

# Unione dei Comuni VALLI E DELIZIE



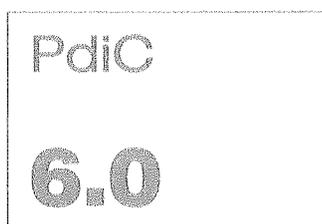
## Argenta - Ostellato - Portomaggiore

*Provincia di Ferrara*

PROGETTO PER L'EDIFICAZIONE DI MEDIO-PICCOLA STRUTTURA DI VENDITA  
ALIMENTARE DI CUI ALLA SCHEDA POC DEL COMUNE DI OSTELLATO N.1,  
CON VALENZA DI PIANO URBANISTICO ATTUATIVO E PERMESSO DI COSTRUIRE

Allegato alla delibera di Giunta  
Unione Valli e Delizie  
n. 34 in data 27.08.2014 – PUA con  
valenza di Permesso di Costruire

*Il Segretario Generale  
D.ssa Rita Crivellari*



### RELAZIONE IGIENE ALIMENTI

ALI' s.p.a.  
Via Claudio n° 2  
35100 PADOVA  
Cod. F. e P. IVA: 0348988285

PROPRIETA' -

**ALI' s.p.a.**

Via Olanda, 2  
35100 Padova

PROGETTISTA -

**Ing. Paolo Pavanato**

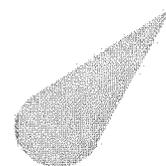
Via delle Industrie, 23  
45018 Porto Tolle (RO)





Ali S.p.A.  
35127 Padova  
Via Olanda 2  
Tel.049 8692211 (r.a.)  
Fax 049 8692200  
info@alisp.a.com

Codice Fiscale e P.IVA 00348980285  
Numero Iscrizione Reg. Imprese  
di Padova 00348980285  
R.E.A. 119674  
Capitale Sociale Euro 20.000.000 i.v.



**Spett. U.L.S.S. di Ferrara**  
**Dip.to di Prevenzione**  
**S.I.A.N. – Serv. Veterinario**  
**Via E. De Amicis, 22**  
**44015 Portomaggiore**

**per il tramite Spett. Comune di Ostellato**  
**Piazza Repubblica, 1**  
**44020 Ostellato (FE)**

**Oggetto:** Richiesta di parere preventivo igienico-sanitario, senza sopralluogo, per l'attività di supermercato da esercitarsi nell'edificio da realizzare nel Comune di Ostellato (FE) in Via della Croce, in particolare per la cottura di polli allo spiedo e preparazioni gastronomiche, taglio e preincarto di salumi e formaggi, doratura e preincarto di pane ed altri prodotti da forno, preparazione e farcitura di pizze, friggitoria di pesce e verdure, vendita di prodotti congelati/surgelati, taglio confezionamento e vendita di carni fresche di tutte le speci.

### **RELAZIONE DESCRITTIVA**

Il supermercato per cui si richiede quanto in oggetto è ubicato al piano terra di un nuovo edificio commerciale ed sarà composto di una sala di vendita, dai retrobanchi, dalla zona transito merci giornalieri, dai servizi igienici e dagli spogliatoi per il personale, dai servizi igienici per il pubblico, e ha le seguenti principali caratteristiche:

- altezza del locale in area vendita m. 4.00
- altezza del locale transito merci m. 4.00
- altezza dei servizi igienici e spogliatoi m. 3.00

L'ingresso al supermercato avviene dal parcheggio situato principalmente a nord-est dell'edificio. La sala di vendita è organizzata con scaffalature metalliche che individuano le varie corsie, alla testata delle quali sono poste le casse.

Nella corsia d'ingresso dell'area di vendita troviamo la zona ortofrutta. La frutta e la verdura sono esposte in un apposito e moderno espositore refrigerato di ml 13.75 con temperatura di esercizio di +2°C/+4°C, ed in espositori del tipo bancarella. La frutta e la verdura arrivano direttamente dal centro di

distribuzione e confezionamento dell'ALI' S.p.A. di Via Olanda, 2 – Padova. La merce eccedente sarà stoccata presso la cella presente nel locale posto alle spalle del banco. Accanto alla stessa è stato predisposto uno spazio dotato di lavello e tavoli per eventuali riconfezionamenti.

Dopo la zona ortofrutta, sono stati posizionati i banchi pane-pasticceria di ml 3.75, due sezioni non refrigerate di ml 2.50, una sezione di ml 1.25 per la vendita di prodotti cotti ed il banco della gastronomia al taglio di ml 6.25.

Opposto ai predetti banchi, è posizionato il banco per la vendita dei latticini di ml 20.00 con temperatura di esercizio +0°C/+2°C. Frontalmente sono state sistemate isole refrigerate di ml 3.75 sempre per l'esposizione di salumi e latticini in promozione o in evidenziazione. Proseguendo sono ubicati i banchi refrigerati per la vendita della carne confezionata di ml 13.75 con adiacente un'isola refrigerata di ml 3.75. Completa la sala di vendita i murali di ml 15.56 destinato ai prodotti surgelati con temperatura di esercizio di -20°C/-22°C.

#### **Settore gastronomia (tipologia di prodotti preparati e/o posti in vendita)**

- 1) Prodotti di gastronomia introdotti confezionati;
- 2) Formaggi stagionati, prodotti di salumeria stagionati ed altri prodotti a base di carne, previa porzionatura estemporanea connessa con la vendita di tipo "assistita";
- 3) Polli cotti mediante forno a convezione-vapore;
- 4) Prodotti della pesca cotti mediante frittura;
- 5) Prodotti vegetali cotti mediante frittura;
- 6) Pane ed altri prodotti di pasticceria secca da forno, mediante completamento della cottura a partire da semilavorati congelati/surgelati;

#### **Descrizione dei singoli flussi**

- 1) Questi prodotti entrano in grandi confezioni da ditte registrate/riconosciute al retro gastronomia ove è stata predisposta una cella frigorifera (T° di esercizio da 0 a +4°C) attrezzata con scaffalature interne. Per la vendita le confezioni sono aperte e trasferite nell'apposito settore del banco vendita ove il prodotto viene esposto. Ogni volta che si apre un prodotto, sono mantenute le etichette di rintracciabilità in un'apposita vaschetta dove è segnato il giorno di apertura (la procedura è presente nel reparto);
- 2) Questi prodotti entrano confezionati e/o imballati. All'arrivo saranno (eventualmente) disimballati quindi portati nella cella frigorifera a T° tra +2 a +4°C. Per la vendita vengono preventivamente sconfezionati, toelettati, frazionati e quindi esposti nell'apposito settore del banco vendita con le stesse indicazioni di cui al sopradescritto punto 1;
- 3) Le carcasse di pollame arrivano sfuse all'interno di cartoni, già pronti (toelettati e aromatizzati) direttamente da stabilimenti "riconosciuti". All'arrivo sono depositate su apposito settore della cella

frigorifera di stoccaggio carni avicunicole (nel settore macelleria). Da questa cella sono portati nel retro gastronomia ove vengono disimballati e inseriti sugli appositi sostegni per la cottura in forno. Una volta cotti sarà rispettata la "linea calda" ovvero vengono posti in apposito banco caldo mantenuto a T° da +60 a +65 °C per la successiva vendita assistita;

- 4) I prodotti della pesca destinati alla cottura entrano come prodotti refrigerati confezionati. All'arrivo sono disimballati e posti nella cella congelati (ad una temperatura d'esercizio di -18/-20°C). Per la cottura vengono sconfezionati, sgocciolati, infarinati su un infarinatoio in acciaio inox posto accanto al frigorifero di conservazione. La cottura avviene su friggitrice inserite tra gli impianti/arredi del retro banco gastronomia. La conservazione del prodotto cotto avviene rispettando la linea calda, dove sarà posto nell'apposito banco caldo in un altro piatto rispetto ai polli cotti e mantenuto a T° da +60 °C a +65 °C per la successiva vendita assistita;
- 5) I prodotti vegetali destinati alla cottura, entrano come surgelati. All'arrivo sono posti nella cella congelati (ad una temperatura d'esercizio di -18/-20°C). Per la cottura vengono sconfezionati e posti direttamente nel cestello della friggitrice. La cottura avviene su una vasca della friggitrice diversa da quella utilizzata per il pesce. La conservazione del prodotto cotto avviene rispettando la linea calda, dove è posto nell'apposito banco caldo in un altro piatto e mantenuto a T° da +60 a +65 °C per la successiva vendita assistita;
- 6) Il pane e altri prodotti di pasticceria secca da forno (pizzette, brioches, ecc) entrano come surgelati e sono posti in congelatore appositamente destinato nel retro gastronomia. Per la doratura (completamento della cottura) vengono sconfezionati nel tavolo posto vicino alla cella surgelati, posti direttamente nelle teglie per poi essere inserite nel forno posto nel retrogastronomia. A fine cottura possono essere sia preincartati per il libero servizio oppure posti in ceste presenti nel retro banco per la vendita assistita;

In questo punto vendita sarà venduto anche pane fresco prodotto da panificatori della zona che giornalmente consegneranno il loro prodotto e in questo reparto gli addetti provvederanno a confezionarlo ed etichettarlo per porlo in vendita negli scaffali di vendita evidenziandolo dal pane dorato preparato in loco. Anche i prodotti di pasticceria fresca saranno consegnati giornalmente da produttori locali, e la sola operazione dei nostri addetti consisterà nel preincarto e nell'etichettatura. Arriveranno anche basi per pizza farcite con pomodoro surgelate che sono conservate sempre nella cella surgelati. L'operatore sconfezionerà le pizze, le porterà nel retro banco gastronomia per essere farcite con i prodotti presenti nel banco (es. prosciutto, speck, mozzarella) per poi essere preincartate nel tavolo fronte forno e poste nel banco self service per la vendita.

#### **Settore macelleria (tipologia di prodotti preparati e/o posti in vendita)**

- 1) Carne di ungulati domestici sia sfusa che sottovuoto;

- 2) Carne avicunicola sia sfusa che sottovuoto;
- 3) Terze e quarte lavorazioni;

### **Descrizione dei singoli flussi**

- 1) La carne di ungulati domestici entra in grandi confezioni, da ditte registrate, dalla zona ingresso adiacente alle celle reparto macelleria. La carne di bovino e suino arriva in tagli sottovuoto. Viene scartonata e stoccata nella cella destinata alla carne degli ungulati domestici a T° tra +2 a +4°C. Le carni saranno poste nella cella su scaffalature in alluminio anodizzato dopo essere state tolte dai contenitori o dai cartoni. L'operatore preleva un taglio alla volta, apre il sottovuoto asciugando la carne con carta monouso nel tagliere dedicato. È poi tagliata/sezionata, preincartata ed etichettata con i dati di rintracciabilità fornitaci dal fornitore e posta per la vendita self service. In alcuni prodotti saranno aggiunte delle spezie (come ad esempio pepe nero nella tagliata, carote e sedano nella carne da bollito, rucola, ecc). Tutte le verdure che sono stoccate nella cella ortofrutta, sono ben lavate nel reparto ortofrutta e portate in macelleria, oppure provengono dalla IV gamma presente nel murale ortofrutta in sala di vendita;
- 2) La carne avicunicola entra in confezioni, da ditte registrate, dalla zona scarico merci presente nel reparto macelleria. Viene scartonata e posta nella cella dedicata alla carne avicunicola a T° +2/+4°C. La maggior parte della carne avicola arriva già confezionata e l'operatore dovrà solamente posizionarla nel banco carne per la vendita self service (coscette di pollo, petti di pollo, ali). Le confezioni di petto di pollo e tacchino arrivano con pezzature grandi pertanto l'operatore preleva la carne dalla cella, la pone nel tavolo di lavorazione dedicato al pollame con coltelli e tagliere appositi e le uniche operazioni che deve eseguire sono la suddivisione in porzioni, il taglio e preincarto per poi porli nel banco carne. Polli, faraone, conigli arrivano anche sfusi dalle aziende autorizzate e le operazioni che si eseguono in reparto sono il taglio in parti degli stessi, sempre nel tavolo dedicato, preincarto ed etichettatura per la vendita self service;
- 3) Terze e quarte lavorazioni, arrivano in confezioni da ditte registrate (AIA, Amadori, Montorsi, ecc.), vengono scartonate e poste direttamente nel banco carne presente nella sala di vendita ad una T° tra +2 a +4°C;

Nel reparto macelleria non saranno installati sterilizzatori, poiché è stata attivata una procedura di sanificazione e sterilizzazione delle attrezzature (si allega la procedura).

### **Spogliatoi e servizi igienici del personale**

Gli spogliatoi del personale, distinti per sesso, sono tinteggiati con pittura lavabile e sono forniti di armadietti con tetto inclinato a doppio scomparto, per separare la parte destinata agli abiti normali da quella per gli abiti di lavoro. A fianco degli stessi è posto il blocco dei servizi igienici composti da

antibagno e W.C.. Le pareti sono rivestite con piastrelle ed il pavimento è realizzato con piastrelle di ceramica, materiale facilmente lavabile e disinfettabile. Le porte, apribili verso l'esterno, sono costruite in materiale lucido facilmente lavabile e disinfettabile e dotate di serratura di emergenza azionabile dall'esterno con indicatore di presenza. L'antibagno è fornito di lavelli con rubinetteria con comando a pedale, portasapone liquido e contenitori per asciugamani in carta del tipo monouso o ad aria.

### **Servizi igienici per il pubblico**

Per il pubblico sono realizzati servizi igienici accessibili anche dalle persone disabili. Tali servizi saranno adeguatamente dimensionati per garantire lo spazio laterale per l'accostamento della sedia a rotelle alla tazza e tale vano è attrezzato con maniglioni e corrimano orizzontali e verticali. Il pavimento e le pareti sono rifiniti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Le porte sono costruite in materiale lucido facilmente lavabile e disinfettabile, del tipo ad apertura a spinta verso l'esterno e sono dotate di serratura di emergenza azionabile dall'esterno con indicatore di presenza. L'antibagno è fornito di lavelli con rubinetteria con comando a pedale, portasapone liquido e contenitore per asciugamani in carta del tipo monouso o ad aria.

### **Caratteristiche generali**

La restante superficie è adibita a ricevimento e transito delle merci che sosterranno in questi locali solamente il tempo necessario per la loro distribuzione sulle scaffalature. Il locale è munito di dispositivi idonei ad evitare l'ingresso di insetti (retina sulle finestre) ed altri animali.

Tutti i banchi frigoriferi e le celle sono tenuti costantemente sotto controllo da un sistema di monitoraggio collegato ad un personal computer presente sul punto vendita e collegato via modem al centro assistenza della ditta installatrice.

Tutti i pavimenti sono di colore chiaro, antiacido, antiscivolo e di facile pulizia e le pareti sono raccordate al pavimento con battiscopa ad unghia per evitare ristagni di sporcizia. All'interno delle lavorazioni è stato realizzato un impianto d'illuminazione che garantisce 500/600 lux/mq per permettere agli operatori di lavorare in tranquillità. Le porte e le pareti vetrate hanno le caratteristiche di sicurezza (antisfondamento) e in ogni caso da impedire che i vetri possano cadere in frantumi.

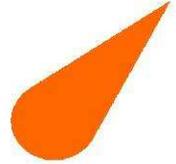
L'aria immessa nell'area di vendita del supermercato servirà, oltre che per il trattamento dei carichi estivi che invernali, al ricambio forzato dell'aria nello stesso, necessario al benessere delle persone e all'eliminazione di odori, anidride carbonica, e umidità altrimenti ristagnanti.

Distinti saluti.

Padova, 03 luglio 2014

Il Legale Rappresentante

**Canella Francesco**  
Via Olanda n° 2  
35127 PADOVA  
Cod. F. e P. IVA 00348980285



**Spett. U.L.S.S. di Ferrara**  
**Dip.to di Prevenzione**  
**S.I.A.N. – Serv. Veterinario**  
**Via E. De Amicis, 22**  
**44015 Portomaggiore**

**Oggetto:** Nuovo metodo di sanificazione coltelli reparto macelleria dei punti vendita ALI'.

A seguito della verifica del piano di autocontrollo e dell'operatività del reparto macelleria si è collaudato un metodo di pulizia dei coltelli, con l'equipe dell'U.L.S.S. 16 di Padova, che non prevede l'uso dello sterilizzatore dei coltelli nel reparto macelleria ma solo il metodo chimico. Di seguito le specifico la procedura di pulizia che sarà nostra premura formalizzare a tutti i punti vendita dopo eventuale verifica del vostro ufficio (per eventuali chiarimenti contattare il numero 049/869.22.11).

La pulizia dei coltelli va eseguita di frequente durante la giornata e viene eseguita in questo modo:

- 1) Eliminare i residui grossolani sotto il getto d'acqua;
- 2) Nebulizzare nei coltelli il sanificante Saniform diluito al 1% e con una spugna e dell'acqua calda strofinarla in tutta la superficie della lama e del manico pulendo attentamente nei bordi;
- 3) Risciacquare abbondantemente con acqua;
- 4) Asciugare con carta monouso e riporre i coltelli in un contenitore già precedentemente sanificato ed asciutto (es. vassoio) diverso da quello utilizzato per riporre i coltelli sporchi. L'addetto deve distinguere i due recipienti: uno per i coltelli sporchi e uno per i coltelli puliti.

Alla fine della giornata tutti i coltelli devono essere sanificati in questo modo:

- 1) Eliminare i residui grossolani sotto il getto d'acqua;
- 2) Con una spugna, dell'acqua calda e con il detersivo "Piatti agrumi gel" della ditta Italchimica, strofinare in tutta la superficie della lama e del manico pulendo attentamente nei bordi;
- 3) Risciacquare con acqua;
- 4) Nebulizzare nei coltelli il disinfettante Sanimed diluito al 1% ed attendere almeno 3 minuti;
- 5) Risciacquare con acqua;
- 6) Asciugare con carta monouso e riporre i coltelli in un contenitore già in precedenza sanificato ed asciutto (es. vassoio) diverso da quello utilizzato per riporre i coltelli sporchi;
- 7) Le spugne utilizzate devono mantenersi sempre pulite e sanificate;
- 8) Tutti i contenitori utilizzati per i coltelli devono essere sempre sanificati ed asciugati a fine giornata.

Ufficio controllo qualità  
**Dott. Mirko Bernardini**

Responsabile Ufficio Tecnico  
**Geom. Paolo Michelotto**