

## **ALLEGATO I: NEGOZIO VENDITA ALIMENTARI**

### **REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: VENDITA ALIMENTI in:**

**esercizi di vicinato**: esercizi di commercio al dettaglio aventi superficie di vendita non superiore a 150 m<sup>2</sup> nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e non superiore a 250 m<sup>2</sup> nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti)

**media struttura**: gli esercizi di commercio al dettaglio aventi superficie superiore ai limiti degli esercizi di vicinato e fino a 1.500 m<sup>2</sup> nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 m<sup>2</sup> nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti;

**grande struttura**: gli esercizi di commercio al dettaglio aventi superficie superiore a 1.500 m<sup>2</sup> nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 m<sup>2</sup> nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti;

#### **PREMESSA**

Con l'entrata in vigore della Legge Regionale n. 1/2007 e della Legge Regionale n. 8/2007, integrate dalla Circolare Regionale 11/SAN/2007 e dalle successive Delibere Regionali, anche per gli esercizi commerciali di vendita di prodotti alimentari in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la "**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**" al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di vendita prodotti alimentari non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n. 283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di vendita prodotti alimentari, si elencano di seguito i

requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

### LOCALI NECESSARI:

#### Esercizi di vicinato

1. Vendita
2. Retro/deposito alimenti
3. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (compresi i titolari)

#### Medie e Grandi strutture

1. Vendita
2. Deposito alimenti
3. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (compresi i titolari)
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico

I locali di indicati ai punti 4 e 5 sono necessari nei supermercati ed ipermercati

### ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Locale vendita	m 2,70	m <sup>2</sup> 8 calpestabili (escluso ingombro scaffali, bancone ecc)	1/8
Retro/Deposito materie prime	m 2.40	Adeguate alla potenzialità dell'attività	(2)
Servizi igienici	m 2.40	m <sup>2</sup> 1	m <sup>2</sup> 0.6 o ventilazione forzata (3)
Antibagno	m 2.40	m <sup>2</sup> 1	

### NOTE

1. Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affaccianti su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)  
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se

ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

2. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
3. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

## REQUISITI SINGOLI LOCALI

<b>LOCALE VENDITA</b>	<b>REQUISITI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico</li><li>- le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza di almeno 1 m.</li></ul> <b>DOTAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- deve essere dotato attrezzatura frigorifera (bancone, vetrine espositive, armadi frigoriferi ecc) per la conservazione degli alimenti per cui è prevista una specifica temperatura di conservazione. Le attrezzature frigorifere dovranno essere dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno.</li><li>- le lampade delle attrezzature frigorifere devono essere dotate di idonea protezione al fine di evitare dispersione di vetri in caso di rottura accidentale</li><li>- i banconi, eventualmente presenti, dovranno essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile la zona bancone dovrà essere dotata di:<ul style="list-style-type: none"><li>- lavello con acqua potabile corrente calda e fredda</li><li>- contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale</li><li>- attrezzature, utensili, carte e contenitori alimenti in materiale idoneo al contatto con alimenti</li><li>- idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature al riparo della polvere</li></ul>Se il retro banco viene dotato di pedana la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile e dovrà essere facilmente rimuovibile per consentire la pulizia della zona sottostante</li><li>- gli alimenti conservati all'interno di una stessa attrezzatura frigorifera, al fine di evitare contaminazioni o alterazioni, <u>devono essere adeguatamente separati</u> (es. salumi separati dai formaggi, alimenti pronti quali insalata russa ecc. separati da carni fresche ecc.)</li></ul>
-----------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il taglio, la porzionatura ecc. di alimenti che verranno consumati senza ulteriori trattamenti (sbucciatura, lavaggio, cottura ecc.) deve avvenire utilizzando idonei strumenti al fine di evitare il più possibile il contatto diretto con le mani</li> <li>- gli alimenti esposti e non confezionati devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno.</li> <li>- gli alimenti confezionati (ed in generale tutti gli alimenti) devono essere esposti in apposite scaffalature e comunque sempre sollevati da terra. Le scaffalature devono essere realizzate in materiale liscio e di facile pulizia.</li> <li>- gli eventuali prodotti non alimentari commercializzati devono essere collocati in reparti/spazi ben distinti e separati</li> </ul>
<b>Vendita Pane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati al riparo del pubblico</li> <li>- ogni scomparto/recipiente deve recare un cartellino corrispondente al pane contenuto e riportante tipo di pane e prezzo. Gli ingredienti possono essere riportati sul cartellino stesso oppure su apposito registro facilmente visibile e consultabile dai clienti</li> <li>- il cartellino deve essere fornito dal produttore del pane in occasione della prima consegna e ogni volta che viene variata la composizione o altre indicazioni riportate sul cartellino stesso</li> <li>- il pane sfuso deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in involucri in materiale idoneo</li> </ul>
<b>RETRO/DEPOSITO MATERIE PRIME (esercizio di vicinato)</b>	<p><b>REQUISITI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovrà essere di uso esclusivo, contiguo e in rapporto diretto con locale vendita</li> <li>- aerato in maniera indipendente,</li> </ul> <p><b>DOTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- munito di lavabo con acqua potabile corrente</li> <li>- dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra</li> </ul>
<b>DEPOSITO MATERIE PRIME (medie e grandi strutture)</b>	<p><b>REQUISITI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovrà essere di uso esclusivo</li> <li>- il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate,</li> <li>- dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere</li> </ul>

	<p><b>DOTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra</li> </ul>						
<b>SERVIZI IGIENICI</b>	<p><b>REQUISITI e DOTAZIONE</b> dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riscaldamento</li> <li>- pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2,</li> <li>- lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili,</li> <li>- antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso.</li> </ul> <p><b>Numero Servizi Igienici Addetti</b> il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Sino a 3 addetti</td> <td>n. 1 servizio igienico</td> </tr> <tr> <td>Da 3 a 10 addetto</td> <td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td> </tr> <tr> <td>Da 11 a 40 addetti</td> <td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td> </tr> </table> <p><b>Numero Servizi Igienici Pubblico</b> (solo per medie e grandi strutture) Almeno un servizio igienico</p>	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico						
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso						
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso						
<b>SPOGLIATOIO</b>	<p><b>REQUISITI e DOTAZIONE</b> (solo per medie e grandi strutture) Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.</p>						

### ULTERIORI INDICAZIONI

Ai sensi dell'art. 3 punto f-bis della Legge 4 agosto 2006 n. 248 (conversione in legge, con modificazioni, del DL 4 luglio 2006 n 223 – "Decreto Bersani") è consentito il consumo immediato di prodotti di gastronomia presso i negozi di vicinato, anche annessi a laboratori di produzione, **SENZA** servizio assistito di somministrazione (non

è consentito il servizio ai tavoli, presso il bancone di vendita possono essere messi a disposizione del pubblico tovaglioli e bicchieri usa e getta).

Nel caso si intenda fornire questo servizio, è preferibile che la struttura disponga di almeno un servizio igienico destinato al pubblico con requisiti analoghi a quanto indicato per i servizi igienici destinati agli addetti

### **ACCESIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP**

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia

### **PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA**

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

### **INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI (etichettatura)**

Per gli alimenti venduti sfusi quali prodotti di gastronomia e/o pasta fresca prodotti presso laboratori autorizzati, brioches, biscotti, fette di torta, focacce, pizzette ecc. deve essere esposto al pubblico:

- elenco ingredienti
- data di scadenza (nel caso di prodotti deperibili)

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro purché facilmente visibili e consultabili dai clienti

### **DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PANE**

La denominazione di vendita del pane prevista dalla L. 580/67 deve uniformarsi alle seguenti indicazioni.

1) Nella denominazione di vendita deve essere indicato il tipo di farina utilizzata :

"pane di tipo 00" nel caso di pane prodotto con farina tipo 00

"pane di semola" nel caso di pane prodotto con semola

"pane di grano duro" nel caso di pane prodotto con farina di grano duro  
ecc

2) Il pane contenente gli ingredienti indicati nell'art. 3 DPR 502/98 in concentrazioni superiori a quanto indicato nell'art. 4 DPR 502/98 (Sostanza grassa  $\geq$  3% - Malto  $\geq$  4% -Zuccheri  $\geq$  2%) deve riportare nella denominazione di vendita, oltre alle indicazioni previste al punto 1, anche la menzione degli ingredienti di cui all'art 3 DPR 502/98

es " pane di tipo 00 con strutto" nel caso di pane prodotto con farina tipo 00 e contenente nell'impasto strutto in concentrazione superiore od uguale al 3%.

Se presenti in concentrazioni inferiori a quanto indicato nell'art. 4 DPR 502/98 , tali sostanze non devono essere menzionate nella denominazione di vendita ma devono comparire solo nell'elenco degli ingredienti.

3) Il pane contenente ingredienti caratterizzanti costituiti da sfarinati diversi dal frumento, deve essere posto in vendita con la denominazione "pane al ..." seguito dal nome dello sfarinato che lo caratterizza e solo in questo caso non è prevista l'indicazione "pane di tipo...".

es. " pane alla segale"

Il quantitativo dello sfarinato caratterizzante deve essere specificato nell'indicazione degli ingredienti.

- 4) Il pane contenente altri ingredienti alimentari es. olive, uvetta, semi di finocchio deve essere posto in vendita con la denominazione "pane di tipo...con..." seguito dal nome dell'ingrediente  
es. "pane di tipo 00 con uvetta"

### **VENDITA FRUTTA E VERDURA**

E' preferibile esporre i prodotti ortofrutticoli freschi da vendersi sfusi nelle loro cassette/contenitori originali e le indicazioni (marcature) riportate sulle confezioni devono essere in posizione leggibile.

I prodotti possono essere esposti privi dell'imballaggio originale purché il titolare apponga alla merce un cartello riportante la varietà, l'origine e la categoria del prodotto stesso

### **VENDITA FUNGHI SECCHI SFUSI E/O FUNGHI FRESCHI SPONTANEI**

La vendita di funghi freschi spontanei e funghi secchi sfusi è soggetta ad autorizzazione comunale

L'autorizzazione può essere ottenuta solo previa acquisizione di attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine che si intendono commercializzare. Tale attestato viene rilasciato dalla ASL di competenza a seguito di presentazione di specifica domanda e superamento di prova pratica di riconoscimento

I funghi freschi spontanei venduti al dettaglio devono essere accompagnati da certificato di avvenuto controllo da parte dell'azienda ASL (normalmente tale certificazione viene apposta alle cassette all'origine o presso i mercati ortofrutticoli generali, sarà cura del titolare dell'esercizio di vendita verificare che alle cassette o contenente i funghi da vendersi sfusi sia apposto il prescritto certificato)

E' consentita la vendita di funghi secchi sfusi dei soli funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo

### **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

### **RECAPITO SCARICHI IDRICI**

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

### **INQUINAMENTO ACUSTICO**

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

### **RIFIUTI**

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli,

richiamo di insetti roditori ecc.) ,sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

### **AGIBILITÀ ED IMPIANTI**

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso in possesso dei requisiti di agibilità e tutti gli impianti (elettrico, termoidraulico, condizionamento ecc.) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

### **DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO**

Il documento di autocontrollo deve essere personalizzato cioè specifico per l'attività effettivamente svolta e facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi connessi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
  - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
  - il monitoraggio dei punti critici di controllo
  - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
  - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
  - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
  - la formazione del personale
  - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
  - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

### **SANZIONI**

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:



- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.