



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL 7 Carbonia

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

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, Gabriella Carta, Cesare Gradoli, Gabriella Pitzalis,.**

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, in presenza degli adeguati requisiti strutturali e di attrezzature, per la vendita di prodotti alimentari. Il chiosco di tipo C è equiparabile, per le attività svolte, al ristorante e 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> o <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 o
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.	consentito	consentito	NON consentito	NON consentito

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>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
<p>Rintracciabilità</p> <p>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.</p>	obbligatorio	obbligatorio	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>Controlli interni</p> <p>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 potrà esibire al personale ispettivo la documentazione attestante l'esecuzione del campionamento dell'acqua.</p> <p>Qualora il titolare non abbia provveduto all'esecuzione dell' analisi dell'acqua, il personale ispettivo discuterà con il medico referente della opportunità di effettuare gli esami microbiologici dell'acqua in base alla valutazione del rischio.</p>	facoltativo	facoltativo	obbligatori o	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>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – POTABILE</p> <p>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>Sanificazione della cisterna di accumulo dell'acqua</p> <p>Si descrive di seguito una delle possibili procedure:</p> <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 l'analisi microbiologica; 7. Ripetere l'operazione preferibilmente ogni 3 mesi. 	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
<p>Smaltimento delle acque reflue</p> <p>La valutazione è di competenza del Servizio di Igiene Pubblica e/o della Provincia.</p>				
<p>SERVIZI IGIENICI</p> <p>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
<p>Servizi igienici ad uso esclusivo alimentaristi:</p> <p>uno ogni 5 addetti; oltre 5 addetti separati per sesso; oltre 10 addetti un servizio accessibile ai disabili.</p> <p>Lavello con acqua corrente potabile con scarico sifonato collegato a un sistema di smaltimento, distributore di sapone liquido, asciugamani monouso.</p>	<p>consigliato</p> <p>(è' previsto dalle norme sulla igiene sui luoghi di lavoro, ma NON nei regolamenti del pacchetto Igiene.)</p>	<p>Obbligatorio</p> <p>(è' previsto dalle norme sulla igiene sui luoghi di lavoro, ma NON nei regolamenti del pacchetto Igiene.)</p>	<p>Obbligatori</p> <p>(è' previsto dalle norme sulla igiene sui luoghi di lavoro, ma NON nei regolamenti del pacchetto Igiene)</p>	<p>Obbligatori</p> <p>(è' previsto dalle norme sulla igiene sui luoghi di lavoro, ma NON nei regolamenti del pacchetto Igiene)</p>
<p>Servizi igienici ad uso dei clienti:</p> <p>almeno un servizio igienico accessibile ai disabili, dotato di lavello con acqua corrente, sapone liquido e asciugamani monouso. Le stesse caratteristiche devono essere garantite anche dai bagni chimici.</p>	<p>facoltativo</p>	<p>facoltativo</p>	<p>obbligatori</p>	<p>obbligatori</p>
<p>Spogliatoi</p>	<p>Necessario armadio o appendiabiti per abiti di lavoro separato dalla zona alimenti</p>	<p>Necessario armadio o appendiabiti per abiti di lavoro separato dalla zona alimenti</p>	<p>Necessari armadi per abiti di lavoro separati dalla zona alimenti</p>	<p>Necessari armadi per abiti di lavoro separati dalla zona alimenti</p>
ALTRI REQUISITI				
	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C

<p>Smaltimento di rifiuti solidi</p> <p>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.</p>	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
<p>Oli di frittura esausti:</p> <p>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 autorizzata che si occupa del trattamento depurativo del rifiuto.</p>	NON presenti oli esausti	NON presenti oli esausti	obbligatorio (se presenti oli esausti)	obbligatorio (se presenti oli esausti)
<p>Emissioni dei fumi in atmosfera:</p> <p>Per la protezione del benessere della collettività, l'altezza della canna fumaria varia in relazione alle 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.</p>	NON presenti	NON presenti	obbligatorio (se presenti abitazioni vicine)	obbligatorio (se presenti abitazioni vicine)
<p>Cappe di adeguata potenza per il convogliamento dei fumi e vapori</p>	NON presenti	NON presenti	obbligatorio (se l'attività produce fumi)	obbligatorio (se l'attività produce fumi)

AREA PREPARAZIONE ALIMENTI

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
<p>Area di preparazione alimenti</p> <p>a. protetta da misure anti-insetti, con pareti su almeno tre lati in materiale lavabile e disinfettabile;</p>	assente	assente	Obbligatorio	obbligatorio (Se prevista la presenza di un barbecue separato dalla cucina, è necessario che sia corredato da lavello e adeguatamente e protetto da agenti inquinanti)
<p>b. indipendente dalle altre aree del locale</p>	assente	assente	facoltativo	obbligatorio
<p>Piani di lavoro</p> <p>Di adeguate dimensioni costruiti con materiale atossico, lisci facilmente lavabili e disinfettabili, con altezza minima da terra di 1 metro</p>	Se presenti obbligatorio	Se presenti obbligatorio	obbligatorio (Separazione tra alimenti cotti e crudi e tra carni e verdure)	obbligatorio (Separazione tra alimenti cotti e crudi e tra carni e verdure)
	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
<p>Lavello area alimenti</p> <p>Dotato di acqua corrente potabile fredda, erogatore acqua automatico, collegato ad un idoneo sistema di smaltimento acque reflue.</p>	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio (consigliata l'acqua)	Obbligatorio (obbligatoria l'acqua)

			calda)	calda)
Frigoriferi o banchi frigo idonei a garantire il rispetto della catena del freddo nel caso conservazione 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
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	facoltativo	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	assente	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 a conoscenza dei principi generali in materia di igiene e indossare abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo e sopravveste)	facoltativo	facoltativo	obbligatorio	obbligatorio

AUTOCONTROLLO

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
<p>Manuale autocontrollo, Manuale buona prassi igienica/ Procedure documentate</p> <p>Esclusi i casi in cui è sufficiente la semplice procedura documentata (chioschi A e A1), il titolare è tenuto a dotarsi di un manuale di autocontrollo secondo i principi HACCP sin dal momento dell'inizio dell'attività. In particolare, se il chiosco non è collegato all'acquedotto</p>	Obbligatorie procedure documentate e di buona prassi igienica (predisposte dal titolare o	Obbligatorie procedure documentate e di buona prassi igienica (predisposte dal titolare o	Obbligatorie procedure documentate (come chiosco A o A1) oppure si consiglia manuale di	Obbligatorio manuale di autocontrollo o secondo i principi HACCP

pubblico, il titolare è tenuto a registrare in apposite schede, tutte la fasi di approvvigionamento idrico, trasporto e conservazione dell'acqua compresa la disinfezione della cisterna, oltre a tutte le rilevazioni riferite agli altri punti critici di controllo (CCP)	acquisite dalle associazioni di categoria)	acquisite dalle associazioni di categoria)	autocontroll o secondo i principi HACCP	
---	--	--	---	--

GESTIONE PRE-REQUISITI (TEMPERATURE, IGIENE E PULIZIA, LOTTA AGLI INFESTANTI)

	Chiosco A	Chiosco A 1	Chiosco B	Chiosco C
<p>Gli alimenti che devono essere conservati a temperatura controllata necessitano di idonee attrezzature per il mantenimento della catena del freddo o del legame caldo (frigoriferi, freezer, vetrine calde, ecc.) Nel caso di trasporto di alimenti da conservare a temperatura controllata, devono essere usati contenitori termici trasportati in mezzi igienicamente idonei o automezzi frigoriferi omologati.</p> <p>Lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o surgelati dovrà avvenire in frigorifero a T 0 e +4 °C.</p> <p>Durante le ore di inattività, il chiosco dovrà essere protetto da intrusioni di animali e insetti.</p> <p>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