



ATSSardegna
Azienda Tutela Salute
ASSL Carbonia

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LINEA GUIDA

Requisiti igienico sanitari chioschi bar

Doc: 200/107/DP/SIAN/P001/LG002

Edizione: 1

Revisione 1

Pagina di 1

LINEE GUIDA SUI REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI CHIOSCHI BAR



A cura dei Medici di Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL di Carbonia:
Gian Mauro Vinci, Cesare Gradoli, Gabriella Pitzalis, Gabriella Carta.

CAMPO DI APPLICAZIONE : Le presenti linee guida si applicano alle valutazioni e verifiche ispettive da effettuarsi in ambito di procedimento DUAAP e in ambito di controllo ufficiale.

DESTINATARI: medici e tecnici della prevenzione.

DEFINIZIONE DI CHIOSCO: Per chiosco si intende quel manufatto isolato, di dimensioni contenute, generalmente prefabbricato e strutturalmente durevole, posato sul suolo pubblico o privato.

Questa tipologia di struttura può essere utilizzata per la vendita di prodotti alimentari, in presenza degli adeguati requisiti strutturali e di attrezzature. Il chiosco di tipo C equiparabile al ristorante, deve rispondere ai requisiti previsti per la ristorazione pubblica.

DEFINIZIONE DI SOMMINISTRAZIONE: ai sensi dell'art. 20 comma 1 della Legge Regionale n. 5 /2006 : per somministrazione si intende la vendita di alimenti e bevande per il consumo sul posto che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell' esercizio o in una superficie aperta al pubblico all'uopo attrezzata.

CLASSIFICAZIONE DEI CHIOSCHI IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ E DEL RISCHIO :

<u>CHIOSCO A</u> <u>o</u> <u>CHIOSCO SEMPLICE</u>	<u>CHIOSCO A 1</u>	<u>CHIOSCO B</u>	<u>CHIOSCO C</u>
Vendita di prodotti alimentari in confezione a temperatura ambiente, di refrigerazione, gelati, ed eventuale preparazione di caffè in cialde. Non è previsto il consumo a tavolino.	Ha qualche caratteristica in più rispetto al tipo A semplice. Si configura la possibilità di somministrazione cioè la vendita di prodotti in confezione e bevande per il consumo sul posto all'uopo attrezzata con tavolini (L.R.n. 5 /2006).	Preparazione e somministrazione di pasti semplici (es panini farciti, rinvenimento di alimenti già pronti provenienti da laboratori autorizzati con completamento di cottura, insalate, hamburger, frittura di prodotti surgelati, patatine, verdure o altri prodotti).	Preparazione e somministrazione di pasti completi.

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI CHIOSCHI BAR

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – POTABILE

TUTTI GLI ESERCIZI DEVONO ESSERE DOTATI DI ACQUA IDONEA AL CONSUMO UMANO AI SENSI DEL D. LGS 31/2001.

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
L'approvvigionamento idrico deve avvenire: - tramite allacciamento all'acquedotto pubblico; - in assenza di collegamento alla rete pubblica, le attività devono approvvigionarsi tramite autobotte regolarmente autorizzata che prelevi l'acqua potabile da punti autorizzati da Abbanoa (San-Giovanni Suergiu e Carloforte), oppure tramite approvvigionamento autonomo (pozzo, acqua di sorgente) regolarmente autorizzato.	obbligatorio Inoltre vale quanto al punto successivo	obbligatorio Inoltre vale quanto al punto successivo	obbligatorio	obbligatorio

<p>SOLO I CHIOSCHI DI TIPO A, la cui tipologia di attività prevede un limitato consumo di acqua, se non sono collegati alla rete pubblica, devono comunque garantire la potabilità dell'acqua ai sensi del D.Lgs. 31/2001, e possono essere approvvigionati in proprio utilizzando un contenitore idoneo a venire a contatto con gli alimenti (art 43 del DPR 327 / 80 e Reg CE 852 / 04). Il contenitore dovrà essere di dimensioni adeguate all'attività. L'approvvigionamento può avvenire da un punto idrico regolarmente allacciato al Gestore dell'acquedotto, o anche da punti autorizzati da Abbanoa.</p>	consentito	consentito	NON consentito	NON consentito
<p align="center">APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – POTABILE</p> <p align="center">TUTTI GLI ESERCIZI DEVONO ESSERE DOTATI DI ACQUA IDONEA AL CONSUMO UMANO AI SENSI DEL D. LGS 31/2001.</p>				
	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
<p>I CHIOSCHI DI TIPO B e C devono approvvigionarsi da un punto di prelievo autorizzato dall'ente gestore (Abbanoa), usando idonei contenitori adatti a venire a contatto con gli alimenti (art 43 del DPR 327 / 80 e Reg CE 852 / 04). Dal momento della consegna da parte dell'autotrasportatore autorizzato la responsabilità della conservazione e della qualità dell'acqua è del titolare.</p>	consigliato	consigliato	obbligatorio	obbligatorio

Rintracciabilità Il titolare del chiosco dovrà disporre di procedure sulla rintracciabilità che consentono di mettere a disposizione della Autorità di controllo, qualora richiesto, le informazioni riguardanti il fornitore d'acqua, la data di approvvigionamento, la quantità di acqua approvvigionata, secondo quanto previsto dal art .18 Reg. 178/2002. Nel caso di approvvigionamento da autotrasportatore autorizzato dovranno essere esibite le bolle di acquisto dell'acqua.	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
Autocontrollo HACCP Il titolare è tenuto a riportare nel manuale HACCP tutte la fasi di approvvigionamento, trasporto e conservazione dell'acqua.(disinfezione cisterna).	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
<p align="center">APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – POTABILE</p> <p align="center">TUTTI GLI ESERCIZI DEVONO ESSERE DOTATI DI ACQUA IDONEA AL CONSUMO UMANO AI SENSI DEL D. LGS 31/2001.</p>				
	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C

Controlli interni

Ai sensi del D.Lgs 31/2001 il gestore deve eseguire i propri controlli interni sulla qualità dell'acqua avvalendosi di laboratori accreditati con costi a suo carico per il monitoraggio dei parametri microbiologici previsti da suddetto decreto. E' consigliato eseguire anche la ricerca della *Pseudomonas aeruginosa*. Trattandosi di attività stagionali si consiglia di effettuare gli esami, preferibilmente entro il 30 giugno. In caso di controllo ufficiale il titolare che non sia ancora in possesso dei referti dovrà esibire al personale ispettivo la documentazione attestante l'esecuzione del campionamento dell'acqua; in caso in cui il titolare non abbia provveduto all'esecuzione dell'analisi dell'acqua il personale ispettivo dovrà emettere un provvedimento prescrittivo all'impresa con la prescrizione di effettuare gli esami microbiologici dell'acqua preferibilmente entro i 20 giorni successivi.

facoltativo

facoltativo

obbligatorio

obbligatorio

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – POTABILE

TUTTI GLI ESERCIZI DEVONO ESSERE DOTATI DI ACQUA IDONEA AL CONSUMO UMANO AI SENSI DEL D. LGS 31/2001.

**Chiosco
A****Chiosco
A 1****Chiosco
B****Chiosco
C**

<p>Verifica requisiti DUAAP</p> <p>La prima valutazione dell'approvvigionamento idrico è svolta dal medico sulla documentazione DUAAP.</p> <p>Il personale ispettivo che effettua il sopralluogo per la registrazione DUAAP, verifica la corrispondenza tra la documentazione e lo stato reale: effettiva presenza di adeguata cisterna in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, eventuali collegamenti, il loro stato etc. L'utente deve rendere disponibili per il personale ispettivo tutte le bolle di accompagnamento dell'acquisto dell'acqua.</p> <p>In sede di sopralluogo il personale del SIAN deve informare l'utente sui suoi obblighi in materia di controlli interni.</p> <p>A discrezione del SIAN si potrà prevedere un controllo fiscale di acqua.</p>	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
<p>Capacità della cisterna di accumulo dell'acqua</p> <p>La cisterna di accumulo dell'acqua deve avere una capacità calcolata in base alla attività e al numero dei posti a sedere. I chioschi di tipo B e C necessitano di approvvigionamenti superiori rispetto al chiosco A.</p>	consigliata cisterna di 30-50 litri	consigliata cisterna di 30-50 litri	consigliati 20 litri per posto a sedere (capacità minima consigliata non inferiore a 2000 litri)	consigliati 30 litri per posto a sedere (capacità minima consigliata non inferiore a 3000 litri)
<p align="center">APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – POTABILE</p> <p align="center">TUTTI GLI ESERCIZI DEVONO ESSERE DOTATI DI ACQUA IDONEA AL CONSUMO UMANO AI SENSI DEL D. LGS 31/2001.</p>				

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
Sanificazione della cisterna di accumulo dell'acqua Si descrive di seguito una delle possibili procedure: <ol style="list-style-type: none"> 1. Riempire completamente la cisterna fino al trabocco con acqua potabile; 2. Aggiungere circa 5 gr di Sodio Ipoclorito al 6% per ogni mc di acqua potabile da trattare e lasciare agire per 4-6 ore; 3. Trascorso questo periodo svuotare la cisterna mediante apertura contemporanea di tutti i rubinetti e utenze della struttura (questa operazione consentirà di disinfezione delle linee di distribuzione); 4. Riempire completamente con acqua potabile la cisterna appena bonificata; 5. Rimettere in circolo l'acqua per gli usi comuni; 6. Trascorse 48-72 ore dalla bonifica, prelevare un campione per campione per l' analisi microbiologica; 7. Ripetere l'operazione ogni 3 mesi. 	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio

Smaltimento delle acque reflue La valutazione è di competenza del Servizio di Igiene Pubblica e/o della Provincia.				
<p align="center">SERVIZI IGIENICI</p> <p align="center">L'accessibilità dei servizi igienici dedicati ai disabili è di competenza di altri servizi Dipartimentali / Altri uffici</p>				
	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
Servizi igienici ad uso esclusivo alimentaristi: uno ogni 5 addetti; oltre 5 addetti separati per sesso; oltre 10 addetti un servizio accessibile ai disabili. Lavello con acqua corrente potabile con scarico sifonato collegato a un sistema di smaltimento, distributore di sapone liquido, asciugamani monouso.	consigliato (è' previsto dalle norme sulla igiene sui luoghi di lavoro, ma NON nei regolamenti del pacchetto Igiene.)	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
Servizi igienici ad uso dei clienti: almeno un servizio igienico accessibile ai disabili, dotato di lavello con acqua corrente, sapone liquido e asciugamani	facoltativo	facoltativo	obbligatorio	obbligatorio

monouso. Le stesse caratteristiche devono essere garantite anche dai bagni chimici.				
Spogliatoi	Necessario armadio per abiti di lavoro separato dalla zona alimenti	Necessario armadio per abiti di lavoro separato dalla zona alimenti	Necessari armadi per abiti di lavoro separati dalla zona alimenti	Necessari armadi per abiti di lavoro separati dalla zona alimenti
ALTRI REQUISITI				
	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
Smaltimento di rifiuti solidi Necessario utilizzo di contenitori rigidi con coperchio e dotati da apertura a pedale contenenti i sacchetti da conferire, laddove è previsto, secondo i criteri della raccolta differenziata.	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
Oli di frittura esausti: devono essere raccolti in adeguati contenitori in quanto rifiuti speciali, è necessario il <u>registro di carico e scarico</u> adeguatamente compilato da cui si evince la data del ritiro, la ditta autorizzata che provvede al trasporto, la ditta	NON presenti oli esausti	NON presenti oli esausti	obbligatori o (se presenti oli esausti)	obbligatori o (se presenti oli esausti)

autorizzata che si occupa del trattamento depurativo del rifiuto.				
Emissioni dei fumi in atmosfera: Per la protezione del benessere della collettività, l'altezza della canna fumaria varia in relazione alla distanza dalle eventuali abitazioni vicine (se ve ne sono). Entro i 10 metri di distanza l'altezza deve superare di 1 metro il colmo del tetto, tra i 10 metri e 50 metri si fa riferimento alla finestra dell'abitazione più vicina alla fonte di emissione. Di competenza di altri servizi Dipartimentali / Altri uffici	consigliato	consigliato	obbligatorio (se presenti abitazioni vicine)	obbligatorio (se presenti abitazioni vicine)
Cappe di adeguata potenza per il convogliamento dei fumi e vapori	NON presenti	NON presenti	obbligatori o (se l'attività produce fumi)	obbligatori o (se l'attività produce fumi)

AREA PREPARAZIONE ALIMENTI				
	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
Piani di lavoro Di adeguate dimensioni costruiti con materiale atossico, liscio facilmente lavabile e disinfettabile, con altezza minima da terra di 1 metro, protetti su tre lati.	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio (Separati tra alimenti cotti e crudi e tra carni e verdure)	obbligatorio (Separati tra alimenti cotti e crudi e tra carni e verdure)

Area di preparazione alimenti protetta da misure anti-insetti , pareti in materiale lavabile e disinfettabile da almeno tre lati	assente	assente	obbligatorio	obbligatorio
Area di cottura alimenti protetta da misure anti-insetti, pareti in materiale lavabile e disinfettabile da almeno tre lati	assente	assente	obbligatorio	obbligatorio (Se prevista la presenza di un barbecue separato dalla cucina, è necessario che sia corredato da lavello e adeguatamente protetto da agenti inquinanti)
AREA PREPARAZIONE ALIMENTI				
	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
Lavello area alimenti Dotato di acqua corrente potabile calda e fredda, erogatore acqua automatico, collegato ad un idoneo sistema di smaltimento acque reflue.	facoltativo	facoltativo	obbligatorio	obbligatorio

Frigoriferi o banchi frigo idonei a garantire il rispetto della catena del freddo dei vari tipi di alimenti deperibili;	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
Eventuali bombole a gas protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontano da fonti di calore, e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza;	assenti	assenti	obbligatorio (se presenti)	obbligatorio (se presenti)
Bicchieri, posate, piatti: a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	obbligatorio (Solo bicchieri monouso per caffè e bibite)	obbligatorio (Solo bicchieri monouso per caffè e bibite)	obbligatorio	obbligatorio
Cucina: Nel chiosco C la cucina deve essere separata dal locale bar e deve essere dotata necessariamente di lavello con acqua calda e fredda e di tutte le attrezzature necessarie.	assente	assente	obbligatorio (se presente)	obbligatorio

AREA PREPARAZIONE ALIMENTI

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
Zona per il deposito alimenti, proporzionata al volume di attività, adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti, posti non direttamente sul piano di calpestio, protetti dai raggi solari e lontano da fonti di calore.	facoltativo	facoltativo	obbligatorio	obbligatorio

AREA CLIENTI : CONSUMO ALIMENTI – SOMMINISTRAZIONE

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
Presenza di adeguata copertura (tettoia, gazebo, ombrelloni) a protezione dell'area con piano di calpestio costituito da pedane, stuoie, tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile	facoltativo	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio

PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
Il personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti deve essere addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, <u>in relazione al tipo di attività</u>	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio (abbigliamento rispondente alla vigente normativa : copricapo e sopravveste)	obbligatorio (abbigliamento rispondente alla vigente normativa : copricapo e sopravveste)

AUTOCONTROLLO

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
Tutti i tipi di chiosco, ciascuno in base alla propria tipologia produttiva, devono provvedere all'allestimento del manuale di autocontrollo che deve essere disponibile dal momento di inizio attività. Le schede andranno compilate regolarmente.	obbligatorio (se si evidenziano punti critici di controllo)	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio

PROCEDURE DI BUONA PRASSI IGIENICA

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
<p>La catena del legame freddo (0 °C e +4°C) sarà mantenuta attraverso l'uso di idonei frigo o banchi frigo dotati di termometro di controllo.</p> <p>I prodotti congelati o surgelati devono essere mantenuti a temperature uguali o inferiori a -18 °C. Nel caso di trasporto di alimenti, si useranno contenitori termici trasportati in mezzi igienicamente idonei o automezzi frigoriferi omologati. La catena del legame caldo sarà garantita attraverso scaldavivande in grado di mantenere la temperatura tra +60 °C e +65 °C. Lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o surgelati dovrà avvenire in frigorifero a T 0 e +4 °C. Alla fine della giornata si effettueranno le operazioni di allontanamento dei residui alimentari e di lavaggio. Durante la notte il chiosco sarà ricoperto per evitare il contatto con animali e insetti. Prima dell'inizio delle lavorazioni si farà un accurato lavaggio delle strutture e disinfezione dei piani di lavoro e attrezzature. Le attrezzature dovranno essere sempre mantenute in condizioni igieniche. Periodicamente e ogni qualvolta si renda necessario, si provvederà alla pulizia accurata e disinfezione delle attrezzature e dei locali.</p>	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio

NOTA BENE:

Qualora in ambito di controllo ufficiale si accerti la mancata notifica dell'attività al SUAP competente per territorio è prevista :

- la **sanzione** art 6 della Legge 163/2007
- la **chiusura immediata** ai sensi dell'art 17 della legge Regionale n.5 del 2006 che deve avvenire attraverso la seguente modalità:
 - qualora **sussista** situazione di **pericolo immediato per la collettività** il personale ispettivo procede agli atti necessari per la interdizione immediata dell'attività;
 - qualora **non sussista** situazione di **pericolo immediato per la collettività**, il personale ispettivo procede alla contestazione immediata riportata nel verbale di ispezione, mentre la comunicazione ufficiale di sospensione dell'attività verrà notificata con nota della Direzione del Servizio.