



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL
ROMA 4



REGIONE
LAZIO

Prot. 10726
DEL 21/02/2014

Spett.le SUAP Comune di Ladispoli
SUAP Comune di Anguillara Sabazia
SUAP Comune di Cerveteri
SUAP Comune di Bracciano
SUAP Comune di Trevignano Romano
SUAP Comune di Manziana
SUAP Comune di Canale Monterano
epc Comune di Ladispoli
La Responsabile del Settore 1° dell'Area IV
Servizi Culturali F.to Marina Panunzi

Oggetto: requisiti minimi per il commercio su aree pubbliche

Con la presente per si comunica un breve vademecum sulle normative di riferimento ed i requisiti minimi che si dovranno tenere per qualsiasi evento su aree pubbliche in cui vi sia preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande (sagre, feste, etc.).

Qualora vi siano regolamenti comunali più restrittivi delle attuali norme si voglia inviarne copia a codesto Ufficio.

Si pone in evidenza, vista la brevità degli eventi, che qualora le eventuali non conformità NON siano risolvibili immediatamente si procederà alla sospensione dell'attività.

Si voglia inoltrare ai rispettivi uffici di competenza l'allegato alla presente in modo che sia disponibile all'utenza prima dell'inizio dell'evento e/o all'atto di registrazione (DIA/SCIA).

Distinti Saluti


ASL ROMA 4
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Responsabile SIAN
IL MEDICO RESPONSABILE U.O.S.
Dr. Giovanni A. RONZANI

ASL ROMA 4
Via Terme di Traiano 39/a
00053 Civitavecchia (RM)

+39.06.966 69100
www.aslrmf.it
p.iva 04743741003

Dipartimento di Prevenzione UOS SIAN Bracciano
+39.06.966 69 252
email sian.f213@aslrmf.it
pec protocollo@pec.aslrmf.it

Requisiti igienico sanitari minimi per il commercio di prodotti alimentari in occasione di mercati/fiere/manifestazioni su aree pubbliche.

DOCUMENTAZIONE

Documentazione che deve essere presente presso la struttura, da presentare agli organi di controllo:

- a) **Notifica di Registrazione per l'attività svolta**, (SCIA/DIA) inoltrata al SUAP che provvederà ad inoltrare all'Autorità competente per territorio
- b) **Manuale H.A.C.C.P.**(Reg. CE 852/2004), con procedura della rintracciabilità (Reg. CE 178/2002) e applicazione gestionale della documentazione. (compresa una parte SPECIFICA PER LE MANIFESTAZIONI su aree pubbliche)
- c) **Attestato di formazione/idoneità sanitaria**, per il personale alimentarista, rilasciato ai sensi di normative vigenti;
- d) **Etichettatura in riferimento al Reg. CE 1169/11 e succ. modifiche**

1) CARATTERISTICHE STRUTTURALI DI BANCO TEMPORANEO DESTINATO ALLA VENDITA DI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI, ALIMENTI NON DEPERIBILI CONFEZIONATI E NON

- a) Installati in modo che ne sia assicurata la stabilità utilizzando materiale igienicamente idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
- b) Prodotti mantenuti in idonei contenitori collocati ad almeno 50 cm. da terra.
- c) Vendita consentita anche senza collegamento alle reti di energia elettrica ed acqua potabile.
- d) Idonea copertura sovrastante tutta la merce posta in vendita

2) CARATTERISTICHE STRUTTURALI DI BANCO TEMPORANEO DESTINATO ALLA VENDITA DI ALIMENTI COTTI, GIÀ PREPARATI O CHE NON NECESSITANO DI ALCUNA PREPARAZIONE O ALIMENTI DEPERIBILI CONFEZIONATI.

Oltre alle caratteristiche di cui al punto precedente 1, devono disporre di:

- a) Piani rialzati di almeno 1 mt. da terra.
 - b) Banchi di esposizione facilmente lavabili e disinfettabili, muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti dagli agenti esterni.
- B1) protezioni laterali ed in profondità per almeno 30 cm e copertura per gli alimenti sfusi (noccioline, caramelle)

c) Idonea attrezzatura per il mantenimento della temperatura di conservazione del prodotto, in grado di assicurare un T° compresa fra 60 e 65 °C. (per gli alimenti da conservare caldi), ovvero una temperatura compresa fra 0 e +4 °C. (per gli alimenti da conservare refrigerati).

d) Serbatoio per l'acqua potabile di adeguata capacità, con lavello munito di erogatore a comando non manuale dell'acqua potabile e serbatoio per la raccolta delle acque reflue erogatore sapone liquido e salviette monouso.

e) Oltre alla copertura sovrastante la struttura dovrà anche essere di parete di separazione dalle altre attività;

3) CARATTERISTICHE DI NEGOZIO MOBILE (VEICOLO IMMATRICOLATO SECONDO IL CODICE DELLA STRADA COME VEICOLO SPECIALE USO NEGOZIO)

a) Vano interno di altezza pari ad almeno mt. 2 con il piano di vendita posto ad almeno 1,30 mt. dalla quota esterna

b) Struttura tecnicamente adeguata per assolvere alle esigenze igieniche di conservazione (frigoriferi/ vetrine frigo) e protezione dei prodotti alimentari trattati e costituita da materiale resistente, inalterabile, inerte, facilmente lavabile e disinfettabile.

c) Impianto di collegamento all'acquedotto o serbatoio idraulico alternativo

d) Impianto di scarico collegato in fognatura o serbatoio a circuito chiuso

e) Impianto elettrico di collegamento alla rete o impianto autonomo alternativo per la produzione di energia elettrica (questo sistema è obbligatorio)

f) Lavello ad erogazione automatica di acqua calda/fredda e sapone liquido o in polvere

g) Contenitore per raccolta rifiuti a comando non manuale

All'interno dei negozi mobili i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare rischi di contaminazione.

Per ortofruttili freschi e

prodotti alimentari non deperibili confezionati e sfusi non sono richiesti i requisiti di cui ai punti da A ad G

4) ATTIVITÀ NON CONSENTITE



a) Nel banco temporaneo non è consentita la vendita di pane sfuso ma solo confezionato all'origine; può essere venduto sfuso nel negozio mobile purché provvisto di banchi di esposizione idonei sotto il profilo igienico sanitario e adeguatamente protetti.

b) E' vietata la vendita di funghi spontanei freschi, e di funghi secchi sfusi in forma itinerante. L'operatore addetto alla vendita dei funghi spontanei freschi e di funghi secchi sfusi, deve essere in possesso di attestato di idoneità sanitaria. I funghi freschi spontanei destinati al consumo devono essere certificati da un micologo.

c) Sono vietate in sito, le preparazioni della gastronomia e della pasticceria a base di uova fresche e ovo prodotti

d) E' vietata la vendita di fave fresche sfuse, mentre è fatto **OBBLIGO** qualora la vendita di fave avvenisse in confezioni sigillate di apporre in modo evidente il seguente cartello **"IN QUESTO ESERCIZIO SONO ESPOSTE E/O IN VENDITA FAVE FRESCHE"**

Il presente vademecum E' RAPPRESENTATIVO e pone in evidenza i caratteri salienti presenti nella normativa vigente in materia di tutela e salute degli alimenti.

Le normative di riferimento a cui attenersi sono:

Reg CE 852/04

Ordinanza Ministero Salute 3/04/2002

Reg. CE 178/2002

Reg. CE 1169/11

La mancata applicazione della normativa vigente sarà sanzionata nei termini di legge, mentre verrà richiesta la rimozione dei banchi o degli automezzi qualora vi siano carenze strutturali e/o documentali che pongano a rischio la sicurezza alimentare e non sia possibile adeguarsi immediatamente (vista la breve durata della manifestazione)