

ALCUNI DEI REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER GLI STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO PREVISTI NEL DPR 327/80 DI INTERESSE PER I LOCALI DI SMIELATURA

L'autorità sanitaria competente deve accertare che gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento siano provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità di prodotti in lavorazione.

Tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio, ivi compresi i locali adibiti ad abitazione od uffici, sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.

Nel caso di imprese che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

L'autorità sanitaria può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali di cui alle lettere a), b), c) e d) siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

L'autorità sanitaria deve inoltre accertare che i predetti locali siano:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;
- 4) con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- 5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;
- 6) adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione

Gli stabilimenti e laboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

- a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia.

Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento, debbono essere in materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge 283/1963

b).....

- c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo.

- d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.

e) di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene

Articolo 11 della legge 283 –1962

È vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari, che siano:

- a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10 per cento di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1 per cento;
- c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che, messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1 per cento di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
- d) saldati con lega di stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10 per cento; sono, tuttavia, tollerate, per la saldatura esterna dei recipienti, leghe contenenti piombo in misura superiore al 10 per cento, purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire l'impenetrabilità da parte della lega saldante;
- e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
- f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modifichino sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari.