

---

## Il laboratorio polifunzionale per la trasformazione dei prodotti di fattoria

---

Come deve essere il laboratorio Nelle piccole aziende agricole abruzzesi, le lavorazioni dei prodotti vengono compiute a livello familiare ed a carattere stagionale, inoltre quasi sempre si trasformano diverse categorie di prodotti in quantità non rilevanti, ad esempio: il miele, gli ortaggi o la frutta, i legumi o le erbe officinali. Nella maggior parte dei casi il prodotto viene venduto direttamente in azienda o in piccoli mercatini o nelle fiere comunali. Fatte queste considerazioni si può affermare che il laboratorio può essere costituito da:

- A. una sala di lavorazione di adeguata ampiezza in relazione alle quantità trattate. In questa sala possono essere trasformati prodotti di origine diversa, purché in momenti nettamente distinti ed avendo cura di lavare e disinfettare macchinari ed attrezzature fra una lavorazione e quella successiva. La sala deve essere rivestita di materiale lavabile sino ad una altezza di due metri. Per materiale lavabile si intende la vernice lavabile oppure la piastrellatura, fatto salvo il caso che l'imprenditore non dimostri di utilizzare in modo appropriato altri tipi di rivestimenti ( ad esempio pietra e mattoni trattati con un impermealizzante atossico). Vi deve essere una sufficiente ventilazione ed illuminazione naturale, un lavabo con acqua corrente con rubinetto a pedale e dispositivi antimosche alle finestre ed alle porte. Il rivestimento in materiale lavabile non è obbligatorio per cantine e sale di stagionatura di formaggi e salumi o di altri prodotti. Spesso infatti, in tali locali, le pareti sono in mattoni o in pietra. In generale si può affermare che l'obbligo di utilizzare materiale lavabile per pareti e pavimenti, benché giustificato, dovrebbe essere prescritto esclusivamente per gli ambienti dove effettivamente avviene la lavorazione vera e propria e comunque in relazione alla natura specifica del prodotto.
- B. un bagno con antibagno. Il bagno deve essere dotato di tazza e lavabo. Nell'antibagno può essere sistemato un armadietto ove riporre gli indumenti di lavoro e che funge da spogliatoio. In questo modo si elimina la necessità di destinare un apposito locale a questa funzione. Nella dimensione della piccola fattoria dove normalmente non si utilizza personale esterno, non si ravvede la necessità di costruire due bagni, uno per le donne ed uno per gli uomini, provvedimento che in una piccola fattoria familiare sembra inutile e penalizzante. In alcuni casi si può anche chiedere ed ottenere di utilizzare il bagno dell'abitazione, purché esso sia sito nei pressi del locale di lavorazione. In tal caso, nella sala di lavorazione vanno previsti due lavabi, di cui uno destinato al lavaggio esclusivo delle mani;
- C. un locale per il deposito delle materie prime e dei materiali da imballaggio e confezionamento. Il deposito delle materie prime può anche essere attuato nella sala di lavorazione, soprattutto qualora si dimostri che i prodotti vengono subito posti in lavorazione o stoccati per brevissimi tempi e quindi, in definitiva, destinare un apposito locale a deposito di materie prime è soprattutto una scelta dettata dall'opportunità e dalla convenienza, piuttosto che un obbligo di legge. In ogni caso le materie prime devono entrare nella sala di lavorazione o nel locale deposito, da un apposito ingresso, ove nei pressi deve essere sistemata l'area di mondatura, pulitura e lavaggio;
- D. un locale per il deposito dei prodotti finiti, che di solito nella piccola fattoria è una dispensa o una sala di stagionatura.

---

### **Il laboratorio monolocale.**

In ogni caso è bene specificare che l'autorità sanitaria può concedere, su specifica richiesta da parte dell'interessato, citando l'art. 28 del Dpr 327/80, che i locali indicati possano essere riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza. In sostanza si tratta di una deroga molto importante, poiché risponde in pieno alle esigenze delle piccole fattorie. In questo caso avremo un laboratorio composto da un unico locale che risponde comunque alle caratteristiche di igiene già viste e dotato eventualmente di bagno con antibagno, sempre che non si ottenga di utilizzare il bagno della civile abitazione. Un laboratorio monolocale dunque è polifunzionale e cioè dove possono essere trasformati prodotti diversi in tempi nettamente distinti. Su quest'ultimo punto necessita un chiarimento. I prodotti agricoli alimentari vengono distinti in due principali generi merceologici e cioè in prodotti di origine vegetale e prodotti di origine animale. Le autorità sanitarie tendono a concedere autorizzazioni che non prevedano commistioni tra i due generi merceologici. Tuttavia nella dimensione della piccola fattoria le lavorazioni sono stagionali e quindi i tempi di lavorazione sono completamente diversi tra una lavorazione e l'altra e dunque la deroga appare pienamente accettabile e rispondente al buon senso.

---

### **La domanda di autorizzazione igienico-sanitaria.**

L'autorizzazione sanitaria è concessa su domanda al Sindaco ai sensi dell'art. 2 della L.283/62. Alla domanda, attestante che l'interessato svolge attività agricola, si deve allegare: - una planimetria in tre copie con l'indicazione della destinazione d'uso dei locali; - una relazione tecnica che contenga: una breve descrizione dell'attività in oggetto (bisogna cioè citare i prodotti che si vogliono trasformare); la copia del libretto sanitario del personale che effettuerà le lavorazioni, una breve descrizione dei locali, degli attrezzi e delle apparecchiature; il tipo di approvvigionamento idrico (in tal caso la potabilità si ritiene presunta se esiste l'allaccio alla rete pubblica; il sistema di smaltimento dei rifiuti (nella maggior parte delle piccole lavorazioni agricole i rifiuti possono essere compostati o smaltiti nel letamaio); il sistema di smaltimento dei reflui (nel caso delle lavorazioni citate, le acque reflue di lavorazione possono avere utilizzazioni agronomiche o compostate - lavorazione olio- o smaltite in appositi pozzetti di tipo imohf o se hanno caratteristiche assimilabili agli scarichi civili, possono essere immesse nella pubblica fognatura o destinate all'alimentazione di suini -siero del formaggio).

---

### **Aspetti di prevenzione igienica per la corretta conservazione dei prodotti.**

Le azioni preventive sono molto importanti per ridurre o scongiurare la presenza di microbi dannosi. In primo luogo gli ambienti di lavorazione devono essere puliti e non infestati da insetti e roditori, portatori della maggior parte dei microbi dannosi. Molto importante è l'igiene personale, il lavaggio accurato delle mani, l'assenza di malattie infettive nel personale che compie le lavorazioni, il lavaggio e la disinfezione dei materiali e delle attrezzature di lavorazione. Altrettanto importante è utilizzare prodotti freschi, non contaminati da agenti chimici, (residui di trattamenti, metalli) fisici (terra, polvere, sudiciume) e biologici. Nella piccola fattoria e nelle preparazioni casalinghe assume un particolare rilievo il fatto che possono essere utilizzati prodotti freschi e quindi, si presume con un minor rischio di contaminazione. Allo stesso tempo si evita il pericolo costituito da conservanti di natura chimica o contaminazioni intervenute durante la fase della prima conservazione, oltre ad avere alimenti con un più alto carico nutrizionale.