

SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN

Responsabile F.F.: Dr. Marcello Caputo

Telefono: 0172 699245

Fax: 0172 1795454

E-mail: sian@aslcn1.it

Prot. n. 0087265

Prot. rif. n. 0081214 del 29/06/22

Mondovì, lì 12/07/22

OGGETTO: Sopralluogo preventivo per valutazione requisiti di locale già preesistente, al fine di ottenimento di SCIA sanitaria per ristorante di tipologia 4. Locali siti in NUCETTO, (Via Nazionale n. 54).

Richiedente: Sindaco del Comune di Nucetto (Via Nazionale 75), Sig. Enzo Dho (nato il 04/12/67 a Mondovì).

mail: nucetto@ruparpiemonte.it

La richiesta ha il fine di ottenere una NUOVA SCIA per locali che, all'atto del sopralluogo, appaiono **in parte idonei come struttura e attrezzature per tip. 4**; occorre aggiungere/ modificare:

(N.B.-oltre, comunque, si danno le norme esaustive valide per tutti i locali di tipologia 4):

- 1. ZONA RISTORANTE-** La tipologia del locale destinato al pubblico non richiede particolari attenzioni strutturali. Calcolare il n. di posti a sedere per commensali possibili (1 m. di distanza per cliente secondo le "distanze covid previste"). Le porte che danno in cucina devono essere completamente a battente chiuso. Se i fuochi di cottura a fiamma libera superano le calorie previste dalla normativa antincendio, le porte dovranno essere "tagliafuoco", certificate REI.
- 2. BAGNO CLIENTI-** Il bagno esistente non ha le caratteristiche previste dalle normative a tutela dell'handicap.
- 3. CUCINA-** prevedere un nuovo punto acqua distante dalla zona lavastoviglie con doppia vasca. Tutti i piani d'appoggio in cui si manipolano e si preparano i cibi dovranno essere certificati MOCA (acronimo di: Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti).
- 4. MAGAZZINO –DISPENSA – ACCESSO ALLO SPOGLIATOIO DEI DIPENDENTI -BAGNO CUOCO E ADDETTI/DIPENDENTI –** si deve creare una separazione ben definita tra le varie zone in modo che siano rispettati i percorsi sporco/pulito.

In seguito:

1- si attivino, dopo aver ottenuto la SCIA, le procedure di autocontrollo;

2- le varie scale siano correttamente messe a norma.

Si ricordano comunque in linea generica i requisiti previsti della tipologia 4 (dal DPGR 3/3/08 n. 2/R):

A) CUCINA (minimo 15 metri quadri): con requisiti di aeroilluminazione (1/8 di finestratura rispetto all'area del pavimento); con pavimento idoneamente piastrellato e con le pareti piastrellate o smaltate fino a m.2; con idonea cappa aspirante e lavandino a pedale a doppia vasca e dispenser dose carta e dose sapone; zona lavastoviglie separata. Altezza del locale, se a conduzione familiare: m. 2,70. I fornelli di cucina dovranno avere cappa aspirante con certificazione del corretto montaggio da parte dell'impiantista (la cappa dovrà avere idonei filtri lavabili e sgrassabili e essere dotata di certificazione di corretto montaggio).

B) LOCALE SPOGLIATOIO (dimensionato secondo il numero di addetti e dotato di idonei armadietti divisi in anta o ripiano: "vestiti e scarpe per esterno" / anta o ripiano per "camici da lavoro"); pareti con piastrelle o smalto fino a m.2.

C) BAGNO CLIENTI: nell'antibagno il rubinetto sia dotato di pedale, o di fotocellula e di dispenser dose carta e dose sapone; il bagno venga adattato alle norme handicap; con pavimento idoneamente piastrellato e con le pareti piastrellate o smaltate fino a m.2.

D) MAGAZZINO DISPENSA: smaltato o piastrellato fino a m.2, esente da muffa e umidità e sufficientemente aerato con reti anti insetti e roditori alle finestre, con ingresso dall'esterno.

E) SERVIZI IGIENICI PER GLI ADDETTI: (smalto o piastrelle fino a m.2); altezza minima 2,45, salvo deroghe (centri storici, preesistenza, Comune facente parte della comunità montana, ecc.); il lavandino deve essere a pedale o a fotocellula con dispenser dose carta e dose sapone.

F) tutte le reti e i telai della cucina e dei locali di produzione e stoccaggio alimenti DEVONO ESSERE DOTATI DI RETICELLE E STRUTTURE ANTIMOSCHE E ANTIRODITORI.

I PERCORSI "PIATTI PRONTI /PIATTI SPORCHI" DEVONO ESSERE SEPARATI: anche il percorso del personale (dall'esterno, fino allo spogliatoio e di lì in cucina) deve essere progettato in maniera tale da rispettare la "marcia in avanti" (percorso da "zona sporca/mista" a "zona pulita/a basso rischio microbico e virale").

CONGELATORI E FRIGORIFERI: I congelatori ed i frigoriferi devono essere dotati di termometro con display esterno per il corretto controllo della temperatura di conservazione e internamente puliti, con gli alimenti idoneamente ordinati.

Le indicazioni e le verifiche di cui sopra sono riferite ai criteri necessari, stanti le normative vigenti, in materia di igiene degli alimenti e di SCIA. Ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004 e smi, dovrà essere presentata la notifica di inizio attività (SCIA) allo Sportello Unico per le Attività Produttive competente territorialmente, conformemente al D.P.R. 160/2010 e smi, prima dell'apertura dell'esercizio, e all' ASL – SIAN di competenza, (“comunicazioni dati impresa alimentare allegato 2” e “ informazioni integrative alla notifica ASL”) allegando la planimetria aggiornata comprendente tutti i locali interessati, la relazione tecnico-descrittiva e la ricevuta dei diritti sanitari. La documentazione ASL è interamente scaricabile dal sito www.aslcn1.it alla voce “modulistica”.

N.B.: Si ricorda di dotarsi di un adeguato e dettagliato piano di autocontrollo (HACCP operativo) PRIMA dell'inizio dell'attività.

Per quanto riguarda altre norme non di competenza di codesto servizio, si rimanda eventualmente ai competenti servizi. Le indicazioni sopra esposte non esimono comunque dalla piena osservanza delle altre norme sanitarie per brevità eventualmente omesse.

Distinti saluti

PER IL DIRETTORE F.F.

(Dr. Marcello Caputo)

IL MEDICO SIAN ASL CN1

Dott. Pietro Luigi DEVALLE

(FIRMATO IN ORIGINALE)

PD/pd

Per eventuali comunicazioni e chiarimenti: sede territoriale di Mondovì Via Conti di Sambuy tel. 0174 676146 –FAX: 0172 1795454
E-mail: sian@aslcn1.it