





LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

*(Linee Guida Provinciali in materia di alimenti e bevande redatte in
conformità ai Regolamenti Europei 852/2004, 853/2004 e 882/2005)*

 <p>SST Azienda USL 8 Arezzo</p> <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	<p>LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</p>	<p>Codice Documento 990000677 3B023625</p>
<p>Pagina 2 di 29</p>	<p>U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</p>	<p>Versione n. 1.1</p>

Matrice della Redazione e Revisione			
Fasi	Responsabilità (Funzione)	Responsabilità (Nome)	Data
Redazione	Direttore U.O. IAN Direttore U.O. IAOA	Dr. F. Armellini Dr. Guido Bichi	20-05-2008
Revisione			
Approvazione Emissione			
Diffusione	<p>Copia non controllata La versione ufficiale del documento è depositata nella Intranet della ASL 8 di Arezzo all'indirizzo www.intranet.usl8.toscana.it</p>		

Responsabile Archiviazione	Luogo di archiviazione	Data di archiviazione

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 3 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

ART. 1 Dichiarazione di Inizio attività

La dichiarazione di inizio attività prevista dal Regolamento della Regione Toscana 40/R/2006 deve essere corredata dai seguenti allegati:

- pianta planimetrica dei locali, in scala non superiore a 1:100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali: nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate: nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature in uso;
- relazione tecnica che contenga:
 - la descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature fisse e mobili;
 - il ciclo di produzione
 - il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque;
 - il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e degli eventuali sottoprodotti di origine animale;
 - il numero degli addetti previsti.

Per quanto riguarda gli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853 del 29 aprile 2004 (impianti a Bollo CE), quali:

- impianti di macellazione;
 - depositi all'ingrosso, laboratori di sezionamento e riconfezionamento carni ed altri prodotti di origine animale;
 - laboratori di produzione/preparazione, carni macinate, prodotti a base di carne, prodotti a base di latte, ovoprodotti, prodotti della pesca;
- valgono le specifiche disposizioni di attuazione ministeriali e regionali.

ART.2. Requisiti igienico sanitari


2.1 Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Gli esercizi di cui alle presenti Linee Guida devono rispettare i seguenti requisiti generali:

1. Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dalla vigente normativa inerente la prevenzione, salute, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, fatte salve le deroghe previste, e devono rispettare la normativa comunale di igiene edilizia vigente.

I locali seminterrati possono essere destinati a zona somministrazione di alimenti e bevande quando presentano i requisiti di altezza, aereazione e illuminazione previsti dal vigente regolamento: i locali interrati possono essere destinati esclusivamente come accessori.

2. I locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere una altezza minima di metri 2.40, fatte salve specifiche deroghe adeguatamente motivate approvate dalle competenti Strutture ASL. In caso di deroga la volumetria del servizio igienico non può

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 4 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

comunque essere inferiore a m³ 3,0 e l'altezza dei servizi igienici non può essere inferiore a m 2,20.

3. Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere rivestite da materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2.

4. I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile. Se per il pavimento della struttura è previsto il lavaggio a mezzo di acqua a pressione i pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio sifonati e raccordati a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.

5. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro ma accessibili dall'interno dell'esercizio.

Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere il wc;
- locale precedente il locale di cui sopra (antibagno), dotato di lavabo con comando a pedale, elettrico o pulsante per l'erogazione dell'acqua. Non è consentito il cosiddetto "comando a gomito" realizzato tramite leva lunga. Deve inoltre essere dotato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere. L'antibagno deve essere dotato di porta a chiusura automatica.

La superficie minima complessiva di tale locale non deve essere inferiore a mq. 2, di cui almeno mq 1,20 destinato al locale wc (lato minimo non inferiore a m 0,90).

Spogliatoi: Tutte le attività devono essere dotate di un vano spogliatoio per il personale avente dimensioni minime pari ad 1,2 mq per addetto, per turno, con lato minimo di 1,2 m e superficie utile minima di 2,4 mq (comprensivi dell'eventuale antibagno) nel caso di attività con un unico addetto.

Lo spogliatoio deve essere fornito di armadietti individuali per ogni addetto, a doppio scomparto, di materiale lavabile e disinfettabile. Possono essere previste anche altre soluzioni che comunque garantiscano la separazione fra indumenti da lavoro sporchi e puliti.

Lo spogliatoio eventualmente ricavato nell'antibagno del servizio igienico dovrà avere le dimensioni minime di 2.40 mq con la dimensione del lato minore non inferiore a 1,20 mt.

Le docce, se esistenti e richieste dalla lavorazione, devono essere direttamente collegate allo spogliatoio.


6. Tutti i locali devono avere illuminazione naturale diretta con le seguenti proporzioni:

- 1/8 della superficie utile se il locale è inferiore a 100 mq;
- 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se il locale è compreso tra 100 e 1000 mq;
- 1/24 della superficie utile del locale con un minimo di 62,5 mq se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.

In tutti i locali devono essere idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica.

7. Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1.00 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10 e comunque conformi alle norme e regolamenti vigenti.

8. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o da approvvigionamento autonomo.

 <p>SST Azienda USL 8 Arezzo Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	<p>LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</p>	<p>Codice Documento 990000677 3B023625</p>
<p>Pagina 5 di 29</p>	<p>U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</p>	<p>Versione n. 1.1</p>

Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione (non oltre 30 giorni) e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione; prosegue oltre i tre mesi.

Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.

8 bis. I prodotti e le attrezzature per la pulizia devono essere conservati in un locale appositamente predisposto oppure in uno spazio separato ed attrezzato con armadi chiusi.

9. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.

I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.

Durante la vendita di alimenti sfusi o la somministrazione di prodotti pronti al consumo, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti evitando il contatto con le mani.

Per la vendita di pane e prodotti assimilabili e per la vendita dei prodotti ortofrutticoli freschi può essere derogato a quanto sopra purchè venga garantita la corretta prassi igienica.

Per la vendita di alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.

10. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto.

11. Le vetrine per l'esposizione degli alimenti a temperatura controllata e le celle frigorifere sia a temperatura positiva che negativa devono essere dotate di termometri leggibili dall'esterno.


12. l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia.

13. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

14. Gli esercizi che svolgono attività di preparazione possono eseguire il congelamento di alimenti per esclusivo uso interno e con divieto di vendita a terzi del prodotto congelato tal quale, come metodologia di conservazione degli stessi nell'ambito del ciclo produttivo e in quantità proporzionate alle attrezzature disponibili, in presenza di requisiti sottoindicati che dovranno essere riportati nella relazione tecnica :

Attrezzature: si richiede la presenza di apparecchiatura idonea per il congelamento separata da quella per la conservazione degli alimenti congelati, tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munite di termometri a lettura esterna;

Alimenti: le materie prime destinate al congelamento devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di congelazione. I prodotti semilavorati, precucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione. La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi e indicativamente di spessore non superiore a 10 cm. e di peso non superiore ad 1 Kg.;

 <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 6 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

Processo di congelamento: il congelamento degli alimenti deve essere eseguito garantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori, al cuore del prodotto. Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura, previo iniziale raffreddamento a +4°C al cuore del prodotto. Gli alimenti da congelare devono essere confezionati in involucri protettivi o contenitori di materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti. Su ogni involucro o contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la data di congelamento.

Conservazione: dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti congelati devono essere conservati in apparecchio frigorifero diverso da quello utilizzato per il congelamento, dotato di termometro a lettura esterna, per un periodo non superiore a due mesi.

Scongelamento: deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura. E' vietato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

15. I sottoprodotti di origine animale devono essere eliminati conformemente al Regolamento CE 1774/2002 e relative norme nazionali e regionali di attuazione.

16. È vietato l'accesso e la permanenza di qualsiasi animale vivo nei locali ove si conservano, preparano o si vendono generi alimentari.

2.2 Fermo restando quanto previsto dalle normative vigenti nell'ambito del commercio, si indicano di seguito i requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi paragrafi.

2.3 *Requisiti igienico sanitari per attività di ristorazione*

L'attività di ristorazione si riferisce alle le seguenti attività:

ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti.

Oltre a quanto specificatamente previsto dal Regolamento Europeo 852/2004, meglio esplicitato dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.


b. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale.

c. Una superficie minima complessiva dei servizi cucina così determinata:

- fino a 30 posti tavola mq. 15;

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 7 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

- oltre i 30 e fino a 100 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,30 per ogni posto tavola;

- oltre i 100 posti tavola la superficie deve essere incrementata di mq. 0.20 per ogni posto tavola.

d. Un vano o un settore di raccordo tra la/le sala/e da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.

e. Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

f. Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.

g. Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi del Piano di autocontrollo presidposto dal Responsabile.

h. Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni, di dimensioni minime non inferiori a quelle previste dal punto 5 del paragrafo 2.1.

Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) secondo lo schema seguente:

- Fino a 30 posti tavola: un lavandino, un gabinetto;

- Fino a 50 posti tavola: servizio per donne, un lavandino, un gabinetto; servizio per uomini, un lavandino, un gabinetto.

- Fino a 100 posti tavola: servizio per donne, due lavandini, due gabinetti; servizio per uomini, due lavandini, due gabinetti.

- Fino a 150 posti tavola: servizio per donne, tre lavandini, tre gabinetti; servizio per uomini, tre lavandini, tre gabinetti.

Si fa presente che sono utilizzabili appositi software per il calcolo complessivo dei posti tavola utilizzando algoritmo che madiano i requisiti di cui sopra.

i. Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.


2.4 Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività

La produzione di pasti da somministrare a distanza deve possedere i requisiti generici di cui al punto 2.1 e per quanto riguarda i locali dovranno essere dimensionati in base ai volumi di attività avendo come requisiti minimi quelli previsti dal punto precedente.

2.5 Requisiti igienico sanitari per le attività di mensa aziendale e mensa scolastica

Oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, si applicano i requisiti di cui al paragrafo 7.3 fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

2.6 Requisiti igienico sanitari per la ristorazione con sola preparazione di «primi piatti»

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 8 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

Tale attività consiste in:

- preparazione primi piatti;
- preparazione e somministrazione di cibi crudi;
- riscaldamento di cibi precotti (congelati c/o surgelati);
- somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a freddo o a caldo.

La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti consumazione.

Oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. requisiti di cui alle lettere (a), (e), (i) del paragrafo 7.3.
- b. cucina di superficie non inferiore a mq.10.
- c. servizi igienici a disposizione degli avventori accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni: almeno uno.

In caso di posti tavola superiore a 20 si applicano i requisiti di cui al punto 7.3.

2.7 Requisiti igienico sanitari per pizzeria a taglio o da asporto

Comprende soltanto tale attività e prevede la preparazione, cottura, somministrazione e vendita soltanto dei seguenti prodotti:

- Pizze a taglio di vario genere.

Oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:


- a. Un locale preparazione di superficie non inferiore a mq. 10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;
- b. requisiti di cui alle lettere a. e. i. del precedente paragrafo 7.3.

2.8 Requisiti igienico sanitari per bar

La preparazione e somministrazione di alcuni dei seguenti prodotti (quali panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili) è consentita con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

Oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. una zona di preparazione non inferiore a mq. 6.
- b. un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito,
- c. un servizio igienico a disposizione degli avventori accessibile dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni, se è prevista la sosta ai tavoli. In tal caso il servizio igienico in questione dovrà essere a disposizione di tutti i clienti indipendentemente dall'uso dei tavoli.
- d. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande; se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna.
- e. la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal con-

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 9 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

tatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.

f. una lavastoviglie.

g. un vano o zona spogliatoio per il personale addetto.

Gli esercizi denominati bar nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la preparazione di alcune bevande senza manipolazione devono operare possedere tutti i requisiti di cui sopra tranne il punto a.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di gelati e semifreddi dovranno essere presenti i seguenti requisiti:

h. un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 10. Nel caso in cui la produzione di gelato venga effettuata in momenti diversi da altre produzioni alimentari o con macchinari automatici il locale può non essere ad uso esclusivo per la produzione di gelati e semifreddi

i. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime ed ingredienti ed altro materiale confezionato ed imballato (ad es. cialde, coni, coppe e vaschette a perdere), dotato di attrezzature idonee; gli apparecchi frigoriferi per la conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti possono essere collocati in un apposito spazio internamente al locale di produzione.

l. tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico secondo le modalità di cui al precedente punto e.

2.9 Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasticceria dolce e salata

E' consentita la preparazione dei seguenti prodotti:

- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria dolce e salata.

Per l'attività di pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a mq. 15.

b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee.

c. un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

d. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.


2.10 Requisiti igienico sanitari per mescite

E' consentita la sola somministrazione di bevande, nonché quanto ammesso negli esercizi alimentari.

Oltre quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande con annesso lavello dotato di lavastoviglie.

b. attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande.

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 10 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

c. uno spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

d. se è prevista la sosta ai tavoli, un servizio igienico a disposizione degli avventori accessibile dall'interno, non direttamente comunicante con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabile con apposite indicazioni. In tal caso il servizio igienico in questione dovrà essere a disposizione di tutti i clienti indipendentemente dall'uso dei tavoli.

2.11 Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere:

- collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;
- attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dal piano di autocontrollo ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

2.12 Requisiti igienico sanitari per la vendita di alimenti e bevande

Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di alimenti e bevande, senza somministrazione, è necessario, oltre a quanto previsto dal paragrafo 2.1, il rispetto dei seguenti requisiti:

- a. locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.;
- b. un vano, in rapporto diretto con il locale di vendita. munito di lavabo dotato di acqua potabile;
- c. nel caso di esercizi di nuova attivazione con superficie di vendita superiore a mq. 400 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico, divisi per sesso.

Gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio devono garantire inoltre quanto segue:

1. Attrezzature

Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.

2. Banchi e vetrine

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal piano di autocontrollo, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita.

Devono essere muniti di termometri idonei, con quadranti posti in modo ben visibile.


3. Carta per confezionare alimenti

Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo.

I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne.

4. Alimenti non confezionati

Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti.

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 11 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

5. Servizi igienici

Per quanto riguarda la corrispondenza al punto 2.1.5 il requisito del servizio igienico è obbligatorio per tutte le nuove attività mentre per gli esercizi di vendita già in essere sarà obbligatoria e sufficiente la presenza di un lavabo con comando non manuale per esclusivo lavaggio mani ed un lavello per il lavaggio delle attrezzature e degli utensili.

2.13 Requisiti igienico sanitari per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di prodotti ortofrutticoli

E' consentita solo la cottura di legumi e/o verdure.

Sono necessari i seguenti requisiti:

a. apposito locale dotato di:

- 1 - lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;
- 2 - piano cottura con idoneo impianto di aspirazione;
- 3 - spazio attrezzato per materiale di pulizia

b. attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.

Per quanto attiene al servizio igienico si fa riferimento a quanto previsto dal punto 5. del paragrafo 2.12

2.14 Requisiti igienico sanitari per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche.

E' ammessa la preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui al paragrafo 7.3.

Oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 2.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. requisiti previsti ai punti a. b. e. del paragrafo 7.3.

b. locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq. 15.

c. reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del DPR 327/80.

d. arredi chiusi destinati al deposito degli utensili;

e. frigorifero ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;

f. armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia

g. attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti

2.15 Requisiti igienico sanitari per la vendita delle carni negli esercizi di macelleria


Negli esercizi di macelleria è ammessa la vendita delle carni di tutte le specie animali, fresche, congelate o comunque preparate.

Oltre a quanto previsto dal paragrafo 2.1, è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:

a. pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti..

b. pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile almeno fino a 2 mt. E comunque oltre 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinie.

c. un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico.

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 12 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

d. una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate, atte a garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni.

Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti con materiale idoneo all'uso alimentare ai sensi della normativa vigente .

e. lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua potabile calda e fredda, distributore di sapone ed asciugamani a perdere.

f. arredi chiusi destinati al deposito degli utensili;

g. armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia

Non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.

Disposizioni aggiuntive per le macellerie per la vendita promiscua dei prodotti alimentari, non in confezione originale (sfusi) o originariamente confezionati ma venduti previo frazionamento.

In aggiunta a quanto previsto ai punti precedenti, e fatto salvo il rispetto delle temperature per la corretta conservazione, al fine di evitare le contaminazioni crociate fra gli alimenti igienicamente incompatibili, tutti gli esercizi di macelleria devono rispettare almeno le seguenti disposizioni.

1) la esposizione per la vendita di:

- carni fresche, bovine, suine, ovi-caprine, ratiti;
- carni avi-cunicole;
- preparazioni a base di carni ed altri ingredienti alimentari, pronte a cuocere (polpette, spiedini, rollè, involtini etc.);
- salumi ed insaccati;
- carni di selvaggina allevata;
- carni di selvaggina cacciata;

deve avvenire in scomparti diversi del banco di vendita, separati da un divisorio alto almeno 20 cm., e porzionati con attrezzature (taglieri, coltelli etc.) separati e distinti fra loro.

La conservazione all'interno della cella frigorifera deve analogamente essere fatta in spazi diversi o scaffali separati.


2) la esposizione per la vendita di:

- Prodotti lattiero caseari (formaggi etc.);
- Prodotti di gastronomia a base di carne, cotti, venduti caldi (arrosti, sughi, porchetta, tronchetto etc.),
- preparazioni a base di carne cotte, vendute fredde (sughi, arrosti etc.),

deve avvenire in banchi di vendita diversi fra loro, anche rispetto alle categorie precedenti, e porzionati con attrezzature (taglieri, coltelli etc.) separati e distinti; sono ammessi anche scomparti contigui del medesimo banco di vendita, ma separati da un divisorio completo.

La conservazione deve avvenire in frigoriferi separati e distinti rispetto alle categorie di cui al precedente punto 1).

Per i prodotti di salumeria, cotti, da consumarsi caldi (porchetta, arrosti, prosciutto cotto, stinco, etc.), è ammessa la vendita anche durante la fase di raffreddamento (stabilizzazione termica dopo la cottura) purchè il programma di autocontrollo contenga specifica procedura di verifica del rispetto dei tempi totali di raffreddamento indicati al punto 4, alinea 9, della DGR Toscana n°877/2000, (da +60°C a +21°C in meno di 2 ore; da +21°C a +4°C in meno di 4 ore) ovvero conservati in banco termico a temperatura compresa tra 60°C e 65°C

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 13 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

3) per la vendita di carni congelate o scongelate valgono le disposizioni della L. 4 aprile 1964 n°171 e successive modifiche

Disposizioni aggiuntive per la vendita nelle macellerie dei seguenti prodotti alimentari:

- In base a quanto disposto dalla circolare del Ministero della Sanità n. 15/88 i prodotti ittici devono pervenire in confezione originale ed essere conservati o posti in vendita in banchi o armadi frigoriferi separati da quelli adibiti alla conservazione o vendita delle altre carni.
- Prodotti ortofrutticoli freschi: la vendita dei prodotti ortofrutticoli non può prescindere dalla presenza di locali di vendita di sufficiente ampiezza, in modo da garantire l'adozione di prassi igieniche adeguate; la vendita di prodotti preincartati deve essere fatta su scaffali separati e con il metodo self-service; la vendita dei prodotti sfusi deve essere fatta allestendo un'apposita isola nell'area di vendita per la vendita self-service, dotata di buste alimentari, guanti a perdere con relativo cesto di raccolta di guanti usati. In entrambi i casi, qualora si renda necessario il deposito refrigerato dei prodotti ortofrutticoli la cella frigorifera deve essere collocata in un locale diverso da quello adibito al deposito o alla lavorazione delle carni o prodotti a base di carne, situato in modo da non costituire un rischio di contaminazione.
- Uova: le uova in confezione originale del produttore devono essere esposte in vendita in scaffali separati, alle condizioni di conservazione definite dal produttore stesso. E' ammessa la vendita delle uova sfuse, con il rispetto delle norme relative alla loro etichettatura, ma con il metodo self-service.

Negli esercizi di macelleria è ammessa la vendita di prodotti alimentari diversi da quelli elencati ai punti precedenti a condizione che avvenga in aree di vendita e con locali di deposito separati e distinti rispetto all'attività di macelleria.

2.16 Requisiti igienico sanitari per laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria.

E' ammessa la preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui vendita è consentita negli esercizi di macelleria.


Oltre quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, a seconda delle produzioni che si intendono svolgere è richiesto il possesso dei requisiti previsti dal punto 2.14, ad eccezione del punto b.

E' richiesto inoltre il possesso di un locale laboratorio, comunicante o funzionalmente correlato con quelli di macelleria, avente le seguenti dimensioni minime:

1. prodotti insaccati freschi, pronti a cuocere e cotti: metri quadri 10.
2. prodotti da salumeria salati e stagionati, insaccati stagionati, oltre agli insaccati freschi e pronti a cuocere e cotti: metri quadri 15.

2.17 Requisiti igienico sanitari per il deposito e la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati

L'esercizio dell'attività di vendita o deposito non all'ingrosso dei prodotti alimentari della pesca è subordinata al possesso dei requisiti di cui alle LL.RR. 21 dicembre 1992, n. 58 «Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 14 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

ittici» e 30 dicembre 1993, n. 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dal paragrafo 2.1.

Nella documentazione presentata dovrà essere indicato lo stato fisico dei prodotti della pesca che si intendono vendere o tenere in deposito.

A questo scopo deve essere indicato se la vendita o il deposito riguardano prodotti freschi, congelati, scongelati o trasformati (cotti, affumicati, salati, essiccati, marinati) all'origine.

a) Requisiti dei depositi non all'ingrosso, separati dall'esercizio di vendita al dettaglio:

- essere sufficientemente ampi in modo da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale con una apposita zona opportunamente protetta, posta a congrua distanza dagli eventuali locali di manipolazione e vendita, dove siano collocati i contenitori dei rifiuti;

- i pavimenti e le pareti fino all'altezza di due metri devono essere impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i pavimenti devono essere dotati di chiusino idraulico.

- essere dotati di celle frigorifere con superfici lavabili e disinfettabili, mantenute in perfette condizioni igieniche, che assicurino una temperatura non superiore a -18°C per i prodotti congelati e non superiori a +4°C per i prodotti freschi; umidità relativa di circa l'85% ed idonea circolazione d'aria; le celle per i prodotti congelati devono essere dotate di termografi i cui grafici devono essere conservati per almeno un mese;

b) Requisiti dei locali di vendita al dettaglio e delle relative attrezzature:

- essere ben areati e sufficientemente spaziosi;

- avere il pavimento e le pareti, fino all'altezza di due metri, impermeabili, lavabili e disinfettabili nonché le porte in materiale inalterabile, facili da pulire;

- essere dotati di abbondante acqua potabile con comando non manuale; l'acqua di lavaggio del pavimento deve essere convogliata in apposito pozzetto grigliato, munito di valvola idraulica;

- avere dispositivi anti-mosche e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale.


- possedere banchi frigoriferi per l'esposizione e la vendita, che garantiscano il mantenimento delle temperature non superiori a + 4°C per i prodotti ittici freschi ed a -18°C per quelli congelati e dotati di vetro di protezione atto ad impedire il contatto e la manipolazione da parte del pubblico;

- possedere una cella frigorifera idonea per la conservazione dei prodotti ittici alla temperatura prevista al precedente alinea e dotata di termometro con lettura all'esterno della cella stessa;

- possedere piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile;

c) Requisiti delle attrezzature adibite alla vendita ambulante e dei locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti

- essere dotati di banco di vendita solidamente costruito ed interamente rivestito in materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile e tale da consentire l'eventuale deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio che non deve essere versata sul suolo; la superficie del banco destinata a venire a contatto con gli alimenti deve essere realizzata con materiali idonei. Il banco deve essere dotato di vetrina refrigerata che consenta il mantenimento delle temperature di cui al

 <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	<p>LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</p>	<p>Codice Documento 990000677 3B023625</p>
<p>Pagina 15 di 29</p>	<p>U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</p>	<p>Versione n. 1.1</p>

primo alinea del secondo comma dell'art. 5 e che protegga gli alimenti da ogni eventuale insudiciamento o da contatti e manipolazioni da parte del pubblico;

- avere un'area destinata alla toelettatura dei prodotti, distinta dal banco di vendita, munita di lavello con comando non manuale, un piano di lavoro e contenitori per i rifiuti con coperchio a comando a pedale e sacchi a perdere.

Le attrezzature di cui ai precedenti commi devono essere dotate di copertura idonea per la protezione dei prodotti dall'azione degli agenti atmosferici ed essere fornite di acqua potabile in quantità sufficiente, distributore di sapone ed asciugamani a perdere.

In caso di documentata e accertata impossibilità di allacciamento alla rete idrica comunale, è consentito l'utilizzo di altri sistemi di approvvigionamento di acqua potabile purchè riconosciuti idonei dalla competente struttura dell'Azienda USL.

- Il locale per la rimessa della attrezzatura deve essere sufficientemente ampio, luminoso, areato ed avere il pavimento e le pareti, fino all'altezza di due metri, impermeabili, lavabili e disinfettabili. Deve essere dotato di acqua potabile per la pulizia di tutte le attrezzature di vendita. Quando nel locale avviene la conservazione del prodotto deve essere in esso installata idonea cella frigorifera.

- I venditori ambulanti che non dispongono di locali propri per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti, al momento della presentazione della notifica (DIA), indicano il luogo nel quale intendono effettuare tali operazioni, allegando documentazione da cui risulti l'autorizzazione del proprietario all'utilizzazione dei locali e delle attrezzature.

d) Vendita ambulante in posto non fisso - Calendario ed itinerario di vendita.

- Ai fini di un corretto esercizio dei controlli sanitari, chi esercita vendita ambulante a posto non fisso deve comunicare, al momento della notifica al Sindaco del Comune di residenza, un calendario di vendita di massima. Devono essere altresì tempestivamente comunicate le eventuali variazioni a detto calendario.

- Se la vendita ambulante a posto non fisso viene effettuata al di fuori del territorio della Unità Sanitaria Locale di residenza quest'ultima, al fine di consentire la vigilanza da parte del servizio attività veterinarie delle Unità Sanitarie Locali competenti, invia loro sia copia del calendario che dell'itinerario di vendita.


Decongelamento dei prodotti in deposito o in esercizi di vendita al dettaglio.

- Il decongelamento è ammesso solamente in un deposito o in un esercizio di vendita. Nel casi di molluschi cefalopodi i locali devono essere dotati di un apposito reparto adibito a tale attività, dotato di vasche in acciaio inox con acqua corrente potabile. Tutte le altre specie ittiche devono essere decongelate in un frigorifero a temperatura non superiore a + 4°C.

ART. 3. Preparazione e vendita per commercio su aree pubbliche

3.1 Definizione di vendita itinerante

Si definisce itinerante la vendita effettuata con mezzi mobili. La vendita effettuata in strutture ancorate a terra, dotate di acqua, luce e rete di scarico delle acque. poste su platee in cemento è da considerarsi fissa.

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 16 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

3.2 Autorizzazione alla preparazione alimenti in forma itinerante

La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita in loco è sottoposta alla procedura di Dichiarazione Inizio Attività (DIA) con le procedure di cui agli artt.6, 6.1, 6.2 delle presenti linee guida.

3.3 Requisiti mezzi mobili per la preparazione e la vendita

I mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e debbono rispettare i seguenti requisiti:

- a.** coibentatura completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile;
- b.** lavello dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete idrica comunale o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto a tipologia e quantità di lavoro svolto; dotato inoltre di distributore automatico di sapone e di asciugamano a perdere.

Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico.

- c.** attrezzature ed utensili che garantiscano la separazione tra i diversi prodotti: alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi; porchetta; salumi; formaggi, alimenti in scatola
- d.** vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo.

Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione di prodotti da consumarsi a temperature controllate.

- e.** contenitori chiusi per la conservazione di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o conservazione (es. pane).
- f.** contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti.
- g.** i banchi refrigerati devono essere dotati di termometri di facile lettura.

L'eventuale produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ed essere annessa alla vendita al dettaglio.

Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati.


3.4 Preparazione e trasformazione su mezzi mobili:

La preparazione e trasformazione su mezzi mobili comprende di regola i seguenti prodotti:

- a.** patate fritte;
- b.** tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- c.** tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
- d.** arrostitura di carni fresche di tutte le specie animali; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
- e.** croccanti e zucchero filato;
- f.** panini e toasts

L'eventuale preparazione degli alimenti sottoriportati è consentita solo in presenza, nel piano di autocontrollo, di una valutazione sugli specifici rischi connessi con ogni singola preparazione:

- a.** pasticceria fresca;
- b.** prodotti a base di uova o loro derivati;
- c.** panna fresca;

 <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 17 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

- d. preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta;
- e. preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti;

La preparazione dei prodotti di cui al punto 3.4 è comunque soggetta alla Dichiarazione di Inizio Attività con le modalità di cui all'art. 1 del presente regolamento.

3.5 Vendita ambulante dei prodotti ittici

Si rimanda a quanto previsto dal paragrafo 2.17, lettere [c] e [d].

ART.4. Sagre e feste paesane

Ai fini del presente regolamento le sagre, le feste paesane e le attività assimilabili si distinguono in attività a basso, medio ed alto rischio.

Sono **attività a basso rischio** quelle che limitano la propria preparazione a:

- Ciacce fritte
- Altri fritti senza ripieno escluso frittelle di riso
- Pizze
- Panini con salumi e formaggi (escluso porchetta)

Sono **attività a medio rischio** quelle che limitano la propria attività a:

- Alimenti somministrati/venduti entro le 2 ore dalla preparazione
- Alimenti conservati con legume a caldo ($\geq 60^{\circ}\text{C}$)
- Tutti i prodotti a "basso rischio"

Sono **attività ad alto rischio** quelle ove si preparano alimenti con le seguenti modalità:

Articolo 1. Passaggio da legume a caldo a legume a freddo con o senza riscaldamento prima della somministrazione /vendita


Articolo 2. Tutti i prodotti a medio o basso rischio

Sulla base della suddetta distinzione le sagre, feste paesane ed altre iniziative paragonabili sono soggette ai seguenti requisiti minimi:

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

Requisiti strutturali comuni a tutte le sagre/feste

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
 - i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.
- È consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile lavastoviglie;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
 - deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;
 - i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti;

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 18 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione. Quelli ubicati nella zona preparazione devono essere dotati di comando non manuale;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola.

Requisiti strutturali per le sagre/feste a basso rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di:

frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione dei vari alimenti:

scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina

piani di lavoro lavabili

contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi

- locale preparazione deve avere le seguenti caratteristiche minime:

superficie minima coperta mq.15

altezza minima m. 2.70

pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e simili) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo

pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2;

idonei sistemi di protezione antiinsetto anche in sostituzione delle reti;

illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente;

un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;

- un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione ed almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria.

- sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente;

Requisiti strutturali per le sagre/feste a medio rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a basso rischio ed inoltre deve avere:

frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:


- carni crude

- prodotti ittici freschi

- prodotti di gastronomia pronti al consumo

- formaggi, salumi

- verdure

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 19 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

- paste alimentari fresche

Requisiti strutturali per le sagre/feste ad alto rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a medio rischio con una superficie minima destinata alla preparazione non inferiore a mq 20.
- Deve inoltre essere presente un abbattitore o altro idoneo sistema in grado di garantire il corretto passaggio da “legame caldo” a “legame freddo” nel rispetto della procedura e dei tempi indicati nei requisiti gestionali minimi.

Requisiti aggiuntivi applicabili a tutte le sagre, feste paesane o manifestazioni assimilabili:

- Tutto il personale deve avere già effettuato la formazione secondo con le modalità previste dalla Delibera 1388/2004 della Regione Toscana e da successive modifiche ed integrazioni.
- E' vietato preparare e/o vendere e/o somministrare hamburger e prodotti contenenti uova crude o frutti di mare crudi salvo il caso in cui sia stato predisposto apposito piano di autocontrollo specifico per detti alimenti.

Caratteristiche dei banchi temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti

1. I banchi di vendita temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti sono definiti come un insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale.


Ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, i banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

- a)** essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
- b)** avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
- c)** avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne (vetrine, dispositivi di copertura dagli agenti atmosferici)
- d)** nel caso di vendita di formaggi e prodotti lattiero-caseari, insaccati e salumi, possedere un adeguato sistema di refrigerazione in relazione alle caratteristiche di deperibilità dei prodotti e, nel caso di vendita previo frazionamento, i requisiti di cui al successivo punto 3) lettere b, c, d, e, in relazione alla disponibilità di acqua potabile e superfici di lavoro lavabili e disinfettabili;

2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

3. Per la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

- a)** idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;
- b)** serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

 <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 20 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

- c) lavello con erogatore automatico di acqua;
- d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;
- e) adeguato piano di lavoro, lavabile e disinfettabile;
- f) nonché rispettare le seguenti prescrizioni:
 - 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;
 - è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;
 - 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;
 - è vietata la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate solo al momento e su richiesta dell'acquirente;
 - scomparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per la vendita di molluschi bivalvi vivi e per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità, con temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi.


4. Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

- a) 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;
- b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- c) lavello con erogatore automatico di acqua;
- d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

5. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche, con l'eccezione di quelle preconfezionate all'origine e delle carni avicole, senza alcuna preparazione o manipolazione e fatto salvo il rispetto dei requisiti igienici di cui ai punti precedenti. Non è consentita altresì la produzione delle carni e prodotti della pesca preparati.

ART.5. Circoli

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettiviassistenziali, così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. 77311931, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste nel presente regolamento relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

 <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 21 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

ART.6. Depositi all'ingrosso

6.1 Requisiti dei locali

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal paragrafo 2.1, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture fenestrate o con impianti di aerazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuo, fino ad una altezza di metri 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti. devono essere anche essi in materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda.

6.2 Movimento veicoli .

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.

Articolo 1. 6.3 Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale (carni, prodotti ittici. prodotti a base di carne etc.).

Relativamente a tali depositi all'ingrosso si applicano i Regolamenti Comunitari e relative norme nazionali e regionali di attuazione.

ART. 7. Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

I proprietari dei mezzi di trasporto di cui all'art. 43 dei DPR 327/80 devono dare preventiva comunicazione ai Servizi o UU.OO./UU.FF. Igiene degli alimenti e della nutrizione e/o Veterinaria del tipo di veicolo, delle caratteristiche tecniche dello stesso e dei numero di immatricolazione.


ART. 8 - Attività rurali

Le attività rurali inerenti la produzione, trasformazione e vendita di alimenti e bevande di esclusiva produzione aziendale, sono disciplinate dagli articoli seguenti, dalle leggi, delibere ed altre disposizioni regionali inerenti aspetti relativi al settore igienico sanitario e specifiche del comparto agricolo.

Non è soggetta al presente regolamento la produzioni in proprio dei prodotti agricoli per il consumo familiare.

Non rientrano tra le attività rurali, ai fini del presente regolamento, tutte le operazioni di produzione, trasformazione e vendita inerenti materie prime non provenienti dalla medesima azienda agricola.

8.1 - Disposizioni generali

 <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 22 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

Vengono definite imprese agricole quelle che svolgono attività agricole previste dall'art. 2135 del Codice Civile ed a quelle qualificate come agricole da disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali.

Con riferimento alla peculiarità delle attività agricole sopra definite si considerano adeguati i requisiti strutturali di seguito elencati.

E' consentito effettuare le varie attività di trasformazione del prodotto (vinificazione /fermentazione, invecchiamento, imbottigliamento vino, olio, etichettatura ecc.) all'interno di uno stesso locale, purchè debitamente organizzate e di adeguata ampiezza, in relazione alla quantità di prodotti lavorati. L'obbligo di utilizzare materiale lavabile per pareti e pavimenti, nei locali di lavorazione, deve essere prescritto esclusivamente per gli ambienti o le aree di lavorazione dove effettivamente avviene la lavorazione con esclusione di quelle fasi di produzione nelle quali l'alimento è comunque conservato in recipienti chiusi e quindi non suscettibile di contaminazioni.

Si considerano lavabili e disinfettabili le pareti ed i pavimenti che rispondono alle seguenti caratteristiche:

- pareti piastrellate, intonacate a cemento liscio, verniciate con prodotti lavabili ed atossici ecc. per un'altezza minima di 2 ml. Nel caso di pareti aventi struttura in mattoni od in pietra e' ammesso l'uso di un impermeabilizzante, che riduca l'effetto poroso. Nei locali plurifunzionali la superficie lavabile delle pareti puo' essere limitata alla porzione ove si svolgono le operazioni che necessitano effettivamente di tale requisito;
- pavimenti in piastrelle, marmo, cemento verniciato con vernice impermeabile ecc.;
- soffitto facilmente pulibile, sia esso liscio (esempio intonacato) e sia con travi, travicelli, legno o piastrelle in cotto etc.


I locali adibiti a conservazione, stagionatura ed invecchiamento di formaggi, salumi, vini ed aceti, pur sottostando agli adempimenti prescritti dal Reg. (CE) 852/2004, possono derogare ai requisiti di microclima ed alle caratteristiche previste per pareti e pavimenti, contemplate dal presente regolamento. Inoltre i locali di deposito di cereali e di ortofrutta, sfusi o in idoneo imballaggio, senza che gli stessi siano stati trasformati, possono derogare dalle caratteristiche dei pavimenti e delle pareti contemplate dal presente regolamento. Qualora le sostanze alimentari non entrino in contatto diretto con l'ambiente di lavoro (per esempio stoccaggio e affinamento del vino in bottiglia, barrique, tino ecc.), i locali devono essere di facile pulizia, senza la necessità che le pareti o il pavimento siano lavabili.

Servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto così come definiti dall'Art. 19 e 21 del presente Regolamento possono essere anche in altro fabbricato purché facilmente raggiungibili. Per imprese a carattere familiare che operano sul posto si possono ritenere idonei i servizi igienici e lo spogliatoio siti nell'abitazione dell'imprenditore, purché nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamani, dotato di erogatore di acqua non manuale, distributore di sapone automatico ed asciugamani a perdere.

E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e pigiadiraspatura delle uve
- prima fermentazione in vasi vinari
- lavaggio, cernita ed insacchettamento ortofrutticoli freschi
- insacchettamento cereali, castagne e legumi

La vendita in azienda dei propri prodotti deve essere effettuata in locali adibiti a tale scopo, aventi le caratteristiche strutturali previste del punto 2.12 con esclusione dell'obbligo servizi igienici. Nel

 <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 23 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

caso non vi siano servizi igienici deve comunque essere presente almeno in locali adiacenti, un lavamani con comando non manuale, distributore automatico di sapone ed asciugamani a perdere. E' ammessa la vendita direttamente nei locali di lavorazione o preparazione purché in tempi diversi e in zone appositamente predisposte e dedicate.

8.2 - Vinificazione o Fermentazione

E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

ricevimento e pigiadiraspatura delle uve

Lo stoccaggio delle vinacce può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

Il deposito temporaneo delle vinacce presso le imprese agricole è altresì da considerarsi adeguato se effettuato su superficie impermeabilizzata con telo in materiale plastico: devono essere comunque adottati accorgimenti atti ad evitare fenomeni di sversamento sul terreno.

Nella zona di vinificazione devono inoltre essere presenti:

un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda, se necessaria per le operazioni di pulizia e sanificazione ;

attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia.

8.2.1 - Produzione olio (frantoio)

E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e lavaggio olive

Nella zona di produzione olio (frantoio) devono inoltre essere presenti:

un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda se necessaria per le operazioni di pulizia e sanificazione;

attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia

Lo stoccaggio delle sanse può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

Il deposito temporaneo delle sanse presso le imprese agricole è altresì da considerarsi adeguato se effettuato su superficie impermeabilizzata con telo in materiale plastico: devono essere comunque adottati accorgimenti atti ad evitare fenomeni di sversamento sul terreno.


8.2.2 - Imbottigliamento olio e vino

Nella zona di imbottigliamento devono essere presenti:

- un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda se necessaria per le operazioni di pulizia e sanificazione;

- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia;

- un numero sufficiente di scaffali chiusi od analogo sistema costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile, per il contenimento dei materiali ausiliari occorrenti per l'imbottigliamento (tappi, capsule, fascette, etichette, ecc.);

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 24 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

- locale/zona per il deposito delle bottiglie vuote e deposito/zona per i prodotti finiti;
- sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

8.3 - Produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli aziendali

Per le aziende agricole a carattere familiare, così come definite all'articolo 56.1 è consentita la preparazione di conserve a base di prodotti vegetali provenienti prevalentemente dalla coltivazione del fondo, in particolare di confetture, marmellate, succhi di frutta, verdure sottaceto e sottosale, verdure sottolio, pomodori conservati nelle varie modalità, salse, ecc., in appositi laboratori, anche polifunzionali, aventi i requisiti igienico sanitari e le caratteristiche strutturali previsti dalla D.G.R.T. n°206/99. Nel caso di utilizzo di locali adibiti anche ad attività agrituristica i requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche strutturali saranno quelli previsti dall'art. 20 del D.P.G.R. 46R/2004 – regolamento di attuazione della Legge Regionale 30/2003 “Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana

8.4 - Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi, erbe officinali, legumi e cereali

1. L'essiccazione di castagne erbe aromatiche, funghi, frutta, ortaggi, erbe officinali, legumi e cereali eseguita con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di calore o similari può essere eseguita anche in aree esterne, piazzole o tettoie per lavorazioni stagionali e comunque occasionali, purché al riparo da fonti di inquinamento atmosferico e da agenti inquinanti, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

ART. 9 - Locale Polifunzionale per azienda agricola


Nel caso in cui nel laboratorio di cui all'articolo 56.3 vengano preparati, trasformati e confezionati diverse tipologie di prodotto e/o lo stesso sia adibito alla preparazione dei pasti nell'ambito dell'attività agrituristica, come previsto dall'articoli 20 e 22 del D.P.G.R. 46R/2004, tali operazioni dovranno obbligatoriamente avvenire in momenti diversi.

ART. 10 - Vendita animali vivi

1. Il commercio su area pubblica di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere animale.
2. Tale attività non può essere esercitata nello stesso posteggio né in posteggi contigui dove si effettua la vendita o la preparazione di alimenti.
3. Le condizioni di trasporto ed esposizione degli animali vivi destinati alla vendita su area pubblica devono rispettare i requisiti fissati dalla vigente normativa.
4. Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'irradiazione solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che ne costituisca un disagio.
5. Gli animali devono essere posti in condizione di evitare il diretto contatto con il pubblico.

ART. 11 - Caseifici annessi ad azienda agricola

1. Oltre ai requisiti generali e tenendo conto delle possibili deroghe citate in premessa al presente capitolo, i laboratori di produzione devono avere locali distinti o aree separati per
 - il deposito del latte

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 25 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

- le operazioni di produzione dei formaggi
 - l'asciugatura dei formaggi
 - la stagionatura e deposito dei prodotti; i depositi devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti finiti qualora la natura degli stessi lo renda necessario.
2. Può essere consentito, in particolari condizioni, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo che i locali sopra distinti siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza; tuttavia dovrà essere garantita perlomeno la separazione tra zone umide e zone asciutte.
3. Il latte crudo utilizzato deve provenire da allevamenti registrati dal Servizio Veterinario competente per territorio e che rispettano i requisiti di cui al Reg. 852 e 853/2004. Deve essere conservato in idonei refrigeratori a temperatura inferiore a 8°C se utilizzato nell'arco della giornata o a 6°C se utilizzato successivamente. La refrigerazione non è obbligatoria qualora il latte venga trasformato entro due ore dalla mungitura.
4. I locali devono essere:
- costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
 - sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
 - rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico - sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari; a tale scopo è necessaria, tra l'altro, l'installazione di cappa aspirante al di sopra della caldaia destinata al riscaldamento del latte prima dell'aggiunta del caglio;
 - con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
 - muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti;
 - adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella documentazione planimetrica allegata.
5. Nel locale di lavorazione dovrà essere installato almeno un lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda idonea al consumo umano, non azionabile manualmente;
6. E' consentito l'uso di legno nei locali di stagionatura.

ART. 12 - Laboratori di produzione miele e prodotti dell'apicoltura


L'attività di smielatura e confezionamento di prodotti dell'apiario destinati al consumo alimentare umano è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.

Non è soggetta al presente regolamento la produzione in proprio di miele e prodotti apiari per il consumo familiare.

E' consentito l'esercizio dell'attività con carattere stagionale limitata ad alcuni periodi dell'anno in locali riconosciuti idonei ma utilizzati per le lavorazioni solo in alcuni periodi dell'anno.

I laboratori di smielatura, salve le citate disposizioni particolari per le attività agricole, devono avere i seguenti requisiti:

- pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- pareti rivestite o tinteggiate in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un' altezza di 2 m;
- finestre e porte dotate di protezione contro gli insetti e roditori;
- separazione fra zona o fasi di smielatura e la zona di confezionamento; tale separazione può essere realizzata anche parzialmente o tramite arredi (armadi, ecc.);

 <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 26 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

- attrezzature idonee preferibilmente in acciaio inossidabile per la smielatura, conservazione e/o maturazione del miele;
- armadietti individuali per gli addetti a doppio scomparto rispettivamente per gli indumenti personali e per quelli da lavoro;
- armadietto per i prodotti ed attrezzature per la pulizia;
- armadi per il deposito separato di vasetti, materiale per l'etichettatura, cartoni da imballaggio;
- servizio igienico e spogliatoio ai quali si può derogare se sussistono le condizioni indicate nelle disposizioni generali del presente articolo e se non vi accedono soggetti estranei all'impresa familiare (smielatura consortile).

ART. 13 - Macellazioni a domicilio

1. La macellazione dei suini presso il proprio domicilio è consentita ai sensi dell'ART. 13 del R.D. 3298/1928 concordando con la ASL, con un anticipo di almeno 3 giorni, la data, le modalità ed i tempi per la seduta della macellazione.


In particolare dovranno essere rispettati i seguenti criteri:

- non è consentita la macellazione di cui al presente articolo al di fuori del periodo 1 novembre – 31 marzo dell'anno successivo;
- nel corso di tale periodo non potranno essere macellati più di 2 suini per ogni nucleo familiare;
- le carni non potranno essere destinate al consumo alimentare umano prima che il Medico Veterinario le abbia dichiarate idonee;
- l'utilizzo delle carni e dei prodotti derivanti dalla loro lavorazione deve rimanere nell'ambito familiare essendo vietato immetterle nei normali circuiti commerciali;
- l'abbattimento dovrà avvenire con metodi accettati come idonei dalla normativa vigente, onde evitare inutili sofferenze all'animale

ART 14 - Requisiti igienico-sanitari per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore

1. Specie animali allevate in azienda ai fini della macellazione.

- Ai sensi delle linee guida applicative del Reg. (CE) 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale, accordo Conferenza Stato Regioni Rep. n. 2477 del 09.02.2006, è ammessa la macellazione di un massimo di 500 capi/anno di pollame e lagomorfi.
- il titolare deve indicare nella notifica i giorni e gli orari di macellazione, al fine di consentire l'effettuazione della vigilanza da parte dei Servizi Veterinari.
- delle macellazioni in azienda deve essere tenuto un registro in cui sono annotati:
 - a) data di macellazione;
 - b) specie e numero dei capi macellati;
 - c) dichiarazione sul rispetto di tempi di sospensione, per eventuali pregressi trattamenti farmacologici effettuati.

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 27 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

- Le carni macellate in azienda, utilizzate per la vendita al consumatore finale sul luogo di produzione, devono recare il bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e la sede dell'azienda.
- L'eliminazione degli scarti della macellazione deve essere effettuata conformemente al Reg. (CE) 1774/2002 e successive disposizioni nazionali e regionali.
- Gli scarti liquidi devono essere smaltiti conformemente alla normativa vigente.

2. Requisiti dei locali di macellazione.

La macellazione degli animali delle singole specie deve essere effettuata in tempi diversi, previa pulizia e disinfezione.

La macellazione in azienda deve essere effettuata in un apposito locale posto all'interno dell'azienda agricola, avente i requisiti di cui all'articolo 28 del DPR 327/80, con i seguenti requisiti speciali:


- a) la zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o scuoiatura deve essere separata, anche tramite arredi o pannelli, dalla zona di eviscerazione; le operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura possono essere effettuate anche in aree esterne con pavimento impermeabile;
- b) attrezzatura per lo stordimento conforme alla normativa vigente in materia di benessere degli animali;
- c) avere almeno un lato fuori terra ed avere areazione e illuminazione naturale pari a 1/14 della superficie calpestabile o, in alternativa, prevedere la necessaria integrazione con sistemi di aerazione e illuminazione artificiale;
- d) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- e) pareti rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
- f) finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- g) lavabo fornito di acqua corrente calda e fredda con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;
- h) attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili;
- i) contenitori idonei dotati di chiusura, che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o pozzetto, destinati esclusivamente a tale uso;
- j) contenitori idonei dotati di chiusura per il deposito di sangue e scarti della macellazione, da smaltire conformemente alla vigente normativa (Regolamento CE 1774/2002);
- k) spogliatoio e servizi igienici a disposizione degli operatori alimentari aventi i requisiti e le dotazioni di cui al presente regolamento, fatte salve le deroghe per le aziende agricole.

3. Igiene della macellazione

Durante la macellazione devono essere adottate le misure di corretta prassi igienica atte a prevenire la contaminazione primaria e secondaria delle carcasse.

Il locale utilizzato per l'attività di macellazione non può essere destinato ad altre attività e deve essere pulito e disinfettato al termine delle operazioni di macellazione e prima del suo riutilizzo.

4. Rintracciabilità

	LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	Codice Documento 990000677 3B023625
Pagina 28 di 29	U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Versione n. 1.1

In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutigli dal produttore primario o dal cacciatore secondo le disposizioni di cui al Reg. (CE) 178/2002, relative alla rintracciabilità.

ART. 15 - Requisiti igienico-sanitari per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica, dal cacciatore direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore

1. Ai sensi delle linee guida applicative del Reg. (CE) 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale, accordo Conferenza Stato Regioni Rep. n. 2477 del 09.02.2006, fatte salve le pertinenti norme in materia venatoria, è ammessa la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica, dal cacciatore direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore con il rispetto delle condizioni di cui al precedente articolo 19, ad eccezione del punto 1 lettera c).

2. Limiti massimi consentiti

Il limite massimo stabilito per la selvaggina di grossa taglia è di un capo / per cacciatore / anno.

Il limite massimo stabilito per la piccola selvaggina da penna e da pelo è di 500 capi/cacciatore/anno.

3. Provenienza

Il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati.

4. Prevenzione della Trichinellosi


Le carni dei suidi e degli altri animali selvatici soggetti alla Trichinellosi restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella di cui al Reg. (CE) 2075/2005 ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

5. Esclusioni

La cessione dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati, rientrano in ogni caso nel campo di applicazione del Reg. (CE) 853/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale, e pertanto devono essi devono essere conferiti in un centro di lavorazione riconosciuto ai sensi del medesimo regolamento.

6. Rintracciabilità

In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutigli dal produttore primario o dal cacciatore secondo le disposizioni di cui al Reg. (CE) 178/2002, relative alla rintracciabilità.

 <p>SST Azienda USL 8 Arezzo</p> <p>Servizio Sanitario della Toscana Dipartimento della Prevenzione</p>	<p align="center">LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</p>	<p align="center">Codice Documento 990000677 3B023625</p>
<p align="center">Pagina 29 di 29</p>	<p>U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</p>	<p align="center">Versione n. 1.1</p>

Articolo 1.

Articolo 2.