



AZIENDA U.S.L.
CITTA' DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
SETTORE IGIENE ALIMENTI E BEVANDE
Via Gramsci 12 - Tel. 051.6079828

Prot. n. 5737/00

Bologna, 15/05/00

RELAZIONE SULL'ATTREZZATURA PER PRODUZIONE DI PIATTI DI PASTA DENOMINATA "PASTAchef"

Premesso che la ditta EUROCHEF – Macchine per Ristorazione, Viale delle Nazioni 101 Modena, con richiesta del 28/04/00, e successiva documentazione integrativa, ha sottoposto alla valutazione igienico sanitaria di questo Dipartimento di Prevenzione un'attrezzatura denominata "PASTAchef" utilizzabile per la produzione automatica di piatti a base di pasta asciutta, si è proceduto:

- alla verifica delle modalità di funzionamento della macchina e delle materie prime impiegate, tramite sopralluogo eseguito in data 13/04/00 presso un pubblico esercizio già in possesso di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di Bologna per bar con estensione igienica, nel quale l'attrezzatura è stata installata a titolo sperimentale;
- alla valutazione sul piano igienico - sanitario dell'attrezzatura, delle materie prime impiegate e dei potenziali rischi igienici;
- all'acquisizione della documentazione certificativa sui materiali a contatto con alimenti, in conformità alle norme vigenti;
- ad una valutazione delle categorie di esercizio per le quali l'installazione dell'attrezzatura appaia compatibile con i limiti previsti dall'autorizzazione sanitaria.

MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E MATERIE PRIME IMPIEGATE

Dal sopralluogo eseguito e dalla documentazione acquisita è stato possibile verificare che l'attrezzatura PASTAchef funziona utilizzando come materie prime:

- pasta precotta surgelata in confezione monouso (cioè in quantità sufficienti per una sola porzione di prodotto pronta per la consumazione);
- sughi di produzione industriale da aggiungere all'istante, subito dopo la preparazione della pasta.

La macchina utilizza infine acqua, destinata a raggiungere circa 96° - 97° durante il funzionamento, la cui alimentazione può avvenire tramite collegamento alla rete dell'acquedotto oppure in serbatoio di 4,5 litri.

L'attrezzatura, avente dimensioni pressoché cubiche di circa cm.50-60 di lato (per la precisione cm.55 di larghezza, 48 di profondità e 62 di altezza) è costruita interamente in acciaio inox e presenta all'interno due cestelli a funzionamento autonomo destinati alla collocazione delle monoporzioni di pasta, protetti da un portello trasparente in modo tale da essere a contatto con l'esterno solo durante il momento di introduzione della pasta.

Per il funzionamento è necessaria una fase di riscaldamento preliminare dell'acqua che, se il collegamento con la rete idrica è diretto, avviene procedendo alla semplice accensione della macchina ed attendendo che la spia di attesa "wait" si spenga indicando in tal modo che l'acqua ha raggiunto il livello e la temperatura necessari.

Successivamente si introduce la pasta predisposta in monoporzione in uno dei cestelli che, una volta azionato il timer (tempo e temperatura sono evidenziabili nell'apposito display), si immerge automaticamente tramite apposite tramogge in acqua bollente per un tempo programmabile (in genere 60 secondi), indi viene versata in un contenitore da collocarsi nella parte inferiore della macchina, pronta per la somministrazione; all'interno della macchina la pasta non viene pertanto in contatto con materiali o ingranaggi in grado di provocare la cessione di sostanze estranee.

Poiché l'attrezzatura è a perfetta tenuta e provvista di un sistema di condensazione del vapore acqueo che viene scaricato in un contenitore sottostante, esterno alla macchina, il ciclo produttivo avviene senza pressoché alcuna emissione di vapore acqueo o di odori che infatti non si sono minimamente avvertiti durante la sperimentazione eseguita sul posto.

Si è quindi del parere che la macchina, se correttamente gestita ed utilizzando le materie prime previste all'uopo, non comporti la necessità di un sovrastante sistema di aspirazione fumi collegato a canna di esalazione.

L'ultima fase della preparazione consiste nell'aggiunta di sugo; anche i sughi, tutti di produzione industriale, vengono riscaldati e conservati a temperatura costante (fra 65° e 80°) in apposite vaschette in acciaio inox, dotate di coperchio a tenuta e situate sul lato superiore dell'attrezzatura. Il sistema di riscaldamento avviene in questo caso tramite piastra riscaldata termostata.

Per quanto riguarda le operazioni di pulizia, allo spegnimento della macchina, o comunque al termine della giornata, è necessario un approfondito lavaggio delle parti metalliche che vengono a contatto con gli alimenti (cestelli, vaschette portasuoghi, facilmente smontabili ed inseribili in lavastoviglie) o con l'acqua di cottura, anche tramite i comuni detersivi, seguito da una fase di accurato risciacquo ed asciugatura.

La vaschetta di raccolta della condensazione del vapore acqueo, collocato sotto la macchina, facilmente sfilabile a cassetto, deve essere periodicamente svuotata e riposizionata.

VALUTAZIONE IGIENICO - SANITARIA

Dalla documentazione presentata e dalle valutazioni condotte sul posto in occasione della dimostrazione, l'attrezzatura è apparsa in grado, se posizionata in sede opportuna e gestita in modo corretto e conforme alle istruzioni, di fornire un prodotto pressoché privo di rischi sanitari.

Tuttavia, tenuto conto della potenziale diffusione e della variabilità delle sedi di collocazione e della professionalità degli addetti nei singoli esercizi, è opportuno estendere la valutazione anche ad implicazioni che, in presenza di un'adeguata manualità e di una sufficiente conoscenza delle norme igieniche, non dovrebbero teoricamente manifestarsi.

Per quanto riguarda la pasta, trattandosi di alimento surgelato precotto e, per la sua stessa natura e composizione, pressoché inerte come substrato per la proliferazione batterica, si è del parere che essa difficilmente possa rappresentare un rischio igienico - sanitario, anche in caso di gestione non del tutto corretta da parte dell'operatore.

Il medesimo concetto pare adattarsi anche alla componente acqua, soprattutto se l'attrezzatura viene installata con il collegamento diretto alle rete idrica, senza l'uso di serbatoio che ne possa facilitare il ristagno prolungato; va inoltre considerato che, nel caso di utilizzo di serbatoio interno, sia le operazioni periodiche di manutenzione, sia quelle quotidiane di riempimento, stando alla lettura delle istruzioni e alla verifica sul posto, possono risultare piuttosto indaginoze, tali da determinare, in caso di inad-

guata gestione dell'attrezzatura, qualche rischio potenziale di contaminazione, sia pure destinato in buona parte a ridimensionarsi nella fase di riscaldamento a 96°.

Appare quindi lecito attribuire il rischio igienico più significativo alla fase di gestione dei sughi i quali, sebbene rientrino nella categoria delle conserve alimentari di produzione industriale e quindi, nella loro confezione originaria, configurino basso rischio igienico in ragione del trattamento termico cui sono sottoposti nelle fasi di fabbricazione, presentano due aspetti sui quali riportare l'attenzione:

- buona parte di essi contiene ingredienti a rischio potenziale di deperibilità e di moltiplicazione batterica (carne, pesce, uova, formaggi, ecc.);
- non sono confezionati in monoporzione e quindi non sono utilizzabili esclusivamente per singole preparazioni espresse;

Ne consegue che l'eventuale rischio connesso con un'inadeguata gestione dei sughi da parte dell'operatore può essere ricondotto ad una prolungata giacenza degli stessi, dopo l'apertura della confezione, in sede non protetta o ad un continuo travaso dalla confezione alla vaschetta scaldasughi, con modalità igienicamente improprie.

Al fine di impedire o quanto meno minimizzare tale possibilità, vista la rassegna di depliant sottoposta dalla quale si evince che le confezioni della maggior parte dei sughi presentano una capacità da 360 a 850 g. con qualche esemplare superiore al kg., si ritiene che sia consigliabile l'uso di sughi in confezioni di volume ridotto che comunque non dovranno eccedere la capacità di 1 Kg.

Durante il corso dell'attività, si dovrà inoltre evitare di mescolare il contenuto di una nuova confezione di sugo con le rimanenze di quella precedente; prima dell'inserimento della nuova confezione la vaschetta dovrà essere accuratamente ripulita con carta per alimenti o altri accorgimenti in modo da rimuovere i residui di sugo. Indipendentemente dalla capacità del contenitore, al termine della giornata le confezioni di sughi a base di ingredienti deperibili (carne, pesce, uova, formaggi) rimaste aperte, dovranno essere eliminate. Indi, come sopra accennato, le vaschette portasughi, dovranno essere sottoposte a lavaggio, risciacquo ed asciugatura.

MATERIALI IMPIEGATI

E' stata presa visione della documentazione attestante la conformità dei materiali e delle superfici dell'attrezzatura PASTAchef, prevalentemente costruiti in acciaio INOX, alla normativa inerente gli oggetti a contatto con alimenti.

TIPOLOGIE DI ESERCIZIO CON AUTORIZZAZIONE SANITARIA COMPATIBILE CON L'USO DELL'ATTREZZATURA

Occorre in primo luogo precisare che la macchina PASTAchef, comportando una seppur ridotta manipolazione di prodotti alimentari, non rientra nella normativa prevista dall'art.32 del d.p.r. 327/80 che riguarda i Distributori Automatici (la cui installazione è subordinata a semplice comunicazione all'organo di vigilanza indipendentemente dal tipo di esercizio in cui viene installata).

A parere di questo Dipartimento di Prevenzione, l'adozione dell'attrezzatura in questione è sottoposta ad Autorizzazione Sanitaria e, in base alle norme vigenti ed in particolare alla Declaratoria degli esercizi del Comune di Bologna, da ritenersi compatibile con le seguenti categorie di esercizio:

1. esercizi di ristorazione tradizionale, fast-food, self-service;
2. mense aziendali dotate di cucina;
3. rosticcerie e laboratori di produzione minestre; (solo vendita per asporto senza somministrazione)
4. bar appartenenti alle categorie, individuate dalla Delibera Comunale 453/94, che consentono la preparazione e somministrazione di minestre in monoporzioni surgelate, con o senza estensione alla somministrazione di insalate (Categorie B3 e B2b);

A tale proposito si precisa che la pasta precotta surgelata è dichiarata già commestibile dopo lo scongelamento e quindi pronta all'uso previo riscaldamento, configurandosi in tal modo una procedura di lavorazione, assimilabile a quella già prevista per le minestre surgelate monoporzione, che esula dalla tradizionale cottura, esclusa come è noto per gli esercizi di categoria B.

Negli esercizi delle categorie sopra elencate l'installazione della macchina PASTAchef non determina un'estensione dei generi preparabili e somministrabili: non si pongono quindi gli estremi per l'obbligo di una domanda di Autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art.25 del d.p.r. 327/80 bensì di una comunicazione, ai sensi dell'art.27 del medesimo Decreto, di modifica degli impianti e dell'organizzazione dell'esercizio.

In altri casi (ad esempio mense aziendali senza cucina, funzionanti ed autorizzate come terminale di self-service) la dotazione dell'attrezzatura presuppone una specifica domanda di Autorizzazione.

Oltre a quanto finora specificato relativamente agli aspetti specifici della macchina, i requisiti igienici necessari sono rappresentati da:

- requisiti strutturali generali per le specifiche categorie di esercizio, in base alle norme regolamentari attualmente vigenti;

- requisiti specifici inerenti la collocazione della macchina e relativi accessori in spazi e con percorsi idonei, tali da non interferire sul piano igienico con le altre funzioni esercitate. Anche nei casi in cui l'attrezzatura sia posizionata a vista del cliente, si dovrà evitarne una collocazione tale da consentire qualsiasi possibile contatto diretto col pubblico; la PASTAchef non potrà pertanto essere installata sul banco che fronteggia il cliente bensì, ad esempio, in un banco situato a lato o alle spalle dell'addetto.
- altri requisiti accessori (lavello, freezer, utensili, ecc.) conformi a quelli già previsti per le categorie di esercizio sopra menzionate.

CONCLUSIONI

Si esprime parere favorevole all'adozione della macchina PASTAchef alle seguenti condizioni:

- che sia utilizzata esclusivamente con materie prime consistenti in PASTA PRECOTTA SURGELATA IN MONOPORZIONE e SUGHI DI PROVENIENZA INDUSTRIALE IN CONFEZIONI NON SUPERIORI A 1 KG;
- che il sugo venga travasato nelle vaschette tramite apposita utensileria e le confezioni di sughi a base di ingredienti deperibili aperte ed iniziate siano eliminate al termine della giornata di lavoro; si dovrà inoltre evitare di mescolare il contenuto di una nuova confezione di sugo con i residui di quella precedente;
- che la preparazione avvenga solo all'atto della richiesta del cliente con modalità espresse, col divieto di eseguire preparazioni preventive di minestre da detenere già pronte in banchi di conservazione;
- che l'attrezzatura venga installata con collegamento diretto alle rete idrica dotato di dispositivo di non ritorno, senza l'uso di serbatoio;
- che sia sottoposta alla necessaria pulizia, lavaggio e manutenzione;
- che sia installata esclusivamente presso esercizi appartenenti alle categorie sopra indicate previa comunicazione o domanda di autorizzazione sanitaria e che, nell'ambito dell'esercizio sia posizionata in sede igienicamente idonea.
- che la macchina non sia manomessa rispetto alle sue caratteristiche originarie.

Il Responsabile del Settore
Dr. Alessandro Brunozzi



Il Responsabile del Servizio
Dr.ssa Emilia Guberti

