

DIRECTIVES SUR LES EXIGENCES COMMUNES AUX ACTIVITÉS DE PRODUCTION D'ALIMENTS- DE BOISSONS

(LINEE GUIDA SUI REQUISITI COMUNI PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE ALIMENTI- BEVANDE)

EXIGENCES COMMUNES (REQUISITI COMUNI)

Tous les établissements publics (**esercizi pubblici**) (bars, restaurants, cantines, glaciers) dans lesquels sont fabriqués, transformés ou conditionnés des aliments et/ou des boissons doivent respecter les normes européennes, nationales, régionales et communales.

Les établissements publics existants doivent se mettre en règle vis-à-vis de ces normes à la première occasion de travaux de construction.

• PIÈCES ET LOCAUX (AMBIENTI E LOCALI)

Les locaux dans lesquels les aliments sont préparés ou transformés doivent être conçus de façon à posséder des plans et des espaces de travail suffisamment spacieux car les différents aliments ne doivent pas être en contact entre eux au cours des différentes phases de transformation et afin à pouvoir être nettoyés et les désinfectés facilement.

Les sols, les murs et les portes doivent être en bon état, faciles à nettoyer et à désinfecter ; c'est pourquoi ils doivent être construits dans un matériel résistant, **lavable, non toxique**, non absorbant et avoir une surface lisse.

Les plafonds et les équipements suspendus doivent être construits et bien finis de façon à éviter les saletés et réduire la buée, la formation de moisissures et la dispersion de particules.

Les fenêtres et autres ouvertures doivent être équipées de moustiquaires, qui peuvent être retirées et nettoyées facilement. Les systèmes d'aération (**sistemi di areazione**) doivent être installés de façon à pouvoir retirer les filtres et tous les éléments qui ont besoin d'être nettoyés ou changés régulièrement.

Le matériel et les produits utilisés pour l'entretien doivent être placés dans un lieu unique, séparés des aliments ; les récipients pour la collecte des déchets doivent être utilisés uniquement à cette fin ; ils doivent être lavables, équipés d'un couvercle et d'une pédale pour leur ouverture.

• APPROVISIONNEMENT EN EAU (RIFORMIMENTO IDRICO)

Tous les établissements publics doivent avoir l'eau potable courante. Si l'eau n'arrive pas par le système de distribution public mais par des sources autonomes (puits ou source), le propriétaire de l'établissement public a l'obligation de maintenir l'eau potable et adaptée à un usage alimentaire et humain, par des travaux de maintenance régulière des installations de collecte et de distribution et en faisant réaliser des analyses chimiques et bactériologiques sur les eaux par un laboratoire compétent, au moins une fois par an.

Le propriétaire doit informer le Service d'Hygiène des Aliments et de la Nutrition de sa région de toute installation d'adoucissement et de traitement des eaux pour la consommation humaine ; il doit vérifier que cette installation fonctionne bien et que l'eau soit toujours potable, grâce au contrôle chimique et bactériologique des eaux (**controllo chimico-batterologico delle acque**).

L'eau non potable, utilisée à d'autres fins (production de vapeur, systèmes anti-incendie, etc.) doit passer par une conduite séparée, identifiable et sans aucune possibilité d'entrer en contact avec le système de distribution de l'eau potable.

• **ÉQUIPEMENTS SANITAIRES (SERVIZI IGIENICI)**

Tous les établissements publics dans lesquels sont fabriqués, transformés, préparés ou conditionnés des aliments et/ou des boissons, doivent avoir des équipements sanitaires exclusivement réservés au personnel et un vestiaire avec des casiers doubles, afin de séparer les vêtements de travail des vêtements personnels.

Les équipements sanitaires doivent avoir des murs d'une hauteur de 2 mètres depuis le sol, construits en matériau lisse et lavable ; ils doivent être équipés d'un ou plusieurs WC séparés de la zone des lavabos. Les lavabos doivent être munis de robinets pour l'eau chaude et froide (avec commande non manuelle), d'un distributeur automatique de savon et d'un système hygiénique (serviettes jetables, air chaud) pour le séchage des mains.

Tous les équipements sanitaires doivent avoir un système d'évacuation des eaux usées qui fonctionne. L'aération des équipements sanitaires peut être assurée :

- Soit par une fenêtre donnant sur l'extérieur (d'une surface minimum de 0,60 m²) ;
- Soit par un système d'aération mécanique à minuterie qui assure au moins trois renouvellements d'air par heure ;
- Soit par un système d'aération mécanique relié à la lumière du wc, qui assure un renouvellement d'air complet chaque fois que l'on utilise le service.

EXIGENCES COMMUNES SPÉCIFIQUES (REQUISITI COMUNI SPECIFICI)

PIÈCES ET LOCAUX (AMBIENTI E LOCALI)

Si l'établissement public se trouve dans un secteur particulièrement pollué, la transformation et le conditionnement de l'aliment et/ou de la boisson peuvent donner des produits finaux impropres à la consommation.

Les établissements publics doivent respecter les normes relatives à l'hygiène du travail.

Les locaux doivent respecter une hauteur d'au moins 3 mètres depuis le sol (dans les centres historiques, seuls les petits établissements artisanaux sont autorisés à avoir des locaux dont la hauteur est de 2.70 mètres au moins depuis le sol).

Les établissements publics qui produisent des fumées ou des odeurs désagréables (à l'exception des établissements qui bénéficient d'autorisations particulières), doivent avoir une installation d'aspiration qui assure au moins 5 renouvellements d'air par heure, qui éloigne les odeurs et les fumées et qui ne les laisse pas arriver jusqu'aux installations voisines. Odeurs, fumées et vapeurs doivent être redirigées vers l'extérieur par le toit de l'édifice, grâce à une cheminée d'une hauteur minimum de 1 mètre.

Le propriétaire de l'établissement public doit démontrer que la construction et les dimensions des locaux sont bien conformes à celles mentionnées dans les EXIGENCES COMMUNES ; Les lieux où sont préparés les pâtisseries, les glaces artisanales, les plats gastronomiques et les pâtes fraîches doivent avoir une surface d'au moins 20 m² (si elles n'ont pas de réserve, la surface doit être au moins égale à 32 m²).

Pour les établissements publics comme ceux proposant des pizzas à emporter, des sandwiches, des brochettes de viande et des kebabs et qui préparent les aliments sur place, la surface du local doit être au moins égale à 12 m².