

I requisiti HACCP per il settore bar

L'applicazione dei principi HACCP nel settore bar presenta peculiarità rispetto alla ristorazione classica. La gestione di prodotti molto diversi tra loro, dai caffè alle bevande alcoliche, dai gelati ai prodotti da forno, richiede procedure specifiche. L'arredo in acciaio inox facilita enormemente il rispetto di questi protocolli grazie alle sue caratteristiche intrinseche di igienicità e facilità di sanificazione.

Le zone a rischio nel bar sono principalmente quelle di contatto con latte e derivati, con i dolci freschi e con il ghiaccio. Il latte, in particolare, richiede catena del freddo ininterrotta e massima attenzione alle contaminazioni. I contenitori in acciaio inox per la conservazione del latte, i brocche per la montatura e gli accessori della macchina caffè devono essere sanificati quotidianamente seguendo protocolli precisi. La superficie non porosa dell'inox impedisce l'assorbimento di residui organici che potrebbero diventare terreno fertile per batteri.

Il ghiaccio destinato al consumo deve essere trattato come un alimento, mai toccato con mani nude e conservato in contenitori dedicati. Le vasche in acciaio inox per il ghiaccio devono essere svuotate e sanificate quotidianamente, operazione facilitata dalla resistenza dell'inox ai disinfettanti approvati per uso alimentare. Le palette per prelevare il ghiaccio, anch'esse in acciaio inox, vanno conservate in modo igienico e mai lasciate immerse nel ghiaccio stesso.

La formazione del personale sui protocolli HACCP è obbligatoria e deve essere documentata. Particolare attenzione va posta alle procedure di pulizia e sanificazione: non basta pulire, bisogna anche disinfettare con prodotti approvati e documentare queste operazioni. L'acciaio inox, resistendo a tutti i disinfettanti alimentari comunemente utilizzati, non pone limitazioni nella scelta dei prodotti sanificanti, a differenza di altri materiali più delicati.

Le superfici a contatto con alimenti

Le normative europee e nazionali sono molto precise riguardo ai materiali ammessi per il contatto con alimenti. L'acciaio inox AISI 304 e 316 sono da sempre tra i materiali di elezione, completamente inerti e privi di sostanze che potrebbero migrare negli alimenti. Questa caratteristica è particolarmente importante per preparazioni acide come succhi di frutta, limonate o prodotti a base di aceto, che potrebbero interagire con materiali meno stabili.

Tutte le superfici di lavoro dove vengono manipolati alimenti devono essere realizzate in materiali lisci, non assorbenti e facilmente lavabili. L'acciaio inox risponde perfettamente a questi requisiti, ma è importante verificare la qualità delle finiture. Superfici con saldature mal rifinite, graffi profondi o ammaccature possono creare micronicchie dove si annidano batteri. Per questo motivo, gli arredi professionali presentano saldature continue accuratamente levigate e angoli arrotondati.

I taglieri, sebbene possano sembrare un'eccezione all'uso dell'inox, devono comunque rispettare precisi requisiti. I taglieri in polietilene o polipropilene professionale sono ammessi e anzi preferibili all'uso diretto del piano in acciaio, proteggendolo dall'usura. Importante è la distinzione per colore in base al tipo di alimento lavorato, e la sanificazione accurata dopo ogni utilizzo. L'acciaio inox facilita questa organizzazione con contenitori e supporti dedicati per ogni tipo di tagliere.

Gli utensili a contatto con alimenti devono anch'essi rispettare gli stessi requisiti. Mestoli, schiumarole, fruste e spatole in acciaio inox sono preferibili a quelli in plastica o legno, specialmente per lavorazioni ad alta temperatura. L'inox non si scioglie, non rilascia sostanze e può essere sterilizzato ad alte temperature. I manici saldati rappresentano una soluzione più igienica rispetto ai manici avvitati, che possono creare interstizi dove si accumula sporco.

Zone di lavaggio e sanificazione

Un bar o pasticceria professionale deve disporre di punti di lavaggio adeguati e correttamente dislocati. La normativa distingue tra lavaggio delle mani, lavaggio delle attrezzature e lavaggio delle stoviglie, richiedendo punti dedicati per ciascuna funzione. I lavamani devono essere azionabili senza uso delle mani, tipicamente con comando a leva lunga, a pedale o con

fotocellula, e devono disporre di sapone liquido e sistema di asciugatura igienico.

Il lavello per le attrezzature deve essere separato da quello per le stoviglie dei clienti. Nelle realtà più piccole, dove un unico lavello deve svolgere più funzioni, è obbligatorio sanificarlo tra un utilizzo e l'altro. I lavelli in acciaio inox professionali sono progettati per facilitare queste operazioni: vasche profonde permettono il lavaggio di pentole e teglie voluminose, mentre i piani laterali offrono spazio per preparare e sgocciolare.

Le lavastoviglie professionali, sempre più diffuse anche nei bar di piccole dimensioni, devono essere corredate da piani di carico e scarico in acciaio inox. Il piano di carico, posizionato a sinistra della macchina, organizza le stoviglie sporche in cestelli specifici. Il piano di scarico, a destra, accoglie le stoviglie pulite ancora calde permettendone il raffreddamento prima del riordino. Questi piani, realizzati in acciaio inox con bordi rialzati, raccolgono l'acqua di sgocciolamento convogliandola verso la macchina.

I prodotti per la pulizia e la sanificazione devono essere conservati in aree dedicate, separate da quelle alimentari. Armadietti in acciaio inox con chiusura a chiave garantiscono la sicurezza, impedendo contaminazioni accidentali e accessi non autorizzati. L'interno dell'armadietto dovrebbe avere ripiani rimovibili e facilmente lavabili, per gestire eventuali perdite o rovesciamenti di prodotti chimici.

La separazione tra zona cliente e laboratorio

La normativa richiede una separazione netta tra le aree accessibili ai clienti e quelle destinate alle lavorazioni. Questa separazione non deve essere necessariamente fisica con porte e pareti, ma deve essere garantita attraverso barriere efficaci. Nel caso dei bar con banco aperto, la struttura stessa del bancone in acciaio inox funge da barriera, impedendo l'accesso dei clienti alle zone operative.

Il flusso delle merci e dei prodotti deve seguire un percorso logico che eviti incroci pericolosi. Le materie prime entrano da un accesso dedicato, vengono stoccate in aree apposite, attraversano le zone di lavorazione e infine raggiungono l'area di vendita o servizio. Il prodotto finito non dovrebbe mai transitare nelle zone di lavorazione delle materie prime per evitare contaminazioni crociate. Questa organizzazione dei flussi va pianificata in fase di progettazione dell'arredo.

Le aree di transito del personale devono essere distinte quando possibile. Un addetto che si sposta dal laboratorio al banco dovrebbe idealmente non attraversare la zona clienti, e viceversa. Quando questo non è materialmente possibile, si ricorre ad accorgimenti come l'obbligo di cambi divisa o comunque di utilizzo di dispositivi di protezione diversi nelle diverse zone. Anche qui l'acciaio inox aiuta con armadietti spogliatoio e appendiabiti che delimitano chiaramente le diverse aree.

Gli spazi destinati al deposito dei rifiuti devono essere posizionati in modo da non contaminare le aree pulite. I contenitori in acciaio inox con azionamento a pedale sono lo standard per la raccolta differenziata all'interno del laboratorio. Le postazioni di lavaggio, dove si concentra lo sporco, dovrebbero essere in zone marginali rispetto ai flussi principali, possibilmente vicine all'uscita di servizio per facilitare lo smaltimento dei rifiuti.

Siti utili

[Attrezzature professionali](#)

[Arredo inox Rimini](#)

[Arredo inox Cesena](#)

[Attrezzature per ristorazione](#)