatamente sifonato
idonei contenitori per i rifiuti

Zona confezionamento pasti per l'asporto



attrezzature specifiche:

- piani di appoggio
- attrezzature di conservazione a temperatura controllata
- contenitori per il trasporto a temperatura controllata
- zona di sosta carrelli o contenitori dotata di quadro elettrico
- deposito prodotti in attesa di confezionamento
- dotazione di acqua corrente:
per il lavaggio di attrezzature
per l'igiene personale

Anche in questo contesto, nel continuo rispetto del criterio "marcia in avanti", dovrà essere allestita una zona separata dal laboratorio di produzione, sufficientemente ampia per contenere tutte le attrezzature necessarie e per consentire agli addetti di svolgere le proprie mansioni in modo corretto e senza incroci o sovrapposizioni.....

rischio di contaminazione crociata

l'alimento, dalla fine del ciclo produttivo, deve arrivare alla tavola garantendo il legame caldo o il legame freddo...

rischio moltiplicazione microbica

CUCINE A VISTA

- Pareti di vetro come barriera per le contaminazioni, al fine di assicurare lo svolgimento di tutte le lavorazioni in condizioni di igiene
- Postazioni esterne alla cucina per preparazioni a livello di rischio basso:
cotture alla griglia, ultimazione primi piatti, kebab, frittore, piadina, pizza

DIETE SPECIALI:

nella valutazione del flusso produttivo, risulta di primaria importanza l'opportunità di individuare un locale o area esclusivamente destinato alla preparazione di diete speciali (es. per celiaci), dotato di attrezzatura completa, perché in particolari situazioni la contaminazione dei cibi con sostanze non consentite nella specifica dieta possono determinare serie conseguenze sulla salute dell'utente affetto da patologia da intolleranza agli alimenti.

CELIACHIA

Linee guida R.E.R. Determinazione n.16953 del 29/12/2011

“La presenza negli alimenti di sostanze indesiderate in grado di provocare in alcuni soggetti la comparsa di patologie anche gravi, costituisce un problema emergente per la sanità pubblica”

Pericolo: contaminazione da glutine

Glutine: frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, nei confronti della quale alcune persone sono intolleranti

Controllo del pericolo

Rispetto di alcune fondamentali e specifiche caratteristiche strutturali e gestionali al fine di assicurare l'assoluto controllo del rischio di contaminazione crociata con alimenti fonte di glutine

Requisiti strutturali e attrezzature

- Locale di preparazione totalmente separato dagli altri locali/spazi dell'attività, dotato di arredi, attrezzature ed utensili dedicati
- Zona dedicata e ben identificata: specifica zona ben separata funzionalmente, piani di lavoro con attrezzature e utensili ad uso specifico e conservati in maniera protetta
- Produzione pizze: piano di lavoro e contenitori per le farciture dedicati, forno per cottura esclusiva

Servizi riservati al personale – vani accessori

- Unità igieniche composte da wc e anti-bagno, in numero adeguato e ad uso esclusivo
- Spogliatoio con armadietti individuali a doppio scomparto – per numero di addetti superiore a 5 sono previsti spogliatoi divisi per sesso (D.lgs 81/2008)
- Deposito attrezzature e prodotti di pulizia

Per rimanere in tema di collocazione razionale degli spazi, al fine di prevenire possibili contaminazioni, anche una corretta ubicazione dello spogliatoio e dei servizi igienici riservati agli addetti costituisce un fattore determinante di prevenzione: **l'accesso diretto allo spogliatoio prima di raggiungere i locali di produzione, costituisce una zona filtro dagli elementi contaminanti introdotti dall'esterno.**

Lavanderia

- Zona lavanderia a servizio della cucina con caratteristiche assimilabili a quelle domestiche separata dalle aree di deposito e lavorazione alimenti
- Lavanderia con caratteristiche ed attrezzature professionali (D.lgs 81/2008 – DM 12/04/96 – R.C.I.)

Somministrazione diretta

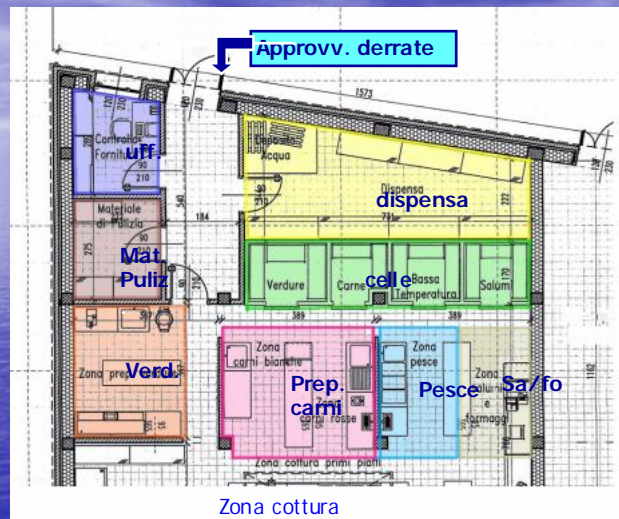
Superficie minima mq 1,2 x posto a tavola
Dotazione di idonea attrezzatura per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, nel rispetto delle temperature

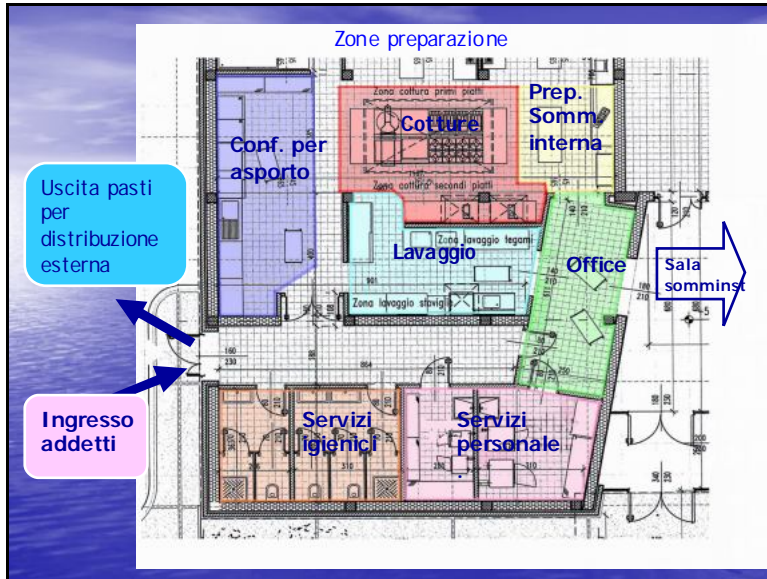
Dotazione di servizi igienici per gli utenti

Conformità con le norme sull'abbattimento delle barriere architettoniche (L.13/89 e DM 236/89)

Esempio di struttura di produzione di pasti:

Complesso scolastico con somm. interna e asporto





GRAZIE
PER L'ATTENZIONE