

Ottobre 2018

**VADEMECUM REQUISITI IGIENICO - SANITARI
VENDITA E SOMMINISTRAZIONE NELL'AMBITO DI FIERE**

Redatto dal Servizio SIAN – AUSL di Reggio Emilia

Requisiti autorizzativi :

Notifica ai fini della registrazione (art 6 Reg 852/04 e Determinazione del Responsabile del Servizio veterinario e igiene degli alimenti n° 14738 del 13/11/2013 e n.8667 del 6 giugno 2018)

Requisiti sanitari

Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione :

- i banchi di vendita/ distribuzione devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile; in caso non sia possibile occorre dotarsi di serbatoio di acqua potabile e di serbatoio di raccolta dell'acqua di lavaggio.
- i prodotti alimentari devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti (es. vetro /plexiglass/altro) ;
- i prodotti alimentari deperibili devono essere conservati alle giuste temperature con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche mediante impianti frigoriferi funzionanti di dimensioni adeguate alle merci da stoccare, provvisti di termometri per la misurazione della temperatura
- la merce se non esposta deve essere mantenuta protetta in appositi contenitori, anche termici, sollevata dal piano stradale;
- le attrezzature di lavoro, devono essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- il materiale da utilizzare per il confezionamento primario deve essere idoneo a venire a contatto con gli alimenti ;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi ;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;

2) Qualora venga effettuata anche l'attività di **preparazione estemporanea di cibi cotti**, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto :

- un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza, nel quale prevedere spazi distinti per la mondatura, la pezzatura, la cottura cibi, la preparazione delle carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti ecc.

Detto locale o spazio deve inoltre avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
- pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
- idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
- idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie e in maniera separata delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
- idoneo contenitore per i rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

- un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

Requisiti gestionali

- **Rintracciabilità** mediante un sistema che consenta di risalire all'origine e provenienza dei prodotti alimentari utilizzati (bolle di consegna, DDT)

- **Etichettatura :**

- ***Prodotti sfusi:***

- Cartello esposto sui prodotti con le seguenti indicazioni:

- nome prodotto
 - azienda produttrice
 - elenco ingredienti
 - indicazioni allergeni
 - modalità di conservazione (ove prevista)
 - lotto/data di produzione

- ***Prodotti confezionati:***

- Etichetta sui prodotti/confezioni con le seguenti indicazioni:

- nome prodotto
 - azienda produttrice e confezionatrice
 - elenco ingredienti
 - indicazioni allergeni
 - modalità di conservazione (ove prevista)
 - scadenza o termine minimo di conservazione/lotto
 - tipo di confezione (sottovuoto, sottovuoto in ATM)
 - peso

- **Presenza ed applicazione del piano di autocontrollo semplificato**

- **Formazione del personale :** attestato di formazione ai sensi LR 11/2003 per le attività in cui è previsto