



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI  
UFFICIO IV – GESTIONE DEI SERVIZI AUSILIARI E DI FUNZIONAMENTO  
Indirizzo PEC: [ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it](mailto:ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it)

- Al Sig. Direttore Regionale dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile Campania
- e p.c. Ai Sigg.ri Direttori Interregionale/Regionali dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile
- Al Sig. Direttore delle Scuole Centrali Antincendio
- Al Sig. Direttore della Scuola di Formazione Operativa
- Al Sig. Direttore dell'Istituto Superiore Antincendi
- All' Ufficio del Capo del Corpo
- All' Ufficio Relazioni Sindacali

**OGGETTO:** Circolare n. 4/2023: Mense di servizio – Attivazione delle procedure di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per il triennio 2024-2027. Ricognizione dati **14 luglio 2023**. Precisazioni.

Si fa riferimento alla nota di codesta Direzione Regionale VV.F., prot. n. 13444 del 1 giugno u.s., concernente richiesta di ulteriori chiarimenti in merito al contenuto della circolare n. 4/2023 indicata in oggetto.

A seguito della nota di precisazione, prot. n. 14757, inviata dallo scrivente Ufficio a tutte le sedi in indirizzo in data 1 giugno u.s., si sottolinea che il modello gestionale del *catering* completo (o, se richiesto, del *catering*), dovrà essere garantito, oltre che per le sedi centrali dei Comandi, anche presso le sedi aeroportuali ed i reparti volo, le strutture centrali di formazione, inclusi i poli didattici territoriali, sia per il pasto diurno che per il pasto serale, purché fornite di idonea cucina e in possesso delle autorizzazioni sanitarie prescritte dalla vigente normativa in materia. A tale ultimo riguardo, si trasmette l'unita nota pervenuta dall'Ufficio di coordinamento delle attività sanitarie e di medicina legale in riscontro al quesito formulato da questa Direzione Centrale (allegato n. 1), unitamente alla circolare dell'Ufficio Sanitario prot. n. 1323/5636 del 11/06/2002 citata nella medesima nota (allegato n. 2).



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI  
UFFICIO IV – GESTIONE DEI SERVIZI AUSILIARI E DI FUNZIONAMENTO  
Indirizzo PEC: [ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it](mailto:ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it)

In merito all'utilizzo del buono pasto, come modalità sostitutiva della mensa di servizio, in linea di continuità con le indicazioni già fornite in relazione all'attuale affidamento, si chiarisce che, fermo restando il vincolo della unicità del modello adottato per tutti i turni della medesima sede, è consentita la facoltà di scelta del buono pasto per il personale ad orario differenziato, logistico gestionale, operativo ad idoneità parziale.

Certi di aver fornito a tutte le strutture in indirizzo utili chiarimenti in relazione ai contenuti della Circolare in oggetto, si resta in attesa di conoscere i dati richiesti entro il 14 luglio 2023.

IL DIRETTORE CENTRALE  
(Marsella)



AJ/FP



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE

UFFICIO DI COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ SANITARIE E DI MEDICINA LEGALE

Alla Direzione Centrale per le Risorse  
Logistiche e Strumentali  
Ufficio IV – Gestione Servizi Ausiliari e di funzionamento

All' Ufficio per la Medicina del Lavoro  
e la Formazione Sanitaria

E, p. c. All' Ufficio del Capo del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco

*Indirizzi PEC*

OGGETTO: Mense di servizio – circolare n. 4/2023 “Attivazione delle procedure di gara per l’affidamento del servizio di ristorazione per il triennio 2024-2027”. Quesito.

Si fa riferimento al quesito di pari oggetto formulato dall’Ufficio IV di codesta Direzione Centrale prot. DCRISLOG n. 14756 del 01.06.2023 e, in vista delle prossime procedure di appalto del servizio di catering di cui ai modelli gestionali descritti nei punti a) e b) della nota a riferimento, alla contestuale richiesta di individuazione dei requisiti minimi igienico-sanitari.

Al riguardo, si informa che allo stato attuale le indicazioni tecniche di igiene nel settore della ristorazione di questo Dipartimento sono individuate dalla circolare dell’Ufficio Sanitario prot. n. 1323/5636 del 11/06/2002.

La materia in argomento è stata anche oggetto di una revisione risalente agli anni 2013-2014 da parte di un gruppo di lavoro incaricato di elaborare le “linee guida per l’igiene e la buona prassi igienica nel settore della ristorazione per il personale del C.N.VV.F.”, i cui lavori conclusivi, tuttavia, a memoria dello scrivente non sono stati recepiti da parte di questa amministrazione. Considerato il mutamento sia delle norme di igiene e sicurezza alimentare, sia delle disposizioni riguardanti la gestione dei servizi ausiliari e di funzionamento di questo Dipartimento, si ritiene opportuno al riguardo procedere al rinnovo di incarico ad un gruppo di lavoro multidisciplinare di nuova istituzione.

Ad ogni buon fine, ravvisata comunque la necessità di adottare una revisione di settore, l’Ufficio per la medicina del lavoro e la formazione sanitaria è incaricato di elaborare una bozza della circolare che integri le vigenti disposizioni di cui alla circolare in oggetto con le direttive sanitarie in materia di sicurezza alimentare, tutela della salute e sicurezza dei luoghi di lavoro, i cui contenuti verranno condivisi con lo scrivente, per l’opportuna informativa al Sig. Capo del Corpo nazionale dei vigili del fuoco.

IL DIRIGENTE SUPERIORE MEDICO

Dott. Lucio Bertini

Firma digitale ai sensi di legge



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI  
UFFICIO IV – GESTIONE DEI SERVIZI AUSILIARI E DI FUNZIONAMENTO  
Indirizzo PEC: [ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it](mailto:ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it)

Ai Sigg.ri Direttori Interregionale/Regionali  
dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico  
e della Difesa Civile

Al Sig. Direttore delle Scuole Centrali Antincendio

Al Sig. Direttore della Scuola di Formazione Operativa

Al Sig. Direttore dell'Istituto Superiore Antincendi

All' Ufficio del Capo del Corpo

All' Ufficio Relazioni Sindacali

**OGGETTO: Circolare n. 4/2023:** Mense di servizio – Attivazione delle procedure di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per il triennio 2024-2027. Ricognizione dati. **Precisazioni.**

Si fa seguito e riferimento alla circolare indicata in oggetto, trasmessa con prot. n. 13804 del 24 maggio u.s.. Al riguardo, in relazione ad alcune richieste di chiarimenti pervenute dal territorio, si ritiene utile fornire le seguenti precisazioni.

I principali modelli gestionali presi in considerazione dalla circolare sono i seguenti: *catering completo*, *catering*, *servizio sostitutivo mensa tramite buono pasto*.

Per *catering completo* (mensa interna) si intende: confezionamento, razionamento e distribuzione dei pasti presso idonei centri di cottura delle sedi di servizio del CNVVF mediante impiego di derrate alimentari o prodotti acquisiti dalle imprese appaltatrici, cui farà carico anche la pulizia dei relativi locali ed attrezzature impiegate.

Per *catering* si intende: confezionamento in stabilimenti agroalimentari, laboratori o centri di cottura – inclusi quelli ubicati presso altre sedi del CNVVF – esterni alla sede di fruizione del pasto, con successivo completamento, razionamento e distribuzione dei pasti, a cura dell'Impresa, presso le sedi VVF fruitrici del servizio, mediante l'impiego di derrate alimentari o prodotti acquisiti dalle imprese stesse, cui farà carico anche la pulizia e il riordino di locali e attrezzature impiegate.



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI  
UFFICIO IV – GESTIONE DEI SERVIZI AUSILIARI E DI FUNZIONAMENTO  
Indirizzo PEC: [ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it](mailto:ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it)

In estrema sintesi, la tipologia di cui alla *lettera a)* costituisce il tipico servizio di mensa affidato a ditte esterne presso cucine poste all'interno delle strutture VF. Invece, la tipologia di cui alla *lettera b)* differisce dal primo modello in quanto la preparazione dei cibi avviene presso laboratori o centri (anche altre sedi VF) comunque esterni alla sede di fruizione del servizio, ove invece viene completato, da parte dell'Impresa, il porzionamento e la distribuzione del pasto.

Con separata nota questa Direzione Centrale ha interessato l'Ufficio Sanitario del Dipartimento al fine di conoscere i requisiti minimi di idoneità igienico-sanitaria dei centri di cottura e locali mensa presso le strutture VF, in relazione alle diverse tipologie gestionali sopra indicate, i cui esiti saranno forniti appena in grado.

Per quanto riguarda l'utilizzo del buono pasto, sia serale che diurno, si ribadisce quanto specificato nella circolare ricognitiva n. 4/2023 nella parte in cui si prevede che, in attuazione dell'articolo 22 del DPR 17/06/2022, n. 121 di recepimento del vigente accordo sindacale per il personale del Corpo, l'opzione del buono pasto in luogo della mensa di servizio dovrà, **in ogni caso**, essere oggetto di concertazione con le OO.SS. di categoria a livello regionale, eventualmente anche previa intesa con le delegazioni provinciali.

Pertanto, ove ritenuto, il modello gestionale del *catering completo* (o, se richiesto, del *catering*), **potrà** essere utilizzato presso tutte le strutture territoriali e presso le strutture centrali di formazione, sia per il pasto diurno che per il pasto serale, purché fornite di idonea cucina e in possesso delle autorizzazioni sanitarie prescritte dalla vigente normativa in materia. Si precisa che, come anticipato nel corso dell'incontro in videoconferenza del 30 u.s., una valutazione emersa successivamente alla nota del 24.05.23 evidenzia la necessità di assicurare il servizio di catering completo nelle sedi centrali dei Comandi.

Si coglie l'occasione per richiamare integralmente il contenuto della Circolare indicata in oggetto e la relativa finalità ricognitiva dei modelli gestionali prescelti in vista dell'affidamento del servizio per il prossimo triennio.

In sede di predisposizione delle indicazioni operative attinenti alla procedura di gara, saranno forniti ulteriori chiarimenti strettamente correlati alla successiva fase contrattuale.

Si ringrazia e si resta in attesa di un cortese riscontro.

IL DIRETTORE CENTRALE  
(Marsella)

A/FP



MARSELLA STEFANO  
MINISTERO  
DELL'INTERNO  
01.06.2023 10:50:09  
GMT+01:00



# *Ministero dell'Interno*

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI  
UFFICIO IV – GESTIONE DEI SERVIZI AUSILIARI E DI FUNZIONAMENTO  
Indirizzo PEC: [ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it](mailto:ril.serviziimmobiliari@cert.vigilfuoco.it)



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

Ufficio Sanitario

Roma, 11 giugno 2002

AI SIGG. DIRIGENTI DEGLI ISPETTORATI REGIONALI E INTERREGIONALI  
LORO SEDI

AI SIGG. DIRIGENTI DEGLI ISPETTORATI AEROPORTUALI E PORTUALI  
LORO SEDI

COMANDO PROVINCIALE		1	6				
VIGILI DEL FUOCO - PIACENZA		2	7				
15 GIU. 2002		3	AFF. GEN.				
		4	STAT.				
		5	CORSI				
SEG.	RAG.	PREV.	MAG.	AUT.	LAB.	UFF. PERS.	PG

AL SIG. COMANDANTE DELLE SCUOLE CENTRALI ANTINCENDI  
ROMA-CAPANNELLE

AL SIG. DIRIGENTE DEL CENTRO POLIFUNZIONALE  
ROMA-MONTELIBATE

AI SIGG. COMANDANTI PROVINCIALI  
LORO SEDI

AL SIG. DIRETTORE CENTRALE PER LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI  
SEDE

AL SIG. DIRETTORE CENTRALE PER LE RISORSE FINANZIARIE  
SEDE

Lettera Circolare prot. n. 1323/5636

**Oggetto:** Igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande - D.lgt. 155/1997 -  
Disciplina sanitaria e regime di controllo per la mensa obbligatoria di  
servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco - Linee guida per  
l'igiene e la buona prassi igienica nel settore della ristorazione di servizio  
del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco.

Dr Sbardella Daniele



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

La circolare ministeriale prot. n. 110705/155/M, emanata in data 20 marzo 2002 dalla Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali - Divisione Accasermamento, impartisce istruzioni di servizio agli Uffici dipendenti sull'art. 63 della legge finanziaria 2001 e per l'applicazione del D.lgt. 155/1997 da parte dei funzionari delegati del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco in materia di igiene alimentare.

Detto ciò, a questo Ufficio sono pervenuti numerosi quesiti in ordine al chiarimento degli aspetti sanitari richiamati dalla succitata circolare ministeriale in relazione alle ".....necessarie linee guida sotto il profilo funzionale ed igienico sanitario" e l'individuazione a livello provinciale dell'organo competente a rilasciare il parere preventivo sulla progettazione e successivamente l'autorizzazione sanitaria e le eventuali volture nonché, per la gestione diretta, le indicazioni per la predisposizione delle procedure di autocontrollo (ai sensi dell'art. 3 del D.lgt. 155/1997) da parte dei funzionari delegati".

In proposito va premesso che, in seguito all'emanazione della circolare ministeriale di questo Ufficio prot. n. 1483/5636 del 12/05/1999 su "Sicurezza di alimenti e bevande - D.lgt. 155/1997 - Disciplina sanitaria e regime di controllo sulla mensa obbligatoria di servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco", ispirata dall'attività di indirizzo e coordinamento attribuita a questo Ufficio dalla legge 996 dell'8/12/1970, visto il parere reso in data 30 novembre 1998 dal Dipartimento della Funzione Pubblica concernente l'individuazione della normativa alla quale debbono essere assoggettate, sia sotto il profilo autorizzatorio che sotto quello generale dei controlli, le mense obbligatorie di servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco e della Polizia di Stato, tenuto conto dell'art. 5, comma 1 della legge 10/08/2000, n. 246, sono incluse tra le funzioni e i compiti amministrativi concernenti le competenze sanitarie e medico-legali della Polizia di Stato e del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco, di cui al combinato disposto dell'articolo 112, comma 2, e



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

dell'articolo 113, comma 3, lettera c), del D.lgt. 31/03/1998, n. 112, anche le funzioni e i compiti connessi ai controlli sanitari dei dipendenti addetti e dei locali adibiti alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande per il personale dipendente, da effettuare in collaborazione con le strutture sanitarie e pubbliche competenti per territorio. Pertanto si ritiene che la disciplina normativa che regola la materia degli aspetti igienici e sanitari nelle mense obbligatorie di servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco vada ricercata nel succitato art. 5, comma 1 della legge 10/08/2000, n. 246 che stabilisce il rapporto di fiducia e collaborazione con le autorità sanitarie pubbliche territoriali dell'Azienda Usl esercitato dall'organo di collegamento periferico rappresentato nella fattispecie dal Medico incaricato del Servizio sanitario presso il Comando provinciale VF previsto dal decreto di nomina ministeriale, nella sua veste di autorità sanitaria territoriale del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco, reperendo se necessario un supporto tecnico esterno al Comando cui affidare il servizio in *outsourcing* (rapporto di consulenza con esperti tecnologi del settore alimentare abilitati per la predisposizione dei piani di autocontrollo e la loro gestione sulla base del sistema HACCP che abbiano almeno maturato tre anni di attività), fermo restando il supporto delle attività di indirizzo, controllo e coordinamento attribuite a questo Servizio dalla legge 996/1970.

Gli aspetti igienici e sanitari degli alimenti e delle bevande nelle varie fasi di produzione, lavorazione nella trasformazione, conservazione, distribuzione, commercializzazione e consumo sono regolati da norme "generali" che riguardano la sicurezza (D.P.R. 27/04/1955, n. 547), l'igiene e la formazione dei lavoratori (D.P.R. 19/03/1956, n. 303; D.lgt. 19/09/1994, n. 626; D.lgt. 19/03/1996, n. 242) e da norme "specifiche" che riguardano il settore degli alimenti e della ristorazione (L. 30/04/1962, n. 283; D.P.R. 26/03/1980, n. 327; D.lgt. 03/03/1993, n. 123; D.lgt. 26/05/1997, n. 155; D.lgt. 26/05/1997, n. 156).

Dr Sbardella Daniele



# Ministero dell'Interno

## DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE

### Ufficio Sanitario

Tanto premesso, al fine di consentire un'applicazione scrupolosa ed omogenea delle predette disposizioni secondo criteri uniformi per le sedi di servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco su tutto il territorio nazionale, si riportano di seguito alcune indicazioni, in forma riveduta e allargata rispetto al contenuto della circolare ministeriale di questo Ufficio prot. n. 1483/5636 del 12/05/1999, ritenute necessarie da questo Ufficio e relative alla disciplina igienico sanitaria degli alimenti e delle bevande, nonché al regime di controllo sulla mensa obbligatoria di servizio annessa alle strutture periferiche destinate alle attività di servizio e/o addestramento del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco.

Giova rammentare che le malattie veicolate dagli alimenti e dalle bevande rappresentano un importante problema di sanità pubblica, considerato che la loro incidenza è andata progressivamente aumentando negli ultimi anni e che tale andamento, i dati sono confermati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, ha interessato principalmente i luoghi di preparazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti correlati con la ristorazione collettiva. Da ciò consegue che la mensa collettiva deve essere razionalmente organizzata e igienicamente controllata, tenuto conto che la contaminazione degli alimenti può verificarsi in tutto il ciclo di preparazione e somministrazione dei pasti, anche se con prevalenza statisticamente significativa nell'ambiente della cucina.

Il D.lgt. 155/1997 che reca indicazioni sull'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari ha imposto ad ogni soggetto pubblico o privato (datori di lavoro, dirigenti, preposti e lavoratori dei locali ove i prodotti alimentari vengono manipolati durante le fasi di preparazione, confezione, trasporto e stoccaggio) nuovi obblighi e responsabilità molto precise per non incorrere in gravi sanzioni amministrative o penali, proponendo sostanzialmente un modello di prevenzione delle malattie potenzialmente trasmesse dagli alimenti basato sul controllo del



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

finito, come avveniva nel passato, ma attraverso il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici cioè l'HACCP (hazard analysis and critical control points) che prevede, seguendo le indicazioni dei manuali di corretta prassi igienica predisposti ad hoc sulla base del Codex Alimentarius internazionale, l'analisi e l'individuazione, nonché il controllo dei potenziali rischi per gli alimenti inseriti nella catena alimentare con lo scopo di analizzare in tempo reale il rischio igienico per gli alimenti. In pratica quanto detto fa parte della procedura di autocontrollo, che il responsabile dell'industria alimentare deve effettuare per tenere una documentazione a disposizione dell'autorità sanitaria competente.

I locali adibiti a mensa e annessi alle sedi di servizio e/o addestramento del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco devono attenersi scrupolosamente alla normativa in oggetto che richiede, in primo luogo, l'autorizzazione sanitaria all'esercizio esclusivo dei locali a produrre, preparare, confezionare, stoccare e consumare le sostanze alimentari, previo accertamento dei requisiti di salubrità igienico-sanitaria sia d'impianto che funzionali previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia (L. 283/1962 e D.P.R. 327/1980, art. 28). In base all'art. 5, comma 1 della legge 10/08/2000, n. 246 che stabilisce tra le funzioni e i compiti amministrativi concernenti le competenze sanitarie e medico-legali della Polizia di Stato e del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco, di cui al combinato disposto dell'articolo 112, comma 2, e dell'articolo 113, comma 3, lettera c), del D.lgt. 31/03/1998, n. 112, sono inclusi anche quelli relativi ai controlli sanitari dei dipendenti addetti e dei locali adibiti alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande per il personale dipendente, da effettuare in collaborazione con le strutture sanitarie e pubbliche della Azienda Usl competente per territorio, l'autorizzazione sanitaria in parola è rilasciata al responsabile dell'industria alimentare dal Medico incaricato del Servizio sanitario presso il Comando provinciale VF, ai sensi dell'art. 5, comma 1 della legge 10/08/2000, n. 246, stabilendo, ove necessario, il rapporto di



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

Ufficio Sanitario

fiducia e collaborazione con le autorità sanitarie pubbliche dell'Azienda Usl di zona.

Per quanto riguarda, in particolare, i requisiti igienico-sanitari, funzionali e costruttivi della cucina fondamentalmente di tipo tradizionale, la cosiddetta "cucina centrale" con ciclo di preparazione e cottura secondo la tecnica di preparazione convenzionale, e dei locali annessi posti all'interno del Comando, detti locali devono essere:

1. costruiti e mantenuti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia e la destinazione ad uso esclusivo dei locali non in stato di promiscuità con altre attività amministrative di ufficio; per quanto riguarda il computo della superficie parziale da destinare al reparto cucina con tutti gli ambienti accessori, deve occupare complessivamente un'area corrispondente a mq 0,40-0,50 per individuo (mq 0,05-0,10 per persona il solo locale di cottura delle vivande); il refettorio deve essere proporzionato logicamente al numero degli utenti (superficie complessiva pari ad almeno mq 0,7-1 per individuo) e deve essere fornito di tavoli, a superficie ben lavabile, larghi almeno 70 cm e consentire una disponibilità di spazio per ogni commensale di almeno 60 cm, non eccessivamente lunghi accogliendo al massimo 5 persone per lato con sedili preferibilmente singoli e con schienale, al fine di permettere un più completo rilassamento;
2. dislocazione preferibilmente al piano terra di un fabbricato a parte (o al piano seminterrato) per la facilità con cui possono essere scaricate e immagazzinate le merci;
3. sufficientemente illuminati e ampi, per evitare ingombro di attrezzature e personale;
4. aerati direttamente o artificialmente ad integrazione della quota parte mancante di quella naturale, per prevenire formazione e accumulo di sporcizie o di



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

- condense, vapore e muffe, e condizioni microclimatiche adatte alle particolari esigenze di lavorazione;
5. convenientemente riscaldati nella stagione fredda;
  6. con pavimenti a spigoli arrotondati così come la giuntura tra pareti e pavimento (a guscio) e rivestiti con materiali facilmente pulibili e disinfettabili, non assorbenti e antisdruciolevoli;
  7. con pareti di colore chiaro costruite o rivestite in materiale lavabile e disinfettabile almeno con una zoccolatura fino ad un'altezza non inferiore a m 2 e pavimenti facilmente lavabili, disinfettabili a spigoli e angoli arrotondati e nella sezione cottura con più fognoli di scarico sifonati, possibilmente dotati di reti antiratto, per la raccolta e lo scarico delle acque reflue del lavaggio dei pavimenti, che devono essere in leggera pendenza verso tali pozzetti;
  8. con porte a superfici lavabili, pulibili e disinfettabili, con superfici lisce e non assorbenti;
  9. con finestre, o qualsiasi altra apertura che apre all'esterno, munite di mezzi di protezione e dispositivi idonei ad evitare l'ingresso di roditori, altri animali o insetti vari, per lo più blatte e mosche (reti antimosche e reti antiratto);
  10. sottoposti a continua opera di pulizia e sanificazione secondo un prestabilito calendario, nonché a periodiche procedure di disinfestazione e derattizzazione con interventi almeno ogni trimestre, in assenza di personale e di alimenti, come pure con lavori ordinari e costanti di manutenzione.

Inoltre detti locali devono essere provvisti di:

1. area di ricezione destinata ad accogliere il carico e lo scarico oltre che delle derrate alimentari, anche di tutte le altre forniture necessarie al funzionamento del servizio di alimentazione; tale area deve avere accesso



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

1. diretto dall'esterno ed essere, possibilmente, ad uso esclusivo;
2. zona di preparazione degli alimenti di dimensioni adeguate all'attività di esercizio che dovrà prevedere la possibilità di operare separatamente la cottura, la pulitura e la preparazione delle verdure, ortaggi e frutta e la pelatura delle patate, la preparazione delle carni, delle porzioni fredde e di altri alimenti, il deposito dei carrelli portavitto, il lavaggio dell'attrezzatura con lavelli, macchine lavapentole, lavastoviglie e lavapiatti automatiche, nonché il deposito di pentole e tegami;
3. sistemi atti al riscaldamento al momento della somministrazione e relativo consumo nel caso di utilizzo dei precotti, secondo la tecnica di preparazione differita, forniti dalla "cucina centralizzata" di apposite organizzazioni industriali che provvedono, immediatamente dopo la cottura dei pasti, al confezionamento in mono o pluriporzioni e successivo trasporto nelle unità terminali di distribuzione, secondo il "legame del caldo" e il "legame del freddo";
4. impianti, attrezzature ed utensili igienicamente idonei e conformi a quanto previsto dalla normativa antinfortunistica (di materiale non tossico, non ossidabile né soggetto a corrosione) e con le superfici destinate al contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo, ai sensi dell'art. 1 del D.P.R. 283/1962;
5. idonei sistemi di cappe aspiranti del tipo di acciaio inossidabile, dotate di idonei filtri assorbenti e rivolto interno per la condensa nei punti di cottura che determinano emissioni di vapore o fumi, canalizzati in canne fumarie proprie e indipendenti aventi sbocco al di sopra del piano di copertura del fabbricato; sarebbe necessario, inoltre, prevedere anche un impianto di termoventilazione, per evitare il ristagno dei vapori, che porterebbero ad insudiciamento rapido delle pareti e



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

- del soffitto, nonché l'aumento della temperatura ambientale;
6. idoneo sistema per lo smaltimento degli oli esausti ai sensi del D.L. n. 22 del 05/02/1997 (documentato da copia del contratto);
  7. acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico in quantità idonea allo scopo;
  8. depositi e magazzini forniti di idonee pedane sollevate da terra e idonee scaffalature sufficientemente distanziate dalle pareti e tra di loro in modo da consentire una facile pulizia del pavimento e il passaggio di carrelli, con ripiani aperti in ambedue i lati in materiale pulibile, lavabile e disinfettabile dove depositare gli alimenti non sigillati e a temperatura ambiente e di attrezzature refrigerate, da contenere in ambienti separati, per la conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati (da preferire la dotazione di celle frigorifere separate per carni, pollame e uova, pesci, verdura e frutta, latte e prodotti caseari, alimenti surgelati con l'anticella rappresentata da un locale comune a tutte le celle frigorifere, con una superficie sufficiente al passaggio dei carrelli), dotati di termometro a lettura esterna e di un sistema di registrazione che indichi la data e l'ora in cui l'impianto non ha funzionato per un problema elettrico;
  9. servizi igienici a disposizione degli avventori, distinti per sesso, facilmente individuabili con apposite indicazioni, non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione e deposito delle sostanze alimentari, costituite da latrine in numero adeguato al personale, con buon sistema di scarico ed aerate direttamente o artificialmente. L'antilatrina deve essere dotata di porta a chiusura automatica, attrezzata di lavabi (con acqua fredda e calda) con comando non manuale



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

- per l'erogazione dell'acqua, distributori di sapone liquido e asciugamani elettrici o a perdere. Tali locali devono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
10. servizi igienici separati e distinti per sesso (con un rapporto almeno di 1 servizio igienico ogni 20 addetti) realizzati come indicato al punto 9 e spogliatoi, distinti per sesso, per il personale che si cambia, proporzionati al numero di lavoratori che operano nella mensa di altezza non inferiore a m 2,40 e dotati di armadietti individuali, a doppio scomparto, di materiale facilmente lavabile e disinfettabile, per la custodia, nel primo scomparto, degli indumenti di uso corrente, e nel secondo, degli abiti da lavoro;
  11. docce in numero adeguato al tipo di lavorazione e proporzionato al numero di addetti;
  12. contenitori per rifiuti muniti di coperchi a chiusura con apertura e chiusura non manuale con esclusione dei contenitori presenti negli spazi destinati agli avventori, posti a debita distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette e svuotati ogni giorno;
  13. ripostiglio materiale e attrezzi per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione dei locali.

Per quanto concerne il personale addetto alla ristorazione si evidenzia che la contaminazione dei cibi da parte di microrganismi ospitati dal personale addetto alla catena alimentare (cosiddetti portatori sani) rappresenta una delle principali cause di malattie trasmesse dagli alimenti (tossinfezioni alimentari). Per tale motivo gli artt. 14 della Legge 283/1962 e 37 del DPR 327/1980 prevedono che tutto il personale addetto alla "preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari" deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria. Detto libretto di idoneità sanitaria è rilasciato dall'autorità sanitaria del Comune di residenza previa visita medica di controllo preventiva e periodica, corredata da opportuni accertamenti microbiologici ed



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

eventuali misure profilattiche (Circolare n. 20 del 5 aprile 1976 del Ministero della Sanità) da eseguirsi presso il Servizio di Igiene Pubblica della Asl di zona, finalizzata a stabilire se il richiedente è affetto da malattia infettiva contagiosa e/o clinicamente silente (portatore sano). Il libretto di idoneità sanitaria ha validità di un anno dalla data del rilascio o del rinnovo e va conservato obbligatoriamente sul luogo di lavoro "a cura del titolare dell'esercizio" (art. 41 del D.P.R. 327/1980). Dopo ogni assenza del lavoratore per malattia superiore a 5 giorni dovrà essere esibito certificato medico che attesti l'assenza di pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima (art. 41 D.P.R. 327/1980).

Inoltre, va sottolineato che il comma 1 del capitolo VIII del D.lgt. 155/1997 prevede che il personale che lavora in locali adibiti al trattamento dei prodotti alimentari deve curare scrupolosamente la pulizia della propria persona con unghie e capelli corti, mani sempre pulite (specialmente dopo l'uso del servizio igienico) e deve mantenere uno standard elevato di igiene personale e indossare indumenti adeguati, in ordine e in ottimo stato di pulizia e, se del caso, protettivi (guanti a perdere quando è possibile). Pertanto, in ottemperanza a quanto disposto dalle normative vigenti, il personale deve indossare abiti da lavoro sempre puliti ed in ordine, cuffie che raccolgano i capelli e deve lavare frequentemente le mani con sapone germicida, soprattutto ogni qualvolta si usano i servizi igienici, si manipolano alimenti crudi (carne, pollame, pesce, uova, ortaggi e frutta) o nel passaggio da una lavorazione all'altra o da un alimento all'altro, nonché quando durante il lavoro con le mani si toccano il naso, i capelli, i baffi, le orecchie, la bocca, il viso e altre parti del corpo. E' vietato l'uso di anelli, bracciali e pendenti in quanto fonti di contaminazione microbica degli alimenti manipolati. Negli ambienti di lavoro è proibito mangiare, bere, fumare e non si deve masticare gomma americana ed inoltre si deve fare attenzione a non pulirsi le mani sugli abiti da lavoro, a toccare con le mani i cibi confezionati ma usare utensili appropriati, a non usare due volte il medesimo cucchiaino



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

di assaggio se non dopo averlo lavato, a non tossire, starnutire, soffiare o parlare direttamente sugli alimenti, così come a non lasciare i cibi a temperatura ambiente e coprirli sempre con fogli di alluminio. Particolare cura e protezione con fasciature e/o guanti a perdere dovrà essere rivolta a ferite, infiammazioni o lesioni alle mani, braccia e viso.

Infine, per quanto attiene l'igiene dei luoghi di lavoro e delle attrezzature che riguardano il settore alimentare, ricordiamo come disposizione generale che l'area di lavorazione degli alimenti non deve essere usata come transito per accedere ad altre aree destinate alle attività di servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco. Importante è stabilire nei "percorsi di lavorazione", le aree del "pulito" distinte e separate dalle aree dello "sporco" in modo da evitare la possibile contaminazione crociata dei germi durante la preparazione dei cibi, tra alimenti cotti, crudi (carni, pollame, uova, pesce, ortaggi, frutta e verdure), residui e stoviglie sporche. Le attrezzature devono essere adeguate e collocate in modo da garantire lo spazio necessario per le pulizie. I locali devono essere ben illuminati naturalmente o artificialmente. I servizi igienici del personale devono essere facilmente accessibili, ben illuminati, separati dai locali di lavorazione, dotati di antibagno, forniti di lavabo munito di sapone germicida con erogazione dell'acqua calda e fredda a comando o a pedale e con asciugatura delle mani elettrica o mediante carta e bidone dei rifiuti. Devono essere apposti cartelli che richiama l'utilità del lavaggio delle mani dopo l'uso della toilette e prima del ritorno alle lavorazioni. Gli indumenti e gli oggetti personali devono essere conservati in appositi armadietti chiusi a chiave, che devono essere tenuti sempre puliti, ben ventilati e periodicamente lavati e disinfettati. Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione evitando ogni causa di insalubrità.

Nei distaccamenti esistenti con presenze medie a pranzo tali da servire, in unico turno, tutto il personale della sede di



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

servizio, gli ambienti destinati alla mensa obbligatoria di servizio saranno dimensionati e attrezzati in modo essenziale in base alla grandezza del distaccamento e al fabbisogno limitatamente giornaliero di alimenti deperibili, rispettando quindi criteri di economicità e funzionalità. Pertanto, i requisiti igienico-costruttivi devono essere identici a quanto richiesto per i comuni locali di abitazione civile. L'attrezzatura della cucina consisterà in un lavandino a due vasche, una serie di fornelli, una piastra radiante, un forno, un armadietto portastoviglie, due frigoriferi, una macchina per il lavaggio delle pentole, delle stoviglie e delle posate. Sarà conveniente privilegiare la realizzazione di superfici di lavoro distinte per la preparazione del vitto ma facenti parte della stessa area di cottura. Nel caso che si fornisca direttamente il pasto con l'uso di precotti occorre avere la disponibilità di sistemi atti al loro riscaldamento al momento del consumo. La sezione della dispensa (zona di deposito delle derrate alimentari che non siano facilmente deperibili) dovrà essere fornita di scaffalature, possibilmente in metallo inossidabile e con aperture in ambedue i lati, sufficientemente distanziate dalle pareti e tra di loro. Il locale cucina e servizi annessi devono avere nelle vicinanze uno spogliatoio dove il personale addetto alla mensa si cambia e adeguati servizi igienici per la pulizia individuale (da prevedersi separati e distinti sia per sesso che tra personale addetto alla mensa e commensali). Il refettorio (locale per il consumo del pasto) deve avere un'area proporzionata al numero dei beneficiari (superficie complessiva pari almeno a mq 0,7-1 per individuo). Resta inteso che la progettazione del servizio di alimentazione in distaccamenti in fase di nuova progettazione e costruzione dovrebbe comunque affrontare, per ovvie ragioni di igiene, il problema della costruzione o in alternativa dell'adeguamento dei locali in parola in base alle caratteristiche strutturali e funzionali analoghe a quelle precedentemente indicate per le collettività di maggior dimensioni.

Nel sottolineare la disponibilità di questo Ufficio per qualsiasi chiarimento che si renda necessario ai fini della

Dr Sbardella Daniele



# Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO  
E DELLA DIFESA CIVILE

## Ufficio Sanitario

puntuale applicazione della direttiva in parola, si resta in attesa di un cortese cenno di ricevuta e di intesa da parte degli Uffici dipendenti.

L'ISPETTORE GENERALE CAPO  
F.to Dott. Ing. A. D'ERRICO

Dr Sbardella Daniele