

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 m² nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e non superiore a 250 m² 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 m² nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 m² nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti;

grande struttura: gli esercizi di commercio al dettaglio aventi superficie superiore a 1.500 m² nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 m² nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti;

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 ² 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 ² 1	m ² 0.6 o ventilazione e forzata (3)
Antibagno	m 2.40	m ² 1	

NOTE

1. Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate 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 sfocante 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

LOCALE VENDITA	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none">- deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico- 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.- le lampade delle attrezzature frigorifere devono essere dotate di idonea protezione al fine di evitare dispersione di vetri in caso di rottura accidentale- 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">- lavello con acqua potabile corrente calda e fredda- contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale- attrezzature, utensili, carte e contenitori alimenti in materiale idoneo al contatto con alimenti- idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature al riparo della polvereSe 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- 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.)- il taglio, la porzionatura ecc. di alimenti che verranno consumati senza ulteriori trattamenti (sbucciatura, lavaggio,
-----------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - gli eventuali prodotti non alimentari commercializzati devono essere collocati in reparti/spazi ben distinti e separati
Vendita Pane	<ul style="list-style-type: none"> - i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati al riparo del pubblico - 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 - 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 - il pane sfuso deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in involucri in materiale idoneo
RETRO/DEPOSITO MATERIE PRIME (esercizio di vicinato)	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà essere di uso esclusivo, contiguo e in rapporto diretto con locale vendita - aerato in maniera indipendente, <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - munito di lavabo con acqua potabile corrente - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
DEPOSITO MATERIE PRIME (medie e grandi strutture)	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà essere di uso esclusivo - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere <p>DOTAZIONE</p> <p>dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra</p>
SERVIZI	REQUISITI e DOTAZIONE

<p>IGIENICI</p>	<p>dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - 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. <p>Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p style="padding-left: 40px;">Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p style="padding-left: 40px;">Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p style="padding-left: 40px;">Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Numero Servizi Igienici Pubblico (solo per medie e grandi strutture) Almeno un servizio igienico</p>
<p>SPOGLIATOIO</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE (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.

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

(SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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.