

**Delibera di Giunta - N.ro 2004/1489 - protocollato il 30/7/2004**

**Oggetto: LINEE DI INDIRIZZO PER LA VIGILANZA SULL'APPLICAZIONE DELL' ORDINANZA MINISTERIALE 3 APRILE 2002 'REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER IL COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE SULLE AREE PUBBLICHE'.**

Prot. n. (VET/04/26427)

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

VISTI:

- la legge regionale 25 giugno 1999 n.12, "Norme per la disciplina del commercio su aree pubbliche in attuazione del Decreto Legislativo 31 marzo 1998 n. 114"
- l'Ordinanza del Ministero della Salute del 3 aprile 2002, "Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche";
- la legge 30 aprile 1962 n. 283 recante "Disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande" e relativo Regolamento d'attuazione n. 327/80;
- il Decreto Legislativo 3 marzo 1993 n. 123 "Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativo al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;
- il Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";

PRESO ATTO delle oggettive difficoltà che le Amministrazioni Locali hanno incontrato per consentire l'adeguamento delle aree pubbliche così come previsto dall'art. 11, 2° comma, dell'O.M. 3/4/2002, laddove fissava al 30 giugno 2003 il termine entro il quale i mercati in sede propria e su strada già esistenti alla data di entrata in vigore della medesima Ordinanza, nei quali si effettuava il commercio dei prodotti alimentari, dovevano adeguarsi alle disposizioni ivi previste;

RITENUTO necessario predisporre delle linee di indirizzo finalizzate ad assicurare le condizioni di uniformità nell'interpretazione del quadro normativo che interessa i requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche allo scopo di garantire omogeneità nelle attività autorizzative e di controllo e vigilanza attuate sul territorio regionale;

VISTA la propria deliberazione 1545 del 28 luglio 2003 che prevedeva la costituzione di un gruppo di lavoro per la definizione dei requisiti igienico-sanitari per il commercio di alimenti e bevande sulle aree pubbliche;

CONSIDERATO che il suddetto gruppo di lavoro costituito con determinazione del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali n. 16732 del 10 dicembre 2003, ha elaborato "Linee di indirizzo per la vigilanza sull'applicazione dell'Ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002 - Requisiti igienico-sanitari per il commercio di alimenti e bevande sull'aree pubbliche" a seguito anche di confronti avuti con le associazioni di categoria;

Dato atto ai sensi dell'art. 37, 4° comma, della L.R. 43/01 e della deliberazione n. 447/03 del parere favorevole espresso dal Direttore Generale alla Sanità e Politiche Sociali dott. Franco Rossi in ordine alla regolarità amministrativa del presente provvedimento;

Su proposta dell'Assessore alla Sanità

a voti unanimi e palesi

DELIBERA

1. di approvare, per quanto in premessa esposto, le linee di indirizzo per la vigilanza sull'applicazione dell'Ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002 riguardante i requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche in allegato 1) che è parte integrante della presente deliberazione;
2. di pubblicare integralmente il presente provvedimento unitamente allegato 1) sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

-- -- -- --

LINEE DI INDIRIZZO PER LA VIGILANZA SULL'APPLICAZIONE  
DELL'ORDINANZA MINISTERIALE 3 APRILE 2002 "REQUISITI IGIENICO

## SANITARI PER IL COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE SULLE AREE PUBBLICHE"

### **PREMESSA**

L'Ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002 "Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche" sostituisce, abrogando, la precedente Ordinanza 2 marzo 2000, avente lo stesso oggetto.

Sulla base di alcune segnalazioni pervenute sia dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione che da Associazioni di Categoria, si ritiene necessario fornire alcune indicazioni interpretative della Ordinanza, per l'applicazione della medesima in Emilia Romagna.

Le linee di indirizzo che seguono sono state predisposte ed approvate dal gruppo di lavoro regionale costituito con determinazione del Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali n. 16732 del 10 dicembre 2003 proprio allo scopo di accogliere l'esigenza di una uniformità di interpretazione della norma e quindi di garantire una omogeneità nell'attività autorizzativa e di controllo e vigilanza dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL della Regione.

L'interpretazione dell'Ordinanza che è stata elaborata, deriva dalla valutazione di un rischio sanitario effettivo e specifico legato a singole attività e non a un generico rischio alimentare, in questo senso il rispetto di quanto previsto dalla normativa deve essere considerato non come un adempimento burocratico ma come un requisito fondamentale per garantire la sicurezza degli alimenti.

Si fa notare ancora una volta come quest'ultimo obiettivo possa essere raggiunto solo se alla conformità della struttura si associa una corretta gestione dell'attività, nel rispetto di regole di buona prassi igienica e dei principi di autocontrollo. I criteri e le procedure previste da questo documento sono vincolanti per gli organi di controllo operanti in Emilia Romagna.

### **CAMPO DI APPLICAZIONE**

L'ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002, come già detto, fissa i requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.

Non rientrano nel campo di applicazione: le degustazioni e le manifestazioni per la promozione dell'attività produttiva e del suo sviluppo, attraverso l'esposizione dei prodotti stessi nelle quali non si effettuano preparazioni di alimenti. In questi casi si farà riferimento alle disposizioni contenute nei regolamenti Comunali d'Igiene.

Rientrano invece nel campo di applicazione della norma nazionale le fiere e le sagre nelle quali l'attività di preparazione e commercio di alimenti usufruisce delle deroghe evidenziate nell'art. 6 dell'O.M. 3/4/02.

### **DEFINIZIONI**

L'art. 1 al 2° comma fornisce le varie definizioni, ed in particolare distingue il "mercato in sede propria" ed il "mercato su strada", in quanto la differenza dal punto di vista giuridico di questi due tipi di mercati è rilevante ai fini

dell'applicazione di quanto previsto dall'art. 2 relativamente alle caratteristiche generali delle aree pubbliche.

Le aree pubbliche destinate al commercio, ovvero i "mercati su strada" devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche, senza che l'O.M. stabilisca norme particolari, fermo restando che in ogni caso i mercati di nuova costruzione devono possedere requisiti previsti dall'art. 7 lettera a) della legge regionale 25/6/99 n.12 (W.C., fognatura, allacciamento rete idrica ed elettrica).

Le aree pubbliche adibite al "commercio in sede propria" oltre a garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche devono possedere i requisiti previsti dall'art. 2 secondo comma lettere a), b), c) e d) e precisamente:

- a. delimitate e recintate, rete fognaria, idonea pavimentazione;
- b. ogni posteggio deve essere allacciato in modo indipendente alla rete dell'acqua potabile, fognatura ed energia elettrica;
- c. dislocazione sufficiente di contenitori per la raccolta di rifiuti;
- d. corredata di servizi igienici per il personale e per i clienti suddivisi per sesso.

Tali prescrizioni sono vincolanti solo se nei "mercati in sede propria" viene fatto commercio di prodotti alimentari.

#### **RESPONSABILITA'**

L'art. 2 4° comma individua e distingue le responsabilità del Comune o dell'Ente gestore del mercato e dell'operatore alimentarista.

Il Comune o il soggetto gestore del "mercato in sede propria" è tenuto ad assicurare il possesso dei requisiti di carattere generale ed il rispetto delle prescrizioni particolari previste dall'art. 2 secondo comma lettere a, b, c e d.

E' evidente che in carenza di questi ultimi requisiti il "mercato in sede propria" non può essere adibito alla vendita di prodotti alimentari.

Ciascuno operatore è in ogni modo responsabile dell'attività svolta nel posteggio per quanto riguarda ai requisiti delle attrezzature e della gestione dell'attività sotto il profilo igienico-sanitario.

L'art. 3 stabilisce le caratteristiche delle costruzioni stabili; al riguardo il singolo operatore alimentarista è responsabile della conformità degli impianti e delle attrezzature ai sensi dell'art.2 2°comma sopraccitato. Il mancato possesso dei requisiti non consente all'operatore lo svolgimento dell'attività di vendita di prodotti alimentari.

Per quanto riguarda l'art. 4 "caratteristiche dei negozi mobili" e l'art. 5 "caratteristiche dei banchi temporanei" resta inteso che l'obbligo del rispetto resta in capo all'operatore alimentarista.

## **PRESCRIZIONI**

L'art.6 stabilisce prescrizioni particolari per il commercio su aree pubbliche di alcune categorie di alimenti, sulla base di una valutazione di rischio sanitario effettivo.

In particolare sono previste prescrizioni per quanto riguarda i requisiti strutturali e di impianto per la preparazione e la vendita di:

- a. carni fresche, preparazioni di carni, carni macinate, prodotti a base di carne;
- b. prodotti di gastronomia cotti;
- c. prodotti della pesca;
- d. molluschi bivalvi vivi.

Il 5° comma dello stesso articolo prevede tuttavia la possibilità di deroga per la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti della pesca, facendo riferimento a requisiti meno restrittivi previsti dall' art. 5 della stessa O.M. (requisiti dei banchi temporanei) da effettuarsi in occasione di manifestazioni temporanee e solo per la durata delle stesse.

Resta inteso che per quanto riguarda i prodotti di gastronomia è necessario effettuare una valutazione del rischio in relazione al tipo di alimento che l'operatore intende preparare.

A tale proposito è importante ricordare che l'indicazione di alimento deperibile si può rilevare oltre che dagli specifici disposti legislativi, anche dalle modalità di conservazione del singolo alimento, dal termine di scadenza fissato dal produttore e riportato in etichetta, dai documenti commerciali e dal piano di autocontrollo predisposto dal commerciante.

Tuttavia poiché alcuni alimenti considerati non deperibili in quanto stagionati o inscatolati, se mantenuti in permanenza sui banchi di vendita in porzioni invendute aumentano il grado di deperibilità. In questi casi è indispensabile, durante tutto il periodo di trasporto e vendita procedere al loro mantenimento in regime di refrigerazione.

Sulla base di queste considerazioni e dall'analisi delle attività che rientrano nelle tradizioni e nelle consuetudini regionali e che da sempre vengono effettuate su aree pubbliche si ritiene che anche nei negozi mobili e sui banchi temporanei possa essere consentita l'effettuazione di alcune preparazioni semplici quali:

- l'impasto di farina, acqua, lievito per la preparazione di paste dolci e salate (con l'esclusione dell'utilizzo di uova fresche);
- guarnitura di prodotti tipo pizze e focacce;
- farciture di prodotti di gastronomia con creme a freddo (non contenenti uova o ovoprodotti e latte) e con prodotti pronti (cioccolato, marmellata, etc.);
- l'impasto di zucchero caramellato con frutta secca e la sua

- pralinatura;
- l'assemblaggio di panini freddi e caldi (hamburger, hot dog);
- la preparazione di zucchero filato e granite.

Resta inteso che le operazioni suddette devono avvenire nel rispetto di quanto contenuto nell'art.7 2° e 4° comma, ovvero in settori o spazi riservati e opportunamente attrezzati per prevenire la contaminazione e moltiplicazione microbica. Nello specifico, è indispensabile che oltre ad essere in possesso dei requisiti previsti dall'art. 4 possiedano:

- piani di lavoro in materiali facilmente lavabili e disinfettabili;
- scomparti o cassette per la conservazione di attrezzature e stoviglie;
- attrezzature per la conservazione separata delle materie prime, sia quelle da mantenere in regime di temperatura controllata, che quelle da mantenere a temperatura ambiente;
- la presenza di cassette o scomparti chiusi destinati esclusivamente alla tenuta dei materiali e delle attrezzature per la sanificazione.

#### **ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE**

L'Ordinanza Ministeriale 3/4/02 definisce somministrazione di alimenti e bevande la vendita di prodotti alimentari e bevande mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, locali od aree di ristorazione che consentono la consumazione sul posto. Non si considera tale la presenza di arredi esterni come panchine e sedie.

L'esercizio di somministrazione di alimenti può essere effettuato solo dalle attività in possesso dei requisiti di cui all'art. 7 comma 1, quindi in presenza di cucine, locali di consumo, servizi igienici, ecc.. Unica eccezione a tale obbligo è rappresentata dalla possibilità espressa dall'art. 7 comma 3, di somministrare bevande espresse o alimenti confezionati prodotti in laboratori autorizzati per gli esercizi che non possiedono cucine, ma che comunque possiedono i requisiti generici di cui all'art. 3 e dell'art. 4.

#### **AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

L'autorizzazione sanitaria per l'attività di preparazione e trasformazione alimenti è rilasciata ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962 n. 283 dall'Autorità Sanitaria Locale territorialmente competente, a seguito dell'accertamento della sussistenza dei requisiti igienico- sanitari degli impianti e delle attrezzature.

Qualora tale attività venga svolta con negozi mobili o banchi temporanei l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione è quella del luogo di residenza dell'imprenditore in quanto il rilascio di tale atto è subordinato alla verifica dei requisiti igienico-sanitari degli stessi nonché alla verifica, qualora esistente, dei requisiti minimi sottoelencati per quanto attiene ai locali di deposito dei prodotti alimentari utilizzati, che di

norma coincidono con la residenza degli imprenditori. In tale caso l'autorizzazione sanitaria ha validità sull'intero territorio nazionale.

**LOCALI DI DEPOSITO DELLE IMPRESE CHE ESERCITANO LA PREPARAZIONE LA TRASFORMAZIONE E LA VENDITA DI ALIMENTI SULLE AREE PUBBLICHE**

In merito alle caratteristiche igienico strutturali, i locali devono essere adeguati a contenere prodotti alimentari e a garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per alimenti deperibili.

In situazioni particolari e nel caso di assenza di un locale con le caratteristiche succitate è consentito che lo stesso negozio mobile funzioni anche da deposito, purché venga individuato un punto di ricovero con presenza di allacciamento elettrico accessibile, qualora vengano conservati i prodotti deperibili. Ovviamente, tale fase, che è parte importante dell'intero circuito dell'attività specifica, nello spirito di responsabilizzazione del titolare, deve essere specificata nel piano di autocontrollo.

A questo proposito va ricordato che tali depositi, ad esclusione di quelli riferiti all'attività di preparazione e trasformazione degli alimenti, non sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962 n. 283.

E' possibile infine mantenere il mezzo sul posteggio assegnato garantendo corrette modalità di conservazione e di condizionamento termico degli alimenti.