

SICUREZZA DEI LAVORATORI E DEL PUBBLICO NEI RISTORANTI



I QUADERNI DEL NETWORK AIAS - QUADERNO N. 7
P9 – STRUTTURE RICETTIVE E ALBERGHIERE - APA PREVENZIONE



I quaderni del Network AIAS - Quaderno n. 7

SICUREZZA DEI LAVORATORI E DEL PUBBLICO NEI RISTORANTI

Milano, 13/02/2015

AIAS intende pubblicare nella Collana dei Quaderni del Networkaias contributi, curati dai Comitati o Gruppi Tecnici appartenenti al proprio Comitato Tecnico Scientifico o da esperti esterni, per sviluppare aspetti significativi nei settori della sicurezza, della salute e dell'ambiente nei luoghi di lavoro e di vita.

Questo quaderno è stato curato dal GT P9 - RISCHI NEI STRUTTURE RICETTIVE E ALBERGHI di APA Prevenzione.

Coordinatore: Ing. Biagio Principe

Componenti: Ing. Sergio De Paoli

La Segreteria AIAS ha revisionato il testo e curato la veste grafica.

Pubblicato a Milano, Febbraio 2015

I contenuti dei Quaderni sono redatti con la massima cautela e attenzione, ma rappresentano solo il punto di vista degli Autori. Essendo destinati alla divulgazione tra i Soci AIAS, si è privilegiato il linguaggio pratico e di facile comprensione piuttosto che l'uso esasperato di termini tecnici o giuridici, più esatti ma non generalmente noti. Si raccomanda pertanto di considerarli come un contributo alla conoscenza di ognuno e non come affermazioni/dichiarazioni erga omnes.



Sommario

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | PREMESSA | 3 |
| 2 | GLOSSARIO | 4 |
| 3 | CONTESTI OPERATIVI | 4 |
| 4 | IL RISCHIO DI INFORTUNI E DI MALATTIE PROFESSIONALI NELLE CUCINE..... | 5 |
| 5 | LA FORMAZIONE DEL PERSONALE..... | 5 |
| 6 | REQUISITI IGIENICI DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E LA VALUTAZIONE DI RISCHIO | 6 |
| 7 | IL RISCHIO DI INCENDIO E LA PREVENZIONE | 8 |
| 8 | ASPETTI RELATIVI ALLA SECURITY..... | 9 |
| 9 | NORME DI RIFERIMENTO..... | 11 |
| | APPENDICE 1- CLASSIFICAZIONE DEI RISTORANTI..... | 0 |
| | APPENDICE 2 - L'APERTURA DI UN RISTORANTE..... | 3 |
| | APPENDICE 3 - IL RISTORANTE | 5 |
| | APPENDICE 4 - LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI | 8 |
| | APPENDICE 5 - LA FORMAZIONE PROFESSIONALE | 9 |
| | APPENDICE 6 - NORME DI INTERESSE PER L'ATTIVITÀ..... | 18 |
| | APPENDICE 7 - CARATTERISTICHE DELLA PAVIMENTAZIONE E GRADO DI SCIVOLOSITÀ | 21 |



1 Premessa

L'attività di ristorazione è caratterizzata, rispetto a molte altre, da una notevole diversificazione in relazione all'utenza alla quale è destinata ed al luogo nella quale è svolta.

Infatti esigenze commerciali e organizzative specifiche richiedono un approccio variabile se essa è destinata alle grandi comunità o a un ristretto numero di persone, ad un'utenza pubblica o privata, se svolta al chiuso o all'aperto.

I locali nei quali avviene la preparazione e confezionamento dei cibi, appositamente progettati e rispondenti alle pertinenti normative particolari, possono essere ubicati anche in altra sede e non necessariamente nel luogo di consumo.

Non sempre vi è continuità tra produzione, consumo o confezionamento, conservazione, deposito, trasporto, distribuzione, somministrazione.

L'attività di catering è tra queste.

L'approccio è totalmente diverso se la produzione di cibi e la loro distribuzione e consumo presenta carattere di continuità come nei fast-food oppure se svolta in orari prestabiliti.

Sono pertanto individuabili varie tipologie di gestione, produzione e utenza.

Conseguentemente, le esigenze di conformità alle normative igienico-sanitarie e di sicurezza e salute sul lavoro delle quali tenere conto possono differire significativamente sia per aspetti generali sia specifici di processi produzione e di prodotto, tuttavia alcuni requisiti sono in ogni caso comuni ed, in particolare, la rispondenza a:

- Norme edilizie, di igiene e di sicurezza, per ambienti ed impianti,
- Norme di sicurezza e igiene, per apparecchi ed utensili,
- Requisiti di qualità, per le materie prime, la produzione, la somministrazione,
- Norme di sicurezza e igiene del lavoro, per il personale

Questi quattro punti fondamentali sono normati da una complessa serie di norme internazionali, nazionali, regionali e locali che è necessario conoscere prima di iniziare questo tipo di attività. Independentemente dalle dimensioni dell'esercizio e dal ruolo ricoperto dai vari componenti l'organizzazione aziendale o commerciale,

individuale o familiare, in relazione alla forma giuridica di impresa o attività artigianale.

L'attenzione alla conformità degli ambienti di produzione e consumo, alle materie prime utilizzate, alla qualità finale del prodotto e alle modalità della sua presentazione al cliente richiede un impegno del ristoratore sempre più spinto e così il livello di competenza nel controllo pubblico da parte degli Organi di vigilanza.

Un errore può essere fatale. Oltre ai danni economici e di immagine il ristoratore può rischiare di veder vanificare anni di lavoro e reputazione con l'abbandono dei clienti a causa della mancanza di fiducia o solo perché "circolano voci inquietanti..." più o meno veritiere.

Per questo motivo le Associazioni di Categoria, gli Enti di Certificazione preposti a controlli volontari richiesti dai Responsabili e Proprietari degli esercizi inviano loro esperti ad effettuare controlli di conformità.

Periodicamente eseguono un monitoraggio degli esercizi per segnalare eventuali cedimenti rispetto agli standard di riferimento qualitativo o segnalare e premiare risultati di miglioramento o di eccellenza con comunicazioni agli interessati e ad organi di stampa specializzati.

Incontri tra operatori e le Autorità sono promossi per il rilascio di attestazioni di Qualità e Premiazioni che riconoscano pubblicamente risultati di eccellenza con l'assegnazione di indici di appartenenza (stelle – bollini) oppure targhe ed attestazioni da esporre al pubblico, utili a stimolare la concorrenza tra gli operatori ed a sollecitare l'apprezzamento dei clienti.

Un esempio di tali riconoscimenti è presente sul sito internet:

www.gustoinrete.com/ristoranti-nel-mondo.aspx

Le procedure di controllo e certificazione della produzione per tutta la filiera, dall'acquisto delle materie prime, alla vendita o consumo, ben note agli operatori del settore, consentono di operare secondo conformità e rispondenza alle verifiche sia pubbliche di vigilanza sia dei consumatori, sempre più informati e attenti alla qualità del prodotto e alla tutela della loro salute.

Tenuto conto di queste necessità, e volendo delimitare lo spazio di osservazione ad una precisa area di produzione, il presente documento intende evidenziare due aspetti essenziali per nulla complementari che devono essere tenuti presenti per l'attività specifica nei ristoranti: la sicurezza e la

salute; la “safety” per chi opera nelle cucine e fa servizio in sala e la “security” per il personale ed i clienti durante la permanenza ed all'esterno dell'esercizio.

2 Glossario

Aerazione naturale diretta

È aerazione naturale diretta, l'immissione di aria esterna e l'estrazione di aria viziata, attraverso infissi esterni apribili.

Aerazione attivata

La ventilazione di ambienti che non hanno di aerazione naturale e nei quali il ricambio d'aria è assicurato dall'immissione di una determinata portata d'aria esterna e, conseguentemente, l'estrazione di una portata equivalente d'aria viziata.

Aerazione di tipo indiretto

È aerazione indiretta di ambienti quella che avviene da locali attigui dotati di ventilazione naturale diretta.

Altezza minima dei locali

È la lunghezza del segmento appartenente ad una retta verticale ed avente per estremi inferiori e superiori rispettivamente i punti di incontro della retta stessa con il piano del pavimento del locale e con il piano orizzontale dell'intradosso del soffitto finito.

Altezza media dei locali o degli spazi interni

Rapporto fra il volume interno e la superficie utile dei singoli locali o dei singoli spazi interni.

Altezza virtuale

È il valore convenzionale assunto per calcolare il volume indipendentemente dall'altezza effettiva.

Impianti tecnologici

Sono gli impianti elettrici, idraulici, di distribuzione del gas, di riscaldamento, condizionamento, sollevamento, per le comunicazioni, le telecomunicazioni, per la compattazione, differenziazione e la conservazione dei rifiuti solidi urbani in accordo con le normative vigenti

Fruibilità

Per fruibilità o fruizione s'intende il totale godimento e uso, riconosciuto come diritto, di un'opera d'arte, di un edificio, di un ambiente, di un servizio, senza mettere a repentaglio la propria o altrui sicurezza e senza che siano necessari

particolari accorgimenti da parte del soggetto fruitore per tale utilizzo.

Illuminazione naturale diretta

Quella proveniente da aperture vetrate in facciata e in copertura anche se inclinate, ma comprese tra 1 e 2 metri.

Illuminazione naturale indiretta

Quella proveniente da locali attigui illuminati con luce naturale e diretta.

Illuminazione artificiale

È l'illuminazione proveniente da corpi luminosi alimentati.

Requisiti di abitabilità

Il rispetto:

- Delle altezze minime e medie dei locali,
- Dei valori minimi aeroilluminanti (eccezione fatta per le deroghe ammesse o per diverse disposizioni di legge).

Riscontro d'aria

La possibilità, anche meccanica, di creare all'interno di una unità immobiliare, un movimento d'aria tale da consentirne il riciclo.

3 Contesti operativi

L'attività di ristorazione può essere svolta come a sé stante oppure essere inserita in altri contesti (alberghieri, turistico ricettivi, sportivi, manifestazioni fieristiche, ecc.) come servizio indispensabile per il pubblico o esigenza della collettività.

È possibile che l'attività di ristorazione sia secondaria rispetto ad altra principale e per questo affidata in gestione autonoma e possa, in certi casi, usufruire di strutture ed impianti realizzati dalla società ospitante.

In questo caso il titolare dell'attività ospitante, salvo precisazioni contrattuali, assume la responsabilità di gestione nei confronti di terzi per l'osservanza di tutti gli aspetti normativi conseguenti.

Nel caso in cui l'attività di ristorazione sia totalmente autonoma e affidata ad un gestore, questi deve provvedere per la conformità di ogni aspetto legato all'attività esercitata e quindi assume le conseguenti responsabilità.

Questo aspetto è qui richiamato in quanto sono numerose le conflittualità che possono emergere dalla scarsa conoscenza della ripartizione delle responsabilità in caso di contenzioso con le ASL per inosservanza delle norme sanitarie o di tutela del personale a seguito di evento di infortunio.

L'INAIL diffonde, attraverso il rapporto annuale, gli andamenti infortunistici e le malattie professionali divisi per settori di attività economica, per sesso e fasce di età, compresa la popolazione straniera residente in Italia.

Il documento è reperibile sul sito internet (www.inail.it) ed è possibile effettuare un confronto con l'andamento infortunistico degli anni precedenti.

Nelle appendici 1, 2 e 3 sono riportate le modalità di classificazione dei ristoranti, le regole per l'apertura di un ristorante e le caratteristiche che contraddistinguono le varie tipologie.

4 Il rischio di infortuni e di malattie professionali nelle cucine

La cucina rappresenta l'ambiente di lavoro con maggiori problemi per la salute del personale che opera esposto a situazioni microclimatiche particolari (ad esempio: calore radiante derivante dalle operazioni di cottura dei cibi, presenza di correnti d'aria, ecc.).

Indicazioni dei valori limite di soglia per stress e affaticamento da calore sono proposte dall'Associazione Italiana degli Igienisti Industriali (AIDII) nel Suppl. Vol.1 Issue 1 – April 2010 page. 224 - 234 pubblicato dall'American Conference of Governmental Industrial Hygienists (ACGIH) Cincinnati, OH nel Volume Threshold Limit Values and Biological Exposure Indices.

Il contributo scientifico è disponibile sul sito internet dell'Associazione (www.iioehy.it).

Un ulteriore utile riferimento è fornito dalla norma ISO 7933:2004.

Il rischio di infortuni deriva dalle operazioni di preparazione degli alimenti che richiedono l'utilizzo di apparecchiature (per impastare, tritare, ecc.), utensili da taglio, nonché la movimentazione di recipienti di varie dimensioni che possono contenere, talvolta, preparazioni liquide ad alta temperatura.

Una caratteristica particolare delle attività svolte nella cucina è rappresentata dal fatto che le operazioni di cottura, distribuzione e somministrazione dei cibi sono concentrate in un breve spazio di tempo, nei periodi di maggiore affluenza dei clienti.

La numerosità delle comande, l'urgenza nell'esecuzione delle operazioni, la fretta nella distribuzione, sono causa, oltre che di tensione emotiva e stress, di sottovalutazione dei rischi, con incremento delle possibilità di infortunio, anche grave entità, causati da comportamenti individuali non corretti.

L'Agenzia Europea per la sicurezza e la salute sul lavoro (OSHA) ha reso disponibile una pubblicazione (E-Fact) nella quale sono descritti gli specifici problemi degli "ambienti caldi" nel settore alberghiero, della ristorazione e del catering. (<http://osha.europa.eu/it/publications/e-facts/efact27>)

Nelle cucine e nei locali destinati alla preparazione alimenti ed al lavaggio di utensili, piatti, stoviglie e pentolame, le pavimentazioni bagnate possono essere causa di scivolamenti e cadute degli operatori.

Queste zone devono possedere una spiccata caratteristica antiscivolo.

Il D. Lgs. 81/08, all'Allegato IV punti 1.3 e 1.3.3, indica gli adempimenti obbligatori per ambienti con superfici bagnate.

Nella specifica successiva appendice 7 sono riportati alcuni criteri di valutazione di idoneità dei pavimenti in relazione al grado di scivolosità.

5 La formazione del personale

La **formazione** del personale, anche se già esperto, è essenziale e l'addestramento necessario prima che abbia inizio l'attività lavorativa.

La formazione del personale impegnato nel settore della ristorazione avviene già nella fase scolastica.

Nella specifica appendice 5 è riportato il percorso professionale.

Il personale deve inoltre ricevere un'adeguata formazione alla corretta manipolazione degli alimenti (vedi appendice 4)

Ogni addetto alla manipolazione di sostanze alimentari deve disporre di una attestazione dalla quale risulti l'avvenuta formazione con un corso specifico.

A seguito della sospensione/abrogazione del libretto di idoneità sanitaria avvenuta in quasi tutte le Regioni italiane, gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti e bevande sono tenuti a ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa e ad essere aggiornati con periodicità biennale.

L'onere della formazione e dell'aggiornamento è a carico dei datori di lavoro.

Il mancato possesso dell'attestato di formazione per il personale alimentarista comporta una sanzione amministrativa.

Per i nuovi assunti, deve essere tenuta anche una copia della dichiarazione dalla quale risulti la conoscenza delle norme di comportamento per una preparazione/manipolazione sicura degli alimenti, datato e sottoscritto dal lavoratore e dal datore di lavoro.

Periodicamente e ad ogni variazione dei locali o degli impianti o per l'inserimento di nuove attrezzature, la formazione deve essere ripetuta con le necessarie integrazioni.

La formazione riferita alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro deve fare riferimento a:

- Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza;
- Rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici dell'attività.

Gli accordi sanciti dalla conferenza Stato-Regioni sulla formazione, sottoscritti il 21 dicembre 2011 e pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale 8/2012, prevedono corsi di formazione dei datori di lavoro che svolgono direttamente i compiti di RSPP; inoltre, sono tenuti anche all'aggiornamento periodico.

Sono stati prescritti corsi di aggiornamento quinquennali che per i pubblici esercizi (reputati a rischio basso) prevedono:

- Corsi di formazione base per i gestori di 16 ore. I percorsi formativi articolati in 4 moduli (normativo, gestionale, tecnico, relazionale) devono prevedere una prova di verifica dell'apprendimento;
- Corsi di formazione e aggiornamento dei lavoratori con durata minima di 4 ore per la formazione generale più altre 4 legate al settore dei pubblici esercizi, per un totale di 8 ore.

6 Requisiti igienici dei locali, degli impianti, delle attrezzature e la valutazione di rischio

L'ambiente di lavoro "cucina" è molto complesso e ciò espone i lavoratori a numerosi pericoli che possono essere causa di infortuni e malattie professionali. Di seguito, distinte per argomenti, sono riportate le caratteristiche degli ambienti, delle macchine e delle attrezzature utilizzate.

La struttura della cucina del ristorante deve avere le seguenti caratteristiche:

- **Accesso:** vietato ai non addetti ai lavori.
- **Ambiente:** separato da altri locali confinanti tramite spazi filtro destinati a disimpegno.
- **Pareti:** lavabili e tenute, come i pavimenti e le attrezzature, con il massimo della pulizia.
- **Pavimenti:** realizzati con pendenze idonee per consentire il deflusso delle acque verso i pozzetti di raccolta, che devono essere tali da impedire l'ingresso di parassiti. Lo scivolamento su pavimenti bagnati è frequente, malgrado le possibili misure di prevenzione adottabili (pavimentazioni antisdrucchiolo, calzature idonee per il personale di cucina, percorsi protetti). Occorre limitare le aree bagnate durante lo svolgimento dell'attività e utilizzare materiale assorbente per ridurre o eliminare olii e grassi caduti a terra.
- **Spigoli** di raccordo tra muri e pavimenti: arrotondati al fine di consentire efficaci lavaggi.
- **Finestre:** provviste sul lato esterno di reti che impediscano l'ingresso di mosche ed insetti. La luce solare non deve disturbare gli operatori né

essere causa di irradiazioni dirette, frequenti quando le sale cucina sono esposte a sud.

- **Superficie utilizzabile** dalle persone: al netto degli spazi destinati agli arredi ed impianti deve consentire una idonea mobilità anche con pentole, vassoi ecc.
- **Arredi:** lavabili e sopraelevati rispetto al piano pavimento; ciò consente di effettuare le operazioni di pulizia efficacemente anche alla base e al di sotto dei mobili, forni e lavelli.
- **Superfici retrostanti gli arredi:** facilmente raggiungibili per la pulizia, infatti l'accumulo di polveri ed umidità dare innesco a muffe e divenire ricettacolo per parassiti.
- **Altezza dei locali,** superfici vetrate illuminanti ed aeranti delle **finestre,** **illuminazione** ambientale naturale ed artificiale: devono essere rispondenti ai requisiti normativi regionali di igiene edilizia.
- **Servizi igienici** di cucina: riservati all'uso esclusivo **del personale** e dotati di quanto necessario per il loro utilizzo.
- **Spogliatoi:** separati per uomini e donne, facilmente raggiungibili e dotati di lavandini e docce.
- **Armadietti per il vestiario:** a doppio scomparto al fine di separare l'abbigliamento da lavoro da quello di servizio.

Le cucine dei ristoranti sono considerate ambienti particolari per le condizioni microclimatiche, per gli impianti e per gli apparecchi alimentati a gas; pertanto, devono essere verificate le seguenti caratteristiche:

- **Impianto di estrazione aria e condizionamento** e sistema di espulsione dell'aria umida e calda tramite cappe aspiranti: devono assicurare benessere ambientale per gli operatori e risultare conformi per i parametri microclimatici. La manutenzione è periodicamente necessaria, anche per prevenire possibili diffusioni di batteri della Legionella.
- **Gli impianti elettrici:** rispondenti alla norma CEI 64-50.
- Le **prese di corrente** e le altre apparecchiature elettriche: collocate in posizione lontana da lavelli e distributori di acqua e sopraelevate al fine di consentire il lavaggio dei pavimenti in sicurezza.

- Pulizia periodica e programmata dell'interno delle **celle frigorifere** e separazione degli alimenti come previsto dalle norme sanitarie. Periodica ispezione e manutenzione delle **porte** delle celle. Fornitura di **abbigliamento idoneo** a chi accede alle celle.
- Periodica verifica, al fine di assicurare la loro efficienza e funzionalità, dei **forni di cottura;** se elettrici verificare l'isolamento dei cavi, i termostati e la chiusura degli sportelli.
- Posizionamento degli **apparecchi a microonde** in luogo protetto; inoltre, è necessaria la formazione specifica del personale addetto.
- Installazione di **rivelatori di gas combustibile e di CO.**
- Controllo periodico e sostituzione secondo le scadenze indicate sulla **tubazione e delle condutture** del gas in particolare dei raccordi flessibili.
- Le **uscite di sicurezza** devono essere:
 1. Segnalate e facilmente apribili dall'interno in caso di emergenza,
 2. Periodicamente controllate sia dal punto di vista dell'efficienza funzionale, sia per evitare che il deposito incontrollato di materiali le ostruisca.
- **Luci di emergenza:** collocate nelle aree di utilizzo di piastre di cottura, delle celle frigorifere (anche all'interno) e nei locali privi di finestre.

Altre misure di tipo più organizzativo da adottare sono le seguenti:

- Periodica pulizia e sostituzione **dell'abbigliamento da lavoro,** cappellini e scarpe o zoccoli di sicurezza.
- Separazione del locale in cui sono riposti **detergenti** e attrezzature per il lavaggio rispetto al locale cucina; applicazione di apposita indicazione e chiusura nelle ore di lavorazione in cucina.
- Raccolta e conservazione dei **prodotti detergenti,** divisi per rischio chimico specifico, posizionati su ripiani che impediscano la caduta dei contenitori. Il locale deve essere ventilato. Ogni prodotto deve essere chiaramente identificabile e corredato di schede di sicurezza per le corrette modalità di manipolazione, uso e pronto soccorso.

- **Formazione** per il personale addetto all'utilizzo dei prodotti chimici e fornitura di vestiario e DPI idonei per la loro protezione.

Di seguito sono indicate, per tipo di infortuni e di malattie professionali, le modalità per ridurre la frequenza di accadimento degli eventi:

- **Attrezzature e macchine** per la lavorazione o cottura degli alimenti: con requisiti costruttivi compatibili con l'attività ed il luogo ove sono utilizzate.
- Valutazione in fase di progettazione delle aree in cui è possibile la presenza contemporanea di persone ciò al fine di evitare **urti accidentali** con spigoli ed oggetti a causa della ristrettezza di spazi, ed **ustioni** di parti del corpo durante la manipolazione di contenitori con ingredienti ad elevata temperatura. Tenere in considerazione che lo **stress** per il personale addetto alla cucina è particolarmente elevato nei momenti in cui sono presenti in sala numerosi clienti a cui preparare portate e piatti diversi.
- Le operazioni di spostamento delle pentole contenenti i cibi in fase di preparazione espongono al rischio di infortuni derivante della **movimentazione dei carichi**.
- Il **rumore** elevato, oltre a creare difficoltà di comprensione dei messaggi tra le persone addette alle operazioni di cucina ed il personale addetto al servizio o ad altri compiti, può essere causa di ipoacusia professionale.
- **Tagli e schiacciamenti** derivanti dall'uso di affettatrici e di attrezzature per il taglio e la triturazione delle carni, la segazione di ossa, la grattugia formaggio e le operazioni di dissatura manuale dei prosciutti. Per queste attività è obbligatorio l'uso degli idonei DPI (guanti in crosta e metallici, ecc.).
- **Impigliamenti** possono derivare dall'uso di macchine impastatrici.
- La presenza di amianto anche se per il solo isolamento di forni elettrici o a gas è vietata. Occorre verificare l'assenza di amianto a copertura di tubazioni di acqua calda e di lastre in amianto quali isolanti termici in corrispondenza dell'inserimento di forni elettrici nei mobili di cucina.

Nella cucina è importante mantenere un elevato livello di igiene e porre attenzione alla possibile presenza di "ospiti non graditi"; pertanto è

opportuno che le **operazioni di pulizia** e lavaggio delle attrezzature, arredi ed impianti siano eseguite ogni **volta al termine** delle attività mattutine, diurne e serali.

È consigliato l'impiego, nelle ore notturne, di sistemi illuminanti a **raggi ultravioletti** al fine di limitare l'accesso ai parassiti notturni.

Periodiche e programmate operazioni di **disinfezione e disinfestazione** devono essere effettuate anche per evitare la presenza di roditori.

Ulteriori elementi di approfondimento sono essere reperiti sulla pubblicazione *Igiene e sicurezza del lavoro nei pubblici esercizi* disponibile nel sito internet dell'Ente bilaterale territoriale Pubblici Esercizi di Milano (www.ebtpe milano.it).

7 Il rischio di incendio e la prevenzione

I ristoranti non rientrano tra le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi ai sensi del D.P.R. 01/08/2011, n. 151.

Qualora la cucina a servizio del ristorante, sia alimentata a combustibile solido, liquido o gassoso ed abbia la potenzialità superiore a 116 kW, l'attività rientra tra quelle previste nell'elenco che costituisce l'allegato I al Decreto ed è prevista nel punto 74.

Non c'è un limite riferito al numero di coperti ovvero alla superficie massima oltre la quale deve essere chiesto il parere ai Vigili del Fuoco.

A seconda della potenza termica complessiva degli apparecchi a gas (minore o maggiore di 35 kW) devono essere rispettate norme diverse (UNI CIG 7129 oppure DM 12/04/1996) e, di conseguenza, le misure per le aperture di aerazione, la resistenza al fuoco, ecc.

La normativa di sicurezza antincendio per le cucine alimentate a gas e potenzialità complessiva superiore a 35 kW, contenuta nel DM 12/04/1996, consente che la cucina possa, alternativamente, essere:

- Separata dalla sala di consumazione dei pasti, oppure,
- Collocata nel locale nel quale avviene anche la consumazione dei pasti.

Nel primo caso gli ambienti devono essere separati con strutture e porte esistenti al fuoco, mentre per il secondo tipo di installazione:

- a) Gli apparecchi utilizzati devono essere asserviti a un sistema di evacuazione forzata (es.: cappa munita di aspiratore meccanico);
- b) L'alimentazione del gas alle apparecchiature deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi nel caso che la portata sia insufficiente; la riammissione del gas alle apparecchiature deve essere possibile solo manualmente;
- c) L'atmosfera della zona cucina, durante l'esercizio, deve essere mantenuta costantemente in depressione rispetto a quella della zona consumazione pasti;
- d) Il sistema di evacuazione deve consentire l'aspirazione di un volume almeno uguale a 1 m³/h di fumi per ogni kW di potenza assorbita dagli apparecchi ad esso asserviti;
- e) Le cappe o i dispositivi simili devono essere costruiti in materiale di classe 0 (zero) di reazione al fuoco e dotati di filtri per grassi e di dispositivi per la raccolta delle eventuali condense;
- f) Tra la zona cucina e la zona consumazione pasti deve essere realizzata una separazione verticale, pendente dalla copertura fino a quota 2,2 m dal pavimento, atta ad evitare l'espandersi dei fumi e dei gas caldi in senso orizzontale all'interno del locale, in materiale di classe 0 (zero) di reazione al fuoco ed avente adeguata resistenza meccanica, particolarmente nel vincolo;
- g) Le comunicazioni dei locali con altri, pertinenti l'attività servita, deve avvenire tramite porte REI 30 con dispositivo di auto-chiusura;
- h) Il locale consumazione pasti, in relazione all'affollamento previsto, deve essere servito da vie di circolazione ed uscite, tali da consentire una rapida e sicura evacuazione delle persone presenti in caso di emergenza.

La sicurezza degli avventori deve essere garantita predisponendo:

- Vie di circolazione ed uscite, tali da consentire una rapida e sicura evacuazione delle persone presenti in caso di emergenza;

- Una segnaletica di sicurezza, illuminazione di emergenza, maniglioni antipánico se l'affluenza è superiore a 100 persone.

L'applicazione delle norme sull'accessibilità (eliminazione delle barriere architettoniche) realizza un ambiente sicuro anche per le persone che hanno difficoltà motorie.

Se il locale è usato per manifestazioni che possono essere classificate come di "pubblico spettacolo o intrattenimento" occorre applicare per l'esodo le relative norme e chiedere una specifica autorizzazione al Comune.

8 Aspetti relativi alla Security

Quando un Ristorante vuole collocarsi ad un livello di prestazioni superiore alla norma e di conseguenza avere una clientela selezionata, tende a gestire la propria attività con il sostegno di media ed Enti regionali e locali con investimenti pubblicitari consistenti.

Non è sufficiente organizzare i locali di produzione e quelli di somministrazione con uno standard ineccepibile così da presentarsi, agli organi di vigilanza con l'osservanza delle norme di igiene e del lavoro.

Devono essere coinvolti gli organi di stampa di grande diffusione, le riviste di settore specializzate, le società televisive con trasmissioni dedicate alla ristorazione, attivati organismi di certificazione e per l'assegnazione di standard di qualità, organizzate premiazioni e serate mondane con la partecipazione di critici e personaggi famosi.

Il pubblico ricerca novità nelle proposte culinarie, gradisce un ambiente confortevole e ovviamente sicuro, essere visto ed a contatto con altri ospiti clienti con un senso di appartenenza ad un ceto comune in un ambiente raffinato ed esclusivo. Vuole prima di altro apparire.

Tutto deve funzionare al meglio nel locale e non ci devono essere momenti di cedimento e caduta di stile.

E' chiaro che la **formazione del personale** di cucina e sala dovrà essere molto elevata ed il servizio ai tavoli ineccepibile.

Il Proprietario o **Gestore** sarà come il Gran Direttore d'Orchestra che riceve gli ospiti, tutti a lui noti o segnalati e sarà il **Responsabile** e

l'intrattenitore dei clienti in alcuni momenti del convivio.

Questo è l'ambiente ideale ma non sempre è così, anzi.

Nuovi o vecchi clienti pur ammessi solo con prenotazione o accolti senza specifica prenotazione del tavolo, possono presentarsi in condizioni alterate o in modo discutibile, oppure eccedere nelle bevande alcoliche ed assumere comportamenti spiacevoli creando **problemi ai commensali e al personale del ristorante**. Come risolverli?

La cortesia del Ristoratore non può essere sufficiente ed il comportamento deprecabile anche di una singola persona può creare il vuoto in sala con l'allontanamento discreto dei clienti. Se può essere compresa una reazione alterata per un eccesso di libagioni, la volgarità nel linguaggio o lo scatto d'ira possono anche essere causa di litigi tra i commensali che non intendono assistere a certi comportamenti.

In questi casi il rischio per tutti è elevato e difficile la gestione della situazione. Non solo per il Gestore ed il personale del Ristorante che cercherà di quietare gli animi con la **tattica concordata** ritenuta vincente.

Negli Stati Uniti ed in Gran Bretagna sono attive varie **scuole di formazione** che addestrano gli allievi, Direttori di sala e camerieri su come agire ed approcciarsi nelle manifestazioni di violenza dei clienti o degli estranei presenti, usando **tecniche di dissuasione efficaci** ivi comprese le arti marziali.

Questo vale anche per l'**improvvisa intrusione di malviventi** intenzionati ad effettuare una rapina, a ferire persone, o creare anche il solo scompiglio in un locale preso di mira dalla criminalità per danneggiarlo nella sua immagine e fama.

Il personale del Ristorante non può assumere, in Italia, iniziative vietate o violente che devono per legge essere di **competenza esclusiva di Organi di Polizia Statale o Locale** appositamente formati, addestrati e abilitati.

Solo con una **progettazione adeguata dei locali**, la distribuzione e compartimentazione delle varie aree, la posa di **sistemi di videosorveglianza e registrazione** è possibile svolgere un'opera efficace di controllo e **raccolta documentale di immagini e voci** utili alle Forze di Polizia che saranno informate di ogni evento criminoso.

Il personale del Ristorante dovrà **tutelare** e nel caso porre in salvo i **clienti** con indicazioni opportune e variabili in relazione agli eventi avversi.

Dovrà mantenere la calma e monitorare la sala per intervenire ove necessario in relazione alle specifiche necessità di protezione delle persone.

Dovrà far in modo di **avvertire al più presto la Polizia** per richiedere la loro presenza.

Sarà molto importante **osservare quanto sta succedendo** in modo da relazionare agli Organi di Polizia fatti e comportamenti delle persone, utili per le indagini.

Se il Ristorante dispone di **Personale addetto alla Security**, le procedure più opportune dovranno essere valutate ed attuate con la competenza professionale di esperti delle Società di Vigilanza che ne avranno curato la **Formazione e Addestramento**.

Gli addetti alla Security dovranno agire in prima persona assumendosi **responsabilità per le decisioni assunte** e le iniziative poste in atto.

Quindi, **per il personale** addetto alla sala ristorazione, il **Gestore**, assicurata la sicurezza sul lavoro è **tenuto a fornire informazioni sulle procedure e comportamenti da assumere in presenza di occasionali imprevisti causati da persone per comportamenti anomali**.

Discreti e riservati incontri periodici con le Forze di Polizia saranno utili per conoscere i rischi sul territorio, le possibilità di migliore raccordo con gli Operatori, la tipologia di azioni criminose, la necessità di implementazione di sistemi di allarme e videosorveglianza all'esterno ed all'interno del locale.

Porte con accesso comandato, illuminazione adeguata della zona ingresso videosorvegliata, la separazione della zona ingresso dalla sala ristorazione con eventuale chiusura comandata dell'accesso, un locale guardaroba presidiato e video sorvegliato potranno essere **elementi di dissuasione** per malviventi inesperti e offrire una minima protezione da intrusioni improvvise nei locali del ristorante.

Anche le **porte della cucina**, specie se prospettanti su cortili **scarsamente illuminati** o su aree a giardino o vie **scarsamente frequentate**, dovranno essere **chiuso nelle ore di ricevimento del pubblico** essendo una facile via di accesso alla sala di ristorazione.

Uno **studio approfondito sulle tipologie di rischio** per la Security dovrà essere predisposto sia per gli

interventi di protezione fisica sia per **la formazione specifica del personale** del Ristorante.

Sul sito internet di seguito indicato (www.securityandsafety.co.uk/index.htm) sono indicati per il settore del ricevimento e ristorazione i corsi disponibili per la sicurezza delle persone che frequentano luoghi pubblici.

Oltre all'organizzazione predisposta dal ristoratore per i locali ed il personale ove l'attività è svolta, possono essere considerati ad integrazione altri servizi di security richiesti dai clienti.

Si riporta quale esempio di organizzazione globale dell'attività di ristorazione che possa offrire idonee soluzioni per qualsiasi esigenza il sito:

www.lacasadeisapori.com/aziende/location_dettaglio.php?tipologia=Milano

Le security è considerata e proposta ai clienti che ne facciano richiesta.

9 Norme di riferimento

Sicurezza sul Lavoro:

Decreto Legislativo n.81 del 9 aprile 2008

“Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”

Decreto Legislativo n.106 del 3 agosto 2009:

"Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

Prevenzione incendi:

Decreto del Presidente della Repubblica N. 151 del agosto 2011, n. 151.

“Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi, a norma dell'articolo 49, comma 4 - quater, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122”.

Legge antifumo:

Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 23 dicembre 2003

“Attuazione dell'art. 51, comma 2 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, come modificato dall'art. 7 della legge 21 ottobre 2003, n. 306, in materia di «tutela della salute dei non fumatori»”.

Classificazione del Personale dei Dipendenti di Bar e Ristoranti

www.probeviro.it/aaabarrist.htm

Documentazione da tenere esposta nei pubblici esercizi

<http://pieronuciari.it/2009/02/09/tutti-i-documenti-che-debbono-essere-esposti-nei-pubblici-esercizi/>

Normativa HACCP:

www.professionehaccp.com/normativa_haccp.asp

Si riportano le principali leggi e deliberazioni inerenti l'HACCP:

- D. Lgs. 193/07
- Regolamento Europeo 178/2002
- D. Lgs. 155/97
- Circolare n. 1/98 del Ministero della Sanità
- Circolare n. 11/98 del Ministero della Sanità
- Regolamento Europeo 852/2004
- Regolamento Europeo 853/2004
- Regolamento Europeo 854/2004
- Regolamento Europeo 882/2004

E si invita alla lettura delle informazioni visibili sul sito:

www.roversielettromedicali.it/MANUALE%20HACCP.pdf

Per la parte generale illustrativa del metodo.

Si richiama inoltre il **cap. XII del Regolamento CE 852/2004** che sottolinea **l'obbligatorietà dell'addestramento/formazione** nel rispetto dei requisiti della legislazione nazionale in materia e in relazione al tipo di attività.

APPENDICE 1- CLASSIFICAZIONE DEI RISTORANTI

I ristoranti sono pubblici esercizi nei quali è svolta esclusivamente l'attività di ristorazione. L'attività di somministrazione di pasti e bevande, comprese quelle alcoliche è autorizzata, ai sensi della Legge 287/91 art. 5 c.1 lett. a.

Risultano classificati dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT) (www.istat.it), secondo il Codice delle attività economiche (ATECO) periodicamente aggiornati e modificati, (ultimo aggiornamento anno 2007) considerata l'esigenza di un'unica classificazione di riferimento a livello mondiale definita in ambito ONU.

L'Agenzia delle Entrate (www.agenziaentrate.it) utilizza il codice ATECO ai fini fiscali per gli studi di settore di attività economica al fine di valutare la congruità delle dichiarazioni dei redditi; da cui il nome ATECOFIN.

Per molti aspetti e tipologia di attività hanno punti in comune con l'esercizio di attività alberghiera per la quale risulta presente la preparazione di pasti e la distribuzione di cibi e bevande.

Il personale addetto alla ristorazione inoltre in vari casi proviene da precedenti esperienze alberghiere acquisite sia a terra sia su navi e conosce le tecniche di approccio con i clienti.

Anzi, questa esperienza, specifica ed importante, lo rende preferibile nella selezione del personale quando è necessario disporre di professionisti qualificati che sappiano dialogare con i clienti e comprendere le loro esigenze prima che gli stessi le manifestino.

I cuochi sono ad elevato livello di professionalità, veri maestri della cucina internazionale e conoscono, indipendentemente dalle norme di igiene, le tecniche di gestione del personale da loro diretto, secondo incarichi, compiti e gradi di responsabilità per singole o plurime mansioni catalogate per rango di riconoscimento internazionale.

L'attività di Ristorazione risulta classificata secondo una catalogazione nazionale che attribuisce un codice specifico alle attività economiche variamente diversificate

La classificazione secondo il codice ATECOFIN

| CODICE ATECOFIN 2007 | Descrizione |
|----------------------|---|
| I | ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE |
| 55 | ALLOGGIO |
| 55.1 | ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI |
| 55.10 | Alberghi e strutture simili |
| 55.10.0 | Alberghi |
| 55.10.00 | Alberghi |
| 55.2 | ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE PER BREVI SOGGIORNI |
| 55.20 | Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni |
| 55.20.1 | Villaggi turistici |
| 55.20.10 | Villaggi turistici |
| 55.20.2 | Ostelli della gioventù |
| 55.20.20 | Ostelli della gioventù |
| 55.20.3 | Rifugi di montagna |
| 55.20.30 | Rifugi di montagna |
| 55.20.4 | Colonie marine e montane |
| 55.20.40 | Colonie marine e montane |
| 55.20.5 | Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence |

| CODICE ATECOFIN 2007 | Descrizione |
|----------------------|---|
| 55.20.51 | Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence |
| 55.20.52 | Attività di alloggio connesse alle aziende agricole |
| 55.3 | AREE DI CAMPEGGIO E AREE ATTREZZATE PER CAMPER E ROULOTTE |
| 55.30 | Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte |
| 55.30.0 | Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte |
| 55.30.00 | Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte |
| 55.9 | ALTRI ALLOGGI |
| 55.90 | Altri alloggi |
| 55.90.1 | Gestione di vagoni letto |
| 55.90.10 | Gestione di vagoni letto |
| 55.90.2 | Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero |
| 55.90.20 | Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero |
| 56 | ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE |
| | Questa divisione include le attività dei servizi di ristorazione che forniscono pasti completi o bevande per il consumo immediato, sia in ristoranti tradizionali, self-service o da asporto, che in chioschi permanenti o temporanei con o senza posti a sedere e fornitura di pasti per il consumo immediato, indipendentemente dal tipo di struttura che li offre. |
| 56.1 | RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE |
| 56.10 | Ristoranti e attività di ristorazione mobile |
| 56.10.1 | Ristorazione con somministrazione |
| 56.10.1 | Ristorazione connessa alle aziende agricole |
| 56.10.11 | Ristorazione con somministrazione <ul style="list-style-type: none"> • Attività degli esercizi di ristoranti, fast-food, rosticcerie, friggitorie, pizzerie eccetera, che dispongono di posti a sedere • Attività degli esercizi di birrerie, pub, enoteche ed altri esercizi simili con cucina |
| 56.10.12 | Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole |
| 56.10.2 | Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto |
| 56.10.20 | Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto |
| 56.10.3 | Gelaterie e pasticcerie |
| 56.10.30 | Gelaterie e pasticcerie |
| 56.10.4 | Ristorazione ambulante e gelaterie ambulanti |
| 56.10.41 | Gelaterie e pasticcerie ambulanti |
| 56.10.42 | Ristorazione ambulante |
| 56.10.4 | Ristorazione ambulante e gelaterie ambulanti |
| 56.10.5 | Ristorazione su treni e navi |
| 56.10.12 | Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole |
| 56.10.20 | Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto |
| 56.10.30 | Gelaterie e pasticcerie |
| 56.10.42 | Ristorazione ambulante |
| 56.10.50 | Ristorazione su treni e navi |
| 56.2 | FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE |
| 56.21 | Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) |
| 56.21.0 | Catering per eventi, banqueting |
| 56.29 | Mense e catering continuativo su base contrattuale |
| 56.29.10 | Mense |
| 56.29.20 | Catering continuativo su base contrattuale |

| CODICE ATECOFIN 2007 | Descrizione |
|----------------------|--|
| 56.3 | BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA |
| 56.30 | Bar e altri esercizi simili senza cucina |
| 56.30.0 | Bar e altri esercizi simili senza cucina |
| 56.30.00 | Bar e altri esercizi simili senza cucina |

La Classificazione secondo ISNART

L'ISNART Istituto Nazionale per le Ricerche Turistiche per il rilascio di un Marchio di Qualità Italiana li classifica in relazione alla loro tipologia ed alle caratteristiche relative ai servizi offerti.

Ristorante gourmet

A questa tipologia dei ristoranti appartengono quelli in cui è presente un menù-degustazione, personalizzazione di ricette, cantina con sessanta etichette, numero coperti non superiore ai sessanta posti, presenza di uno chef che ha ottenuto riconoscimenti nazionali e/o internazionali.

Ristorante internazionale

Si contraddistingue per la presenza nel menù di piatti 'internazionali', ossia piatti comuni ai ristoranti di diversi Paesi (prosciutto, salmone, filetto al pepe verde, ecc.). La ristorazione alberghiera in genere potrebbe appartenere a questa categoria.

Ristorante classico italiano

Locali che presentano un'offerta gastronomica in linea con la tradizione italiana ma senza particolari connotazioni di tipicità.

Anche la carta dei vini non è territorialmente caratterizzata preferendo prodotti diffusi a livello nazionale.

Ristorante tipico regionale

La cucina è fortemente legata al territorio sia per i prodotti utilizzati che per i "piatti".

Anche la carta dei vini presenta una decisa territorializzazione, con almeno dieci etichette del territorio.

Ristorante pizzeria

Locale nel quale la pizza non soltanto integra l'offerta gastronomica ma rappresenta un prodotto di punta dell'esercizio.

È importante la presenza del forno a legna.

APPENDICE 2 - L'APERTURA DI UN RISTORANTE

Può sembrare inutile citare in questo ambito gli aspetti amministrativi che regolano l'esercizio di ristorazione ai fini autorizzativi locali ma trattandosi di adempimenti essenziali per la conformità dell'esercizio ed il suo riconoscimento da parte delle Autorità locali e sanitarie, si è ritenuto opportuno farne un **cenno**.

Per aprire un ristorante è necessaria l'autorizzazione comunale e la presentazione presso gli uffici competenti della Dichiarazione di Inizio Attività Produttiva (D.I.A.P.) – (Leggi Regione Lombardia n. 1/2007 e 8/2007).

Con l'entrata in vigore dell'art. 3 del D.L. 223/2006, (Decreto Bersani) convertito con modifiche dalla legge 248/2006, è soppresso l'obbligo di iscrizione al Registro Esercenti il Commercio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Chi intende avviare un'attività di somministrazione di alimenti e bevande dovrà documentare direttamente al Comune il possesso dei requisiti personali, morali e professionali richiesti dalla norma che consistono essenzialmente nel raggiungimento della maggiore età, salvo che si tratti di minore emancipato, e al possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

1. Aver frequentato, con esito positivo, un corso di formazione professionale, con esame finale, istituito o riconosciuto dalla Regione avente ad oggetto l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ovvero essere in possesso di un diploma di istituto secondario o universitario attinente l'attività. La disposizione fa richiamo al cap. XII del Regolamento CE 852/2004, per l'acquisizione di comportamenti efficaci a tutela della sicurezza degli alimenti e la prevenzione dei rischi possibili, con lo sviluppo della necessaria competenza di gestione della documentazione di un sistema di Autocontrollo che prevede un piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP.
2. Essere stato iscritto al registro esercenti il commercio di cui alla Legge n. 426 del 11/06/1971 "Disciplina del commercio" per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti.
3. Aver superato in data successiva al 01/01/2001 l'esame di idoneità per l'iscrizione al registro esercenti il commercio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 1 della Legge n. 426 del 1971, come richiamato dall'art. 2 della Legge n. 287 del 1991, "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi".

Deve inoltre avere conoscenza delle sanzioni connesse al mancato rispetto dei requisiti normativi e nel locale deve essere esposto un cartello con l'orario di lavoro del personale dipendente e assimilato (esposto in luogo accessibile ai dipendenti).

Stante quanto sopra, il Comune provvede direttamente alla verifica del possesso dei requisiti nei confronti del titolare della ditta individuale o del legale rappresentante della società (oppure del suo delegato).

Il D.L. 248/2006 ha semplificato le procedure lasciando però ai Comuni la possibilità di comportamenti diversificati.

Il Consiglio di Stato, con sentenza n. 2008 del 5 maggio 2009, anche a seguito della Legge 248/2006, ha stabilito che è illegittimo imporre il rispetto dei limiti riferiti a quote di mercato predefinite o calcolate sul volume delle vendite a livello territoriale in base alla vecchia legislazione in materia (Legge n. 287/1991). Ha anche stabilito che le attuali norme impongono alle Amministrazioni di non adottare misure che incidano in maniera diretta o indiretta, sull'equilibrio tra domanda e offerta, evitando di applicare sistemi che prevedano dei limiti numerici. Questa sentenza conferma l'illegittimità di qualsiasi forma di contingente numerico che limiti l'iniziativa economica e non garantisce una liberalizzazione controllata delle attività commerciali.

La domanda per l'apertura di un esercizio destinato alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande può essere presentata allo Sportello unico per le attività produttive (Suap) del Comune in cui si intende avviare l'esercizio; oppure, se non è stato ancora attivato il Suap, al direttore del servizio gestione attività economiche.

Il Suap ha il compito di rilasciare un unico provvedimento "onnicomprensivo" di tutte le altre autorizzazioni per poter avviare l'esercizio.

Alla domanda di autorizzazione comunale dovrà essere allegata la richiesta all'Asl dell'idoneità sanitaria del locale, corredata da altri documenti (relazione tecnica dell'attività, planimetria, ecc.).

Con il D. Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 è stata introdotta un'importante novità: l'abrogazione dell'art. 2 della Legge 283/1962 che prevedeva l'obbligo dell'autorizzazione sanitaria per le strutture ristorative. In sostituzione dell'autorizzazione sanitaria è consentito al titolare della struttura di notificare al Comune, a mezzo di una DIA (dichiarazione inizio attività) differita, la registrazione del possesso dell'impresa dei requisiti minimi in materia d'igiene previsti dagli Allegati 1 e 2 del Regolamento CE 852/2004.

In seguito alla presentazione della DIA al Comune, l'Asl competente deve effettuare un sopralluogo di verifica, dal quale può emergere:

- La conformità delle attività ai requisiti,
- La non conformità lieve ai requisiti (l'impresa può essere avviata ma gli impedimenti dovranno essere risolti entro i termini stabiliti dall'Asl);
- La non conformità rilevante (l'attività non potrà cominciare).

In alcune Regioni già è possibile intraprendere l'attività ristorativa dandone semplicemente comunicazione al Comune con una dichiarazione di inizio attività (DIA), senza richiedere l'autorizzazione comunale.

APPENDICE 3 - IL RISTORANTE

Il ristorante è generalmente composto dai seguenti locali:

- Cucina
- Sguatteria
- Dispensa e deposito
- Sala/e da pranzo
- Servizio igienico per il personale e spogliatoio
- Servizi igienici per il pubblico

I requisiti fondamentali dei locali sono i seguenti:

CUCINA: Locale destinato alla preparazione dei pasti, che deve avere una superficie minima di almeno 20 m². Le merci destinate alla dispensa e le stoviglie sporche destinate al locale di lavaggio non possono transitare in essa perché possono arrecare sporcizia.

La struttura della cucina deve rispettare determinati requisiti edilizi in modo tale da permettere una perfetta igiene, ad esempio sono da evitare zone strette e intercapedini difficilmente raggiungibili durante le operazioni di pulizia e le pareti e il pavimento devono essere in materiale resistente, liscio e lavabile così come ogni piano di lavoro a contatto con gli alimenti che deve essere possibilmente in acciaio inox.

È necessario un contenitore idoneo per la raccolta rifiuti con coperchio ad apertura tramite pedale.

Deve esserci inoltre adeguata aerazione e illuminazione naturale e artificiale.

Fondamentale è la presenza di un impianto di aspirazione delle esalazioni, con cappe dotate di filtri su ogni fuoco di cottura e sbocco sul tetto.

Nelle strutture che prevedono la produzione di pizze, la zona di preparazione e cottura può essere anche visibile nella sala da pranzo, purché ben delimitata.

All'interno della cucina i settori di lavorazione e i rispettivi attrezzi devono essere ben distinti, come l'area di lavaggio stoviglie, l'area pulitura verdure, l'area pulitura carne, la zona di preparazione degli alimenti, la zona destinata alla guarnizione finale dei piatti, il settore di conservazione di frutta e dessert, gli scomparti in cui sono posizionate posate, tovaglie e tovaglioli, le zone cottura.

SQUATTERIA: Il vano destinato al lavaggio delle stoviglie e degli utensili, presente nel caso la cucina sia priva di una zona riservata a tale scopo.

La superficie deve essere di almeno 5 m². In questo locale non è ammesso alcun tipo di lavorazione degli alimenti.

DISPENSA – DEPOSITO: La dispensa (locale destinato alla conservazione di alimenti immediatamente indispensabili) deve essere ubicata in vano autonomo, aerato e comunicante direttamente con la cucina, a differenza del deposito (destinato a contenere le scorte alimentari) che può anche non essere adiacente ad essa purché per accedervi non sia necessario un percorso esterno alla struttura.

Questi locali non sono accessibili al pubblico e in essi non è ammesso alcun tipo di lavorazione di alimenti, in quanto destinati unicamente alla conservazione tramite celle frigorifere dotate di termometro esterno.

Le pareti e il pavimento devono essere in materiale resistente, liscio e lavabile.

SALA DA PRANZO: Le sale devono avere pareti pulibili e pavimenti in materiale liscio e lavabile.

Possono essere presenti banchi espositori per la conservazione e la presentazione di alcuni alimenti, purché dotati di protezione per evitare l'inquinamento accidentale dei cibi.

Solitamente le sale sono collocate sullo stesso piano della cucina o, in caso contrario, il servizio è agevolato tramite un montacarichi o montavivande in materiale lavabile.

Nella stagione estiva alcuni ristoranti possono anche disporre di spazi esterni provvisti di copertura provvisoria, destinati all'ospitalità dei clienti nel rispetto delle norme igienico-edilizie.

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE: Deve essere predisposto un servizio igienico almeno ogni 10 addetti, situato allo stesso piano e attiguo alla cucina ma non direttamente comunicante; deve essere piastrellato con materiale liscio e lavabile ed essere dotato anche di lavello con comando di erogazione non manuale.

L'aerazione deve essere naturale o artificiale tramite un'elettroventola.

SPOGLIATOI: Il vano autonomo contenente esclusivamente gli armadietti individuali destinati al deposito degli indumenti e degli oggetti del personale.

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO: Sono collocati in modo tale da non interferire con i percorsi utilizzati dal personale per accedere alla cucina e alla dispensa.

Devono essere almeno due unità igieniche singole, divise per sesso, di cui una accessibile ai disabili, interamente rivestite di materiale lavabile e impermeabile.

L'aerazione deve essere naturale o artificiale tramite un'elettroventola.

ACQUA: I clienti che ordinano da bere acqua minerale hanno diritto a ricevere le bottiglie nella confezione originale e sigillata. Le bottiglie devono essere aperte al tavolo.

CAMERIERE: Il suo compito è quello di allestire i tavoli, accogliere il cliente, esporre il menù, prendere le ordinazioni dei piatti, servire a tavola e presentare il conto, avendo cura di soddisfare ogni richiesta della clientela.

È responsabile del servizio di un settore della sala a lui assegnato.

SOMMELIER: È colui che si occupa dell'acquisto e della conservazione dei vini.

Requisito fondamentale è una buona cultura enologica.

Gli strumenti utilizzati sono:

- Il tastevin: piccola tazza utilizzata per l'assaggio dei vini. Oggi in disuso e sostituito dal bicchiere da degustazione
- Il cavatappi
- Il cestello portabottiglie utile per trasportare le bottiglie dalla cantina alla sala
- Le caraffe da decantazione per un'adeguata ossigenazione del vino prima del consumo
- La pinza per stappare le bottiglie di spumante
- Il tappo stopper per mantenere l'effervescenza dei vini dopo la stappatura
- Il termometro a lettura rapida
- I secchielli per conservare la temperatura delle bottiglie
- Il carrello dei vini per presentare e far assaggiare ai clienti i vini più adeguati al menù scelto
- Serie di bicchieri diversi a seconda della tipologia di vino servito.

LA MAPPATURA DEGLI CHEF DI CUCINA

Gli chef di partita (e le attività svolte)

SAUCIER: Preparazione delle salse di ogni tipo, in particolare quelle calde e la cottura delle carni in umido, al salto e dei brasati.

RÔTISSSEUR: Cotture al forno, alla griglia, allo spiedo, delle frittiture, preparazione pollame, selvaggina e taglio patate fritte.

Nelle brigate piccole dove non c'è uno chef communard, prepara i secondi per il personale.

GARDEMANGER: Antipasti, piatti freddi per buffet, salse fredde, approvvigionamento, gestione e conservazione carni, pesci e altri alimenti deperibili nelle celle frigorifere.

Disossamento carni, pulizia e sventramento pesci, pollame e selvaggina.

POISSONIER: Preparazione di pesce, crostacei e molluschi (ma non delle frittiture e delle grigliate), delle salse, fumetti e fondi a base di pesce, guarnitura piatti.

ENTREMETIER: Piatti a base di uova, verdure (tranne quelle fritte o alla griglia), purè di verdure, legumi, guarnizioni e preparazione di farinacei e risotti. In Italia si occupa dei primi piatti.

Prepara i primi e i contorni per il personale nelle brigate piccole prive di chef communard.

POTAGER: Tutte le preparazioni in brodo, zuppe, creme vellutate e consommé.

LEGUMIER: Soprattutto legumi e verdure fritte e alla griglia

PÂTISSIER: Paste salate, volauvent, tartellette ed altro, entremets (soufflé, crêpes, budini, charlotte, ecc.), piccola pasticceria, pasticceria vera e propria. Croissant e delle brioches per la colazione.

GLACIER: Preparazione dei gelati, dei sorbetti e delle cassate.

CONFISEUR: Assiste lo chef pâtissier nella preparazione di decorazioni e preparati a base di zucchero e cioccolato.

TOURNANT: Rimpiazza i vari chef di partita durante i loro congedi e le loro assenze deve perciò conoscere tutte le attività di cucina.

COMMUNARD: Preparazione dei pasti per il personale.

APPENDICE 4 - LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI

Occorre distinguere due aspetti:

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare, mentre l'HACCP (Hazard analysis and critical control points) è un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale ed organizzata.

A cura del Ministero della Salute – Direzione Generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione – sono state date indicazioni specifiche sulle logiche e modalità di compilazione del documento di autocontrollo da predisporre a cura dei titolari di attività comportanti produzione, lavorazione, confezionamento, distribuzione, deposito, vendita, somministrazione.

La legislazione alimentare, infatti, si occupa degli aspetti igienico-sanitari relativi all'alimento in tutte queste fasi.

Le imprese di produzione e distribuzione del settore alimentare sono tenute ad attuare programmi di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP.

L'attività di Ristorazione eseguendo operazioni di lavorazione, e somministrazione è quindi soggetta a queste norme.

L'esercente deve possedere, senza esporlo, il piano HACCP.

I principi sui quali è basata l'elaborazione di un piano HACCP sono:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP – Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti)
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

Nel sito internet del Ministero della Salute è possibile trovare ulteriori informazioni:

www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&sid=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene

APPENDICE 5 - LA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Corsi di qualifica 3 anni - Operatore dei servizi di ristorazione settore cucina

Se gli anni scolastici sono stati seguiti con attenzione ed impegno, al termine del corso di Qualifica lo studente dovrebbe essere capace di eseguire con sufficiente autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi; essere in grado di valutare la qualità delle merci all'entrata e la qualità (organolettica e visiva) delle preparazioni in uscita; dovrebbe essere inoltre capace di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, in relazione alle richieste della sala. Lo studente preparato avrà raggiunto una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile, ancorché sufficiente, nei vari reparti della cucina. Avrà poi acquisito una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conoscerà, inoltre, i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti, oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. Sarà in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti sia dei menu; elaborare menu giornalieri e ciclici; partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sapersi collocare con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

Corsi di qualifica 3 anni - Operatore dei servizi di ristorazione settore sala-bar

Lo studente attento e partecipe alle lezioni, al termine del corso di Qualifica sarà capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti e di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in un ristorante o in altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio di bar.

Avrà inoltre una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile e polivalente, sia in sala sia al bar. Si esprimerà con correttezza e proprietà di linguaggio e sarà in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni. Avrà una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conoscerà gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali dovrebbe essere in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione. Sarà in grado di partecipare alle operazioni relative al cliente.

Sarà in grado di utilizzare le attrezzature di cui curerà e controllerà la pulizia; sarà poi abituato a responsabilizzarsi riguardo l'aspetto e le dotazioni delle sale. Conoscerà i principi nutritivi e le metodologie di conservazione degli alimenti.

Corsi di post qualifica 2 anni

I giovani in possesso del Diploma di Qualifica sono ammessi alla frequenza delle classi post-qualifica per il conseguimento della Maturità Professionale ad indirizzo turistico od alberghiero – ristorativo e la conseguente possibilità d'iscrizione a facoltà universitarie.

Le possibilità d'impiego sono molte, anche solo dopo il terzo anno: nelle cucine dei ristoranti e degli alberghi; nei servizi di sala e di bar; nelle compagnie di navigazione ed aeree, sia nei servizi di terra sia di bordo; nei servizi di segreteria degli alberghi e nelle aziende turistiche; nelle carriere di concetto delle pubbliche amministrazioni. Agli studenti interessati alla carriera si consiglia di fare subito esperienza all'estero e in varie tipologie di ristoranti e/o alberghi. Un settore da non trascurare è poi quello dei tour operator.

Corsi di post qualifica 2 anni - Diploma di Tecnico dei Servizi della Ristorazione

L'obiettivo è quello di creare un futuro responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera. Non un mero esecutore, dunque, ma un professionista che dovrebbe avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-

quantità-costi produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno sia all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Si insegna agli allievi ad assumere livelli di responsabilità che potrebbero essere anche elevati; perciò lo studente diplomato dovrebbe possedere conoscenze culturali, tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore in cui dovrebbe operare ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- Il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- L'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- I moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- Le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- La merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- L'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- I principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa
- Gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Date le sue funzioni di organizzatore del reparto e di coordinatore con gli altri reparti, nonché di gestore del rapporto con i fornitori ed i clienti, il Tecnico dei Servizi di Ristorazione dovrebbe saper utilizzare due lingue straniere e possedere la capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda. Al fine di garantire una formazione che comprenda sia le competenze relative alla produzione sia alla distribuzione dei pasti e che realizzi il profilo professionale integrato "Tecnico dei servizi di Ristorazione", il consiglio di classe programma almeno uno stage cucina o sala- bar, stage che ogni studente dovrà svolgere in ambito lavorativo diverso da quello nel quale ha conseguito il diploma di qualifica e che ha durata minima complessiva di tre settimane, preferibilmente continuative. Nella progettazione congiunta tra Istituto e Regione (la terza fascia) riguardo le attività dell'area di specializzazione, è inoltre previsto un ulteriore stage che arricchisca con l'esperienza sul campo.

CCNL Turismo e Pubblici Esercizi

- Declaratorie professionali del CCNL del Turismo e dei Pubblici Esercizi e tabelle di sintesi
- www.mc2elearning.com/html/ccnl-turismo-pubblici-esercizi.html

PUBBLICI ESERCIZI – CLASSIFICAZIONE DEL PERSONALE

La classificazione del personale per il comparto dei Pubblici Esercizi è la seguente

AREA QUADRI

Ai sensi della Legge 13/05/1985, n. 190 e successive modificazioni, sono considerati Quadri, in base alle seguenti declaratorie, i lavoratori che, pur non appartenendo alla categoria dei Dirigenti di cui agli articoli 6 e 34 del R.D.L. 1130 del 01/07/1926, siano in possesso di idoneo titolo di studio o di adeguata formazione, preparazione professionale specialistica. Conseguentemente rientrano in quest'area, per le corrispondenze delle declaratorie alle indicazioni di legge le qualifiche successivamente specificate:

QUADRO A

Appartengono a questo livello della categoria Quadri i lavoratori con funzioni direttive che, per l'alto livello di responsabilità gestionale ed organizzativa loro attribuito, forniscano contributi qualificati per la definizione degli obiettivi dell'Azienda e svolgano, con carattere di continuità, un ruolo di rilevante importanza ai fini dello sviluppo e della attuazione di tali obiettivi. A tali lavoratori, inoltre, è affidata, in condizioni di autonomia decisionale e con ampi poteri discrezionali, la gestione, il coordinamento ed il controllo dei diversi settori e servizi dell'azienda.

- Capo area di catena di esercizi;
- Direttore;
- Gerente;
- Capo servizi amministrativi catering.

QUADRO B

Appartengono a questo livello della categoria Quadri i lavoratori con funzioni direttive che, per l'attuazione degli obiettivi aziendali correlativamente al livello di responsabilità loro attribuito, abbiano in via continuativa la responsabilità di unità aziendali la cui struttura organizzativa non sia complessa o di settori di particolare complessità organizzativa in condizione di autonomia decisionale ed operativa.

- Vice Direttore;
- Responsabile area mense;
- Capo del personale;
- Economo responsabile del settore acquisti intendendosi per tale colui che abbia autonomia tecnica ed amministrativa di gestione;
- Responsabile punto vendita (esercizi minori) intendendosi per tale colui al quale sia affidata la direzione esecutiva di un esercizio minore;
- Capo zona manutenzione.

LIVELLO PRIMO

Appartengono a questo livello i lavoratori che svolgono funzioni ad elevato contenuto professionale, caratterizzato da iniziative ed autonomia operativa ed ai quali sono affidate, nell'ambito delle responsabilità ad essi delegate, funzioni di direzione esecutiva di carattere generale o di un settore organizzativo di notevole rilevanza dell'azienda e cioè:

- Soprintendente catering;
- Capo servizio catering;
- Ispettore amministrativo catena d'esercizi;
- Assistente Senior di direzione intendendosi per tale colui che abbia già maturato significativa esperienza di gestione esecutiva in almeno tre distinti settori commerciali (ristorante, market, bar-snack, servizi, ecc.) di un pubblico esercizio;
- Altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nella suddetta elencazione.

LIVELLO SECONDO

Appartengono a questo livello i lavoratori che svolgono mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa nell'ambito ed in applicazione delle direttive generali ricevute, con

funzioni di coordinamento e controllo o ispettive di impianti reparti e uffici, per le quali è richiesta una particolare competenza professionale e cioè:

- Direttore Servizio mensa o Capo impianto mensa;
- Capo laboratorio gelateria (ex Capo gelatiere);
- Capo laboratorio pasticceria intendendosi per tale colui al quale sono attribuite la soprintendenza e la disciplina sul personale, la vigilanza sull'impiego delle materie prime, degli utensili e dei macchinari e che abbia alle sue dipendenze almeno tre operai, escludendo dal computo gli apprendisti;
- Responsabile di amministrazione (ex Segretario di azienda diplomato con mansioni di concetto);
- Primo maitre o capo servizio sala; Ispettore mensa;
- Responsabile impianti tecnici;
- Capo cuoco P.E. e ristorazione collettiva;
- Capo contabile;
- Operatore o procuratore doganale catering;
- Capo ufficio catering;
- Supervisore catering;
- Primo barman P.E.;
- Capo barista, intendendosi per tale il responsabile dei servizi di banco-bar;
- Capo banconiere di pasticceria, intendendosi per tale l'addetto alla vendita il quale sovrintenda ai servizi del relativo negozio o reparto annesso a pubblico esercizio, in quanto il proprietario non attenda continuamente alla vendita, e che abbia alle sue dipendenze dipendenti qualificati delle categorie inferiori;
- Magazziniere consegnatario o economo, intendendosi per tale colui che abbia la responsabilità tecnico amministrativa del magazzino coordinando l'attività di altri magazzinieri comuni;
- Cassiere centrale catering;
- Capo C.E.D.;
- Analista - Programmatore C.E.D.;
- Assistente di Direzione, intendendosi per tale colui che sovrintenda alla gestione esecutiva di un settore commerciale di un pubblico esercizio;
- Altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nella suddetta elencazione.

LIVELLO TERZO

Appartengono a questo livello i lavoratori che svolgono mansioni di concetto o prevalentemente tali che comportano particolari conoscenze tecniche ed adeguata esperienza; i lavoratori specializzati provetti che, in condizioni di autonomia operativa nell'ambito delle proprie mansioni, svolgono lavori che comportano una specifica ed adeguata capacità professionale acquisiti mediante approfondita preparazione teorica e/o tecnico pratica; i

lavoratori che, in possesso delle caratteristiche professionali di cui ai punti precedenti, hanno anche delle responsabilità di coordinamento tecnico-funzionale di altri lavoratori e cioè:

- Controllo amministrativo;
- Barman unico;
- Sotto capo cuoco;
- Cuoco unico;
- Primo pasticcere;
- Capo operaio;
- Capo mensa surgelati e/o precotti;
- Capo reparto catering;
- Assistente o Vice o aiuto supervisore catering;
- Operaio specializzato provetto, intendendosi per tale il lavoratore in possesso di conoscenze tecnico-specialistiche tali da consentirgli di interpretare schemi e/o disegni, di individuare e valutare i guasti, scegliere la successione e le modalità di intervento, i mezzi di esecuzione, nonché di operare interventi di elevato grado di difficoltà per aggiustaggio, riparazione e manutenzione di impianti ed attrezzature complesse;
- Maitre (nella nuova qualifica di Maitre confluiscono quei lavoratori che svolgono mansioni di secondo Maitre in subordine ad un capo-servizio e quelli che in posizione unica, direttamente interessati alla fase lavorativa, operano in sala secondo istruzioni specifiche ricevute da personale di inquadramento superiore o direttamente dal Gerente);
- Dietologo;
- Sommelier, intendendosi per tale colui che abbia precisa e completa conoscenza di tutte le tipologie di vini nazionali ed esteri;
- Programmatore C.E.D.;
- Responsabile del servizio ristorazione commerciale a catena (caratterizzata da pluralità di locali con identità di logo e standardizzazione di prodotto e di processi operativi) intendendosi per tale colui che in subordine alla direzione del punto vendita, direttamente interessato alla fase lavorativa, opera secondo istruzioni specifiche, in condizioni di autonomia operativa e di coordinamento tecnico funzionale di altri lavoratori;
- Altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nella suddetta elencazione.

LIVELLO QUARTO

Appartengono a questo livello i lavoratori che, in condizioni di autonomia esecutiva, anche preposti a gruppi operativi, svolgono mansioni specifiche di natura amministrativa, tecnico-pratica o di vendita e relative operazioni complementari, che richiedono il possesso di conoscenze specialistiche comunque acquisite e cioè:

- Segretario, intendendosi per tale quel lavoratore che sulla base di precise e dettagliate istruzioni nel rispetto delle procedure stabilite, svolga operazioni di rilevazione, elaborazione e attività di corrispondenza;

- Cuoco capo partita;
- Cuoco di cucina non organizzata in partite, intendendosi per tale colui che indipendentemente dalla circostanza che operi in una o più partite assicura il servizio di cucina;
- Gastronomo;
- Cameriere ai vini, antipasti, trinciatore;
- Barman;
- Chef de rang di ristorante;
- Cameriere di ristorante;
- Secondo pasticcere;
- Capo gruppo mensa;
- Gelatiere;
- Pizzaiolo;
- Stenodattilografa con funzioni di segretaria;
- Altri impiegati d'ordine;
- Centralinista lingue estere, intendendosi per tale quel lavoratore che, avendo buona e specifica conoscenza delle lingue estere, sia in grado di eseguire prestazioni specializzate oltre che per le comunicazioni interne anche per quelle internazionali, determinandone anche le tariffe;
- Conducenti automezzi pesanti, intendendosi per tale quel lavoratore che, in possesso dei requisiti previsti dalla legge, venga adibito alla conduzione di automezzi di peso complessivo a pieno carico superiore a tremilacinquecento chilogrammi;
- Operaio specializzato, intendendosi per tale il lavoratore che in base ad indicazioni, per schemi o disegni equivalenti, esegue interventi di particolare precisione per l'aggiustaggio, manutenzione e riparazione di macchine, impianti ed attrezzature;
- Operaio specializzato addetto alla riparazione di macchine distributrici di cibi e bevande, intendendosi per tale il lavoratore che in base ad indicazioni, per schemi o disegni equivalenti, esegue interventi di particolare precisione per l'aggiustaggio, manutenzione e riparazione di macchine per la distribuzione di cibi e bevande;
- Operatore C.E.D. - Consollista;
- Altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nella suddetta elencazione.

LIVELLO QUINTO

Appartengono a questo livello i lavoratori che, in possesso di qualificate conoscenze e capacità tecnico-pratiche svolgono compiti esecutivi che richiedono preparazione e pratica di lavoro e cioè:

- Tablottista e marchiere;
- Cassiere bar, ristorante, self-service, tavola calda, pasticceria, gelateria;
- Cassiera mensa aziendale con funzioni di esazione;

- Telescrivente;
- Magazziniere comune;
- Centralinista;
- Cellista surgelati o precotti;
- Terzo pasticciere;
- Dattilografo;
- Altri impiegati d'ordine;
- Dispensiere;
- Cantiniere;
- Banconiere di gelateria, pasticceria, intendendosi per tale colui che esplica prevalentemente operazioni di vendita nel negozio o nel reparto annesso a pubblico esercizio in quanto il proprietario non attenda normalmente alla vendita;
- Banconiere di tavola calda, chiosco di stazione;
- Operaio qualificato, intendendosi per tale il lavoratore che sulla base di dettagliate indicazioni esegue lavori di normale difficoltà nella riparazione e manutenzione di macchine, impianti ed attrezzature;
- Carrellista di stazione e/o addetto alla vendita di generi vari alle banchine;
- Sfoglina, intendendosi per tale colei che appronta pasta fresca, tortellini, ravioli, etc.;
- Addetto al prelievo e al versamento di denaro dalle macchinette distributrici di cibo e bevande;
- Addetto al caricamento delle macchinette distributrici di cibi e bevande nonché alla piccola riparazione e manutenzione;
- Controllo merci;
- Cameriere bar, tavola calda, self-service;
- Demi chef de rang laddove il servizio di sala sia organizzato in ranghi;
- Barista;
- Guardarobiera non consegnataria;
- Allestitore catering;
- Autista di pista catering;
- Secondo cuoco mensa aziendale, intendendosi per tale colui che, in subordine ad un cuoco e/o in sua assenza, procede all'approntamento dei pasti sulla base del lavoro già predisposto;
- Operatore pizza, intendendosi per tale il lavoratore che presta la propria attività in aziende nelle quali la natura e la struttura del servizio di ristorazione, per la semplicità dei modelli organizzativi adottati, ovvero per i processi operativi standardizzati, non ha caratteristiche tali da richiedere l'impiego delle figure professionali previste ai livelli superiori, in quanto, sulla base delle specifiche fornite e di limitate ricette, provvede alla preparazione e cottura di impasti già predisposti, alla somministrazione, alle operazioni di cassa e riassetto della postazione di lavoro e delle relative attrezzature;

- Operatore macchine perforatrici e/o verificatrici;
- Guardia giurata;
- Conducente di automezzi leggeri, intendendosi per tale quel lavoratore che, in possesso dei requisiti previsti dalla legge, venga adibito alla conduzione di automezzi o autoveicoli per uso speciale o trasporti specifici, di peso complessivo a pieno carico fino a tremilacinquecento chilogrammi, autoveicoli per trasporto promiscuo e autovetture trainanti rimorchi leggeri, motoveicoli con peso a vuoto superiore a quattrocento chilogrammi;
- Addetto alla sicurezza (discoteche, locali da ballo, ecc.), intendendosi per tale chi, all'interno di locali notturni, sale da ballo e attività similari, sulla base di precise istruzioni, assicura l'ordinato afflusso e deflusso della clientela ed opera per la tutela dei beni dell'azienda;
- Altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nella suddetta elencazione.

LIVELLO SESTO

Appartengono a questo livello i lavoratori che svolgono attività che richiedono un normale addestramento pratico ed elementari conoscenze professionali e cioè:

- Confezionatrice di buffet stazione e pasticceria;
- Secondo banconiere pasticceria, intendendosi per tale colui le cui prestazioni promiscue, svolgendosi subordinatamente alle direttive ed al controllo del datore di lavoro o del personale qualificato di categoria superiore, non siano prevalentemente di vendita, ma di confezione, consegna della merce, riordino del banco;
- Commis di cucina, sala, tavola calda, self service (compresi ex aiuti in genere P.E.);
- Commis di bar (ex aiuto barista), intendendosi per tale colui che esplica mansioni di ausilio nei riguardi del personale di categoria superiore, eccezione fatta per quelle attività che siano attinenti all'uso delle macchine da caffè ed alle operazioni di miscita delle bevande alcoliche o superalcoliche;
- Stiratrice;
- Lavandaia;
- Guardiano notturno;
- Addetto ai servizi di mensa con meno di un anno di anzianità nel settore;
- Caffettiere non barista;
- Caricatore catering;
- Aiutante pista catering;
- Preparatore catering;
- Addetto alle consegne con o senza mezzi di locomozione con ritiro di buoni;
- Guardarobiera clienti (vestiarista);
- Altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nella suddetta elencazione.

LIVELLO SESTO SUPER

Appartengono a questo livello i lavoratori in possesso di adeguate capacità tecnico-pratiche, comunque acquisite, che eseguono lavori di normale complessità e cioè:

- Commis di cucina, sala e bar diplomato o che abbia, comunque, acquisito pluriennale esperienza o pratica di lavoro nella esecuzione delle relative mansioni;
- Addetto servizi mensa intendendosi per tale il lavoratore con mansioni promiscue e fungibili, che partecipa alla preparazione dei cibi con aiuto significativo alla cucina, alla loro distribuzione e provvede alle operazioni di pulizia, riordino e riassetto dei locali, impianti, dotazioni e attrezzature della mensa, che abbia compiuto un anno di anzianità nel settore;
- Altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nella suddetta elencazione.

LIVELLO SETTIMO

Appartengono a questo livello i lavoratori che svolgono semplici attività anche con macchine già attrezzate e cioè:

- Personale di fatica e/o pulizia addetto alla sala, cucina, office, magazzino e relative dotazioni (compresi gli interni di cucina bar e ristoranti);
- Lavatore catering;
- Conducente di motocicli;
- Altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nella suddetta elencazione.

APPENDICE 6 - NORME DI INTERESSE PER L'ATTIVITÀ

Acqua potabile trattata

In caso di utilizzo di "acqua trattata", il D. Lgs. 181/2003 ha stabilito che questo tipo di acqua, quando offerta nella ristorazione, deve riportare la specifica denominazione di vendita e quindi essere etichettata quale "acqua potabile trattata" o "acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica.

www.camera.it/parlam/leggi/deleghe/testi/03181dl.htm

Legge antifumo nei locali pubblici e aperti al pubblico

Tutela della salute dei non fumatori

Legge 16 gennaio 2003, n. 3 - "Disposizioni ordinamentali in materia di pubblica amministrazione".

www.parlamento.it/parlam/leggi/03003l.htm

Al Capo IX – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE –

l'Art. 51 (Tutela della salute dei non fumatori) vieta il fumo in tutti i locali chiusi ad eccezione di:

- a) quelli privati non aperti ad utenti o al pubblico;
- b) quelli riservati ai fumatori e come tali contrassegnati.

Al comma. 3 si precisa che "Negli esercizi di ristorazione, ai sensi del comma 1, lettera b), devono essere adibiti ai non fumatori uno o più locali di superficie prevalente rispetto alla superficie complessiva di somministrazione dell'esercizio".

Questo qualora non si intendesse escludere il fumo nel locale di ristorazione.

In caso contrario i principali parametri che la legge impone sono molto rigidi, ovvero:

I titolari, che hanno il compito di far rispettare questo divieto, per venire incontro alle esigenze della clientela, sono liberi di adibire un'area destinata a fumatori non superiore al 50% del totale della superficie complessiva di somministrazione dell'esercizio.

Vi è l'obbligo di separare fisicamente la sala fumatori da quella non fumatori.

La separazione potrà essere in muratura, in vetrocamera antisfondamento, in cartongesso purché "a tutta altezza" e con porta di separazione automatica

(Anche meccanica – a molla o a fotocellula).

Quest'area dovrà essere segnalata da cartelli ben visibili. Dovranno essere indicate le zone fumatori e quelle dei non fumatori, in quest'ultima si apporranno i consueti cartelli "VIETATO FUMARE" ai sensi dell'art. 51 L. 16.01.2003 e D.L. n. 300 del 29.12.2003.

Inoltre dovranno essere esposti cartelli luminosi che si accendono automaticamente con l'indicazione "AREA PER FUMATORI" o "VIETATO FUMARE PER GUASTO ALL'IMPIANTO DI VENTILAZIONE", a seconda del caso.

I locali fumatori dovranno indicare il numero massimo di persone ammesse in base ai parametri di Legge ed il tipo di impianto installato.

La zona fumatori dovrà essere in depressione di almeno 5 Pa rispetto alla zona non fumatori.

Dovrà essere assicurata una ventilazione di aria adeguatamente filtrata pari a 30 litri al secondo per fumatore.

L'aria proveniente dai locali per fumatori non è riciclabile, ma deve essere espulsa all'esterno, attraverso apparecchiature idonee.

Il numero di persone ammesse, fumatori e non fumatori nella sala, è calcolato in base ad un indice di affollamento di 0,7 persone a m². (Ad esempio una sala fumatori di 20 m² può contenere al suo interno al massimo 14 fumatori).

Le sanzioni previste dalla Legge n. 3 del 16/01/2003, sono state successivamente aumentate con la legge Finanziaria 2005.

Clienti con cani

Accesso con accompagnamento di cani nei locali

Non esiste al momento a livello nazionale una legge che vieti l'ingresso dei cani nelle sale dei ristoranti, tranne quello di accesso alle cucine e ai depositi, quindi dipende dai singoli gestori stabilire o meno il divieto. Di seguito si riportano alcune indicazioni utili:

Un **cartello alla porta dell'esercizio** di divieto di accesso ai cani dovrà essere collocato in caso di volontaria autoesclusione di queste presenze e doverosa informazione ai clienti.

L'animale deve essere tenuto **legato a fianco del padrone** in modo da non ostacolare e creare pericolo per gli altri clienti. Sempre consentito è invece l'accesso ai cani guida per i non vedenti.

Sarà a cura del **Gestore** l'attività la **valutazione del rischio** in presenza di più cani o l'ingresso o meno di cani di grossa taglia se censiti come pericolosi e senza adeguata museruola e guinzaglio.

La collocazione del cliente accompagnato da **cani** dovrà essere per motivi precauzionali **in zona** prospiciente l'ingresso e possibilmente **appartata** e perimetrale al fine di non favorire interferenze sia con l'attività di servizio ai tavoli che con la presenza di clienti timorosi.

Anche **ai fini assicurativi** sarà opportuno segnalare alla Compagnia Assicuratrice il consenso all'accesso o l'esclusione per variazioni da inserire nella polizza contrattuale.

Il **personale** dell'esercizio dovrà avere **adeguata formazione** per intervento immediato di protezione dei clienti e limitazione del panico in caso di comportamenti pericolosi degli animali in sala.

Generalmente, se accolti, è gradito dai clienti favorendone anche la tranquillità dell'animale, il servizio di una ciotola con acqua da porre sotto il tavolo presso il suo padrone.

In caso di presenza di **cani di grossa taglia** è bene segnalare ai clienti entranti la presenza dell'animale prima della scelta del tavolo.

Documentazione da tenere esposta nei pubblici esercizi.

Autorizzazione comunale per musica e trattenimenti, anche danzanti, nel locale e relativi pagamenti dei diritti di autore (SIAE).

Nei pubblici esercizi dove, unitamente alla somministrazione di alimenti e bevande, l'esercente fornisce anche un diverso servizio di musica o di spettacolo, non occorre nessuna autorizzazione (*) se:

- a. L'ingresso sia libero e gratuito
- b. L'attività di trattenimento sia complementare a quella prevalente di somministrazione
- c. Nel locale non vi siano spazi espressamente destinati all'attività di spettacolo o ballo (pista da ballo, sedie disposte a platea, ecc.)
- d. Il locale non pubblicizzi gli avvenimenti di spettacolo in modo che l'avventore si indirizzi in quel locale per la sola attività di somministrazione
- e. Il prezzo delle consumazioni non sia maggiorato rispetto ai prezzi normalmente praticati.

Diversamente occorrerà che l'esercente si munisca di licenza di pubblico spettacolo ai sensi dell'art. 68 Testo Unico Locale di Pubblica Sicurezza (T.U.L.P.S.).

(*) Si richiamano eventuali diverse disposizioni previste dalla propria legge regionale:

- Cartello orario, visibile sia all'interno che all'esterno, indicante l'orario prescelto
- Cartello, ben visibile dall'esterno dell'esercizio, del giorno o dei giorni di chiusura settimanale, anche se facoltativa

Nota

Gli esercenti devono comunicare per iscritto al Comune l'orario prescelto, devono rispettarlo e renderlo noto al pubblico mediante cartelli o altri mezzi di informazione. La chiusura temporanea degli esercizi è comunicata al pubblico mediante esposizione di apposito cartello leggibile all'esterno dell'esercizio.

APPENDICE 7 - CARATTERISTICHE DELLA PAVIMENTAZIONE E GRADO DI SCIVOLOSITÀ

I pavimenti considerati idonei per le cucine di ristoranti secondo le Tabelle di Classificazione DIN 51130 del grado di scivolosità, da tenere presenti in sede di acquisto del materiale ceramico, devono presentare un coefficiente R 12 o R 13 (valori massimi) che considerano rispettivamente l'angolo di inclinazione del piano al momento dello scivolamento di un operatore che esegue la prova.

$$27^\circ < \alpha \leq 35^\circ = \mathbf{R12}$$

$$\alpha > 35^\circ = \mathbf{R13}$$

DIN 51130: Resistenza allo Scivolamento a Piedi Calzati: Sliding resistance with footwear

| CLASSIFICAZIONE CLASSIFICATION | ANGOLO D'INCLINAZIONE INCLINATION CORNER | PROVE SU "PIANO INCLINATO" TEST ON "INCLINED PLANE" |
|-----------------------------------|--|--|
| R 9 | $\geq 3^\circ ; \leq 10^\circ$ |  coefficiente d'attrito minimo <i>minimum iniction coefficient</i> |
| R 10 | $> 10^\circ ; \leq 19^\circ$ |  coefficiente d'attrito normale <i>normal iniction coefficient</i> |
| R 11 | $> 19^\circ ; \leq 27^\circ$ |  coefficiente d'attrito superiore alla norma <i>medium iniction coefficient</i> |
| R 12 | $> 27^\circ ; \leq 35^\circ$ |  coefficiente d'attrito elevato <i>high iniction coefficient</i> |
| R 13 | $> 35^\circ$ |  coefficiente d'attrito molto elevato <i>very high iniction coefficient</i> |

La norma tedesca denominata "German ramp tester" che descrive il metodo per determinare le proprietà antiscivolo di superfici calpestate con piedi calzati con scarpe antinfortunistiche EN 345. Questa prova classifica i prodotti in relazione alla loro scivolosità.

Si posizionano le piastrelle o la superficie, bagnate con olio motore (SAE 10W/30), di cui bisogna determinare le proprietà antiscivolo, su un piano la cui inclinazione è progressivamente aumentata fino a provocare lo scivolamento della persona che esegue la prova.

In base all'angolo in cui la persona perde aderenza si determina il coefficiente di classificazione "R".

In Italia tale valore è definito, dalla normativa vigente, attraverso la misura del coefficiente d'attrito dinamico μ , offerto dalla superficie della pavimentazione asciutta o bagnata con acqua, al trascinarsi su di essa, di un elemento scivolante in cuoio o in gomma. [Metodo B.C.R.A. British Ceramic Research Association o anche Metodo Tortus].

In base a tale sistema di valutazione le superfici, di una qualunque tipologia di rivestimento (piastrelle, resina, linoleum, calcestruzzo, legno, ecc.) sono così classificate:

$$\mu \leq 0,19$$

Scivolosità pericolosa

$$0,20 \leq \mu \leq 0,39$$

Scivolosità eccessiva

$$0,40 \leq \mu \leq 0,74$$

Attrito soddisfacente

$$\mu \geq 0,75$$

Attrito eccellente

Il D M 236/1989 sull'abbattimento delle barriere architettoniche richiama le modalità di misurazione con il Metodo B.C.R.A e quindi il Metodo Tortus, dove al paragrafo 8.2.2 sotto descritto, si dà un valore obiettivo ed il relativo metodo di prova ai fini di stabilire se una superficie è, oppure no, sicura dal punto di vista "rischio scivolamento".

Decreto Ministeriale N. 236 /89 Paragrafo 8.2.2 - Pavimentazioni Interne

Per pavimentazione antisdrucchiole si intende una pavimentazione realizzata con materiali il cui coefficiente di attrito, misurato secondo il metodo della British Ceramic Research Association Ltd. (B.C.R.A.) Rep. CEC. 6/81, sia superiore ai seguenti valori:

- 0,40 per elemento scivolante cuoio su pavimentazione asciutta
- 0,40 per elemento scivolante gomma dura standard su pavimentazione bagnata.

I valori di attrito predetto non devono essere modificati dall'apposizione di strati di finitura lucidanti o di protezione che, se previsti, devono essere applicati sui materiali stessi prima della prova.

Le ipotesi di condizione della pavimentazione (asciutta o bagnata) devono essere assunte in base alle condizioni normali del luogo ove sia posta in opera.

Gli strati di supporto della pavimentazione devono essere idonei a sopportare nel tempo la pavimentazione ed i sovraccarichi previsti nonché ad assicurare il bloccaggio duraturo degli elementi costituenti la pavimentazione stessa.

Gli elementi costituenti una pavimentazione devono presentare giunture inferiori a 5 mm, stilate con materiali duri, essere piani con eventuali risalti di spessore non superiore a 2 mm.

I grigliati inseriti nella pavimentazione devono essere realizzati con maglie non attraversabili da una sfera di 2 cm di diametro; i grigliati ad elementi paralleli devono comunque essere posti con gli elementi ortogonali al verso di marcia

|  PROVE SU "PIANO INCLINATO" TEST ON "INCLINED PLANE" | |
|--|--|
| $\leq 0,19 \mu$ | scivolosità pericolosa <i>dangerous sliding</i> |
| $0,20 \div 0,39 \mu$ | scivolosità eccessiva <i>excessive sliding</i> |
| $0,40 \div 0,74 \mu$ | attrito soddisfacente <i>satisfacion friction</i> |
| $> 0,74 \mu$ | attrito eccellente <i>excellent friction</i> |

SLIDING RESISTANCE – B.C.R.A. method

Metodo inglese per la determinazione del coefficiente di attrito delle superfici in base alla resistenza opposta al trascinarsi di una apparecchiatura (Tortus) che è fatta transitare sulla superficie stessa.¹

Il metodo si basa, mediante un dispositivo mobile, di determinare il coefficiente di attrito che materiali standardizzati, quali gomma e cuoio, hanno in condizioni di asciutto o bagnato una volta a contatto con una determinata superficie da pavimentazione.

La macchina di prova per la rilevazione del coefficiente di attrito su superfici bagnate è il sistema Digital Sliptester Floor Slide Control FSC 2000, sistema computerizzato. Questo metodo non è riconosciuto in U.S. soprattutto per la non attendibilità del coefficiente di attrito sul bagnato perché affermano che le attuali macchine impiegate creano durante la prova un aumento del coefficiente d'attrito.

www.systemanet.it/?q=relazioni_tecniche/resistenza

Il D. M. 236/1989 fissa quindi i coefficienti di attrito minimi per poter definire un pavimento antiscivolo ma per le cucine, risultando elevato il rischio di infortuni, la formazione, l'addestramento e l'utilizzo di abbigliamento e dispositivi di protezione individuale (DPI) da parte del personale, integrative delle misure già adottate per la struttura e gli impianti, risultano essenziali per l'incolumità del personale.