



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia



Requisiti strutturali
e igienico-sanitari

per le **ATTIVITÀ** di **RISTORAZIONE**

Prima di aprire un'**attività di ristorazione** è necessario, innanzitutto assicurarsi che i locali adibiti a tale attività siano conformi a quanto previsto dalle normative in materia di caratteristiche strutturali (igienico-edilizie) ed igienico-sanitarie. Quando si parla di requisiti strutturali, si affrontano

prevalentemente tematiche legate alla progettazione e realizzazione dei locali (a partire dalla cucina, dispensa, spogliatoio, servizi e sala) soggette a normative prevalentemente di carattere locale. I **requisiti igienico-sanitari**, derivanti invece dalla normativa comunitaria, vengono poi declinati a livello comunale, con i diversi

regolamenti d'igiene locali, e costituiscono anch'essi una condizione essenziale per poter aprire un'attività di ristorazione. Si tratta di norme e regole atte a garantire non solo la **sicurezza dei clienti** e consumatori ma anche a garantire sonni tranquilli per gli stessi operatori della ristorazione. Per quanto attiene la **conformità**

NORMATIVE

I REGOLAMENTI EDILIZI COMUNALI DANNO INDICAZIONI SULLA PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEI LOCALI DEL RISTORANTE

in linea generale gli ulteriori requisiti minimi attengono:

- alle **finestre** ed alle altre aperture: devono essere facili da pulire ed amovibili (per facilitarne la pulizia) e dotate di barriere anti insetti;
- al **pavimento**: deve essere liscio, lavabile, non assorbente, con angoli arrotondati per una migliore eliminazione dello sporco;
- all'**illuminazione naturale**: deve essere garantita in una percentuale minima in relazione alla superficie di pavimento (in base alla destinazione d'uso del vano e da quanto previsto dal Regolamento comunale di riferimento) per garantire una corretta aerazione naturale e/o ventilazione;
- alla **dispensa** o locale deposito: deve essere dotato di impianti refrigeranti in numero idoneo per conservare in modo separato i prodotti, di un numero di scaffali

sufficienti per conservare gli alimenti; facilmente pulibile, lavabile e accessibile solo al personale autorizzato

- al locale adibito a **spogliatoio per il personale** (in base alla tipologia di attività): devono esserci armadietti in materiale lavabile;
- ai **servizi igienici** per il personale: separati da quelli del pubblico, hanno caratteristiche specifiche (devono essere piastrellati almeno fino a 2 m di altezza e con pavimento in materiale idoneo, impermeabile, liscio, lavabile e disinfettabile, con antibagno con lavabo con comando di erogazione dell'acqua e del sapone);
- a tutte le **attrezzature** usate a contatto con gli alimenti: lavelli, banconi da lavoro e utensili vari costruiti da materiale resistente, non assorbente e non tossico, facile da lavare e sanificare;

strutturale dei locali, è prevalentemente definita dai regolamenti edilizi comunali che danno indicazioni sulla progettazione e realizzazione dei locali del ristorante (od anche di una diversa tipologia di attività di ristorazione) anche al fine di garantire una **corretta prassi igienica** ed evitare la contaminazione del prodotto.

REQUISITI MINIMI STRUTTURALI

Oltre alle dimensioni, superfici ed altezze minime dei locali, previste dai regolamenti edilizi comunali,



NORMATIVE



- alle **cappe aspiranti**: devono essere poste su tutti i piani cottura, le friggitrici e le griglie;
- agli **impianti refrigeranti**: i prodotti deperibili, se possibile, devono essere in numero sufficiente da assicurare la suddivisione delle diverse tipologie di alimenti trattati.

LA SICUREZZA ALIMENTARE E LE NORME IGIENICO-SANITARIE

Come si diceva, un ulteriore passo fondamentale per un ristorante, è quello di mettere in atto una serie di azioni previste a livello normativo in materia igienico-sanitaria per **garantire** le corrette procedure per il mantenimento di uno **standard igienico sanitario**.

Il Regolamento UE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, specifica infatti la necessità di

IL REGOLAMENTO SPECIFICA LA NECESSITÀ DI GARANTIRE LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

garantire la **sicurezza degli alimenti** lungo tutta la catena alimentare, promuovendo l'elaborazione dei manuali di autocontrollo in materia di igiene e l'approccio al metodo HACCP dall'acronimo inglese (Hazard Analysis Critical Control Point) per la prevenzione ed il controllo dei pericoli connessi alla produzione degli alimenti. Ogni azienda che opera nel settore della ristorazione e ogni

lavoratore in essa operante devono possedere quindi certi requisiti fondamentali. Per le aziende ciò consiste nel mettere in atto un piano di autocontrollo, munendosi di un **manuale HACCP** redatto in base alle esigenze specifiche dell'azienda in questione, contenente le linee guida necessarie per il monitoraggio e la prevenzione dei rischi alimentari da mettere in atto tramite la compilazione di apposite schede di autocontrollo HACCP. Per i lavoratori invece è necessario conseguire una certificazione che attesti la loro preparazione in materia di sicurezza e igiene alimentare: l'Attestato HACCP.

Per le aziende si tratta quindi di un approccio basato sull'**analisi del rischio**, al fine di riuscire a prevenire e ridurre i pericoli connessi all'attività di ristorazione. Il piano poggia su tre punti fondamentali:

- l'analisi dei possibili pericoli, che possono essere: microbiologici, fisici e chimici;
- la probabilità che questi pericoli si verifichino;
- l'applicazione di misure di controllo e azioni operative che prevengono l'insorgere di tali pericoli.

Adottare il manuale di autocontrollo, elaborato in funzione del piano HACCP (approccio basato sull'analisi del rischio), permette di identificare il processo svolto all'interno dell'attività ristorativa ed è utilizzato dagli organismi ispettivi che ne verificano la corretta applicazione.



BARBARA CALZA

SOCIA DELLO STUDIO DE BERTI JACCHIA
FRANCHINI FORLANI

Socia dello studio De Berti Jacchia Franchini Forlani dal 2000, Barbara Calza si occupa principalmente di diritto societario e commerciale, operazioni straordinarie, M&A, cessioni e affitti di aziende, ristrutturazioni societarie.

Assiste clientela nazionale e internazionale nello sviluppo delle loro attività in Italia.

Nell'ambito del diritto commerciale, Barbara si occupa della redazione e negoziazione di contratti

di varia natura: fornitura, distribuzione, produzione, licenza, consulenza, collaborazione. Ha anche maturato un'approfondita esperienza nelle compravendite immobiliari, contratti di appalto e locazioni e nel diritto regolatorio del retail anche prestando assistenza in relazione alle attività prodromiche all'apertura di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Da sempre appassionata di cucina, ristorazione e food in generale, ha



avuto modo di coniugare questa passione, grazie alla collaborazione con la rivista.

