

Allegato C
(articolo 5, comma 3)
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE SU AREA PUBBLICA
E PRIVATA, IN FORMA TEMPORANEA

La somministrazione temporanea di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni aperte al pubblico su area pubblica e privata, quali sagre e feste paesane, eventi sportivi, religiosi, politici o di altra natura organizzati da enti pubblici, associazioni o altri soggetti pubblici o privati diversi da imprese, ivi compresi eventi organizzati direttamente da parte di una singola impresa per la quale sussiste la possibilità di organizzarne un numero massimo di tre nel corso dell'anno solare, in cui è preparata, cucinata, somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare, a seconda delle modalità con cui si svolgono, possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

1. Nella tipologia A rientrano le manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad esempio, affettati e formaggi, bevande in bottiglia, lattina o alla spina), di pizzette e salatini, prodotti di gastronomia e pasti preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove sono consumati. E' inoltre consentita la preparazione/cottura sul posto di alimenti a basso rischio (ad esempio, caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brûlé, cioccolata calda, caffè ed infusi).

2. Sono incluse nella tipologia A anche le attività di degustazione promozionale gratuita all'interno di manifestazioni temporanee; tali attività sono però escluse dall'obbligo di notifica sanitaria.

3. Per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande ricadenti nella tipologia A, è richiesto il possesso dei seguenti requisiti igienico-sanitari:

- a) zona distribuzione: deve essere posto a protezione dell'area un gazebo o una tettoia;
- b) zona somministrazione: in caso di pertinenze esterne, queste dovranno essere tali da prevenire lo sviluppo e il deposito di polveri; è in ogni caso ammesso il manto erboso;
- c) zona deposito: deve essere adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti con retine o pellicole, posti non direttamente sul piano di calpestio;
- d) le apparecchiature e attrezzature devono essere idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione di alimenti deperibili;
- e) i banchi di distribuzione e i tavoli di consumazione devono essere in materiale lavabile o comunque ricoperti con materiale lavabile;
- f) i piatti, i bicchieri e le posate, se monouso, devono essere compostabili;
- g) deve essere garantita la presenza di almeno un responsabile in possesso di un attestato di formazione in materia di HACCP;
- h) l'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua in bottiglia);
- i) i servizi igienici possono essere fissi o mobili, fino a 100 posti a sedere. In caso di capacità ricettiva superiore, deve essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni di essi. Sono da preferire quelli con vaso alla turca. I servizi igienici devono trovare collocazione nelle vicinanze del luogo della manifestazione, devono essere ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati di lavello con acqua corrente, asciugamani di tipo monouso e distributore di sapone liquido a perdere. Per gli

addetti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, deve essere previsto almeno un servizio igienico con comandi di erogazione dell'acqua non azionabili manualmente. Deve essere previsto almeno un servizio igienico per i diversamente abili;

j) lo smaltimento delle acque reflue deve avvenire in fognatura; ove ciò non sia non possibile, è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga ai sensi della normativa vigente;

k) i contenitori per i rifiuti devono essere installati con un numero adeguato di cestini porta rifiuti e deve essere curata costantemente la pulizia del suolo.

TIPOLOGIA B

1. Nella tipologia B rientrano le manifestazioni in cui si effettua la preparazione o la cottura di alimenti che richiedono il rispetto di particolari condizioni di igiene (ad esempio, carne alla griglia, polenta, pasta o piatti più complessi), nonché il rispetto di adeguate temperature di conservazione.

2. Per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande ricadenti nella tipologia B, è richiesto il possesso dei seguenti requisiti igienico-sanitari:

a) la zona cucina o il laboratorio di produzione possono essere fissi o mobili, in una struttura chiusa nella parte superiore e su almeno tre lati con la possibilità di avere l'apertura verso la zona pranzo o somministrazione. Tale zona deve essere dotata dei requisiti minimi di un laboratorio (rapporto finestra/pavimento di 1/8 o, in alternativa, idoneo impianto di ricambio d'aria che assicuri almeno metri cubi 40 a persona, una superficie di almeno due metri quadrati/operatore, al netto degli impianti e delle attrezzature utilizzate) e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi, adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

b) le bombole del gas devono essere protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate ad ampia distanza da fonti di calore e comunque nel rispetto delle norme di sicurezza;

c) almeno un lavello deve avere il comando non manuale;

d) zona somministrazione: in caso di pertinenze esterne, queste dovranno essere tali da prevenire lo sviluppo e il deposito di polveri; è in ogni caso ammesso il manto erboso;

e) zona deposito: deve essere adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti con retine o pellicole, posti non direttamente sul piano di calpestio;

f) le apparecchiature e attrezzature devono garantire il rispetto delle temperature di trasporto e la conservazione di alimenti deperibili;

g) i banchi di distribuzione e i tavoli di consumazione devono essere in materiale lavabile o comunque ricoperti con materiale lavabile;

h) i piatti, i bicchieri e le posate, se monouso, devono essere compostabili;

i) deve essere garantita la presenza di almeno un responsabile in possesso di un attestato di formazione in materia di HACCP;

j) l'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua in bottiglia);

k) i servizi igienici possono essere fissi o mobili fino a 100 posti a sedere. Sono da preferire quelli con vaso alla turca. In caso di capacità ricettiva superiore deve essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni di essi. I servizi igienici devono trovare collocazione nelle vicinanze del luogo della manifestazione, devono essere ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati di lavello con acqua corrente, asciugamani di tipo monouso e distributore di sapone liquido a perdere. Per gli addetti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, deve essere previsto almeno un

servizio igienico con comandi di erogazione dell'acqua non azionabili manualmente. Deve essere previsto almeno un servizio igienico per i diversamente abili;

l) lo smaltimento delle acque reflue deve avvenire in fognatura; ove ciò non sia possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga ai sensi della normativa vigente;

m) i contenitori per i rifiuti devono essere installati con un numero adeguato di cestini porta rifiuti e deve essere curata costantemente la pulizia del suolo.

Requisiti per le strutture mobili o temporanee (chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati)

1. Le strutture mobili o temporanee devono possedere i seguenti requisiti:

a) la disponibilità di appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (servizio igienico, attrezzatura per lavarsi e asciugarsi le mani e locali adibiti a spogliatoi);

b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

c) la predisposizione di opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;

e) la disponibilità di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda;

f) la disponibilità di attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili e dei rifiuti (liquidi o solidi);

g) la disponibilità di appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;

h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN LOCALI NON APERTI AL PUBBLICO

1. I locali per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande presso le mense aziendali, le mense degli enti pubblici, qualora non gestite direttamente dai medesimi, le mense gestite dai privati o dalle istituzioni scolastiche devono possedere, oltre ai requisiti di cui all'Allegato A, quelli di seguito elencati:

a) la cucina deve avere una superficie rapportata alla potenzialità produttiva e nello specifico al numero di posti a sedere nella sala di somministrazione;

b) è preferibile l'utilizzo di locali a forma squadrata, evitando installazioni in senso longitudinale e la presenza di zone strette o nicchie di difficile pulizia;

c) le attrezzature utilizzate per la preparazione devono essere disposte in modo razionale e organizzate in funzione delle fasi del processo produttivo;

d) le zone per la preparazione, il lavaggio e la cottura devono essere distinte;

e) devono essere predisposte apposite zone o settori adeguatamente dimensionati per la preparazione di carni, verdure, prodotti di gastronomia e pasticceria;

f) i frigoriferi devono avere capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività, con separazione tra salumi e formaggi, frutta e verdura, carni, piatti pronti, surgelati e congelati;

- g) nel caso di cucine di grandi potenzialità, può essere necessaria una cella frigorifera separata per tipologia di prodotti;
- h) l'esposizione di alimenti a libero servizio nella sala ristorante deve avvenire in vetrine condizionate in modo da rispettare le temperature di conservazione;
- i) la superficie del locale destinata alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero di posti a sedere; per il calcolo dei posti il parametro di riferimento è di metri quadrati uno per persona, tenuto conto che con metri quadrati 1,25 a persona si ottiene l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti.

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO IL DOMICILIO DEL CONSUMATORE

1. La somministrazione di alimenti e bevande presso il domicilio del consumatore o presso un locale in cui egli si trovi per lavoro o studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie, ai suoi familiari e alle persone da lui ospitate, può avvenire se i prodotti somministrati sono stati preparati in locali in cui sono rispettati i requisiti di cui agli allegati A e B per la tipologia 2.