

Memento: i dettagli costruttivi analizzati di seguito sono strettamente quelli dell'edilizia dei luoghi e degli impianti che devono contenere per il loro funzionamento. I dettagli sugli arredi, che pure condizionano l'edilizia annonaria almeno per i dimensionamenti, non si esaminano anche perché non sono riproposti costantemente dagli igienisti che dettano le loro norme sui luoghi degli alimenti: non essendo confrontabili, sono fuori dall'obiettivo di questo capitolo.

5.3.2.1. I pavimenti

Come le altre vedrete, l'analisi delle norme di *standard* sui pavimenti, che riguardano prevalentemente il loro strato di finitura, parte dal regolamento della Comunità europea 852/04. Regolamento che stabilisce: (1) «i pavimenti devono... essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare», ed indica come ottenerlo: «ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico»; (2) «ove opportuno la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio» s'intende, ritengo, dell'acqua di lavaggio (ma in quali luoghi della produzione non è «opportuno»?); Il DPR 327/80 potrebbe non essere rammentato se non fosse per il concetto fondamentale di costruzione in rapporto all'uso: i luoghi devono avere «pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili».

Inoltre, ci sono le norme di *standard* specialistiche:

(1) Pur regolati da norme diverse (decreti legislativi 286/94 e 537/92), i luoghi dove le carni degli animali si macellano, si sezionano, si conservano e s'elaborano, devono avere un «pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori». Contribuisce, in questa sintesi della ricerca dello *standard* massimo, anche l'uso particolare: «i macelli debbono avere... stalle di sosta [con] pareti e pavimenti [che] devono essere solidi, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili».

Ossia: (a) si rammentano le pendenze; (b) c'è un riferimento alla fognatura (che vedremo anche per i luoghi del latte e del pescato); (3) con le prescrizioni sulle stalle, tra le caratteristiche delle pavimentazioni s'è aggiunta anche la solidità.

(2) Nei luoghi del latte, «i reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione delle materie prime e alla fabbricazione dei prodotti» (DPR 54/97) abbiano un «pavimento in materiale impermeabile e resistente, facile da pulire e da disinfettare, tale da agevolare l'evacuazione delle acque e munito di un dispositivo di scarico».

(3) Per il pescato, i «reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione dei prodotti» devono avere (decreto legislativo 531/92) il «pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque».

La ripetizione è apparente perché è prodotta da un'assegnazione degli stessi *standard*, previsti da normative diverse, a famiglie diverse.

Gli *standard* generali per i pavimenti dei luoghi del commercio sono gli stessi perché prescritti dalla stessa norma del regolamento comunitario 852/04. Questi luoghi sono affidati, inoltre, sostanzialmente ai regolamenti comunali d'igiene e veterinario, lo prescrive il DPR 327/80, esclusi: (1) i mercati all'ingrosso ittici, gli unici del

commercio per i
(2) i mercati qu

Il riferimento ai
degli alimenti
alimentari, un
sufficiente ad av
mediante chiusi
regolamenti, que
vendono latte e f
il pavimento sia

Per i mercati
di materiale imp
liquidi verso un

Gli *standard*
«strato di finitur
aggiungono che
delle acque mete
essere dotata di

Quindi: (1) s'agg
l'uso»; (3) si pr
impianto di lava
propria possono

Anche per l
comunali d'igien

Regole locali: (1
mense (ossia, in
osteria o a spac
che possano esse
questi esercizi pu
devono essere rea
non tossico».

Sono queste
luoghi degli ali
costruirli sia su

Il materiale:
standard da ass
garanzia. In sin

Il pavimento dev
[anzi «impermea
«facile da pulire

commercio per i quali sono state estese le normative per la produzione degli alimenti; (2) i mercati quotidiani al dettaglio, che hanno regole proprie.

Il riferimento ai regolamenti del comune di Roma implica, per tutti i luoghi per il commercio degli alimenti igienicamente più impegnativi, dai negozi di vicinato fino ai supermercati alimentari, un «pavimento costituito di materiale impermeabile, lavabile, con pendenza sufficiente ad avviare rapidamente i liquidi verso un canaletto smaltitoio isolato dalla fogna mediante chiusino sifonato». Alimenti più impegnativi? Esplicitamente, nei suddetti regolamenti, quelli delle macellerie e delle pescherie; inoltre, per estensione logica, dove si vendono latte e formaggi (non citati). Meno onerosi i luoghi dell'ortofrutta: è sufficiente che il pavimento sia «lavabile».

Per i mercati ittici succitati non ci sono novità: occorre un «pavimento costituito di materiale impermeabile, lavabile, con pendenza sufficiente ad avviare rapidamente i liquidi verso un canaletto smaltitoio isolato dalla fogna mediante chiusino sifonato»;

Gli standard per i mercati quotidiani prevedono che la pavimentazione abbia uno «strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato»; e aggiungono che «deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio, per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di adeguate caditoie atte a trattenere il materiale grossolano».

Quindi: (1) s'aggiunge la compattezza, (2) c'è una certa genericità: «igienicamente corretto per l'uso»; (3) si precisano le caratteristiche delle caditoie, (4) si prescrive implicitamente un impianto di lavaggio. È del tutto comprensibile se si ricorda che i mercati quotidiani in sede propria possono essere anche all'aperto.

Anche per la somministrazione di alimenti e bevande si ricorre ai regolamenti comunali d'igiene e valgono, inoltre, se ci sono, le regole regionali.

Regole locali: (1) Già dal 1932 a Roma, per il «regolamento di Igiene» nei bar, ristoranti e mense (ossia, in un linguaggio superato: nei «locali che si vogliono destinare a trattoria, a osteria o a spaccio di vino al minuto») si «dovranno... avere i pavimenti lisci ed impermeabili che possano essere facilmente lavati e disinfettati». (2) Dal 2003 in Piemonte (DPRG 9/R) in questi esercizi pubblici «i pavimenti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione, devono essere realizzati in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, non assorbente e non tossico».

Sono queste, in concreto, le caratteristiche della costruzione dei pavimenti nei luoghi degli alimenti richieste dalle normative igienico-sanitarie, sia sul modo di costruirli sia sui materiali da utilizzare.

Il materiale: se si riuniscono tutte le caratteristiche relative si ha il massimo di standard da assicurare, veramente utile per individuare quello che dia la massima garanzia. In sintesi, allora:

Il pavimento deve avere uno strato di finitura costruito con «materiale resistente, non assorbente [anzi «impermeabile»], lavabile e non tossico», «imputrescibile», «compatto», «solido», «liscio», «facile da pulire e da disinfettare».

Il materiale migliore è quello che ha il maggior numero di qualità suggerito da questi aggettivi: il materiale perfetto sarebbe quello che le assicuri tutte. (Vedrete perché ho evidenziato l'aggettivo «impermeabile») È sempre possibile apprezzare qualitativamente questi requisiti considerandoli *mutabili*, come qualitativi sono gli aggettivi suddetti. Nel prossimo capitolo del manuale si studierà se, ed eventualmente come, misurarli *quantitativamente* come *variabili*, con numeri ed unità di misura che ne assicurino l'oggettività.

Considerazioni: (1) ho spiegato nel capitolo precedente che è inutile cercare di analizzare la frase «a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possano essere impiegati appropriatamente»: la normativa non indica i materiali, ma le loro caratteristiche («ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico») che, come tali, sono irrinunciabili (non ripeterò questa considerazione per le pareti e le porte); (2) valutare la richiesta massima di caratteristiche sui materiali per lo strato di finitura delle pavimentazioni è utile anche se il principio di costruire «pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata» concede di discostarsene in determinati casi, esplicitamente o no, ammesso che convenga ridurre le caratteristiche solo in alcuni degli ambienti.

Vediamo, ora, il modo di costruire i pavimenti. Anche le pendenze sono nominate nelle normative: «pendenza sufficiente ad avviare rapidamente i liquidi...»; «idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio, per consentire un'adeguata pulizia»; pavimentazione costruita in modo da «agevolare l'evacuazione delle acque...». Chiusini e caditoie sono elementi da considerare sia come parte della pavimentazione sia come inizio della fognatura: nella normativa, «dispositivo per l'evacuazione delle acque»; «canaletto smaltitoio isolato dalla fogna mediante chiusino sifonato», «pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori», «apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano». In sintesi, allora:

La pavimentazione deve essere costruita con una pendenza che consenta «il regolare e rapido deflusso» delle acque; e «l'evacuazione» deve avvenire attraverso «pozzetti muniti di griglia e sifone» che isolino l'ambiente «per evitare i cattivi odori» (e gli insetti e i roditori) provenienti dalle fogne. All'aperto si devono installare «apposite caditoie [sifonate] atte a trattenere il materiale grossolano».

5.3.2.2. Le pareti

Gli standard igienico-sanitari per le pareti sono del tutto analoghi a quelli delle pavimentazioni, ma alcune caratteristiche richieste inducono ad analizzarli separatamente.

Nel regolamento comunitario 852/04 non cambiano i presupposti: pure le pareti «devono essere mantenute in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare» ed avere le stesse qualità fondamentali, ossia essere fatte di «materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico». Per le pareti s'aggiungono, com'è ragionevole, due altre condizioni: (1) «superficie liscia»; (2) «altezza adeguata per le operazioni». Uguale anche il confronto qualità/uso: (DPR 327/80) «pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili».

Con la specializzazione dei luoghi si aggiungono alcune precisazioni e standard ulteriori: (1) per produrre le carni, «pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili,

rivestite con materiali
almeno tre metri nei
nei locali di refrigerazione
pavimenti delle stanze
rifiniti in modo
magazzinaggio»; (2)
pulire, resistenti ed
«pareti con superfici

Anche gli standard
locali comunali, so

Per il regolamento
pescherie, le «pareti
o di materiale impermeabile
almeno dal suolo, E
porte mobili» Per
essere] rivestite di
con il pavimento».

Sono analoghi,
offrono alimenti de
un'altezza di almeno

È delegato alle
il compito di disci

Per esempio: (1) n
somministrazione, c
metri»; (2) per il «
di metri due alme
non laterizio, esse

Ricapitolando,
finitura delle pareti
di norme solo qua

Le pareti devono es
resistente, non ass
del rivestimento al
macellazione»; (3)
«Angoli e spigoli d

5.3.2.3. I raccordi

Occorre un discor
e verticale, non c

La normativa
«angoli e spigoli
prescritto poi, m
pescherie dei mer

rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione, e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi» (il requisito della solidità non è solo per i pavimenti delle stalle), inoltre «angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo»; *idem* per lavorarle: «nei locali di refrigerazione e magazzinaggio»; (2) per il latte ed i suoi prodotti, «pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti ed impermeabili, rivestite con un materiale chiaro»; (3) per il pescato, «pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti ed impermeabili».

Anche gli *standard* per le pareti dei luoghi del commercio, affidati ai regolamenti locali comunali, sono praticamente uguali a quelli per le pavimentazioni.

Per il regolamento d'igiene del comune di Roma, negli «spacci di carne macellata» e nelle pescherie, le «pareti contro le quali si appoggiano le carni saranno coperte di lastre di marmi o di materiale impermeabile e liscio, ovvero intonacate a lucido fino ad un'altezza di due metri almeno dal suolo, Esse verranno raccordate a sagoma curva col pavimento, ad eccezione delle porte mobili». Per il regolamento del servizio veterinario, più recente, le «pareti [devono essere] rivestite di materiale lavabile fino all'altezza di mt. 2, inoltre raccordate a sagoma curva con il pavimento».

Sono analoghi, inoltre, quelli per le «costruzioni stabili» dei mercati quotidiani (se vi si offrono alimenti deperibili): «pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile».

È delegato alle disposizioni regionali, se ci sono, ed ai regolamenti comunali anche il compito di disciplinare i luoghi di bar e ristoranti.

Per esempio: (1) nella regione Piemonte «le pareti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione, devono essere rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino ad almeno 2 metri»; (2) per il «Regolamento di Igiene del Comune di Roma», «pareti lisce e lavabili all'altezza di metri due almeno dal suolo. Quando le pareti siano rivestite di legno o di altro materiale non laterizio, esse dovranno ugualmente prestarsi alla lavatura e disinfezione».

Ricapitolando, si prescrivono: (1) le caratteristiche di qualità del materiale di finitura delle pareti; (2) l'altezza del rivestimento, rara regola *quantitativa* in un insieme di norme solo qualitative; (3) i raccordi non ad angolo. Allora, *standard* massimo:

Le pareti devono essere: «lisce», «facili da pulire e ove necessario da disinfettare», di «materiale resistente, non assorbente [anzi, «impermeabile»], lavabile e non tossico», solido e chiaro. Altezza del rivestimento almeno fino: (1) a «due metri», in generale; (2) a «tre metri nei locali di macellazione»; (3) alla quota «di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi». «Angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo.»

5.3.2.3. I raccordi

Occorre un discorso specifico per l'arrotondamento tra pareti e pavimenti, orizzontale e verticale, non consueti nell'edilizia se si esclude quella ospedaliera.

La normativa nazionale lo chiede solo nei luoghi della produzione delle carni dove «angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo». È prescritto poi, ma solo in orizzontale, nei punti di vendita delle macellerie e delle pescherie dei mercati quotidiani: «pareti raccordate con sagoma curva al pavimento».

Per i regolamenti comunali d'igiene e veterinario, inoltre, può essere obbligatorio negli altri luoghi del commercio.

Regolamento d'igiene del comune di Roma: le «pareti contro le quali si appoggiano le carni [ed i prodotti della pesca] verranno raccordate a sagoma curva col pavimento, ad eccezione delle porte mobili». Regolamento veterinario dello stesso comune: «pareti... raccordate a sagoma curva con il pavimento».

Almeno a Roma però, a Sassari per esempio non è richiesto, non è stato quasi mai installato nelle macellerie e nelle pescherie: l'ho visto solo in una macelleria storica vicino al Pantheon, e mai in un supermercato alimentare. È stato imposto, invece, nei mercati rionali romani, e non solo nei punti di vendita degli alimenti igienicamente più difficili com'è ora prescritto.

Standard massimo per i raccordi:

Tutti gli «angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo»

Cioè, non solo le pareti devono essere «raccordate a sagoma curva con il pavimento», ma anche le pareti tra loro.

L'igienicità aggiuntiva ottenibile non è indifferente, basti pensare all'edilizia ospedaliera per la quale i collegamenti arrotondati sono obbligatori: pure questi raccordi, quindi, saranno approfonditi nel capitolo seguente dei suggerimenti sulle realizzazioni dei luoghi degli alimenti.

5.3.2.4. I soffitti e le attrezzature sopraelevate

Le norme igienico-sanitarie si occupano anche dei soffitti dei luoghi dove si producono e si manipolano gli alimenti, e dove si somministrano. Invece quelli dove si offrono in vendita sono affidati alla competenza di chi realizza i luoghi, controllata dagli igienisti.

La normativa generale (regolamento comunitario 852/04) fissa gli *standard* validi per tutti i luoghi: «i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle»: è incredibile la quantità di polvere che si accumula su ogni minima sporgenza, in particolare sulle canalette degli impianti elettrici in vista.

I soffitti sono regolati, inoltre, anche dalle norme specialistiche: (1) nella produzione delle carni (decreto legislativo 286/94) occorre «un soffitto pulito e facile da mantenere pulito; laddove esso manchi, la superficie interna del tetto di copertura deve soddisfare queste condizioni» (2) nella loro lavorazione (decreto legislativo 537/92), «un soffitto facile da pulire»; (3) per i luoghi del latte e dei suoi prodotti (DPR 54/97) un «soffitto facile da pulire nei locali in cui vengono manipolati, preparati o trasformati materie prime e prodotti soggetti a contaminazione e non imballati»; (4) per i luoghi del pescato (decreto legislativo 531/92) «nei reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione dei prodotti considerati... un soffitto facile da pulire».

Richiesta per le cucine dei ristoranti ed i laboratori dei bar: «i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere progettati, costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle». Caratteristica che può essere integrata dalle norme regionali.

In Piemonte

Allora, per i

«I soffitti (o sopraelevate) ridurre la condensa e ridurre la polvere importante c

Attenzione dalla forma apposti di l

5.3.2.5. Le

Gli standard del regolamento devono essere aperti e facilmente accessibili a queste devon avere superfici lisce

Ho già detto stata estesa alle finestre

L'unica commercio con serrature quando sia del pescato Quanto dove si lava «materiale» produzione la superficie imputrescibile

Nulla aggirare le norme regionali e regionali

Le regionali Piemonte, superficie situazioni competenti percentuali

In Piemonte «i soffitti devono essere, privi di anfratti e facili da pulire».

Allora, per i soffitti e per tutto ciò che è montato in alto, *standard* massimo:

«I soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle». Perciò è importante che i soffitti siano anche «privi di anfratti».

Attenzione: l'idoneità dei soffitti e delle attrezzature montate in alto è prodotta sia dalla forma sia dai materiali, e la loro pulibilità anche dall'installazione di impianti appositi di lavaggio.

5.3.2.5. Le finestre e le porte

Gli *standard* generali per le finestre e le porte sono, come per gli altri elementi, quelli del regolamento della Comunità europea 852/04: (1) «Le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione»; (2) «Le porte devono avere superfici facilmente pulibili e, se necessario, da disinfettare», talché «si richiedono superfici lisce e non assorbenti».

Ho già detto che sarebbe stato meglio se la prescrizione sulla chiusura delle finestre fosse stata estesa alle porte: si sarebbe evitata la consueta affermazione dell'inutilità delle reticelle alle finestre con le porte aperte.

L'unica disposizione di altre normative nazionali su porte e finestre nei luoghi del commercio è quella per i punti di vendita nei mercati quotidiani: «*infissi bloccabili con serratura di sicurezza*», stabilita per contrastare gli effetti dell'uso improprio quando siano momentaneamente inutilizzati (come ad esempio in certe località quelli del pescato in giorni diversi dal martedì e venerdì).

Quanto alle normative specifiche, destinate cioè a determinati alimenti, nei luoghi dove si lavorano le carni, il latte ed il pescato si chiedono porte fabbricate con «*materiale inalterabile [e] facili da pulire*». Più approfonditi gli *standard* per la produzione delle carni: «*porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte in tutta la superficie da un rivestimento impermeabile e liscio*»; nei mattatoi, «*in materiali imputrescibili e inodori*». Ma non si dice niente sulle finestre.

Nulla aggiungono i regolamenti d'igiene, a giudicare da quello del comune di Roma, e poco le norme regionali: il Piemonte, ad esempio, afferma solo che «*le porte devono avere superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili*».

Le regioni, però, possono fissare altre regole che interessano anche le finestre: ancora in Piemonte, «*tutti i locali devono possedere areoilluminazione naturale pari almeno a un 1/8 della superficie del pavimento; il ricorso a sistemi artificiali deve essere motivato da specifiche situazioni strutturali e l'idoneità della soluzione proposta deve essere valutata dai servizi competenti*». Ed anche i regolamenti comunali, questa volta edilizi, contengono *standard* percentuali sul rapporto tra superfici delle finestre e del pavimento degli ambienti.

Allora, *standard* massimi:

(1) «Le finestre e le altre aperture [porte escluse, si suppone] devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione». (2) «Le porte devono avere superfici facilmente pulibili e, se necessario, da disinfettare; a tale fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti» realizzate con materiali «inalterabili», «imputrescibili e inodori».

Considerazioni: (1) troppi «se necessario»? (2) era ragionevole prescrivere che anche le porte «devono restare chiuse e bloccate durante la produzione»?; (3) le normative comunali e regionali possono eventualmente prescrivere rapporti tra superfici delle finestre e del pavimento.

5.3.2.6. La difesa dagli animali nocivi

Uno dei compiti generali stabiliti dalla normativa igienica fondamentale (regolamento comunitario 852/04, capitolo sui *requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti*) è difendere tutti i luoghi degli alimenti dagli animali nocivi: «lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono... consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti». Tant'è vero che: (1) «le finestre e le altre aperture... che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia: ora c'è il termine «barriere» al posto di «reti»: la tecnologia offre sistemi d'intercettazione più sofisticati; (2) «gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione»: le fognature sono la principale via di ingresso di questi animali, e non solo degli insetti.

D'altra parte anche il DPR 327/80 aveva prescritto che si devono realizzare «dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti».

Inoltre, in particolare: (1) dove si producono e si lavorano le carni, vi devono essere «adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili», e si spiega che si tratta di «insetti o roditori», «uccelli, ecc.»; (2) per il latte ed i suoi prodotti, «dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili»; (3) nei luoghi del pescato, «dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.)».

La motivazione è comune: (una per tutti) «nei locali adibiti alla fabbricazione e allo stoccaggio del latte e dei prodotti a base di latte non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente eliminati nei locali o sulle attrezzature. I topicidi, gli insetticidi, i disinfettanti e qualsiasi altra sostanza tossica devono essere depositati in locali o armadi che possano essere chiusi a chiave. Essi non devono costituire in alcun modo un rischio di contaminazione dei prodotti».

Per i luoghi del commercio e della somministrazione, stesse regole generali: (regolamento 852/04) e per la somministrazione di alimenti e bevande, contribuiscono ulteriormente le normative regionali.

Ad esempio, in idonei sistemi lampade moscerini, alimenti di dir protezione dai

Allora:

(1) Si può ric altri però: «e («facilmente a e attrezzature i disinfettanti o armadi che contaminazioni

Inutile a animali noci

5.3.3. Le ca

Immaginate tenete conto analizzati p produzione sanitarie. In dell'acqua, segnalati ne generale, c temperatur esecuzione movimentaz

5.3.3.1. Lo

Le regole c fonte d'inc pavimentaz generiche (regolamen costruiti in particolare «impianto Possono es le «stalle c del liquidi deflusso, c contaminaz