

D.G.R. n.25-12456 del 10/05/2004

Publicato sul B.U.R. n. 19 del 13/05/2004

OGGETTO: Indicazioni operative per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche

A relazione dell'Assessore GALANTE:

Visto l'articolo 15 del Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 112 come modificato dall'articolo 16 del Decreto Legislativo 29 ottobre 1999, n. 443;

considerato che il Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 112 e successive modifiche ha conferito alle Regioni ed alle Province Autonome tutte le funzioni ed i compiti amministrativi in tema di salute umana e sanità veterinaria, salvo quelli espressamente mantenuti allo Stato;

vista la Legge 15 marzo 1997, n. 59 di delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle Regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa;

visto il Decreto Legislativo 31 marzo 1998 n° 114 riguardante la riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'articolo 4, comma 4, della Legge 15 marzo 1997, n. 59;

vista la Legge Regionale 12 novembre 1999 n. 28 relativa alla disciplina, allo sviluppo ed all'incentivazione del commercio in Piemonte, in attuazione del Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 114;

vista la Deliberazione del Consiglio Regionale 1 marzo 2000, n° 626-3799 contenente gli indirizzi regionali per la programmazione del commercio su area pubblica, in attuazione all'articolo 28 del Decreto Legislativo 31 marzo 1998 n° 114;

vista la Deliberazione della Giunta Regionale 2 aprile 2001, n. 32-2642 che individua i criteri per la disciplina delle vicende giuridico amministrative del settore del commercio su area pubblica in attuazione all'articolo 11 della Legge Regionale 12 novembre 1999, n. 28;

vista l'Ordinanza del Ministero della Salute del 3 aprile 2002 che stabilisce i requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche;

valutata l'esigenza di interpretare ed applicare in modo uniforme la normativa vigente in materia di commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche in modo da assicurare, per quanto possibile, il graduale ma completo adeguamento delle aree di vendita e delle strutture fisse e mobili su di esse operanti;

valutata l'opportunità di fornire indicazioni operative di carattere igienico sanitario agli esercenti ambulanti, fornendo nel contempo al personale preposto alla vigilanza informazioni utili a rendere omogenee le procedure ed i criteri di autorizzazione e controllo;

visto il documento contenente indicazioni operative di carattere igienico sanitario per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche, proposto dal Direttore regionale della Sanità Pubblica;

la Giunta Regionale, unanime,

delibera

di approvare come parte integrante della presente Deliberazione le allegate indicazioni operative di carattere igienico sanitario per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche (allegato A);

di demandare alla Direzione di Sanità Pubblica ed agli organi di controllo delle ASL la supervisione, la vigilanza ed i controlli sulla corretta applicazione delle indicazioni oggetto della presente Deliberazione.

La presente Deliberazione, comprensiva dell'Allegato A, sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 65 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

ALLEGATO A

*INDICAZIONI OPERATIVE DI CARATTERE IGIENICO SANITARIO
PER IL COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI
SULLE AREE PUBBLICHE*

Campo di applicazione e definizioni

Le presenti indicazioni operative si applicano al commercio di prodotti alimentari su aree pubbliche. In base alle definizioni riportate nelle norme settoriali in vigore non rientrano nel campo di applicazione:

- le degustazioni;
- le manifestazioni di promozione dell'attività produttiva e del suo sviluppo, attraverso l'esposizione dei prodotti stessi, nelle quali non si effettuino operazioni di preparazione di alimenti ed un'eventuale attività di vendita assuma valenza del tutto residuale rispetto alla finalità precipua di promozione.

In questi casi dovrà essere fatto riferimento alle disposizioni igienico sanitarie di carattere generale ed a quelle eventualmente contenute nei Regolamenti Comunali di Igiene.

Ai fini del presente provvedimento, l'indicazione di deperibilità di un alimento può essere rilevata, oltre che dagli specifici riferimenti legislativi in merito alle modalità di conservazione dello stesso alimento, anche dai termini stabiliti dal produttore e riportati in etichetta, sui documenti commerciali o indicati nel piano di autocontrollo dallo stesso esercente l'attività di vendita.

Durante l'attività di vigilanza, gli organismi ad essa preposti, in assenza delle indicazioni di cui al paragrafo precedente, valuteranno la deperibilità dei prodotti esposti per la vendita, eventualmente ricorrendo a controlli analitici diretti o indiretti.

Alcuni alimenti possono essere considerati non deperibili in quanto stagionati o esposti integri in crosta o inscatolati, tuttavia, la permanenza sui banchi vendita di porzioni invendute di questi alimenti ne aumenta sensibilmente il grado di deperibilità.

In tali casi si rende pertanto indispensabile, durante tutto il periodo di vendita e di trasporto da e verso l'area mercatale, procedere ad una adeguata protezione delle porzioni invendute o, se necessario, al loro mantenimento in regime di refrigerazione.

Caratteristiche generali delle aree pubbliche

La Deliberazione della Giunta Regionale n. 32-2642 del 2 aprile 2001, stabilisce che i Comuni devono provvedere alla "restituzione" dei mercati già esistenti:

- adeguandoli rispetto alle tipologie individuate dalla Deliberazione del Consiglio Regionale del 1 marzo 2000, n. 626-3799;
- adeguandoli in relazione alle norme igieniche sanitarie e di sicurezza, come previsto agli articoli 9 e 10 della succitata D.C.R.

Al fine di garantire condizioni igieniche sufficienti per il mantenimento dello stato di salubrità degli alimenti, tutte le aree mercatali dovranno essere dotate almeno di:

- pavimentazione che limiti la polverulenza e consenta un'adeguata pulizia, nonché il rapido smaltimento delle acque meteoriche;

- servizi igienici (fatti salvi eventuali vincoli di carattere storico, artistico o ambientale, nel qual caso potranno essere stipulati accordi per l'utilizzo di servizi igienici presso uno o più esercizi in sede fissa dislocati nelle adiacenze al mercato), dotati di wc a sciacquone, distributore di carta igienica, lavabo a comando non manuale, sapone liquido e carta asciugamani monouso.

Nei mercati su strada, l'assenza di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue ed all'energia elettrica, ne limiterà l'utilizzo alle sole strutture mobili dotate dei rispettivi dispositivi autonomi di erogazione e scarico.

Caratteristiche dei negozi mobili

In aggiunta ai requisiti minimi previsti dall'art. 4 dell'O.M. 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.

In tutti i negozi mobili immatricolati successivamente al 17/05/2002, il mantenimento delle temperature di conservazione previste deve essere assicurato da un sistema autonomo di erogazione di corrente elettrica; tuttavia, i negozi mobili immatricolati prima di tale data e limitatamente al periodo del trasporto da e verso l'area mercatale, possono utilizzare altre idonee attrezzature atte a mantenere ininterrotta la catena del freddo.

Caratteristiche dei banchi temporanei

Per la protezione igienica degli alimenti deperibili, i banchi temporanei devono essere dotati di apposite protezioni verso i clienti con uno sviluppo verticale di almeno 30 cm., nonché di un'adeguata copertura dell'intero banco, sufficiente ad assicurare il riparo da intemperie climatiche e polluzioni ambientali.

L'attività di vendita di formaggi freschi e stagionati può essere svolta anche su banchi temporanei aventi i requisiti descritti dall'OM 3/4/2000.

Limitatamente ai formaggi freschi non confezionati o non protetti, oltre ai requisiti previsti all'art. 5, comma 5 dell'O.M., in analogia ai negozi mobili, le protezioni verso i clienti devono avere uno sviluppo, oltre che verticale, anche orizzontale per almeno 30 cm.

Prescrizioni particolari per le carni fresche le preparazioni di carne ed i prodotti a base di carne.

Le operazioni di affettatura o porzionatura delle carni fresche e la produzione di carni macinate su negozi mobili sono consentite unicamente in presenza e su richiesta specifica dell'acquirente ed alle seguenti condizioni:

- devono essere utilizzate attrezzature distinte in base al tipo di carne;
- se sono presenti carni porzionate o macinate già pronte per la vendita sui banchi di esposizione, devono essere preparate e confezionate in un laboratorio riconosciuto rispettivamente ai sensi del D.Lvo 286/94 o del D.P.R. 309/98;
- in nessun caso è consentita la vendita frazionata di carni macinate preconfezionate all'origine in un laboratorio riconosciuto.

Ai fini dell'esposizione per la vendita, le attività di sezionamento di carni fresche e di produzione di preparazioni carnee, possono essere effettuate da parte dell'esercente in laboratori funzionalmente correlati all'esercizio ambulante, autorizzati ai sensi della L. 283/62 ed in possesso dei requisiti previsti dal D.P.R. 327/80.

Le preparazioni carnee pronte a cuocere, devono giungere sui mercati adeguatamente confezionate o protette in idonei contenitori, riportanti un'etichetta dalla quale risultino chiare le informazioni

relative alla denominazione del prodotto, ai suoi ingredienti, alla data di preparazione e di scadenza, nonché le indicazioni riguardanti il produttore e la sede del laboratorio.

Possono tuttavia essere poste in vendita carni sezionate o preparazioni carnee, sfuse o in confezioni originali, provenienti da laboratori autorizzati ai sensi dei Decreti Legislativi n. 286/94, 495/97 e 309/98, purché siano presenti i corrispondenti documenti che ne comprovino la fornitura.

Prescrizioni particolari per i prodotti di gastronomia cotti e per i prodotti della pesca

La preparazione dei prodotti di gastronomia da destinare alla cottura (es. polli con spezie varie, rolatine, spiedini, pizze, verdure, ecc.) e dei prodotti della pesca (spiedini con verdure, insalate di mare, ecc.), può essere effettuata, a cura dell'esercente stesso all'interno di una costruzione stabile o di un laboratorio autorizzato ai sensi della L. 283/62 e funzionalmente correlato alla propria attività di vendita o acquistando tali prodotti già "pronti a cuocere" da uno stabilimento specificatamente riconosciuto.

La macellazione di pesci su aree di mercato pubbliche può essere effettuata esclusivamente per la vendita diretta al consumatore finale, in presenza e su specifica richiesta degli acquirenti, nei seguenti esercizi:

1. nelle costruzioni stabili di cui all'articolo 6 lettera e) dell'O.M. 3.4.02 destinate alla vendita di pesci vivi, attrezzate in modo esclusivo o all'interno di un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti.
2. sui negozi mobili e nelle strutture temporanee in possesso dei requisiti previsti dall'art. 5, comma 3 dell'O.M. 3/4/02 per le operazioni di decapitazione, eviscerazione e sfilettatura di prodotti della pesca, che siano in possesso dei seguenti requisiti aggiuntivi:
 - a. vasche o recipienti con acqua pulita e in quantità sufficiente per contenere i pesci vivi esposti per la vendita previa macellazione;
 - b. protezione delle vasche o dei recipienti dall'esposizione prolungata al sole;
 - c. strutture o attrezzature che consentano di effettuare la macellazione dei pesci scelti dall'acquirente, al riparo dalla vista degli avventori del mercato;
 - d. strumenti idonei per lo stordimento dei pesci destinati alla macellazione, in modo da evitare inutili sofferenze degli animali.
3. In ogni caso devono essere assicurati:
 - a. il mantenimento di idonee condizioni di vita degli animali esposti per la vendita evitando il sovraffollamento di pesci nelle vasche o nei recipienti, garantendo un sufficiente ricambio dell'acqua o dell'ossigeno;
 - b. l'igiene della macellazione e delle operazioni che precedono la vendita e la consegna del prodotto.
4. I prodotti dell'acquacoltura vivi esposti per la vendita devono provenire da un allevamento in regola con le disposizioni previste dal D.P.R. n. 555 del 30/12/92 sottoposto a sorveglianza dal servizio veterinario dell'ASL competente.
5. I prodotti della pesca per i quali non è prevista la macellazione, ma che, per la loro resistenza fisiologica fuori dall'acqua, per motivi di freschezza e per consuetudine commerciale sono ancora vivi al momento della vendita (es. astici, aragoste), possono essere esposti per la vendita in presenza di ghiaccio.

Somministrazione

Nei negozi mobili, l'attività di somministrazione è limitata esclusivamente ad alimenti già pronti per il consumo, precedentemente prodotti in laboratori autorizzati.

E' tuttavia consentita, in settori o spazi attrezzati, la preparazione estemporanea e la guarnitura di alimenti già preparati (farciture di pizze precotte, panini e tramezzini, ecc.).

La preparazione e la vendita itinerante di panini caldi e bevande può essere altresì svolta con banchi temporanei allestiti su automezzi (es. motocarri attrezzati per la vendita di hot dogs), aventi le seguenti caratteristiche:

- struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di preparazione, conservazione e protezione di prodotti alimentari, realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un sistema di copertura con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1,00 metri dalla quota esterna;
- banchi espositivi protetti da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri;
- sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;
- serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- lavello con erogatore automatico di acqua;
- serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile
- impianto elettrico, che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione, opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso e utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Deve essere inoltre garantita la conservazione in regime di freddo durante il trasporto degli alimenti deperibili.

Autorizzazione ed idoneità sanitaria

Sono soggette ad autorizzazione sanitaria le seguenti attività:

- la vendita di carni fresche, all'interno di costruzioni stabili o di negozi mobili, ai sensi dell'art. 29 del Regolamento per la Vigilanza Sanitaria delle Carni approvato con R.D. 20/12/28 n. 3298 e dell'art. 12 del D.P.R. 10/08/72, n. 967;
- l'attività di produzione, preparazione e confezionamento (comprese le attività di cottura e frittura all'interno di costruzioni stabili o negozi mobili), ai sensi dell'art. 2 della Legge 30/04/62, n. 283;
- l'elaborazione e la cottura di preparati di carne, di prodotti della pesca e di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti sui negozi mobili o sui banchi temporanei in occasione di manifestazioni temporanee quali fiere, sagre, ecc. ai sensi dell'art. 2 della Legge 30/04/62, n. 283 (la validità dell'autorizzazione è limitata alla durata della manifestazione);
- l'attività di produzione e preparazione finalizzate alla somministrazione di alimenti;
- l'attività di trasporto carni, ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 26/03/80, n. 327, su automezzi utilizzati esclusivamente al trasferimento di dette merci e non adibiti alla vendita.
Il trasporto di carni effettuato tramite lo stesso negozio mobile utilizzato per la vendita sulle aree pubbliche, non necessita di autorizzazione sanitaria ex art. 44.
In questo caso l'attività di trasporto risulta, infatti, essere accessoria a quella di vendita, per la quale il negozio mobile è già soggetto a specifica autorizzazione;
- l'attività di trasporto dei prodotti ittici, ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 26/03/80, n. 327, effettuata su automezzi utilizzati esclusivamente al trasferimento dei prodotti stessi.
Il trasporto di prodotti ittici effettuato tramite lo stesso negozio mobile, qualora autorizzato per la vendita sulle aree pubbliche, non necessita di autorizzazione sanitaria ex art. 44.

In questo caso l'attività di trasporto risulta, infatti, essere accessoria a quella di vendita, per la quale il negozio mobile è già soggetto a specifica autorizzazione;

- la vendita di prodotti ittici, all'interno di costruzioni stabili, di negozi mobili o di banchi temporanei, se l'autorizzazione è prevista dai singoli Regolamenti Comunali d'Igiene;

L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Sindaco del Comune nel cui territorio il titolare dell'impresa ha la residenza, se trattasi di persone fisiche, o la sede legale, se persona giuridica, ad eccezione delle autorizzazioni sanitarie rilasciate in occasione di fiere e sagre, che dovranno essere emanate dal Sindaco competente sul luogo di svolgimento delle manifestazioni.

Nel caso di mercato in sede propria i provvedimenti autorizzativi restano di competenza del Comune sul cui territorio è ubicato il mercato stesso.

Al momento della presentazione della domanda, l'esercente deve indicare obbligatoriamente le modalità di conservazione e di condizionamento termico degli alimenti (qualora previsto), durante i periodi di inattività commerciale, nonché l'indirizzo del luogo di ricovero del negozio mobile e dell'eventuale laboratorio funzionalmente correlato.

L'autorizzazione sanitaria rilasciata ai negozi mobili deve riportare l'indirizzo del luogo di rimessaggio del mezzo, l'indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale e dell'eventuale laboratorio funzionalmente correlato.

Tenuto conto delle caratteristiche del negozio mobile, il parere rilasciato dai competenti Servizi delle ASL deve indicare i requisiti minimi delle aree mercatali sulle quali il negozio mobile può svolgere l'attività; tali indicazioni devono essere richiamate nell'autorizzazione sanitaria.

I negozi mobili sprovvisti di riserva di acqua potabile, di serbatoio di scarico per le acque reflue e di generatore autonomo di energia elettrica, possono svolgere l'attività di vendita esclusivamente sulle aree pubbliche provviste di:

- allacciamento accessibile alla rete idrica potabile;
- scarico fognario sifonato accessibile;
- allacciamento elettrico accessibile.

La vendita di prodotti ittici nelle strutture fisse, mobili e temporanee, nei casi in cui non sia già soggetta ad autorizzazione sanitaria, è subordinata al possesso di uno specifico "nulla osta" rilasciato dal Servizio Veterinario dell'ASL competente sul territorio in cui il titolare dell'impresa ha la residenza, se trattasi di persone fisiche, o la sede legale, se persona giuridica, previo accertamento della presenza dei requisiti igienico sanitari previsti dall'O.M. 3/4/2002 e dalle presenti indicazioni operative.

Locali di deposito correlati alla vendita sulle aree pubbliche

Concordemente a quanto stabilito da altre Regioni e per le esigenze di controllo sulle modalità di conservazione degli alimenti, i locali di deposito degli alimenti funzionalmente correlati alla vendita sulle aree pubbliche devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62, ad eccezione degli ortofrutticoli freschi e dei prodotti confezionati non deperibili.

Sono inoltre esclusi dall'autorizzazione sanitaria al deposito, i produttori agricoli operanti ai sensi della Legge 9/2/1963 n. 59 che commercializzano unicamente prodotti del proprio fondo.

I locali di deposito devono essere adeguati a contenere derrate alimentari, e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

In situazioni particolari e nel caso di assenza di un locale con le caratteristiche succitate, può essere ammesso che lo stesso negozio mobile funzioni anche da deposito, purché sia parcheggiato all'interno di un'autorimessa dotata di allacciamento elettrico disponibile.

Autocontrollo

Le attività di preparazione e vendita di prodotti alimentari sulle aree pubbliche rientrano fra quelle soggette a procedure semplificate di autocontrollo previste dalla Deliberazione della Giunta Regionale 27.3.00 n° 21-29727.

Nell'ambito della valutazione del piano di autocontrollo, gli Organi di controllo prendono in esame:

- la documentazione che descrive l'attività svolta, le caratteristiche strutturali dell'esercizio, le attrezzature disponibili e l'indicazione del luogo di ricovero del negozio mobile o del banco temporaneo, l'ubicazione dell'eventuale laboratorio e dei locali connessi all'attività di vendita. Inoltre, devono essere disponibili indicazioni relative alle tecnologie ed alle attrezzature impiegate per assicurare il mantenimento ed il monitoraggio della catena del freddo (la rilevazione delle temperature deve essere opportunamente documentata), nonché alle modalità adottate per la protezione degli alimenti venduti sfusi o frazionati;
- la procedura e la relativa documentazione riferita agli interventi di pulizia, disinfezione e disinfestazione della struttura, degli impianti e delle attrezzature utilizzate.

Particolare attenzione è posta nei confronti della procedura relativa all'approvvigionamento e controllo dell'acqua potabile:

- la fornitura deve essere assicurata da parte dei Comuni gestori dei mercati oppure, qualora trattasi di acqua veicolata nei serbatoi autonomi o di quella utilizzata per la produzione di ghiaccio, dovrà essere presente nel piano di autocontrollo una procedura, sottoscritta dal titolare, atta a garantire il mantenimento dei requisiti di potabilità e che descriva le caratteristiche e la capacità del serbatoio, le modalità di attingimento e la frequenza del ricambio, la conservazione, il trasporto, nonché le modalità di scarico e sanificazione periodica dei serbatoi.

Il piano di autocontrollo aggiornato e la documentazione fiscale comprovante l'origine degli alimenti posti in vendita, devono accompagnare l'esercente durante lo svolgimento dell'attività commerciale sulle aree pubbliche.

Disposizioni finali

Fatto salvo il possesso dei requisiti strutturali, impiantistici ed igienico funzionali previsti dall'O.M. 3 aprile 2002 per i mercati in sede propria e per i mercati su strada, obbligatori dal 30/6/2003, l'adeguamento ai requisiti previsti dalle presenti indicazioni operative per la macellazione dei pesci su aree di mercato pubbliche dovrà comunque concludersi entro il 30 giugno 2004.

Le linee guida emanate dalla Direzione regionale Sanità Pubblica con Determinazione della Direzione di Sanità Pubblica n. 90 del 09 luglio 2002 sono sostituite ed integrate dalla presente deliberazione.

Le check list allegate alla citata determinazione dirigenziale ai fini della documentazione delle attività di controllo ufficiale di competenza degli organi di vigilanza del Dipartimento di Prevenzione delle ASL, così come modificate ed integrate, sono allegate al presente regolamento e ne costituiscono parte integrante.

Sanzioni

Salvo che il fatto costituisca reato, le inosservanze alle disposizioni contenute nell'O.M. 3 aprile 2002 e nelle presenti indicazioni operative regionali sono sanzionate, per gli specifici profili di

competenza, in base all'art. 17 Legge 30 aprile 1962, n. 283, all'art. 358 del T.U.LL.SS. R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 ed all'art. 8 del D.Lvo 155/97.

Allegati dell'Allegato A:

Allegato 1 – check list per i sopralluoghi di vigilanza sulle aree pubbliche;

Allegato 2 – check list per l'accertamento dei requisiti igienico strutturali finalizzati al rilascio delle autorizzazioni sanitarie;

Allegato 3 – check list per l'accertamento dei requisiti dell'area pubblica.