

LA VENDITA DEI PRODOTTI DELLA PESCA NELLE AREE PUBBLICHE: CRITICITÀ E ASPETTI SANITARI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

**Segreteria
organizzativa**

Laboratorio Chimico
Camera di commercio Torino
Tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it



4 NOVEMBRE 2024
DOTT.SSA ROBERTA BERVINI

REG. (CE) N. 852/2004

SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli della produzione primaria)

CAPITOLO III

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

2. In particolare, ove necessario:

- a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono 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;
- c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL COMMERCIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI SULLE AREE PUBBLICHE

ORDINANZA MINISTERO DELLA SALUTE 3.4.2002

fissa i requisiti igienico-sanitari:

- a) delle **aree pubbliche** nelle quali si effettuano i mercati (anche non quotidianamente) per il commercio dei prodotti alimentari;
- b) dei **posteggi**, singoli e/o riuniti in un mercato o nelle fiere;
- c) delle **costruzioni stabili**, dei **negozi mobili** e dei **banchi temporanei**

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL COMMERCIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI SULLE AREE PUBBLICHE

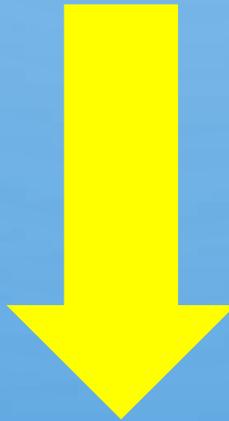
Ordinanza Ministero della Salute 3.4.2002

Commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari:

attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio, la somministrazione di alimenti e bevande e anche la preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle specifiche condizioni indicate artt. 6 e 7

ORDINANZA MINISTERO DELLA SALUTE 3.4.2002

Caratteristiche generali delle aree pubbliche (art. 2)



MANTENIMENTO DELLE IDONEE CONDIZIONI IGIENICHE

Ordinanza Ministero della Salute 3.4.2002

c) prodotti della pesca:

1) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;

2) è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;

3) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;

4) si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

5) il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria, subordinata alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia;

6) è vietata sulle aree pubbliche la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei aventi i requisiti di cui all'art. 5, comma 3, purché al momento su richiesta dell'acquirente;

Art. 6 Prescrizioni particolari

d) molluschi bivalvi vivi:

1) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, e devono essere corredati da:

a) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;

b) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;

c) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità;

2) la vendita di molluschi bivalvi vivi è consentita solo nelle strutture di cui all'art. 1, comma 2, lettere d), e), f);

e) prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi:

1) la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attività o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti;

2) gli acquari, a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti;

3) la macellazione e l'eviscerazione dei pesci deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.



Il **comune**, soggetto gestore del mercato deve assicurare

- ✓ Manutenzione ordinaria e straordinaria infrastrutture
- ✓ Potabilità dell'acqua fornita
- ✓ Pulizia, disinfezione e disinfestazione
- ✓ Raccolta e allontanamento di reflui e rifiuti



ASL
CITTÀ DI TORINO



Gli **operatori del settore alimentare** devono garantire per il loro posteggio l'osservanza delle norme igienico sanitarie (conformità degli impianti, potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, disinfezione-disinfestazione, raccolta e allontanamento dei rifiuti) + specifici requisiti igienico sanitari e gestionali delle strutture di vendita

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

NOTA MIN. SAN. 2014

estratto...

Alla luce del quadro normativo tracciato gli operatori del settore alimentare che commercializzano i propri prodotti su aree pubbliche sono tenuti, indifferentemente, all'osservanza della normativa europea, di quella nazionale, per come individuata nell' Ordinanza ministeriale del 3 aprile 2002 e delle eventuali specifiche previsioni locali in materia.

...l'operatore del settore alimentare è tenuto a predisporre procedure di autocontrollo adeguate per garantire la sicurezza degli alimenti immessi sul mercato

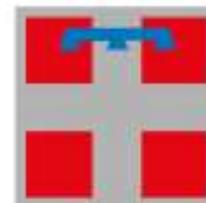
DGR 10 maggio 2004 n. 25-12456

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

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



**REGIONE
PIEMONTE**



CITTA' DI TORINO

DIPARTIMENTO COMMERCIO

ORDINA

E' fatto obbligo a tutti gli operatori commerciali del settore alimentare, ivi compresi i produttori agricoli, che esercitano su aree pubbliche destinate a mercato, in qualità di concessionari di posteggio o di assegnatari giornalieri, di utilizzare gli appositi impianti idrici di approvvigionamento di acqua potabile e di scarico, ove essi siano presenti a servizio del posteggio assegnato.

E' fatto obbligo a tutti gli operatori commerciali del settore alimentare, ivi compresi i produttori agricoli, che esercitano su aree pubbliche destinate a mercato, in qualità di concessionari di posteggio o di assegnatari giornalieri, ove non siano presenti impianti idrici di approvvigionamento di acqua potabile e di scarico a servizio del posteggio assegnato, di essere provvisti di apposito serbatoio per acqua potabile di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati e di apposito serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

Ordinanza n. S/44/19

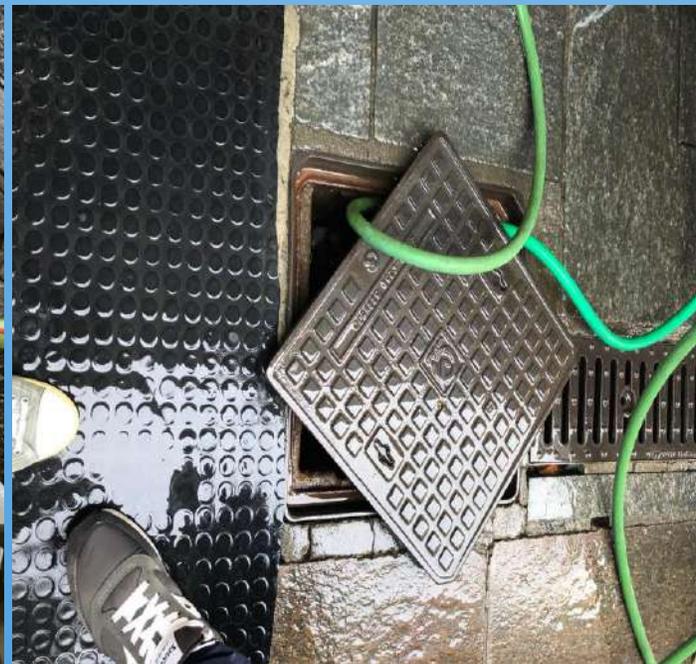
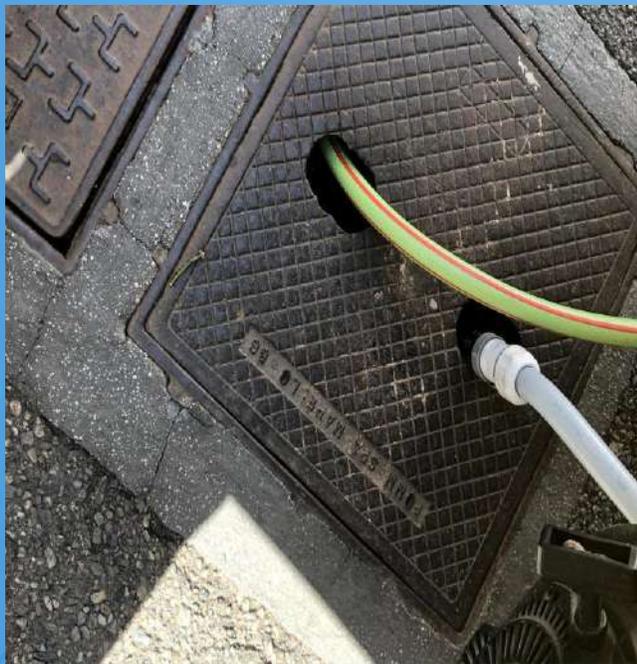
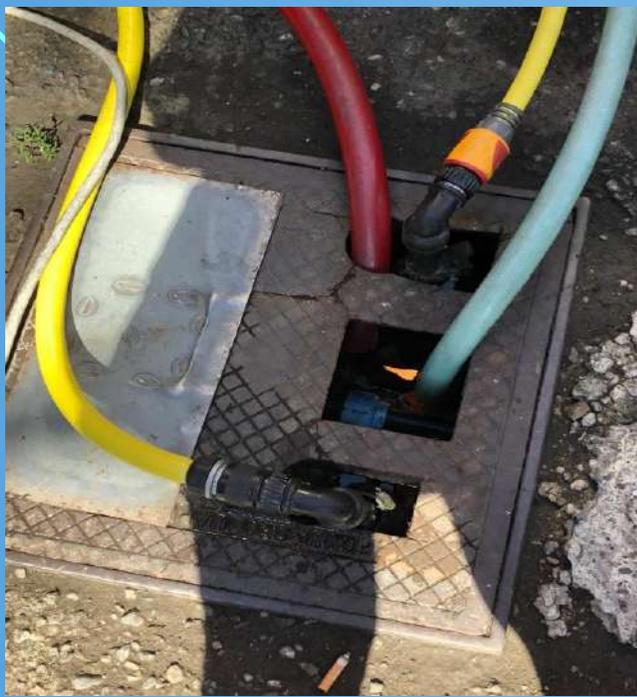
ORDINANZA

OGGETTO: PRESCRIZIONI TECNICHE PER IL CORRETTO UTILIZZO DEL PLATEATICO E DEI RELATIVI SOTTOSERVIZI.

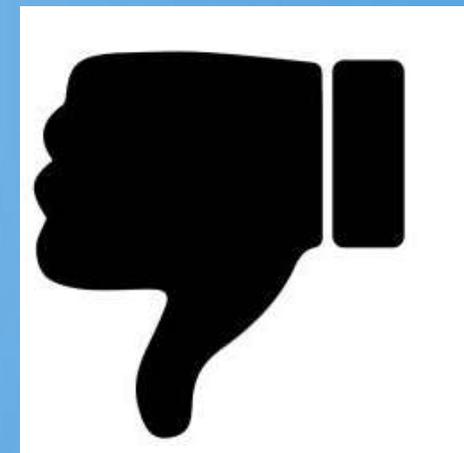
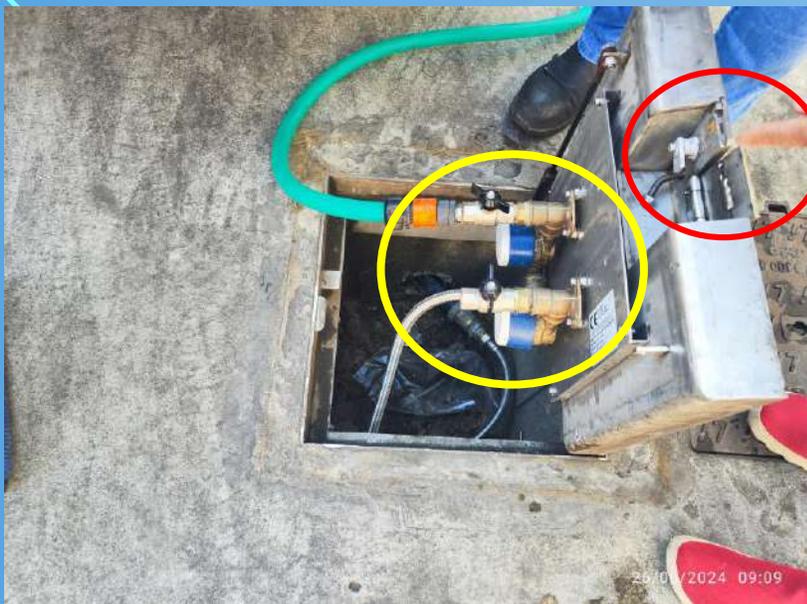
Torino, 28/05/2024

**NON CONFORMITA'
IGIENICHE - GESTIONALI E
STRUTTURALI EMERSE NEI
CONTROLLI UFFICIALI
DELL' AUTORITA'
COMPETENTE...**





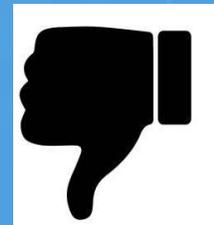
- **IMPROPRIO UTILIZZO DEI SISTEMI DI RACCORDO**
- **CHIUSINI NON PREDISPOSTI PER IL PASSAGGIO DELLE CONDOTTE DI ALLACCIAMENTO**
- **PERICOLO PER IL TRANSITO**



**IMPROPRIO UTILIZZO
DEL CHIUSINO**



**RIFIUTI E DETRITI DI VARIO GENERE
NEI POZZETTI**

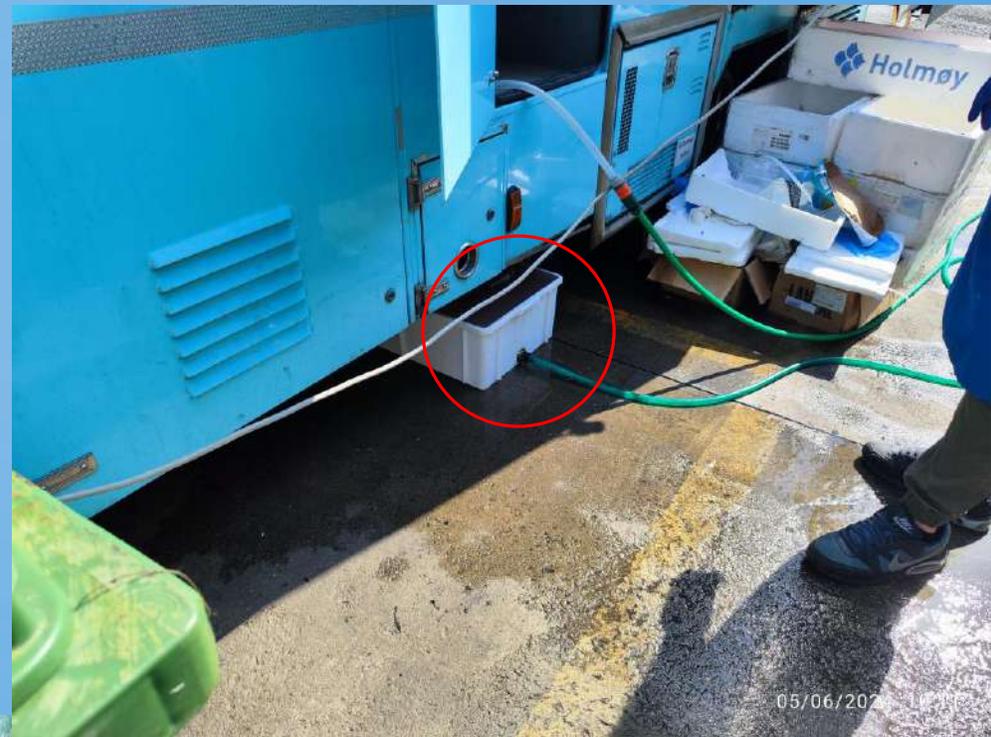




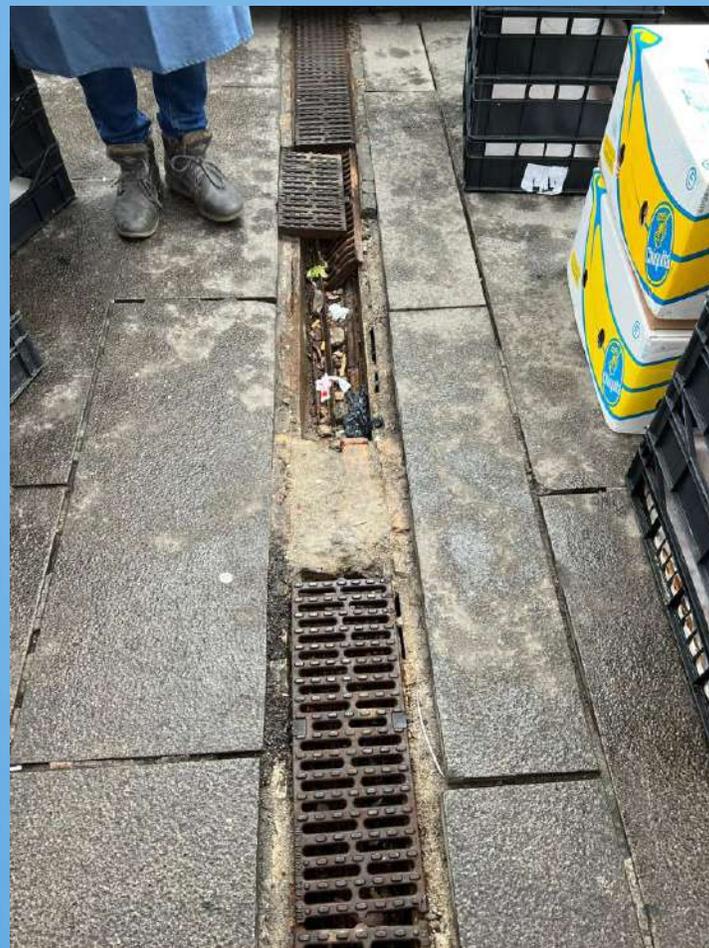
**MANCATO/NON CORRETTO
ALLACCIAMENTO ALLA RETE
FOGNARIA**



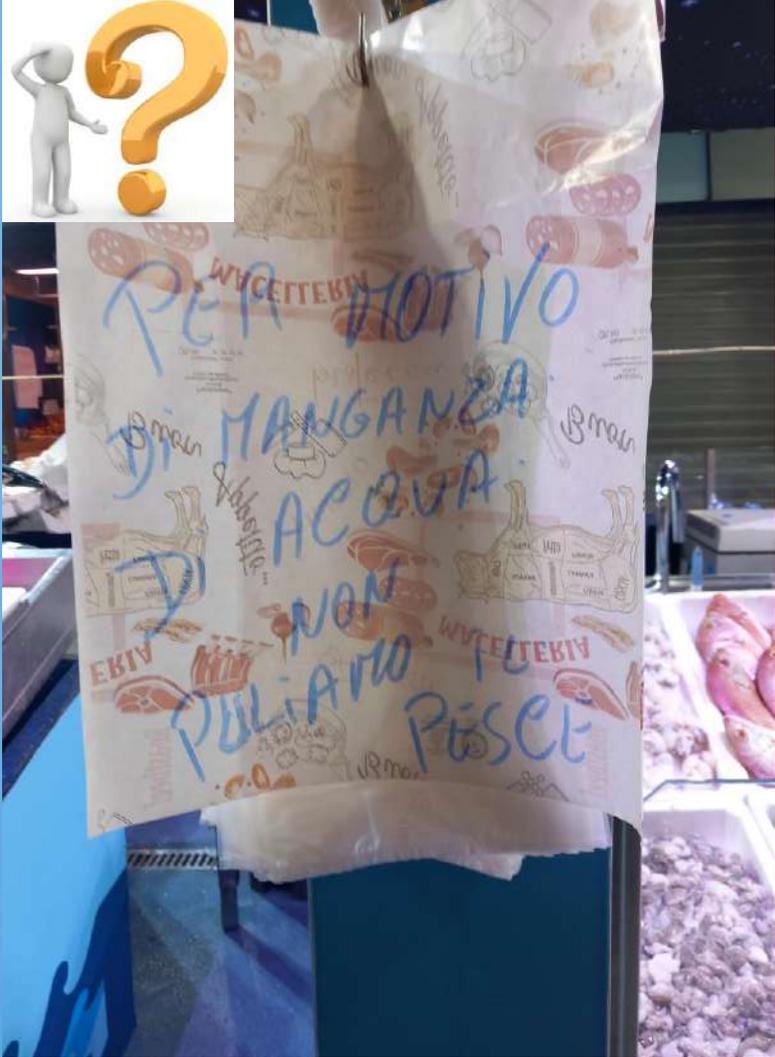








**PAVIMENTAZIONE: SOLUZIONI DI CONTINUO
E RISTAGNI DI ACQUA**



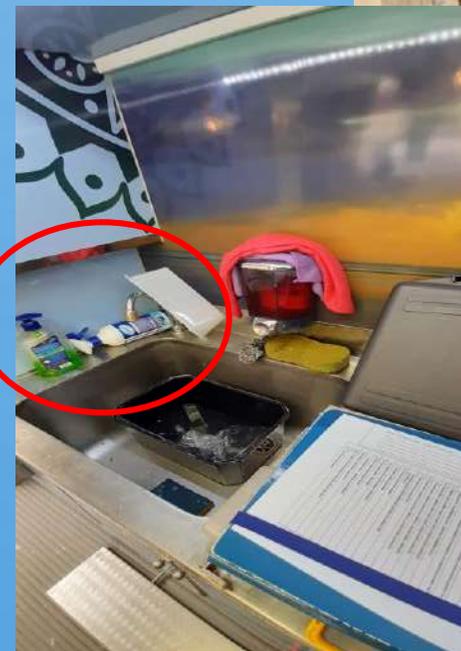
ERRATO APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUA



**MANCATO UTILIZZO DI SISTEMI IDONEI IN GRADO
DI PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA EVENTUALI
CONTAMINAZIONI ESTERNE**







- **DISORDINE DIFFUSO**
- **STRUTTURE INADEGUATE**
- **MATERIALI INADEGUATI (NON RESISTENTI ALLA CORROSIONE E NON FACILMENTE LAVABILI - DISINFETTABILI)**
- **PRODOTTI PER LA PULIZIA NON CORRETTAMENTE RIPOSTI**





GLI OSA DEVONO GARANTIRE IL MANTENIMENTO DEI MEL AD UNA TEMPERATURA CHE NON PREGIUDICHI LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA LORO VITALITÀ

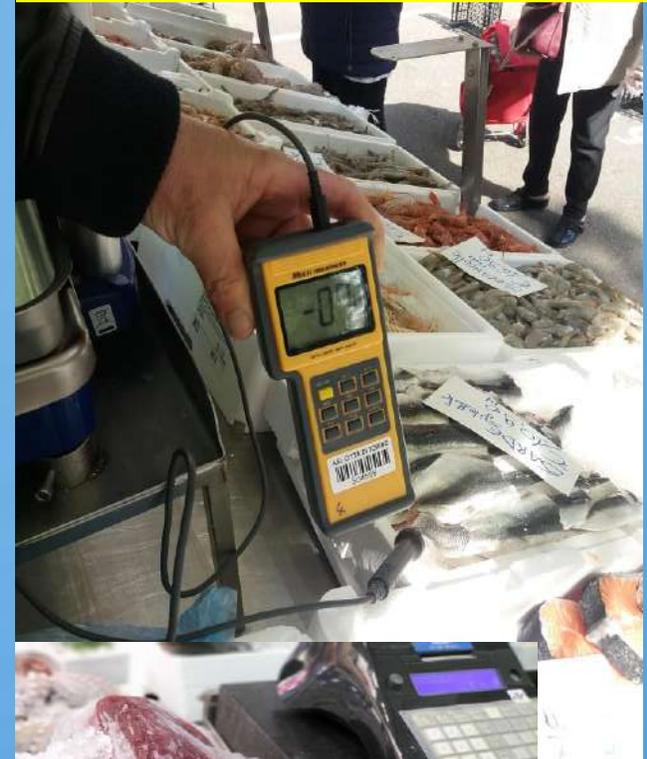
Non devono essere immersi o aspersi d'acqua

Se non imballati in colli per la vendita al minuto, in caso di frazionamento per la vendita al dettaglio, DEVE essere conservata l'etichetta per almeno 60 gg



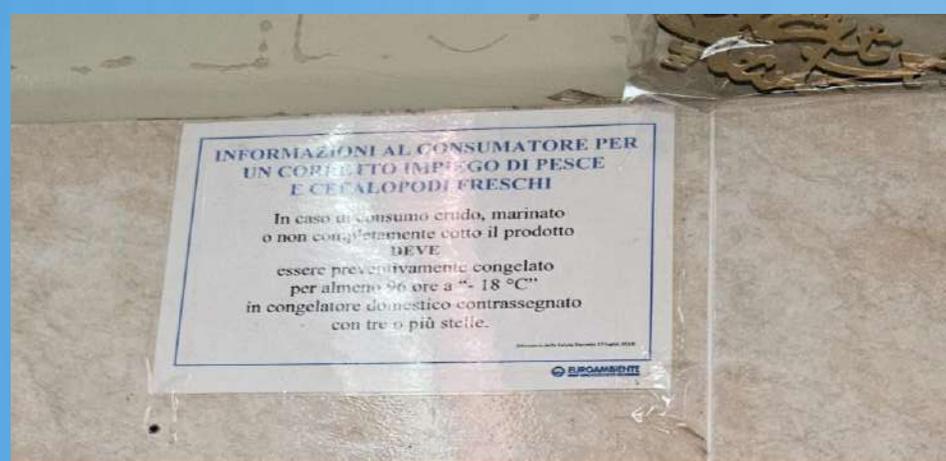
PRODOTTI DELLA PESCA VIVI
Temperatura che non pregiudichi la
sicurezza alimentare e la loro vitalità

**Temperatura vicina a quella del
ghiaccio in fusione (rimettere
ghiaccio quando necessario!)**



**TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE
DIFFERENTI TRA PRODOTTI DELLA PESCA E MEL**

**INFORMAZIONI MINIME RELATIVE
ALLE CORRETTE CONDIZIONI DI IMPIEGO
DA ESPORRE IN VENDITA
(AFFISSIONE CARTELLI)**



**INFORMAZIONI
AI
CONSUMATORI**

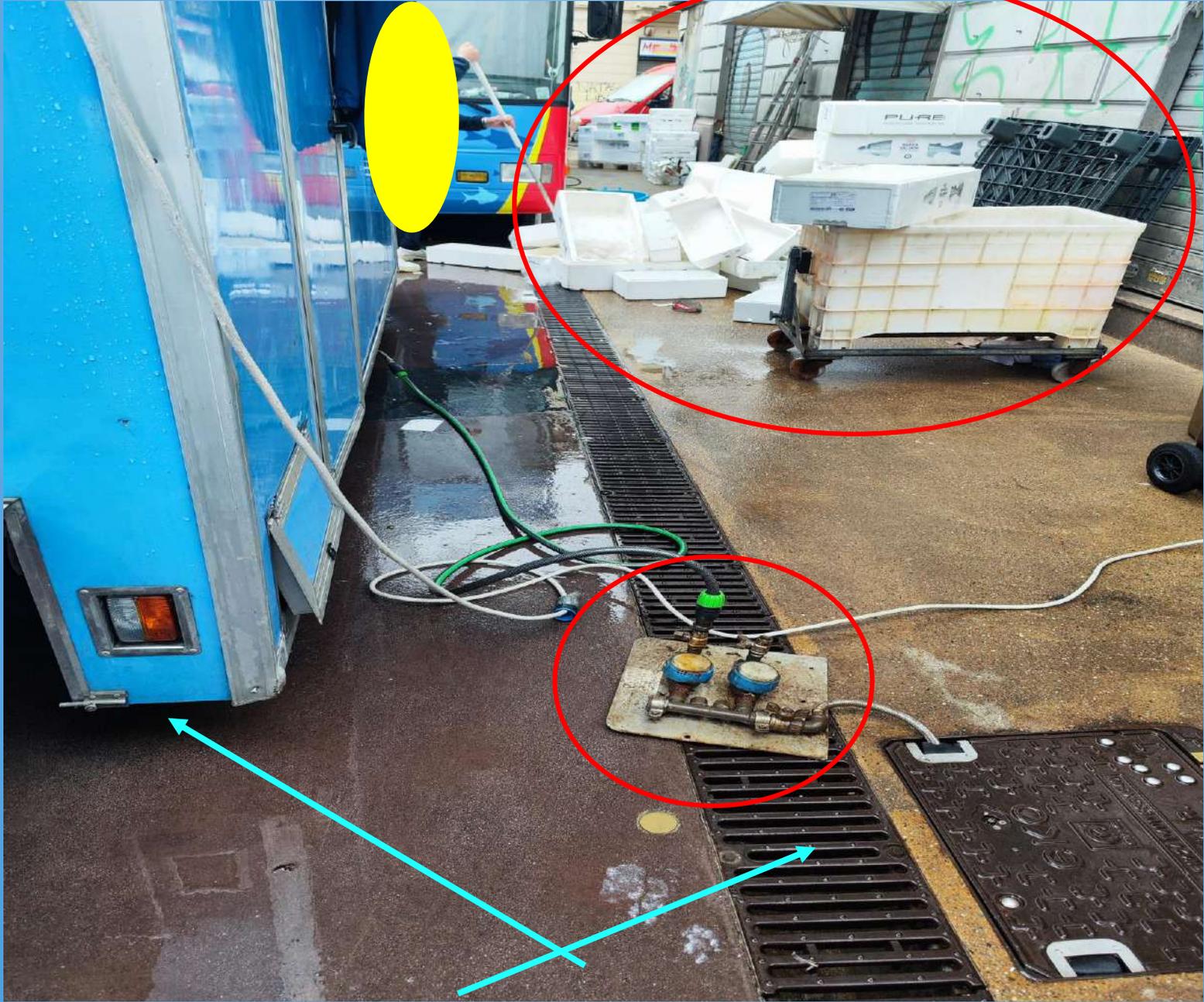


ERRATA ASSEGNAZIONE DI POSTEGGIO



**AREE
AMIAT/POSTEGGI
IMPROPRIAMENTE
UTILIZZATI PER
DEPOSITO RIFIUTI**





**ALLACCIAMENTI
RETE ELETTRICA**







SERVIZI IGIENICI



I SERVIZI IGIENICI RISERVATI AGLI OPERATORI DI MERCATO DEVONO

- ESSERE AD USO ESCLUSIVO E NON ACCESSIBILI AL PUBBLICO (CHIUSI A CHIAVE DAGLI OSA)
- DOTATI DI DISTRIBUTORE DI SAPONE LIQUIDO E ASCIUGAMANI MONOUSO

Manutenzione ordinaria/straordinaria a carico del Comune



GLI ACQUIRENTI **NON** POSSONO UTILIZZARE I SERVIZI IGIENICI DEGLI ALIMENTARISTI





**MEZZI DI TRASPORTO
VANI DI CARICO**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE ...