



**DIPARTIMENTO DI IGIENE
E PREVENZIONE SANITARIA
DIREZIONE**

Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia

Tel. 030/3838546 Fax 030/3838696

E-mail: prevenzonesanitaria@ats-brescia.it

Oggetto: requisiti igienico sanitari per la preparazione, la somministrazione, la vendita e/o il trasporto di generi alimentari e bevande durante le manifestazioni temporanee

*Requisiti generali applicabili alle strutture mobili e/o temporanee
(padiglioni, automarket, chioschi, banchi di vendita autotrasportati, etc)
dove gli alimenti sono preparati, somministrati, venduti e/o trasportati*

- Le strutture devono essere, per quanto ragionevolmente possibile, situate, progettate e costruite in modo tale da evitare rischi di contaminazione (es. polvere, pioggia, animali/infestanti, contatti accidentali con avventori, etc.). Le stesse devono essere mantenute pulite e sottoposte a regolare manutenzione.
- Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda (allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o a idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile o acqua potabile emunta da pozzo privato con certificazione di potabilità non superiore ad un anno).
- Tutte le acque reflue devono essere allontanate nel rispetto delle norme igieniche (pubblica fognatura o, nella impossibilità, nel rispetto dei requisiti igienici e della normativa vigente).
- Devono essere disponibili attrezzature e/o impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche dei rifiuti (liquidi o solidi) nonché delle sostanze pericolose o non commestibili.
- Devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale, dotate di impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani e locali adibiti a spogliatoi (bagni chimici dotati di lavabo o alternativa valida).
- Le superfici in contatto con il cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, disinfettabili (note: a tal fine si richiedono



ATS Brescia

materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo).

- Devono essere previste opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti.
- Deve essere previsto un adeguato sistema di lavaggio delle stoviglie o in alternativa utilizzo di bicchieri, posate e piatti del tipo monouso.
- Deve essere disponibile un vano/spazio per la detenzione delle sostanze non alimentari (quali detergenti, materiale vario, etc.).
- Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) devono essere conservati al riparo da ogni fonte di insudiciamento.
- Se è previsto il lavaggio degli alimenti, esso deve poter essere effettuato in condizioni igieniche adeguate (note: a tal fine si richiedono lavabi a doppia vasca preferibilmente con comando per l'erogazione dell'acqua non manuale).
- Tutti gli alimenti (materie prime, ingredienti, etc.) devono essere conservati in modo tale da evitare il deterioramento nocivo e la contaminazione. Pertanto devono essere adottate modalità di conservazione atte a garantire il mantenimento delle idonee temperature, delle caratteristiche igieniche nonché la protezione dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti.
- Tutte le attrezzature/impianti (frigoriferi, congelatori, banchi espositivi, etc.) di conservazione devono garantire ininterrottamente le temperature di legge. Le stesse devono essere dotate di termometri per il costante controllo delle temperature. Nel caso di conservazione a caldo delle produzioni gastronomiche devono essere garantite, con mezzi idonei (vetrine espositive, bagnomaria, etc.), le adeguate temperature ($> 60^{\circ}\text{C}$)
- I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti. I vani di carico



dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

Si rammenta che:

- L'attività deve essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti alimentari acquistati, preparati, somministrati, venduti e/o trasportati (es. documentazione di acquisto/consegna con indicazione delle referenze, lotto, etc.), nonché rispettare le relative norme in materia di etichettatura.
- Il personale deve essere in possesso di adeguata formazione in materia di igiene alimentare in relazione alle mansioni svolte (la formazione può essere anche interna e supportata da presentazione di materiale informativo illustrato e controfirmato dagli addetti interessati).
- Il personale addetto alla preparazione deve essere dotato di abbigliamento idoneo in base alle mansioni svolte (es. sopravesti, copricapi, etc.).
- Tutti gli impianti tecnologici (impianto elettrico, termico, a gas GPL/metano, etc.) devono rispondere ai requisiti di sicurezza (impianto dichiarato conforme o munito di verifica periodica in caso di uso di strutture permanenti ai sensi del DM 37/08 e smi).
- Deve essere garantita, in prossimità delle aree ove vengono impiegate fiamme libere (zona cucina, zona cottura alla brace, etc.), una adeguata sicurezza antincendio attraverso idonei mezzi (estintori e/o altri sistemi validi) e comunque nel rispetto della normativa vigente.

Requisiti specifici applicabili alle seguenti tipologie di attività

Strutture temporanee quali tensostrutture, padiglioni, tende, etc.

Zona di somministrazione e/o vendita

- Zona possibilmente coperta con tettoia o sistema equivalente (tendone, etc.) e rialzata dal suolo con idoneo piano di calpestio realizzato materiale compatto e facilmente lavabile
- Le attrezzature utilizzate durante la somministrazione e/o vendita (tavoli, sedie, etc.) devono essere in materiale lavabile o ricoperte con materiale lavabile
- In tutta l'area deve essere garantita la disponibilità di contenitori per rifiuti di materiale lavabile e disinfettabile



Zona di preparazione/manipolazione

- Zona esclusivamente destinata alla preparazione degli alimenti di dimensioni adeguate, delimitata almeno sui tre lati con pareti lavabili ed impermeabili, coperta con tettoia o sistema equivalente (tendone, etc.) e rialzata dal suolo con idoneo piano di calpestio realizzato materiale compatto e facilmente lavabile. All'interno di questo spazio dovranno essere previsti:
 - lavelli in numero adeguato alle necessità
 - eventuale idoneo sistema per la captazione e l'allontanamento dei prodotti della combustione e dei fumi di cottura
 - attrezzature per la conservazione degli alimenti (frigoriferi, freezer, etc.), capaci di garantire il rispetto delle temperature di legge e dotate di termometri. Le stesse devono essere mantenute in buono stato di manutenzione e pulizia
 - arredi in materiale lavabile e disinfettabile
 - disponibilità di contenitori per rifiuti di materiale lavabile e disinfettabile azionabili non manualmente (a pedale, fotocellula, etc.)

Zona di cottura alla brace

- Zona interna al "locale di preparazione" o comunicante con lo stesso, di dimensioni adeguate, delimitata almeno sui tre lati con pareti lavabili, coperta con tettoia o sistema equivalente e rialzata dal suolo con idoneo piano di calpestio realizzato con materiale compatto e facilmente lavabile. All'interno di questo spazio, ove necessario, devono essere previsti:
 - piani di lavoro, taglieri, utensili in materiale idoneo e facilmente lavabile
 - idonei sistemi per la conservazione degli alimenti (frigoriferi, contenitori isothermici, etc.)

Servizi igienici per gli operatori

- Disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale ubicato nell'area della manifestazione o possibilmente nelle immediate vicinanze, opportunamente segnalato, dotato di lavello con erogazione di acqua potabile, sapone liquido e salviette a perdere monouso

Servizi igienici per la clientela

- Disponibilità di un numero adeguato di servizi igienici (o bagni chimici) ad uso esclusivo della clientela, collocati all'interno dell'area della manifestazione, opportunamente segnalati, possibilmente dotati di lavello con erogatore di acqua potabile, sapone liquido e salviette a perdere monouso



Negozi mobili (automarket) e banchi di vendita autotrasportati

Gli operatori del settore alimentare che svolgono tali tipologie di attività, oltre al rispetto, ove necessario, dei sopra elencati *"requisiti generali applicabili alle strutture mobili e/o temporanee"*, devono garantire quanto di seguito precisato:

- in caso di stazionamento presso le specifiche aree comunali attrezzate, ove possibile, un costante collegamento alla rete idrica potabile, alla rete fognaria comunale e alla rete elettrica (note: nelle aree specifiche non è consentito l'utilizzo di generatori a combustibile se non in caso di emergenza)
- in caso di stazionamento in aree non attrezzate, un'adeguata quantità di acqua potabile, un idoneo sistema di raccolta e smaltimento dei reflui (pubblica fognatura e comunque nel rispetto della normativa vigente) nonché una costante erogazione di energia elettrica (note: in caso di utilizzo di generatori a combustibile gli stessi non devono arrecare molestia in termini di rumore ed odori)

Si rammenta che in caso di mancanza dei requisiti igienici quali erogazione di acqua potabile, idoneo sistema di raccolta e smaltimento di rifiuti e reflui, attrezzature per mantenere un'adeguata igiene del personale e delle attrezzature/utensili da lavoro, **sono vietate** le operazioni di manipolazione degli alimenti sfusi (es. frazionamento, taglio, affettatura, etc.).

In questo caso è consentita esclusivamente l'attività di vendita dei soli prodotti preconfezionati e/o preimballati per la vendita diretta, preparati in laboratori già notificati all'autorità competente (es. panini, tramezzini, pizzette, ecc.).

Gli "operatori professionisti del settore alimentare" che intendono partecipare a manifestazioni temporanee e che svolgono la preparazione, la somministrazione, la vendita e/o il trasporto di alimenti e bevande, oltre al rispetto dei requisiti di cui sopra, devono rispettare quanto previsto dall'art. 5 del Regolamento (CE) 852/04 (predisposizione, attuazione e mantenimento di procedure di autocontrollo basate sui principi dell'HACCP).

Si precisa che i requisiti di cui sopra non possono essere del tutto esaustivi, vista la varietà delle attività coinvolte, e non devono intendersi sostitutivi del corpus normativo vigente.



Notifica dell'attività alimentare

La procedura amministrativa, sia per le associazioni che per i professionisti, se non già in possesso di notifica ai sensi del Reg. (CE) 852/04, prevede la presentazione allo sportello unico comunale competente per territorio del modulo "SCIA Modello A" circa 20 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

Tale notifica prevede, tra l'altro:

- la presentazione di uno schema grafico del luogo utilizzato/occupato durante la manifestazione e ove necessario il layout dell'area (padiglione) e l'ubicazione dei servizi igienici;
- una relazione tecnica che indichi il menu proposto e le attrezzature/impianti impiegati;
- il versamento dei diritti sanitari pari a € 50.00.

Si ricorda che le manifestazioni temporanee che prevedono la preparazione, somministrazione e la vendita di prodotti alimentari sono soggette a vigilanza da parte dell'ATS di Brescia.

Firmato digitalmente
IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
(Dr.ssa Siria Garattini)