

Relazione tecnico-descrittiva delle modifiche strutturali e delle nuove attività svolte all'interno del supermercato ad insegna CONAD denominato SUPERMERCATI SASSUOLO SRL sito in via Bologna n. 16 a Sassuolo (MO).

Descrizione del punto vendita

Il punto di vendita oggetto della presente è una realtà commerciale di medie dimensioni collocato all'interno di un edificio sito in Via Bologna n. 16 a Sassuolo (MO) e davanti al quale è presente un ampio parcheggio a disposizione della clientela. L'ingresso e l'uscita del punto di vendita avviene mediante una porta scorrevole, in prossimità della quale sono collocate le casse nonché il box informazioni. L'organizzazione dei locali prevede magazzini e laboratori ed una serie di reparti all'interno del punto di vendita.

I servizi igienici e gli spogliatoi (divisi per sesso) a disposizione dei dipendenti, precedentemente collocati al piano interrato sono stati posizionati in prossimità del magazzino che si sviluppa sul retro dell'edificio. I bagni sono muniti di riscaldamento e l'acqua è sia fredda che calda.

Adiacente al magazzino è inoltre presente un ufficio utilizzato dal caponegozio.

Sul tetto dell'edificio sono posizionati tutti gli impianti tecnici precedentemente collocati al piano interrato.

In seguito ad un intervento di ampliamento/ristrutturazione i reparti presenti sono stati ricollocati andando così a modificare il lay out del supermercato.

Contestualmente a quanto sopra:

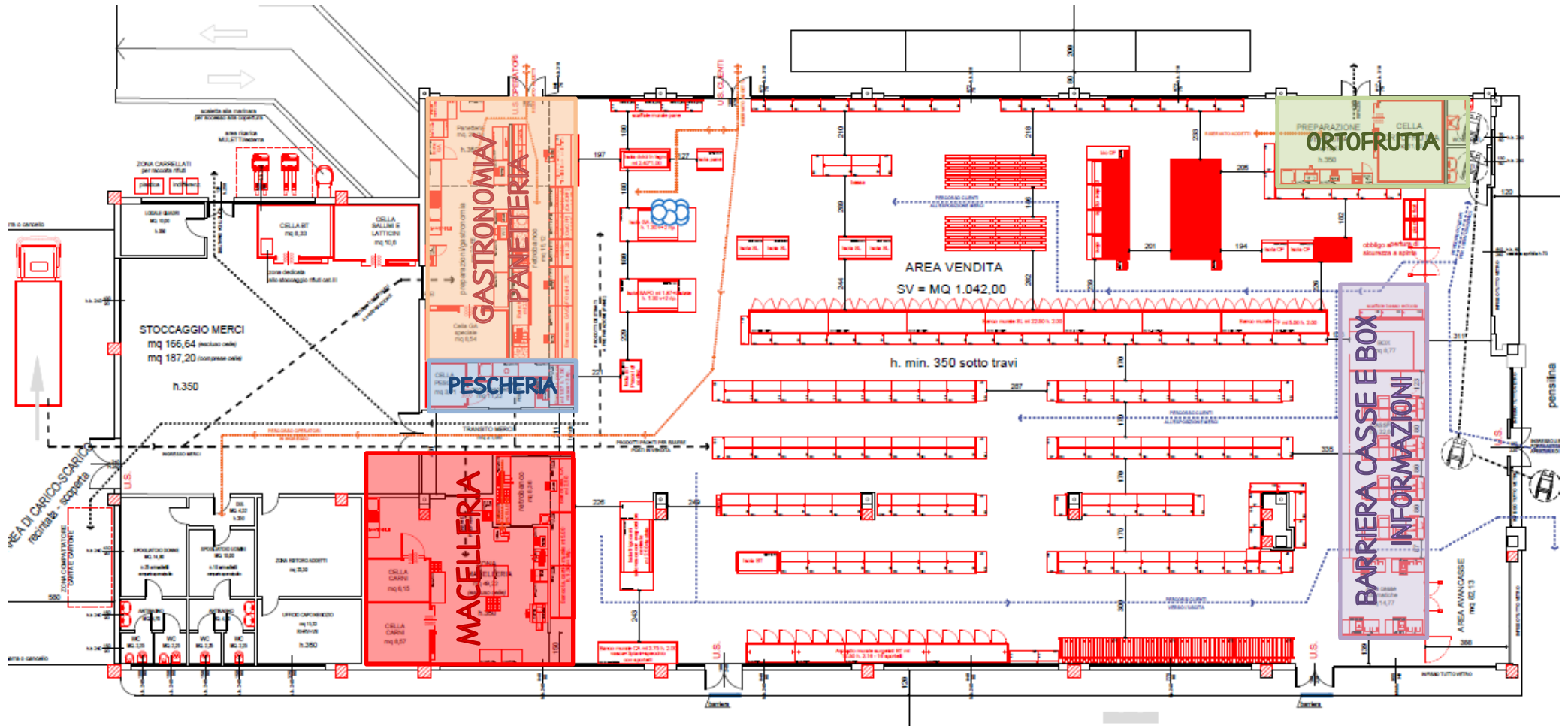
SI DICHIARA

- 1) Che lo smaltimento dei rifiuti solidi organici e inorganici sarà effettuato attraverso l'azienda esercente di nettezza urbana convenzionata con il Comune;
- 2) Che i residui organici derivanti dalle lavorazioni delle carni (ossa, grassi ecc.) saranno smaltiti attraverso operatore privato specializzato;
- 3) Che gli oli derivati dalla cottura saranno smaltiti sempre attraverso la medesima ditta specializzata;
- 4) Che i cartoni e gli imballaggi a base di carta saranno ritirati da una ditta privata specializzata nel recupero e riciclaggio di carta e cartone;
- 5) Che l'approvvigionamento idrico ad uso sanitario sarà effettuato attraverso l'acquedotto Comunale;
- 6) Che le acque reflue di lavorazione e dei servizi igienici saranno smaltite attraverso la rete fognaria comunale.

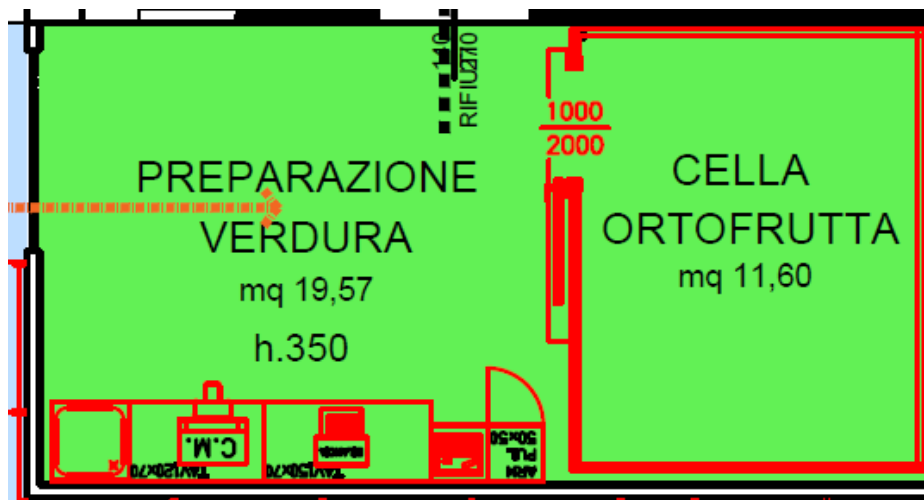
STATO DI FATTO



PROGETTO



1. ORTOFRUTTA



Il laboratorio di ortofrutta, precedentemente ubicato in prossimità del magazzino, viene ricollocato in prossimità della barriera casse.

Il prodotto giunge alla struttura allo stato sfuso in cassa/bancali o confezionato direttamente da produttore dove, in attesa di commercializzazione, viene immediatamente stoccato in idonea cella dell'ortofrutta.

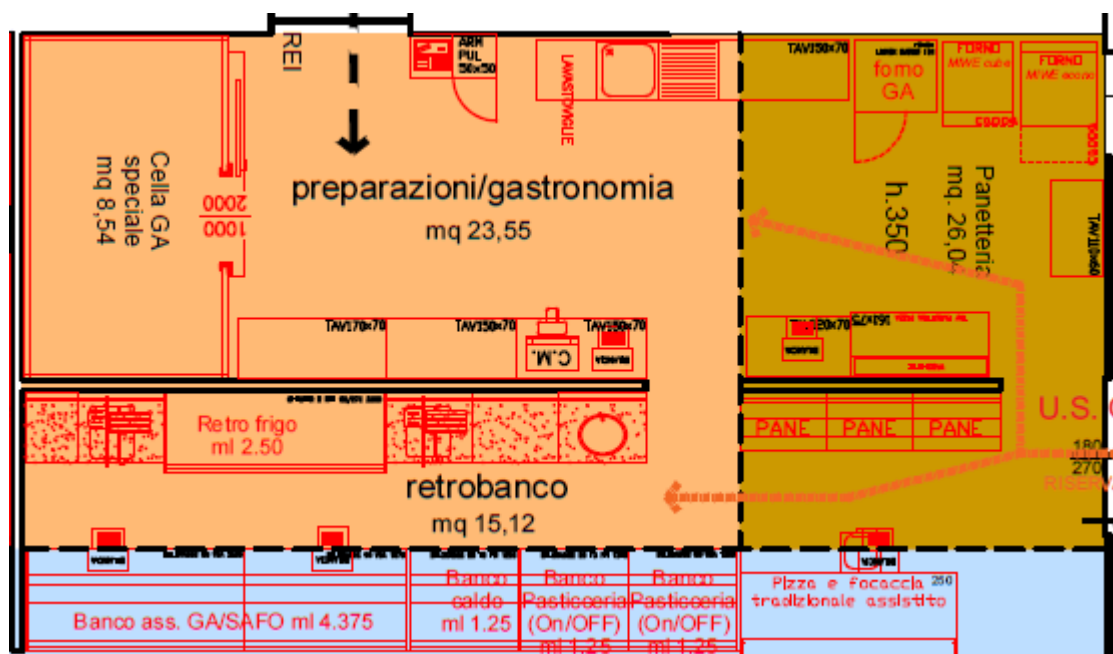
All'interno del laboratorio è allestita, con attrezzatura specifica, una zona dove avvengono le operazioni di confezionamento di prodotti orticoli interi ed eventualmente il taglio di quelle referenze che comunemente si possono vendere anche porzionate.

È il settore dove verranno stoccati e poi messi in vendita i vari prodotti ortofrutticoli. Il tipo di vendita è a libero servizio con bilancia prezzatrice-etichettatrice. Il reparto di vendita è dotato di piantane dove sono posizionati i guanti usa e getta per la clientela. Inoltre, sono venduti prodotti di IV^a e V^a gamma preconfezionati da fornitori esterni in arrivo al Pdv tramite automezzi refrigerati.

Le tipologie di prodotti che per loro natura non necessitano di refrigerazione, quali ad esempio frutta secca, vengono stoccate in deposito su scaffalatura. L'area vendita prevede murali refrigerati per la conservazione dei prodotti preconfezionati appartenenti alla IV^a e V^a gamma (insalate tagliate/verdure cotte etc.) e per quelli caratterizzati da elevata deperibilità.

I prodotti che, per loro natura, non prevedono temperatura refrigerata sono posizionati in beans/casse/CPR. La vendita proposta è quella a libero servizio con sistema self-service dove il consumatore, tramite guanto e sacchetto per alimenti monouso di plastica, sceglie e pesa autonomamente il prodotto alle bilance.

2. CUCINA/GASTRONOMIA



In seguito all'intervento di ristrutturazione il reparto di gastronomia viene ricollocato sul lato opposto rispetto alla posizione attuale.

Nel reparto sono messi in vendita i seguenti prodotti:

- salumi cotti e crudi
- formaggi freschi e stagionati
- formaggi freschi e stagionati porzionati e confezionati in vassoi con pellicola alimentare trasparente
- salumi cotti, crudi e stagionati affettati e/o porzionati a tranci, confezionati in vassoio con pellicola alimentare trasparente o vaschette alimentari
- salumi cotti, crudi e stagionati affettati e/o porzionati a tranci in buste alimentari sottovuoto
- formaggi freschi e stagionati porzionati e confezionati in buste alimentari sottovuoto
- formaggio grattugiato

Verranno eseguite le operazioni di:

- di affettatura dei salumi cotti, crudi, stagionati ed insaccati;
- disossatura di prosciutti crudi;
- taglio a tranci di salumi stagionati;
- porzionatura di formaggi;
- porzionatura e preincarto con vassoio e pellicola alimentare di formaggi freschi e stagionati
- porzionatura e preincarto con vassoio e pellicola alimentare di salumi cotti, crudi e stagionati

La preparazione dei vassoi preincartati da etichettare per la vendita a libero servizio è effettuata all'interno del laboratorio posto in prossimità del reparto salumeria. Il confezionamento dei vassoi con la pellicola trasparente è effettuato con una filmatrice elettrica dotata di piastra per la saldatura della pellicola stessa e/o sigilla vaschetta elettrica per l'uso di vaschette alimentari. A confezione approntata, il vassoio viene etichettato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Formaggio grattugiato

È commercializzato anche formaggio grattugiato di produzione interna, preparato nel laboratorio di preincarto salumi e formaggi. La materia prima utilizzata per la produzione è il formaggio normalmente commercializzato all'interno del punto vendita e manipolato unicamente nel reparto sopra un tavolo dedicato ai formaggi. Una volta grattugiato, questo viene confezionato, ed etichettato secondo la normativa vigente e posizionato per la vendita nel banco refrigerato oppure utilizzato come ingrediente nelle preparazioni interne.

Doratura prodotti di panetteria e pasticceria surgelati

Vengono illustrati i processi di lavorazione.

- tutti i prodotti surgelati crudi o precotti, debitamente confezionati dalle ditte fornitrici esterne sono a bassa temperatura (- 18°C);
- vengono rispettate le regole di cottura impartite dai fornitori, avendo cura di mantenere separato il prodotto precotto surgelato da quello crudo surgelato;
- la fine della cottura di tutti i prodotti viene segnalata attraverso un apposito segnalatore acustico temporizzato tarabile sulla base dei tempi di cottura indicati dai fornitori per i singoli prodotti;
- la pulizia delle teglie da forno e di qualsiasi attrezzatura necessaria nei processi viene effettuata con le attrezzature presenti nel reparto.

L'utilizzazione di forno elettrico non implica l'evacuazione atmosferica di fumi di sostanze combustibili, né l'esalazione di odori associabili alla cottura di prodotti di gastronomia a base di carne, ma la semplice produzione di vapore acqueo e odori.

Doratura e cottura pane e derivati

Relativamente alle operazioni:

- doratura del pane e dei derivati precotti surgelati e cottura di pasticceria cruda o precotta surgelata
- di cottura di basi o tranci di pizza o focaccia crudi o precotti surgelati già farciti;
- cottura di pasticceria farcita cruda o precotta surgelata dalle ditte fornitrici esterne;
- cottura di basi per pizza o focaccia forniti a temperatura di refrigerazione (+4°C)

Doratura del pane e dei derivati precotti surgelati e cottura di pasticceria cruda o precotta surgelata

La doratura del pane e derivati precotti surgelati e la cottura di pasticceria farcita cruda o precotta surgelata sono effettuati secondo le modalità previste dalle ditte fornitrici, senza sottoporli a manipolazioni d'alcun genere che ne possano alterare le caratteristiche organolettiche.

Le operazioni preliminari degli operatori del supermercato relative alla "doratura" di pane e derivati e la cottura finale di pasticceria farcita, precotti surgelati si limitano allo sconfezionamento degli involucri e alla preparazione delle teglie con l'introduzione delle stesse nel forno.

A "doratura" finita del pane e derivati, essi sono confezionati con apposite buste alimentari, etichettate con le specifiche degli ingredienti, le caratteristiche del pane e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

La vendita del pane precotto surgelato dorato è effettuata separatamente dal pane fresco di giornata attraverso l'uso di espositori.

Cottura di basi e tranci di pizza o focaccia crude o precotte surgelate già farcite o farcite nel punto vendita

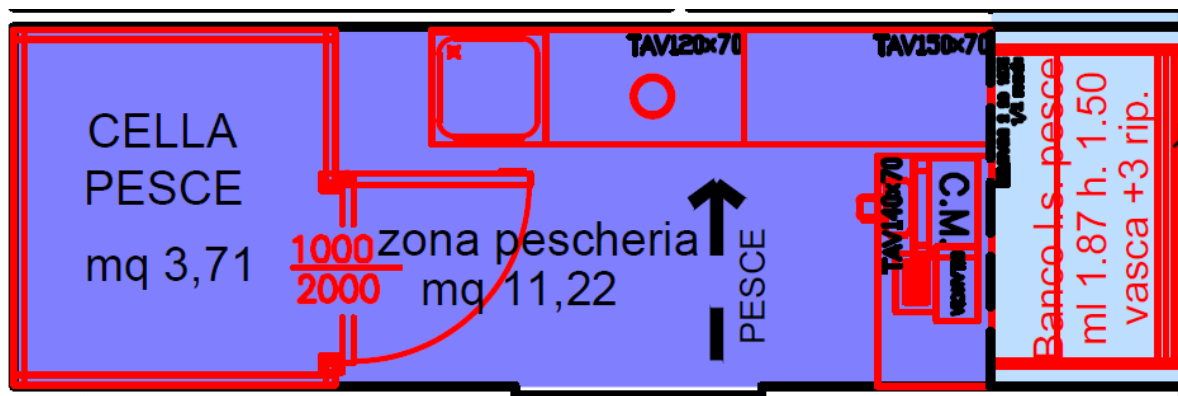
Relativamente alla cottura di basi o tranci di pizza e focacce precotte surgelate e già farcite, che vengono acquistate da fornitori esterni autorizzati, si procede all'approntamento delle teglie e alla successiva doratura delle medesime a temperatura e tempistica consigliate dal fornitore.

A cottura ultimata i prodotti di cui sopra vengono venduti, previo frazionamento di eventuali tranci, nella porzione di banco dedicato da parte del personale del reparto.

La doratura del pane e derivati precotti surgelati è effettuata secondo le modalità previste dalle ditte fornitrici, senza sottoporli a manipolazioni d'alcun genere che ne possano alterare le caratteristiche organolettiche.

In apposito bancone può avvenire la farcitura di basi pronte per pizza o similari (surgelate e/o refrigerate) provenienti da fornitori esterni.

3. PESCHERIA



La ristrutturazione del punto vendita ha permesso l'inserimento di un reparto pescheria con banco vendita a libero servizio e laboratorio annesso.

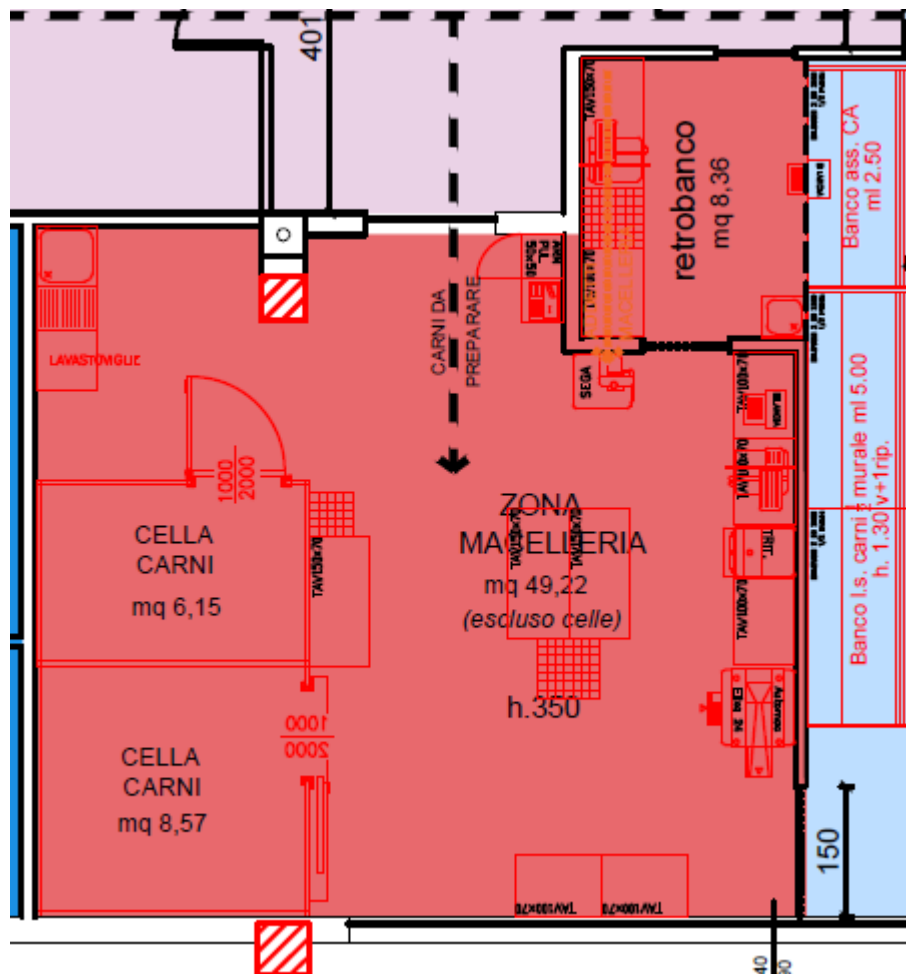
Il prodotto ittico trasportato in ghiaccio arriva alla struttura tramite automezzi refrigerati, dove una volta scaricato, viene immediatamente stoccato in idonea cella di tipo refrigerato.

Nel reparto viene venduto il pesce fresco intero e/o eviscerato e/o spellato (tipo sogliola). Nel retro della pescheria è presente il laboratorio a servizio del reparto in cui avviene la preparazione di preparati gastronomici a base di pesce.

Può avvenire la vendita di prodotto decongelato. Il prodotto congelato, una volta giunto in struttura, viene portato all'interno della cella BT posto all'interno del reparto e regolato ad una temperatura non superiore a -18°C . Il decongelamento avviene direttamente nel reparto lasciando decongelare il prodotto all'interno della cella frigorifera in apposito comparto a temperatura non superiore a $+4^{\circ}\text{C}$.

Il confezionamento di pesce in preincarto avviene in vassoi filmati tramite pellicola trasparente utilizzando una filmatrice manuale, ed etichettato secondo la normativa vigente e posizionato nel banco dedicato a disposizione della clientela. Oltre al prodotto di preparazione del preincarto sul punto vendita, può essere messo in vendita anche prodotto confezionato direttamente da fornitori autorizzati esterni. Sono venduti prodotti congelati preincartati (il prodotto arriva già congelato sfuso, viene preincartato, etichettato secondo normativa vigente) e posizionati all'interno della vasca di pertinenza a disposizione della clientela. Gli scarti di lavorazione sono collocati in contenitori chiusi, e depositati nella cella di pertinenza per il ritiro successivo dell'azienda autorizzata.

4. MACELLERIA



Il reparto macelleria, con il laboratorio dedicato, viene ricollocato sul lato opposto rispetto alla posizione originale. Presente un banco per la vendita assistita.

La carne può arrivare a seconda delle necessità in osso a quarti, confezionata in tagli posti sottovuoto.

Il prodotto giunge al supermercato tramite automezzi refrigerati, scaricato su apposita banchina di scarico ed immediatamente trasferito e stoccato all'interno delle celle frigo carni dedicate. Le celle presenti all'interno del reparto lavorazioni sono in tutto 2: dedicate alla conservazione delle carni rosse e delle carni bianche.

Vengono lavorati e venduti i seguenti tipi di carne: vitellone, vitello, bovino adulto, suino, ovino, equino, pollame, avicunicolo e struzzo, piatti pronti di gastronomia a base di carne cruda.

La vendita delle carni viene effettuata sia a libero servizio che servito a mezzo operatore nei rispettivi frigo di conservazione ed esposizione.

All'interno delle lavorazioni carni vengono eseguite le seguenti tipologie di lavorazione: disosso materia prima-sezionamento-toeletatura-produzione macinati-preparazione di piatti di gastronomia a base di carne fresca cruda con aggiunti di solo aromi naturali, preparazione di carne macinata, produzione di prodotti pronto a cuocere.

Le lavorazioni delle carni rosse, delle carni bianche, le preparazioni di elaborati avviene su tavoli dedicati e con attrezzature specifiche.

Gli scarti di lavorazione (ossi, grassi, oli, etc.) sottoprodotti di origine animale riconducibili a quelli definiti di categoria 3 del Reg. CE 1774/2002 saranno stoccati in appositi contenitori chiusi all'interno della cella frigo per il ritiro successivo da parte di azienda specializzata.

Oltre alla vendita di carni previa lavorazione secondo modalità di cui sopra, vengono venduti i seguenti tipi di carne: vitellone, vitello, bovino adulto, suino, ovino, equino confezionato all'origine, pollame, avicunicolo, struzzo confezionati confezionato in atmosfera controllata all'origine da fornitori industriali esterni.

In merito alla vendita di carni confezionate all'origine, si precisa e si dichiara che queste sono stoccate nelle celle frigorifere del laboratorio e la vendita delle stesse è effettuata al pubblico tramite l'esposizione sui banchi o isolette frigo dedicate.

La vendita di carni equine e struzzo di provenienza esterna (industriale) confezionate all'origine, non lavorate né manipolate all'interno del supermercato, avviene previa opportuna segnalazione effettuata tramite cartello informativo.

La stessa carne equina o di struzzo viene separata dalle altre tipologie di carni tramite divisori trasparenti. In nessun caso le carni equine o struzzo sono lavorate o manipolate all'interno della lavorazione delle carni/macelleria.

Vendita di prodotti di carne preincartata in loco

Il confezionamento di carne preincartata di bovino adulto, ovino, suino e avicunicoli avviene in vassoi filmati con pellicola trasparente. Il procedimento prevede l'utilizzo di una filmatrice automatica ed etichettatura con adesivi riportanti i dati identificativi del prodotto, la data di confezionamento e il prezzo, una volta confezionata in vassoi, questi vengono esposti nel murale self-service o nelle isolette a disposizione della clientela.

Produzione pronti a cuocere

Questi vengono prodotti su appositi ed esclusivi tavoli di pertinenza.

I prodotti diversi dalla carne quali spezie, aromi e sale che non necessitano di refrigerazione vengono conservati nel sottotavolo chiuso.

Una volta prodotti questi alimenti possono essere venduti sia con la metodologia servita a banco da operatore della macelleria che con la formula del preincarto nel banco self-service a disposizione della clientela.

Possono inoltre essere cotti nel forno e venduti caldi o, previo abbattimento, nel banco refrigerato.

5. SURGELATI

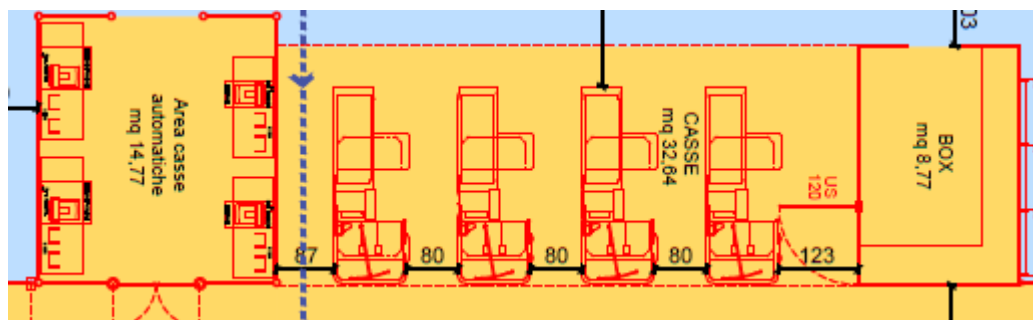
È il reparto dove saranno esposti e venduti prodotti surgelati e gelati.

I prodotti arriveranno tramite automezzi refrigerati a bassa temperatura, stoccati nella cella di pertinenza in magazzino ed esposti dal personale sul murale e sui murali e isole poste in area vendita a disposizione della clientela.

6. GENERI VARI

È il reparto dove saranno esposte e vendute a self-service le merci non rientranti nei reparti precedenti e che non necessitano di essere conservate a temperatura controllata. Lo scarico avverrà tramite una porta presente nella zona stoccaggio, dove i prodotti saranno posizionati in attesa di essere destinati alla vendita. Saranno altresì poste in vendita su una porzione di scaffalatura, alimenti industriali per animali.

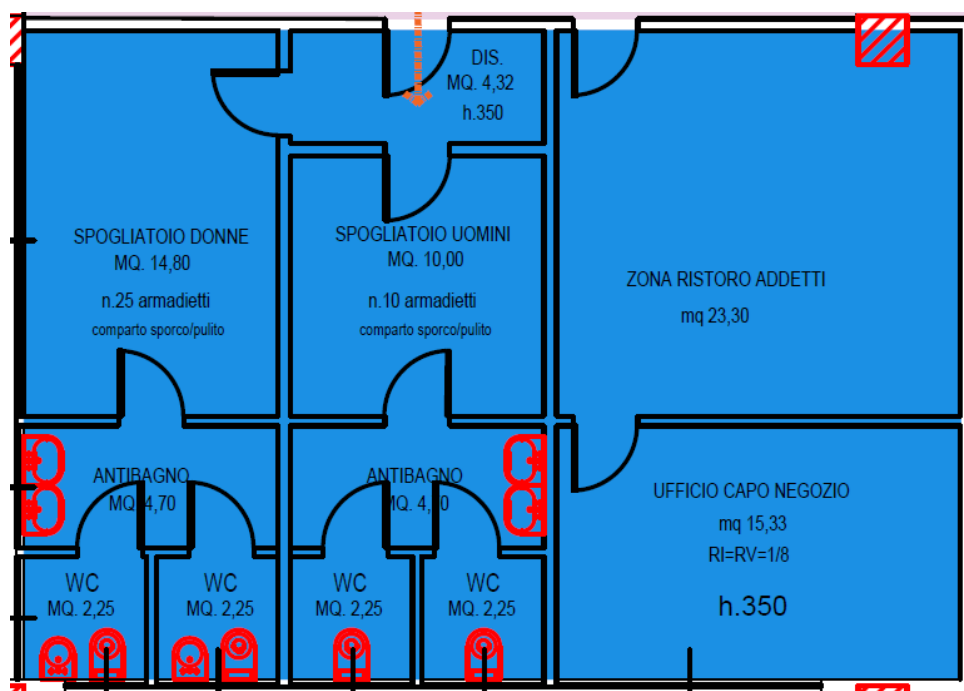
7. BARRIERA CASSE



In seguito alla ricollocazione del laboratorio ortofrutta e alla redistribuzione dei servizi igienici per la clientela, la barriera casse è stata spostata verso la parete inferiore in prossimità della porta automatica di ingresso/uscita.

Le postazioni di pagamento sono 4 mobili cassa tradizionali e 4 automatiche. Presente il box informazioni.

8. SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE



Gli spogliatoi e i servizi igienici a disposizione del personale, precedentemente collocati al piano interrato, sono stati posizionati in prossimità del magazzino.

Presenti due spogliatoi divisi per il personale maschile e per quello femminile; ogni locale ha a disposizione un numero di armadietti sufficiente per gli operatori ed entrambi sono in diretta comunicazione con i servizi igienici dedicati.

Presente un locale destinato a zona ristoro per gli addetti e un ufficio utilizzato dal caponegocio.

Dott.ssa Roberta Mazza
Consulente CONAD