

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 4 luglio 2007, n. 1077

Sostituzione dell'allegato A della Deliberazione di Giunta regionale n. 529 del 28.04.2006. Approvazione Linee Guida per l'applicazione dell'Ordinanza del Ministero della Salute 03/04/02 "Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche".

L'Assessore alle Politiche della Salute, Dr. Alberto TEDESCO, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile della P.O. dell' Ufficio n°1, dal Dirigente dell'Ufficio n°2 del Settore Assistenza Territoriale e Prevenzione, confermata dal Dirigente dello stesso Settore, riferisce quanto segue:

Con delibera n. 529 del 28.04.06, la Giunta Regionale ha approvato le "Linee Guida per l'applicazione dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3/4/02-Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche" finalizzate a:

- puntualizzare alcuni aspetti dell'Ordinanza Ministero della Salute 3 aprile 2002 ritenuti particolarmente importanti al fine di consentire una corretta applicazione della norma ed evitare incongruenze e difformità dell'applicazione della stessa sul territorio regionale;
- definire alcuni aspetti relativi al commercio ed alla somministrazione di alimenti e bevande sulle aree pubbliche attrezzate e sulle aree autorizzate in occasione di feste paesane, sagre, nonché aspetti relativi alle pertinenze esterne di attività commerciali (bar, ristoranti, gelaterie).

Con delibera n. 713 del 28.05.2007 la Giunta Regionale ha approvato "Recepimento Accordo del 09 febbraio 2006 ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.". Indicazioni operative e approvazione modu-

listica, dando di fatto applicazione al Regolamento CE 852/2004.

Considerato altresì che i contenuti della suddetta delibera si applicano anche al commercio sulle aree pubbliche, si ritiene opportuno modificare tutte le parti Delibera G.R. 529/06 in contrasto con l'applicazione del Reg. n. 852/04;

Inoltre in data 01.06.07 presso il Settore ATP dell'Assessorato alle Politiche della Salute si è tenuta apposita Conferenza di Servizio, cui hanno partecipato oltre all'Assessorato, l'ANCI Puglia, la Confcommercio, la Confesercenti, e il gruppo di lavoro regionale;

- nel corso della riunione, in particolare, sono state rilevate le difficoltà operative nell'applicazione di alcuni requisiti elencati nelle linee guida di cui alla D G.R. n.529 del 28/04/06, di applicazione dell' Ordinanza del Ministero della Salute 3.4.02 relativamente a "La somministrazione all'aperto su aree pubbliche", al punto 2). "chiusa al traffico veicolare anche nelle adiacenze della zona individuata e lontane da fonti polveri o altro materiale contaminante, durante lo svolgimento dell'attività", e al punto 5) "protette con idonei sistemi (gazebo, ombrelloni, ecc.)";

- Considerato che l'O.M. 03.04.2002 a cui si fa riferimento nelle Linee Guida regionali non dispone la completa chiusura al traffico della zona destinata alla somministrazione e della zona adiacente, si ritiene opportuno rettificare le precitate Linee Guida cassando il punto 2. ed integrando il punto 5 (che diviene punto 4.) così come di seguito riportato: "protette con idonei sistemi (gazebo, ombrelloni, ecc.) da polveri o altro materiale contaminante, durante lo svolgimento dell'attività". I requisiti di cui ai rettificati punti 3. e 4. delle linee guida devono essere utilizzati in maniera combinata al fine di evitare ogni fonte di possibile inquinamento,;

- Atteso, altresì, che per le manifestazioni temporanee (sagre, fiere, feste e simili) per le quali è prevista la procedura di DIA differita ai fini della registrazione, in sede di prima applicazione, la notifica dovrà avvenire almeno 15 giorni

prima dell'effettivo svolgimento della manifestazione;

-Per quanto sopra, si ritiene necessario sostituire in allegato A della a DGR 529/06nLinee guida per l'applicazione dell'O.M. Salute 03.04.02 - Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche" con l'allegato 1, pari titolo, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;

Il presente schema di provvedimento è di competenza della Giunta Regionale ai sensi dell'art.4,Comma 4. Lett.a9 della L.R. n. 7/97.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta Regionale l'adozione del conseguente atto finale

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore;
- Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente schema di provvedimento dal Responsabile della P.O. dell'Ufficio n. 1, dal Dirigente dell'Ufficio n° 2 e dal Dirigente del Settore;

A voti unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

- per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate, di sostituire l'allegato A della delibera di Giunta Regionale n. 529 del 28.04.2006 "Linee Guida per l'applicazione dell'O.M. Salute 03.04.02 -Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche" con l'allegato 1, pari titolo, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di incaricare il Settore ATP di trasmettere la citata modifica alle AA.SS.LL. nonché della diffusione delle stesse agli altri Enti, Organismi, Associazioni interessate.
- di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino ufficiale della Regione Puglia ai sensi dell'art.6 L.R.13/94

Il Segretario della Giunta
Dr. Romano DONNO

Il Presidente della Giunta
On. Nichi VENDOLA

REGIONE PUGLIA**All. I****LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DELL'ORDINANZA DEL MINISTERO DELLA SALUTE 3 APRILE 2002 "REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER IL COMMERCIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI SULLE AREE PUBBLICHE"****PREMESSA**

Con l'Ordinanza del 3 aprile 2002, il Ministro della Salute ha stabilito i requisiti igienico – sanitari

- per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche, nelle quali si effettuano i mercati;
- dei posteggi, singoli, riuniti in un mercato, presenti nelle fiere;
- delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei che insistono sui posteggi .

Tali caratteristiche devono poter garantire il mantenimento di idonee condizioni igieniche durante il commercio al fine di scongiurare eventuali contaminazioni degli alimenti .

Sulle aree pubbliche , così come definito dal Decreto Legislativo 31 marzo 1998 n. 114 e dalla Ordinanza del Ministero della Salute del 3 aprile 2002, è possibile esercitare il commercio di alimenti e bevande (con posteggi in concessione oppure in forma itinerante) con le modalità e le attrezzature previste dall'Ordinanza del Ministero della Salute a tutela delle esigenze igienico – sanitarie .

Il commercio di alimenti su aree pubbliche può essere esercitato attraverso :

- a) la sola vendita di alimenti deperibili e non ;
- b) la preparazione e la vendita di alimenti deperibili e non ;
- c) la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande;
- d) la sola somministrazione di alimenti e bevande;

Le differenti tipologie di commercio di alimenti su aree pubbliche possono essere esercitate in relazione

- alle caratteristiche dell'area sulla quale viene effettuata l'attività
- alle caratteristiche delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento dell'attività
- alle condizioni particolari previste dagli articoli 6 e 7 dell'Ordinanza Ministero della Salute 3 aprile 2002.

Le presenti linee guida non si applicano a tutte le attività promozionali, non a scopo di lucro, durante le quali non avviene la commercializzazione bensì la sola degustazione di prodotti alimentari .

QUADRO NORMATIVO NAZIONALE E COMUNITARIO

- Legge 30.4.62 n. 283 . Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.34, n. 1265: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" ;
- Decreto del Presidente della Repubblica 26.3.80 n. 327 . "Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.4.62 n. 283 ,e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande " ;
- Legge n.112 del 28/03/1991 "Norme in materia di commercio su aree pubbliche (Abrogata) ;
- Decreto Ministero dell'Industria n.248 del 04/06/1993 "Regolamento di esecuzione della Legge 28 marzo 1991 n.112, recante norme in materia di commercio su aree pubbliche". L'art.

Decreto 248/93, per la prima volta, introduceva in modo esplicito, il concetto di “esigenza del rispetto dei requisiti igienico-sanitari in materia sia di vendita al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari sia di somministrazione di alimenti e bevande“. Il comma 2 infatti recitava “Il commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari deve essere esercitato con le modalità e le attrezzature necessarie a garantire che siano protetti da contaminazioni esterne e siano conservati in maniera adeguata in rapporto alla loro natura ed alle loro caratteristiche; tali modalità ed attrezzature sono stabilite dal Ministero della Sanità con apposita ordinanza“.

- Decreto legislativo n. 123 del 03/03/1993 “ Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari “;
- Ordinanza del Ministero della Sanità 26 giugno 1995 “Requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari”.
- Ordinanza del Ministero della Sanità 28 agosto 1996 “Modificazioni all’ordinanza 26 giugno 1995 recante requisiti igienico–sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari“, differiva i termini di adeguamento previsti dalla precedente Ordinanza, di 18 mesi a partire dalla data di pubblicazione del provvedimento di attuazione della Direttiva 93/43/CEE del 14 giugno 1993 sull’igiene dei prodotti alimentari.
- Decreto Legislativo n.155 del 26 maggio 1997 “ Attuazione alle direttive europee 93/43/CEE e 96/03/CE concernente l’igiene dei prodotti alimentari “;
- Decreto Legislativo 31 marzo 1998 n. 114 “Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'articolo 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59 “ .

Titolo X “Commercio al dettaglio su aree pubbliche” nel cui contesto :

- all’art.27, vengono specificati i significati di: aree pubbliche, commercio sulle aree pubbliche, posteggio, mercato, fiera, presenze in un mercato, presenze effettive in una fiera;
- Articolo 28 : “ L’esercizio del commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari è soggetto alle norme comunitarie e nazionali che tutelano le esigenze igienico-sanitarie. Le modalità di vendita e i requisiti delle attrezzature sono stabiliti dal Ministero della Sanità con apposita ordinanza “ .
- Poiché l’art. 28 del D.L.vo n. 114/98 attribuiva al Ministero della Sanita' il compito di emanare una ordinanza per fissare le modalità di vendita e i requisiti igienico - sanitari necessari per il commercio, ritenuto necessario effettuare una revisione del testo della propria ordinanza del 26 giugno 1995 (la cui entrata in vigore per effetto della proroga concessa avrebbe dovuto essere di 18 mesi successiva all’entrata in vigore del D.L.vo n. 155/97), per effetto del decreto legislativo n. 155/97 e del decreto legislativo n. 114/98, i termini previsti dall'art. 1 dell'ordinanza 28 agosto 1996 (di proroga della precedente) con Ordinanza del Ministero della Sanità del 29 gennaio 1999 “Modificazioni all’Ordinanza 28 agosto 1996 recante requisiti igienico - sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari” i termini di scadenza per l’adeguamento ai requisiti igienico - sanitari venivano differiti al 30 giugno 1999 ;
- Ordinanza del Ministero della Sanità del 2 marzo 2000 “Requisiti igienico - sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche”;
- Ordinanza del Ministero della Sanità del 3 aprile 2002 “Requisiti igienico - sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche” sostituiva, abrogandola, l’ordinanza precedente ;
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare ;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari ;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ;
- Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sui controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

UFFICIO REGIONALE
PUGLIA
31/07/2007

- Regolamenti (CE) n.2073,2074,2075,2076/2005

LE NORME DELLA REGIONE PUGLIA

- Deliberazione della Giunta regionale n. 3819 del 06.10.1993 “ L.R. 20 luglio 1984, n. 36 art. 9, 2° comma, lett.M – Approvazione schema tipo del regolamento di Igiene e Sanità Pubblica dei Comuni”,- capo IV “Disciplina della vendita su aree pubbliche”;
- Ordinanza n.110/96 del 21/3/1996 “Ordinanza del P.G.R. concernente la distribuzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande sul territorio pugliese”;
- In attesa dell’entrata in vigore dei dispositivi di cui alla OPGR n. 110/96, il Presidente della Regione Puglia emanava l’ O.P.G.R. n. 443 del 4/10/1996 con la quale venivano revocati alcuni commi dell’O.P.G.R. n. 110/96, nella parte ove si faceva riferimento alla vendita ed al disosso delle carni fresche, lasciando invariate le disposizioni relative alla vendita dei prodotti della pesca ed ai molluschi bivalve;
- Ordinanza del P.G.R. n. 4 del 13.01.1997, con la quale veniva rinviato al 17.12.1997 il termine di scadenza di cui alla O.P.G.R. n. 110/96;
- O.P.G.R. n. 689 del 15/12/1997 con la quale veniva differito al 13/12/1998 l’entrata in vigore dell’art. 3 dell’O.P.G.R. n. 110/96;
- Con ordinanza n. 1494 del 11/12/1998 il Presidente della Giunta Regionale della Puglia ordinava di “ differire il termine di entrata in vigore dell’art. 3 dell’O.P.G.R. n. 110/96 alla data che sarà prevista dalla emananda ordinanza di revisione dei requisiti delle aree mercatali da adottarsi da parte del Ministero della Sanità ai sensi dell’art. 28 comma 8 del D.L.vo 31/03/1998 n. 114”;
- Delibera di G.R. n. 4134 dell’11.12.1998 avente ad oggetto "O.P.G.R. n. 110/96 concernente la distribuzione, la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande nel territorio pugliese", con cui si disponeva l'entrata in vigore dell'art. 3 della Ordinanza 110/96 da far coincidere con quella di revisione che sarebbe stata adottata dal Ministero della Salute;
- Deliberazione della Giunta regionale 16.5.00 n. 613 “ Linee guida per la verifica e per l’applicazione del D.L.vo 155/97 “ attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/03/CE concernente l’igiene dei prodotti alimentari;
- Deliberazione della Giunta Regionale 4.8.2000 n. 1023 “ legge 21 dicembre 1999, n. 526 art. 10 comma 5° - individuazione delle industrie alimentari nelle quali possono essere adottate procedure semplificate del sistema HACCP “ ;
- Legge regionale n. 18 del 24.7.2001 “Disciplina del commercio su aree pubbliche“ emanata in applicazione di quanto previsto ai titoli I e X del D.L.vo n. 114/98;
- Legge Regionale 1 agosto 2003 n. 11 “ Nuova disciplina del commercio “ ;
- Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale 10 agosto 2004, n. 587 “Differimento dei termini di adeguamento, per le tipologie di mercato indicate dall’art. 11, comma 2, dell’Ordinanza del Ministero della Salute 03.04.2002, alle disposizioni previste dall’ordinanza stessa. Legge Costituzionale 18.10.2001, n. 3, Ordinanza del Ministero della Salute 03.04.2002”;
- Decreto Presidente della Giunta Regionale 5 luglio 2005 n. 575 “Differimento dei termini di adeguamento, per le tipologie di mercato indicate dall’art. 11, comma II, dell’Ordinanza del Ministero della Salute 03.04.2002, alle disposizioni previste dall’ordinanza stessa. Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale 10 agosto 2004, n. 587 “ .
- Delibera di Giunta Regionale n. 713 del 28.04.2007 “Recepimento Accordo del 09 febbraio 2006 ai sensi dell’articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997,n. 281,tra il Ministero della Salute,le Regioni e le Province Autonome -Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari”
Indicazioni operative e approvazione modulistica

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE AREE PUBBLICHE

L'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002 definisce *mercato in sede propria*: “ il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti “ .

Il mercato giornaliero è quello che viene tenuto in una sede propria, identificata in una costruzione apposita oppure in altro luogo o spazio aperto appositamente individuato nei documenti urbanistici e deve rispondere ai requisiti di cui all'art. 2 comma 2 dell' Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002.

Il mercato su strada è “ il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti (strade o piazze) , sui quali si alterna con altre attività cittadine “.

Il mercato su strada per la vendita di alimenti deve svolgersi su aree con i seguenti requisiti minimi:

- a) i posteggi destinati alla vendita di prodotti alimentari devono essere posizionati in una unica area del mercato in modo da evitare promiscuità con altre attività di vendita ;
- b) chiuse al traffico veicolare anche nelle adiacenze della zona individuata e lontane da fonti di polveri o altro materiale contaminante , durante lo svolgimento dell'attività ;
- c) pavimentazione tale da consentire adeguata pulizia , che impedisca il sollevamento di polveri o di o altro materiale contaminante (ad esempio in asfalto compatto o in mattoni da esterni , chianche o basole, ecc , tutti in buono stato di manutenzione) , con adeguata pendenza al fine di agevolare il rapido deflusso delle acque meteoriche e di lavaggio ;
- d) presenza di almeno una fontanina o altro punto di erogazione di acqua potabile e relativo scarico ;
- e) servizi igienici distinti per sesso e con i requisiti di cui all'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002 a disposizione degli operatori .

I servizi igienici, possono essere del tipo tradizionale oppure del tipo prefabbricato autopulente, a condizione che siano dichiarati igienicamente idonei dai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione .

Nel caso di eventuali vincoli di carattere storico , artistico o ambientale che non consentano la realizzazione di idonei servizi igienici , i Comuni, previo parere favorevole dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL, potranno stabilire specifiche convenzioni con uno o più esercizi pubblici , ubicati nelle adiacenze dell'area mercatale, da mettere a disposizione degli operatori del mercato.

Gli operatori del mercato su strada, che si svolge in prossimità di un mercato in sede propria, utilizzano i servizi igienici presenti in quest'ultimo .

In presenza dei requisiti di area suindicati, nel mercato su strada sono consentite le attività di :

1. vendita di prodotti alimentari non deperibili per mezzo di banchi temporanei e/o banchi temporanei allestiti su automezzi ;
2. vendita di prodotti alimentari deperibili per mezzo di banchi temporanei e/o banchi temporanei allestiti su automezzi attrezzati per il condizionamento termico dei prodotti;
3. preparazione e vendita di panini , tramezzini , pizze farcite precotte (con l'esclusione di prodotti che prevedano l'utilizzo di uova fresche o loro derivati , di creme o salse non pastorizzate o stabilizzate , di latte o panna), nonché vendita di bevande in confezione originale , tramite negozi mobili attrezzati secondo quanto previsto dall'art. 4 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002.

Nei posteggi isolati è consentita la vendita delle sostanze alimentari a condizione che l'area di pertinenza abbia i requisiti previsti per il mercato su strada .

L'attività di cui al punto 3. che precede può essere svolta o su area con i requisiti previsti per il mercato su strada o su area lontana da polveri e altre fonti di contaminazione, con i requisiti di cui alla lettera c) che precede, a condizione che l'autonegozio, oltre al possesso dei requisiti di cui all'O.M. 03.04.02, sia munito di idoneo servizio igienico ovvero il posteggio sia ubicato nelle immediate vicinanze di aree pubbliche dotate di servizi igienici idonei.

NEGOZI MOBILI

L'articolo 1, comma 2, lett. e) dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002 definisce negozio mobile “ il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio ”.

Si intendono negozi mobili tutti i veicoli - ai sensi del titolo III del D.Lvo n. 285 del 30.4.1992 e successive modificazioni ed integrazioni - immatricolati al Pubblico Registro Automobilistico come veicoli speciali uso negozio (ad esempio camper e roulettes uso negozio, carrelli frigoriferi apribili e trasformabili in strutture con pareti e soffitto ed altri), purché dispongano dei requisiti strutturali previsti dall'articolo 4 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002.

Qualsiasi veicolo destinato alla vendita di alimenti su aree pubbliche non immatricolato al Pubblico Registro Automobilistico quale veicolo speciale uso negozio, può essere connotato quale banco temporaneo e pertanto deve rispondere ai requisiti di cui all'art. 5 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002.

I negozi mobili destinati alla vendita sulle aree pubbliche di prodotti alimentari deperibili e non , devono avere oltre ai requisiti previsti dagli allegati al Reg. CE n. 852/2004, anche tutti i requisiti di cui all'art. 4 comma 1 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002.

Nei negozi mobili , in aggiunta ai requisiti minimi previsti dall'art. 4 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002, ed in analogia agli esercizi in sede fissa, è richiesta la presenza di taglieri specifici, diversi per tipologia di alimenti venduti previo frazionamento, nonché di utensili distinti in funzione degli alimenti soggetti a taglio o lavorazione.

Nei negozi mobili è consentita la sola cottura (mediante arrostitura , frittura , bollitura ed altre metodiche), di alimenti già preparati in laboratori autorizzati o funzionalmente correlati e che non necessitino di alcuna preparazione e/o di ulteriori manipolazioni .

Mediante i negozi mobili in possesso dei requisiti di cui all'art. 4 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002 , previo nulla osta igienico – sanitario del Servizio competente , in forma itinerante , è consentita la sola vendita di alimenti deperibili e non , purché in confezioni originali , ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli freschi

PRESCRIZIONI PARTICOLARI

La preparazione e la vendita sulle aree pubbliche delle carni fresche, delle preparazioni di carni e carni macinate, dei prodotti a base di carne, sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate:

1. devono essere disponibili strutture frigorifere
 - di capacita' adeguata alle esigenze commerciali delle singole unita',
 - idonee a mantenere ininterrotta la catena del freddo sia durante la conservazione, sia durante l'esposizione delle carni, delle preparazioni di carne e dei prodotti di salumeria nei limiti richiesti dalle specifiche normative;
2. i banchi di esposizione devono essere provvisti di comparti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole, per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria;
3. le carni fresche allo stato di congelazione e scongelazione possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili, adeguatamente attrezzate; in questo caso, sono necessari banchi e attrezzature separati, rispettivamente per le carni refrigerate, congelate e scongelate;
4. si puo' procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate;
5. si puo' procedere al sezionamento delle carni, nel rispetto delle norme previste e della netta separazione per derrate igienicamente incompatibili, in un settore separato, non connesso direttamente con l'ambiente esterno, nel perimetro di una costruzione stabile; tale settore deve essere dotato di adeguata attrezzatura e disporre di uno spazio sufficiente e proporzionato alle capacita' commerciali dell'attivita' ;
6. si puo' procedere all'elaborazione di preparazioni di carne nel settore separato di cui al punto 5), purché in tempi diversi dall'attivita' di sezionamento delle carni, rispettando i flussi igienici di produzione e limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione;
7. le attivita' di sezionamento e preparazione di cui ai punti 5) e 6) possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se l'area di pertinenza è dotata di un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2 dell' Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002; in mancanza del settore separato di cui al punto 5), le attività di sezionamento e preparazione possono essere condotte nel laboratorio registrato ai sensi del Reg. CE n. 852/04 e funzionalmente correlato, che il titolare avrà indicato in fase di registrazione, ovvero in altro stabilimento in possesso di riconoscimento CE;
8. i banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione;
9. i negozi mobili possono essere adibiti alla vendita delle carni, nel rispetto dei succitati punti dal n. 1) al n. 4); le attività di sezionamento e di elaborazione dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne non possono essere condotte nel negozio mobile, ma solo nel laboratorio registrato ai sensi del Reg CE n. 852/04 e funzionalmente correlato, che il titolare avrà indicato in fase di registrazione, ovvero in altro stabilimento in possesso di riconoscimento CE ;
10. l'attività di cottura di preparati di carne può essere effettuata soltanto in costruzioni stabili e nei negozi mobili , con le modalità previste ai precedenti punti .
In caso di conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita è necessaria la presenza di idoneo sistema scaldavivande che assicuri una temperatura tra i 60° C e i 65° C a cuore del prodotto .
L'effettuazione della attività di cottura deve essere specificata anche nel contesto dell'atto di registrazione.

Il commercio dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalve vivi è consentito nelle costruzioni stabili, sui negozi mobili e sui banchi temporanei nel rispetto di quanto previsto dagli art. 3, 4 e 5 della Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002, previa verifica igienico – sanitaria della esistenza dei requisiti, previsti dall'art.6 letti c,d,e , della stessa.

I banchi temporanei possono essere adibiti alla sola vendita dei prodotti della pesca e non alla loro preparazione.

I prodotti della pesca durante le fasi del trasporto, della vendita e del deposito devono essere mantenuti

a temperatura in regime di freddo anche per mezzo di ghiaccio prodotto con acqua potabile. Sulle aree pubbliche si può procedere alla frittura dei prodotti della pesca solo in un settore separato di una costruzione stabile o di un negozio mobile, provvisto di cappa aspirante e di banco caldo. La preparazione e la vendita dei prodotti della pesca crudi destinati alla cottura (insalata di mare, spiedini, ecc.) può essere effettuata in una costruzione stabile o in un laboratorio registrati ai sensi del Reg CE n. 852/04 e funzionalmente connesso all'attività di vendita. Inoltre può essere effettuata la vendita di prodotti della pesca "pronti a cuocere" provenienti da stabilimenti riconosciuti CE. Nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei prima della vendita e a richiesta dell'acquirente possono essere effettuate le operazioni di decapitazione, eviscerazione, sfilettatura e sezionamento dei prodotti della pesca.

I molluschi bivalve vivi possono essere venduti su banchi costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabili e disinfettabili ed aventi dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dell'acqua intravalvare dei molluschi

I banchi di vendita devono essere muniti di impianto frigorifero e di appositi scomparti di vendita, separati da quelli utilizzati per gli altri prodotti della pesca.

La vendita dei molluschi bivalve vivi è consentita in costruzioni stabili negozi mobili e banchi temporanei aventi le caratteristiche previste per i prodotti deperibili.

La vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi può avvenire in una costruzione stabile adibita esclusivamente a tale attività o in un locale separato dalla vendita di altri alimenti.

I prodotti dell'acquacoltura vivi esposti per la vendita, devono provenire da un allevamento in regola con le norme del DPR n°555 del 30/12/1992.

I prodotti della pesca per i quali non è prevista la macellazione, ma che per consuetudine commerciale sono ancora vivi al momento della vendita (astici, aragoste), possono essere esposti per la vendita con ghiaccio prodotto con acqua potabile.

IL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE DURANTE SAGRE E FIERE

Il commercio di alimenti e bevande su aree pubbliche in occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere, feste e simili deve svolgersi su aree aventi i medesimi requisiti e servizi minimi di cui al capitolo del presente atto dal titolo "Caratteristiche generali delle aree pubbliche", previsti per il mercato su strada e secondo le condizioni e prescrizioni particolari di cui agli artt. 6 e 7 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002.

I Comuni interessati all'atto della trasmissione, al Dipartimento di Prevenzione, dell'e notifica/che delle attività in argomento, ai fini della loro registrazione, dovranno comunicare che le manifestazioni si svolgeranno su aree aventi requisiti di cui al comma precedente.

Durante tali manifestazioni, in deroga a quanto rappresentato al capitolo del presente atto dal titolo "prescrizioni particolari", è consentita esclusivamente l'effettuazione della cottura (con la sola aggiunta di eventuali aromi) di prodotti della pesca, preparati di carne (fettine, braciole, costate, salcicce, involtini, hamburger, spiedini, etc.) ed altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, i quali siano stati tutti preventivamente preparati in un laboratorio registrato ai sensi del Reg. CE n. 852/04 e funzionalmente correlato ovvero in stabilimento in possesso di riconoscimento CE.

Detta cottura, potrà essere realizzata in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile oppure di un banco temporaneo o anche di uno stand gastronomico aventi le caratteristiche indicate all' art.5 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002, ovvero in locali utilizzati occasionalmente allo scopo, a condizione che:

1. l'area dove allocare i punti cottura sia igienicamente idonea;

2. i punti di cottura (fornelli, barbecue , etc)
 - a) vengano posizionati in spazi sufficientemente ampi che assicurino la distanza di almeno 10 metri dalle circostanti abitazioni ;
 - b) siano dotati di idonei sistemi di convogliamento dei fumi (cappe , camini di conveniente altezza , o altri idonei sistemi di allontanamento dei fumi , etc) ;
 - c) rispondano ai requisiti di sicurezza per gli addetti all'attività e vengano posizionati in maniera da garantire la sicurezza degli utenti (rispetto delle distanze , etc) ;
3. i locali siano stati dichiarati idonei dal competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione , secondo quanto previsto degli allegati al Reg. CE n. 852/04.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 7 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002 , l'attività di somministrazione su aree pubbliche in occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere , feste e simili può svolgersi a condizione che :

1. l'area risponda ai requisiti e servizi minimi di cui al capitolo del presente atto dal titolo "Caratteristiche generali delle aree pubbliche ";
2. siano presenti servizi igienici destinati agli utenti oltre che agli operatori.

LA SOMMINISTRAZIONE ALL'APERTO SU AREE PUBBLICHE E SU AREE PRIVATE DI PERTINENZA DI PUBBLICI ESERCIZI

E' consentito lo svolgimento di dette attività all' aperto purchè vengano rispettate le norme igienico – sanitarie relative alla somministrazione (per la tutela degli alimenti da qualsiasi forma di contaminazione - polveri, scarichi degli autoveicoli esalazioni di caditoie fognanti ecc - e per la tutela dei consumatori dai medesimi inquinanti) .

L'attività di somministrazione su " apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico – sanitario " , fermo restando i requisiti di cui all'art. 7 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002, può essere esercitata nel rispetto delle seguenti condizioni :

1. il numero massimo dei posti a sedere deve essere rapportato alle dimensioni della cucina, al n. dei servizi igienici disponibile ed alla superficie della zona sosta, così come previsto dai locali Regolamenti di Igiene e Sanità Pubblica per la specifica tipologia di attività.
2. con pavimentazione tale da consentire adeguata pulizia , che impedisca il sollevamento di polveri o di altro materiale contaminante (ad esempio in asfalto compatto o in mattoni da esterni , chianche o basole, ecc , tutti in buono stato di manutenzione), con adeguata pendenza al fine di agevolare il rapido deflusso delle acque meteoriche e di lavaggio ;
3. individuazione e delimitazione dell'area mediante opportuni sistemi o materiali ;
4. protette con idonei sistemi (gazebo , ombrelloni , etc) e lontane da fonti di polveri o altro materiale contaminante , durante lo svolgimento dell'attività;
5. essere in diretto collegamento con l'esercizio ;
6. essere disponibili servizi igienici anche per gli utenti .

I sopraelenati requisiti si applicano anche per la somministrazione all'aperto su aree private di pertinenza di pubblici esercizi.

ESPOSIZIONE ALL'APERTO SU AREE DI PERTINENZA PUBBLICA ANTISTANTI O ADIACENTI AD ESERCIZI DI VENDITA DI ALIMENTI A POSTO FISSO

L'effettuazione di detta attività è soggetta alle disposizioni di cui all'art. 5 della legge n. 283/62 in relazione all'art.35 del D.P.R. n. 327/80 , nonché ai regolamenti locali di igiene oppure , in mancanza , a quanto previsto al punto 7 dell'art. 216 della deliberazione della Giunta regionale n. 3819 del 06.10.1993 "L.R. 20 luglio 1984, n. 36 art. 9, 2° comma, lett.M – Approvazione schema tipo del regolamento di Igiene e Sanità Pubblica dei Comuni" - .

REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITA'

Tutte le attività alimentari che con la precedente normativa nazionale non erano soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della L. n. 283/62 o ai sensi di altre normative, possono essere avviate a mezzo di registrazione con DIA semplice.

Tutte le attività alimentari che con la precedente normativa nazionale erano soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della L. n. 283/62 o ai sensi di altre normative, possono essere avviate a mezzo di registrazione con DIA differita.

La somministrazione all'aperto su aree esterne pubbliche o private di pertinenza dei pubblici esercizi, già registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/04, può essere esercitata previa notifica con DIA semplice ai fini registrazione.

In sede di prima applicazione, per le manifestazioni temporanee (sagre, fiere, feste e simili) la notifica dell'attività, ai fini della registrazione, dovrà avvenire almeno 15 giorni prima dell'effettivo svolgimento della manifestazione.

Per il negozio mobile la registrazione, deve riportare, nella relazione tecnica allegata, almeno le seguenti indicazioni :

- a) l'indirizzo del luogo o del locale di ricovero dello stesso
- b) le modalità di conservazione e dell'eventuale condizionamento termico degli alimenti , qualora rimasti invenduti, durante i periodi di non attività commerciale .
Può essere ammesso che il negozio mobile funzioni anche da deposito, purché
 - per limitate quantità di prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti
 - i prodotti deperibili siano mantenuti a temperatura controllata negli appositi impianti frigoriferi di cui i negozi mobili dispongono
 - sia parcheggiato all'interno di un'autorimessa dotata di allacciamento elettrico disponibileQualora il titolare dell'azienda dichiara che la merce invenduta venga allocata in appositi locali deposito , piuttosto che nel medesimo negozio mobile , detti ambienti devono :
 - essere adeguati da un punto di vista igienico, a contenere derrate alimentari, e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.
 - essere dichiarati idonei dal competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione , facendone puntuale menzione nel contesto dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il mezzo .
- c) l'indirizzo dell'eventuale laboratorio di produzione o preparazione funzionalmente correlato.
- d) Tutte le tipologie di alimenti di cui è consentita la cottura o la preparazione o la vendita
- e) Le tipologie delle aree pubbliche sulle quali il negozio mobile può svolgere l'attività ; tanto in relazione alla presenza o meno di tutte le caratteristiche strutturali dello stesso, di cui all'art. 4 dell 'O.M. della Salute 3 aprile 2002 .

Per i banchi temporanei la registrazione deve riportare, nella relazione tecnica allegata, anche :

- a) l'indirizzo del luogo di ricovero del banco
- b) le modalità di conservazione e dell'eventuale condizionamento termico degli alimenti , durante i periodi di non attività commerciale .
- c) Qualora il titolare dell'azienda dichiara che la merce in attesa della vendita venga allocata in appositi locali deposito , detti ambienti devono :
 - essere adeguati da un punto di vista igienico, a contenere derrate alimentari, e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.
 - essere dichiarati idonei dal competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione , facendone puntuale menzione nel contesto del nulla osta rilasciato per il banco .
- d) l'indirizzo dell'eventuale laboratorio di produzione o preparazione funzionalmente correlato
- e) Tutte le tipologie di alimenti di cui è consentita la cottura o la vendita

f) Le tipologie di aree pubbliche sulle quali il banco temporaneo può essere allocato

In occasione di manifestazioni temporanee quali sagre, fiere, feste e simili, le attività di cottura e di vendita di preparati di carne, di prodotti della pesca e di altri prodotti di gastronomia tutti precedentemente elaborati in laboratori autorizzati, da svolgersi sui banchi temporanei e negli stand gastronomici sono soggette a registrazione con DIA differita. In tal caso:

b) la validità della registrazione è limitata alla durata della manifestazione.

c) nel contesto della registrazione devono essere dettagliati gli alimenti da cuocere e nel caso di alimento prodotto in altra sede devono essere indicati i dati relativi al/ai laboratori presso cui è avvenuta la preparazione

AUTOCONTROLLO

Per il commercio, la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande sulle aree pubbliche, il titolare dell'attività, è soggetto a quanto previsto dalle normative comunitarie, nazionali e regionali di riferimento.

SANZIONI

Salvo che il fatto non costituisca reato, l'inosservanza alle disposizioni dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002 ed alle presenti linee guida regionali sono sanzionate, per gli specifici profili di competenza, in base all'art. 17 Legge 30 aprile 1962, n. 283 ed all'art. 8 del D.Lvo 155/97.

TEMPI DI ADEGUAMENTO

Le aree pubbliche devono essere adeguate a quanto previsto dalle presenti linee guida entro la data prevista da appositi provvedimenti regionali.

RINVII

Per quanto non rappresentato in dettaglio nel presente testo, si rinvia a quanto previsto dall'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002.