

**VADEMECUM PER GLI OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE –**  
*manifestazioni temporanee,  
ristorazione ambulante, sagre e fiere*

**Redazione a cura di:****Regione Lombardia****Direzione Generale Welfare – Unità Organizzativa Prevenzione**

- Danilo Cereda, Dirigente della UO Prevenzione della DG Welfare di Regione Lombardia
- Gabriele C. Tannorella, Dirigente distaccato presso la UO Prevenzione della DG Welfare di Regione Lombardia
- Emanuela Ammoni, Referente della Sicurezza alimentare, nutrizione e qualità delle acque destinate al consumo umano della UO Prevenzione della DG Welfare

**ATS Milano**

- Anna Norata, Direttore della Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione - SIAN
- Daniela Francesca Pozzi, Tecnico della Prevenzione del SIAN
- Salvatore Pio Michele Stancampiano Pizzo, Tecnico della Prevenzione del SIAN

**ATS della Montagna**

- Enza Giompapa, Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
- Gisella Prezioso, Direttore della Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione (SC IAN)

**Regione del Veneto****Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria**

- Alessandra Luisa Amorena, Direttore U.O. Sicurezza Alimentare

**ULSS 1 Dolomiti**

- Sandro Cinquetti, Direttore del Dipartimento di Prevenzione
- Giovanni Andrea Sava, Direttore della UOC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - SIAN
- Damiano Comin, Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati – SIAOA
- Vincenzo Marcotrigiano, Dirigente delle Professioni Sanitarie – Area della Prevenzione
- Monica Tissi, Tecnico della Prevenzione Coordinatore Area Sicurezza Alimentare

**ULSS 9 Scaligera**

- Elisa Finco, Direttore della UOC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - SIAN
- Anna Sannino, Dirigente Medico SIAN
- Nicola Meneghini, Tecnico della Prevenzione del SIAN
- Antonella Albano, Tecnico della Prevenzione della UOC Servizio Igiene Alimenti Origine Animale e loro derivati - SIAOA

**Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige**

- Lorella Zago, Direttore dell'ufficio Prevenzione, Promozione della salute e Sanità pubblica

**Azienda Sanitaria dell'Alto Adige**

- Dott.ssa Dagmar Regele Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - SIAN

**Provincia Autonoma di Trento****Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari**

- Silva Franchini, Direttore della Unità operativa Igiene Alimenti e Nutrizione
- Giuseppina Pezzarossi, Tecnico della Prevenzione del SIAN

## Sommario

1. CAMPO DI APPLICAZIONE .....	4
2. RUOLI E RESPONSABILITÀ: OSA E AUTORITÀ COMPETENTE .....	4
3. OBBLIGHI DI SICUREZZA ALIMENTARE.....	4
3.1. Requisiti strutturali per le manifestazioni in strutture stabili:.....	5
3.2. Requisiti strutturali per le manifestazioni in strutture mobili o allestimenti temporanei attrezzati:.....	6
3.3. Requisiti di igiene degli Alimenti: .....	7
4. ALLERGENI E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE .....	10
4.1. Gestione degli allergeni e predisposizione delle informazioni per il consumatore .....	11
6. PROCEDURE BASATE SUL SISTEMA HACCP – ARTICOLO 5 DEL REGOLAMENTO (CE) 852/2004 .....	13
6.1. Documentazione e registrazione per le microimprese.....	15
7. NOTIFICA SANITARIA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE EX ARTICOLO 6 PARAGRAFO 2 DEL REGOLAMENTO (CE) 852/2004 .....	15
7.1. Attività di ristorazione ambulante su aree pubbliche e obblighi di notifica sanitaria .....	16
7.2. Procedure per operatori esteri: <i>deroga per Giochi Olimpici Invernali di Milano Cortina 2026</i> .....	17
8. ALLEGATO A.....	19

## 1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Al fine di tutelare la salute pubblica e garantire che la somministrazione/vendita di alimenti nel corso di manifestazioni temporanee, di food truck, sagre, fiere, nonché eventi sportivi e commerciali, avvenga in condizioni di piena tutela del consumatore, si richiamano alcuni obblighi in materia di sicurezza alimentare che dovranno essere osservati dagli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che opereranno durante tali eventi.

## 2. RUOLI E RESPONSABILITÀ: OSA E AUTORITÀ COMPETENTE

L'OSA è *“la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”*<sup>1</sup>.

Secondo il Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002, all'articolo 17, paragrafo 1, *“spetta agli operatori del settore alimentare garantire che nelle imprese alimentari da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte”*.

I Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle ATS/ULSS/APSS/ASDAA sono Autorità competenti (AC) ai sensi del d.lgs. 27/2021 s.m.i, deputate all'attività di controllo ufficiale e altre attività ufficiali in materia di sicurezza alimentare e designate ad accettare e contestare le violazioni amministrative, perseguire eventuali reati e disporre provvedimenti ai sensi degli artt. 137 e 138 del Regolamento (UE) 2017/625 al fine di eliminare rischi per la salute dei consumatori.

Il controllo ufficiale svolto dalle Autorità competenti rappresenta uno strumento essenziale di prevenzione primaria, con la finalità di individuare ed eliminare i fattori di rischio non individuati e/o gestiti dagli OSA attraverso i loro sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (GHP e HACCP).

## 3. OBBLIGHI DI SICUREZZA ALIMENTARE

Il Regolamento (CE) 852/2004 e i relativi allegati stabiliscono un insieme organico di requisiti vincolanti per l'Unione Europea, cui gli operatori del settore alimentare devono conformarsi al fine di assicurare che gli alimenti immessi sul mercato risultino sicuri e idonei al consumo umano.

Il principio cardine è che ogni operatore del settore alimentare è responsabile di garantire, in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, che gli alimenti siano manipolati e gestiti in condizioni igieniche adeguate<sup>2</sup>, tali da prevenire qualsiasi forma di contaminazione e di rischio per la salute del consumatore.

Tale obiettivo è conseguito attraverso:

- l'applicazione di corrette prassi igieniche (GHP), quali ad esempio la pulizia e la disinfezione o una corretta igiene personale, che rappresentano l'insieme delle condizioni e delle misure preventive fondamentali adottate in ogni fase della catena alimentare per garantire alimenti sicuri e idonei al consumo. Le GHP costituiscono parte integrante dei Programmi di Prerequisiti (PRP), ossia delle prassi e procedure che definiscono le condizioni ambientali e operative necessarie per la produzione di alimenti sicuri e che rappresentano la base per l'applicazione del sistema HACCP. Tra gli ulteriori PRP per la prevenzione e la preparazione, oltre alle GHP, figurano la rintracciabilità e i sistemi efficienti di ritiro/richiamo;
- l'adozione di procedure basate sul sistema haccp (HACCP), finalizzate a garantire l'individuazione, la valutazione e il controllo dei rischi rilevanti per la sicurezza alimentare, in funzione delle peculiarità del processo produttivo aziendale.

Le disposizioni più importanti per le GHP sono stabilite nei seguenti atti:

- a) i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004, applicabili alle attività successive alla produzione primaria nelle fasi più a valle della filiera di produzione;
- b) i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale di cui all'allegato III del Regolamento

<sup>1</sup> Art. 3 punto 3 del Regolamento (CE) 178/2002;

<sup>2</sup> L'articolo 3 del Regolamento (CE) 852/2004 stabilisce che *“Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento”*;

Al fine di garantire un'applicazione omogenea delle disposizioni igienico-strutturali, le manifestazioni temporanee che prevedono la preparazione e/o la somministrazione di alimenti sono classificate in base alla tipologia di struttura o allestimento impiegato per lo svolgimento dell'attività.

- A. Manifestazioni in strutture stabili:** comprendono le attività di preparazione e somministrazione di alimenti svolte in stabilimenti esistenti o in nuovi locali allestiti anche in via temporanea che garantiscono un livello di organizzazione assimilabile a quello degli esercizi di ristorazione ordinari, seppur limitato nel tempo;
- B. Manifestazioni in strutture mobili o allestimenti temporanei attrezzati:** rientrano in questa tipologia le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande effettuate tramite unità mobili (es. food truck, autonegozi, rimorchi attrezzati) o mediante strutture temporanee di somministrazione, quali gazebo, moduli mobili o stand.

### 3.1. Requisiti strutturali per le manifestazioni in strutture stabili:

Si sintetizzano i requisiti strutturali di cui all'allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004:

<b>Requisito: Aspetto tecnico da rispettare</b>	<b>Cogenza: requisito obbligatorio stabilito dal regolamento</b>	<b>Raccomandazioni e buone prassi</b>
Pavimenti	Devono essere realizzati in materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e facilmente sanificabile	Utilizzo di colori chiari, poiché facilita la valutazione visiva dell'igiene
Pareti e soffitti	Devono essere realizzati in materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni	Detto materiale deve essere utilizzato almeno fino a un'altezza adeguata, in funzione dell'uso del locale, per consentire una corretta sanificazione. Oltre tale quota, le superfici devono essere trattate con materiali antimuffa e tinte chiare. Gli interventi devono essere periodicamente ripetuti per prevenire fenomeni di condensa e proliferazione microbica. Preferire l'utilizzo di colori chiari, poiché facilita la valutazione visiva dell'igiene.
Soppalchi e strutture sopraelevate	Devono essere progettati per limitare l'accumulo di polveri, ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle	
Finestre e aperture	Nei locali di produzione l'apertura delle finestre non deve provocare contaminazione; se apribili da risultare possibile fonte di contaminazione, devono restare bloccate e chiuse durante la produzione; se apribili verso l'esterno devono essere dotate di barriere antinsetti facilmente rimovibili per la pulizia	Le finestre e le portefinestre devono essere provviste di zanzariere o barriere d'aria. I dispositivi elettronici (es. lampade elettroinsetticide a piastra collante o a griglia elettrica, dispositivi a ultrasuoni) se utilizzati per la lotta contro gli insetti, devono essere impiegati secondo le loro specifiche e lontani dai piani di lavoro o attrezzature.
Porte	Devono avere superfici lisce, lavabili e disinfeettabili se comunicano con l'esterno, devono essere mantenute chiuse o munite di barriere fisiche contro gli infestanti	Preferire l'utilizzo sistemi di apertura e chiusura automatici per evitare la contaminazione da contatto.
Impianto per il lavaggio mani	Devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Nel caso in cui si effettui il lavaggio degli alimenti, gli impianti dedicati a tale operazione devono essere distinti da quelli destinati al lavaggio delle mani.  <u>N.B: disporre di acqua potabile.</u>	Collocare i punti lavamani opportunamente tra i servizi igienici/gli spogliatoi e la zona di manipolazione degli alimenti. Almeno un punto lavamani deve essere presente nella zona di produzione. I punti lavamani sono destinati esclusivamente all'igiene delle mani e non possono essere utilizzati per il lavaggio degli alimenti. Devono essere costantemente dotati di idonei prodotti per l'igiene (detergente e, in relazione alla natura del prodotto alimentare e del suo uso previsto, disinfeettante), la cui presenza renderebbe inappropriato l'uso per il lavaggio degli alimenti a causa del rischio di contaminazione chimica. L'impiego del disinfeettante è richiesto in particolare nelle aree destinate alla manipolazione di alimenti pronti al consumo o facilmente deperibili. Gli asciugamani ad aria calda possono essere installati solo nei locali in cui non sono manipolati alimenti. Per i restanti è necessario utilizzare carta a perdere o sistemi analoghi (esempio strofinacci monouso,

<sup>3</sup> L'articolo 4, paragrafo 2 del Regolamento (CE) 852/2004 stabilisce che "Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004".

<b>Requisito: Aspetto tecnico da rispettare</b>	<b>Cogenza: requisito obbligatorio stabilito dal regolamento</b>	<b>Raccomandazioni e buone prassi</b>
		<p>opportunamente disinfezati al termine delle operazioni).</p> <p>È raccomandato che siano installati rubinetti non azionabili a mano (comando automatico, a pedale, a sensore, a ginocchio, a gomito).</p> <p>Se è disponibile la sola rubinetteria manuale, occorre attenzionare che, al termine del lavaggio, la chiusura del rubinetto avvenga senza il contatto diretto con le mani appena lavate, ovvero mediante l'utilizzo di carta asciugamani monouso a perdere.</p>
Impianti per il lavaggio alimenti	<p>Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfezionato.</p> <p><i>N.B: il Capitolo VII dell'Allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 disciplina il rifornimento idrico, prescrivendo che gli operatori del settore alimentare dispongano di acqua potabile.</i></p>	<p>I lavabi destinati al lavaggio degli alimenti devono essere puliti dopo ogni utilizzo e dopo ogni cambio di matrice e, in relazione alla natura del prodotto alimentare e del suo uso previsto, sottoposti anche a disinfezione, al fine di prevenire contaminazioni crociate.</p> <p>È vietato appoggiare sui bordi spugne o altri materiali per il lavaggio.</p> <p>Qualora i lavabi vengano utilizzati anche per il lavaggio di attrezzature e utensili, deve essere garantita una separazione temporale tra le due operazioni. Durante le attività di lavaggio degli alimenti non devono sostare prodotti destinati alla pulizia.</p>
Attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito delle stoviglie	<p>Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.</p>	<p>Per la disinfezione degli strumenti di lavoro è necessario utilizzare una lavastoviglie professionale o un sistema equivalente in grado di garantire un'adeguata efficacia igienizzante. Le attrezzature e gli utensili devono essere conservati asciutti, in condizioni protette e al riparo da polveri o possibili fonti di contaminazione.</p>
Servizi igienici del personale	<p>Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.</p> <p><i>N.B: per definire il termine "sufficiente" si rimanda all'allegato IV punto 1.13.3. del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81.</i></p>	<p>I servizi igienici devono possedere una zona filtro per non aprirsi direttamente sulle zone di manipolazione degli alimenti. Tale zona può coincidere con l'antibagno e può essere utilizzata come spogliatoio. Devono essere presenti sistemi di scarico dell'acqua preferibilmente azionabili con il piede.</p> <p>In ogni caso, gli operatori, al termine dell'utilizzo dei servizi igienici, devono lavarsi le mani. Garantire la presenza di detergente e disinfezante nel lavabo presente nell'area servizi.</p>
Spogliatoi	<p>Devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale</p> <p><i>N.B: si rimanda, per gli ulteriori requisiti tecnici all'allegato IV punto 1.12. del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81.</i></p>	<p>Prevedere attrezzature (esempio armadietti) poste in idoneo locale spogliatoio che consentano una separazione tra abiti formali, abiti da lavoro puliti e abiti da lavoro utilizzati. Tali attrezzature possono essere installate anche nel locale antibagno.</p>
Illuminazione	<p>Deve essere naturale e/o artificiale e adeguata</p>	<p>Sufficiente in tutte le zone, prestando particolare attenzione alla presenza di un'illuminazione adeguata nelle zone adibite alla preparazione degli alimenti e all'ispezione. L'illuminazione deve essere di facile pulizia e disporre di una copertura protettiva per evitare la contaminazione degli alimenti in caso di rottura delle luci.</p>
Aerazione	<p>Deve essere naturale e/o artificiale meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.</p>	<p>Sistemi di ventilazione dovrebbero essere robusti e affidabili, nonché tenuti puliti in modo tale da non diventare una fonte di contaminazione.</p> <p><u>Per la determinazione dei ricambi d'aria e la definizione dei requisiti degli impianti aeraulici in presenza di aerazione artificiale, si rinvia alle pertinenti norme UNI/UNI EN in vigore.</u></p>
Attrezzature	<p>Devono essere idonee al contatto con i prodotti alimentari trattati, per le quali è obbligatorio acquisire la dichiarazione di conformità prevista dal D.P.R. 777/82. Devono inoltre essere realizzati con materiali facilmente lavabili e sanificabili.</p>	<p>Le attrezzature impiegate devono essere compatibili con le lavorazioni che si intendono svolgere. Trattandosi di attrezzature destinate al contatto con alimenti, è obbligatoria la disponibilità delle relative dichiarazioni di conformità.</p>

### 3.2. Requisiti strutturali per le manifestazioni in strutture mobili o allestimenti temporanei attrezzati:

Si sintetizzano i requisiti strutturali di cui all'allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004:

➤ **Ubicazione e Protezione:**

- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 1 del Regolamento (CE) 852/04: le aree di preparazione devono essere situate, progettate e costruite al fine di evitare possibili contaminazioni in particolare da animali e animali infestanti ad esempio utilizzando tettoie o gazebo, un piano di calpestio pulito (es. cemento, pavimentazione mobile, linoleum etc), zanzariere, barriere d'aria, trappole a luce UV a piastra collante, trappole adesive, etc.;

➤ **Strutture e Attrezzature:**

- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. a) del Regolamento (CE) 852/04: disponibilità di attrezzature per il mantenimento di adeguate condizioni di igiene del personale, comprendenti almeno un punto di lavaggio delle mani preferibilmente con comandi non manuali dotato di detergente e, in relazione alla tipologia di prodotto alimentare e al suo uso previsto, anche di disinfettante, nonché di un sistema igienico di asciugatura (ad esempio carta monouso). Devono inoltre essere garantiti servizi igienici per il personale addetto, costituiti, ad esempio, da bagni chimici mobili oppure, posti nelle immediate vicinanze e adeguatamente attrezzati, assicurati tramite convenzioni o accordi che consentano l'utilizzo di servizi igienici ubicati in strutture fisse interne agli stabili in cui si svolge la manifestazione;
- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. e) del Regolamento (CE) 852/04: disponibilità di erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, collegata all'acquedotto o, in caso di impossibilità, mediante ad esempio: lavabo portatile da campeggio, tanica con rubinetto etc, purché in grado di garantire adeguato rifornimento e sanificazione;
- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. b) del Regolamento (CE) 852/04: uso di superfici e piani di lavoro di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, integri, facili da pulire e disinfettare, resistenti alla corrosione e non tossici (ad esempio piani in acciaio, laminato etc);
- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. c) – capitolo XII del Regolamento (CE) 852/04: disponibilità di attrezzature per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti, da stoccare in spazio dedicato lontano dagli alimenti/bevande;  
*N.B: leggere accuratamente ed applicare le modalità d'uso riportate nell'etichetta dei disinfettanti;*
- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. g) – capitolo V punto 2 del Regolamento (CE) 852/04: Impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura degli alimenti (caldo e/o freddo), muniti di dispositivi atti al monitoraggio della temperatura (ad esempio termometro fisso o mobile o display di rilevazione).

### **3.3. Requisiti di igiene degli Alimenti:**

I requisiti generali di igiene degli alimenti si applicano a tutte le strutture in cui si svolgono attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti, indipendentemente dalla loro natura o configurazione (strutture stabili, temporaneamente allestite o mobili).

Ciascun OSA è tenuto a valutare preventivamente le tipologie di preparazioni che intende eseguire, tenendo conto delle caratteristiche strutturali, impiantistiche e delle attrezzature effettivamente disponibili, al fine di garantire che ogni operazione possa essere condotta in condizioni igieniche adeguate e conformi alla normativa vigente.

Laddove l'OSA intenda ampliare o diversificare le attività (ad esempio introducendo nuove lavorazioni o trattamenti termici non previsti in origine), dovrà provvedere al proporzionato adeguamento delle strutture, delle attrezzature e delle dotazioni impiantistiche, così da assicurare il mantenimento dei requisiti previsti.

Si sintetizzano i requisiti strutturali di cui all'allegato II del Regolamento (CE) 852/2004:

- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 1 – capitolo V punto 1 del Regolamento (CE) 852/04: le strutture, le superfici e le attrezzature devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione.

*N.B: Negli ambienti di trasformazione degli alimenti devono essere utilizzati solo prodotti di pulizia idonei alle superfici a contatto con gli alimenti. L'acqua potabile e/o il detergente o disinfettante devono essere utilizzati nella quantità necessaria per garantire l'efficacia della pulizia e/o della disinfezione. L'acqua deve avere una*

temperatura adeguata, e le sostanze chimiche vanno impiegate conformemente alle istruzioni del fabbricante. Devono essere disponibili informazioni tecniche relative ai detergenti e agli agenti di disinfezione — quali istruzioni per l'uso, componenti attivi, tempi di contatto, concentrazione e indicazioni sull'uso di acqua potabile, ove previsto — redatte nella lingua comprensibile all'utilizzatore. Inoltre, è necessario garantire la taratura dei dispositivi di sorveglianza (ad esempio bilance, termometri).

➤ **Conservazione/gestione degli Alimenti art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. h) – capitolo IX del Regolamento (CE) 852/04:**

- ❖ gli alimenti deperibili devono essere conservati a temperature adeguate in base alle indicazioni fornite dal produttore in etichetta (per gli alimenti preimballati<sup>4</sup>), o per le preparazioni gastronomiche in refrigerazione (0–4 °C), o in mantenimento a caldo (>65 °C), mediante l'utilizzo di attrezzature idonee, quali ad esempio: frigoriferi, celle frigorifere, banchi o vetrine refrigerate, contenitori isotermici, scaldavivande o mantenitori a caldo, tutte dotate di sistemi di controllo e monitoraggio della temperatura;

N.B: Gli sbalzi di temperatura devono essere ridotti al minimo, ad esempio utilizzando, per il congelamento dei prodotti, ambienti o apparecchiature distinti da quelli destinati al magazzinaggio dei prodotti congelati. La capacità di riscaldamento e di raffreddamento deve essere proporzionata alle quantità di prodotto manipolate, in modo da garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura richieste. Le temperature dei prodotti devono essere sottoposte a sorveglianza continua anche durante le fasi di magazzinaggio e di trasporto, al fine di assicurare il rispetto della catena del freddo. È preferibile che i dispositivi di allarme siano automatici, così da segnalare tempestivamente eventuali deviazioni dalle temperature prefissate. Le modalità di controllo delle temperature degli alimenti adottate dovranno essere specificate nel Piano HACCP/Piano GHP.

- *Gli strumenti di sorveglianza, quali termometri, bilance e altri dispositivi di misura, devono essere sottoposti a regolare taratura al fine di garantire l'affidabilità dei controlli. La documentazione attestante l'avvenuta taratura deve essere conservata e resa disponibile;*
    - *la verifica dell'accuratezza dei termometri può essere effettuata mediante un confronto con un termometro di riferimento, preferibilmente di precisione;*
  - *per i venditori al dettaglio di alimenti (ad esempio attività di ristorazione, gastronomie, panetterie ecc.) che sono spesso piccole imprese, è consentito l'utilizzo di un termometro con funzione di monitoraggio delle temperature massime e minime (max/min);*
  - ❖ tutti gli alimenti devono essere opportunamente protetti da qualsiasi forma di contaminazione, ad esempio contenitori idonei al contatto con alimenti muniti di coperchio o pellicola trasparente per alimenti o sistemi equivalenti (da utilizzare dopo lettura delle indicazioni d'uso);
  - ❖ è fondamentale evitare la contaminazione crociata, mantenendo separati gli alimenti crudi da quelli cotti;
  - ❖ le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute;
  - ❖ al fine di evitare contaminazioni derivanti dai materiali utilizzati nelle fasi di preparazione, trasformazione e distribuzione, tutti gli alimenti devono essere conservati in contenitori idonei al contatto alimentare, muniti di pittogramma “bicchiere e forchetta” o la dicitura “per contatto con i prodotti alimentari”, per i quali è obbligo essere forniti della dichiarazione di conformità ex art. 5 bis del DPR 777/82, rilasciata dal fornitore;
- N.B: qualora il fornitore non fornisca la dichiarazione di conformità è opportuno segnalarlo alla autorità competente locale (SIAN);

---

<sup>4</sup> Articolo 2, paragrafo 2, lettera e) del Regolamento (UE) 1169/2011;

- ❖ non è possibile utilizzare contenitori di riciclo per la conservazione degli alimenti quali, ad esempio, i recipienti originariamente destinati ad altri usi o contenenti prodotti diversi (come vaschette per mozzarella a julienne, barattoli di conserve o analoghi imballaggi riutilizzati);
- ❖ se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile dalla cottura mediante apposite attrezzature (abbattitore o attrezzatura refrigerata dedicata) o idonei sistemi similari;
- ❖ è necessario proteggere gli alimenti da eventuali vettori (ad esempio: *ditteri tra cui Mosca domestica etc.*).
- ❖ è vietato utilizzare alimenti con data di scadenza superata, in quanto successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio <sup>5</sup> a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del Regolamento (CE) n. 178/2002.

➤ **Materiali di confezionamento o di imballaggio** art. 4 par. 2 – allegato II capitolo X del Regolamento (CE) 852/04:

- ❖ tutto il materiale destinato al contatto con gli alimenti, sia durante la fase di preparazione che durante quella di stoccaggio, deve essere protetto da potenziali contaminazioni ambientali, al fine di garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

➤ **Rintracciabilità** – art. 18 del Regolamento (CE) 178/2002:

- ❖ gli operatori devono garantire la rintracciabilità degli alimenti attraverso una corretta documentazione sulla fornitura dei prodotti alimentari. Per rintracciabilità si intende la capacità di identificare chi abbia fornito loro un determinato alimento e le imprese alle quali lo stesso alimento è stato fornito, **ad esclusione delle vendite dirette al consumatore finale.**

*Si precisa che gli scontrini fiscali non costituiscono documentazione idonea ai fini della rintracciabilità e non sono validi per dimostrare l'origine o la destinazione degli alimenti.*

**È necessario mantenere la tracciabilità degli alimenti almeno fino alla settimana successiva al termine della manifestazione.**

*N.B: fermo restando, ove applicabile, quanto previsto dal Regolamento (UE) 931/2011 per la rintracciabilità specifica degli alimenti di origine animale, si chiarisce che la rintracciabilità interna non costituisce un obbligo normativo, ma rappresenta una buona prassi gestionale che consente di collegare in modo preciso le materie prime, gli ingredienti e i prodotti finiti, mantenendo chiaramente definita la provenienza e la destinazione di ciascuno di essi o dei relativi lotti. L'adozione di un sistema di rintracciabilità interna, pur non obbligatoria, consente di circoscrivere i ritiri o richiami in caso di rischio sanitario, limitando le conseguenze economiche e operative per l'impresa e per l'autorità competente.*

➤ **Rifiuti** - art. 4 par. 2 – allegato II capitolo VI del Regolamento (CE) 852/04:

- ❖ I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi tempestivamente dai locali di lavorazione, raccolti in contenitori idonei, chiudibili preferibilmente con pedale o altro mezzo analogo, pulibili e disinfeccabili, e depositati in aree dedicate progettate per evitare contaminazioni e l'accesso di infestanti. La loro eliminazione deve avvenire in modo igienico e conforme alla normativa vigente, garantendo la sicurezza alimentare.

➤ **Monitoraggio e lotta infestanti** – art. 4 par. 2 – allegato II capitolo I, II, III, IX del Regolamento (CE) 852/04:

- ❖ Devono essere garantite procedure di prevenzione, monitoraggio e controllo per impedire l'intrusione e la proliferazione di organismi infestanti negli ambienti di produzione, stoccaggio e vendita. Tra le principali: i muri esterni devono essere integri e le aree circostanti mantenute pulite e prive di detriti (che potrebbero fornire un rifugio agli animali infestanti); l'accesso di animali domestici o selvatici deve essere impedito; le finestre devono essere dotate di barriere antinsetto, le porte mantenute chiuse e sigillate alla base, mentre attrezzature e locali inutilizzati vanno mantenuti puliti. È necessario

<sup>5</sup> Articolo 24, paragrafo 1 del Reg. UE 1169/2011: *“Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.”*

- eliminare tempestivamente eventuali ristagni d'acqua, prevenendo accumuli che possano favorire la presenza di infestanti;
- ❖ La gestione integrata degli infestanti si fonda sulla distinzione concettuale e operativa tra attività di monitoraggio e azioni di lotta attiva:
  - *Monitoraggio: assume una funzione preventiva e continuativa, finalizzata all'individuazione precoce di presenze infestanti o di condizioni ambientali favorevoli al loro insediamento. Tale attività deve essere pianificata e proporzionata al livello dell'impresa.*
  - *Lotta attiva: comprende l'insieme degli interventi correttivi e risolutivi da adottare a seguito dell'accertamento di un'infestazione, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare e utilizzo di prodotti biocidi.*
- ❖ In presenza di un'infestazione accertata, è obbligatorio adottare con tempestività misure di contenimento e interventi di bonifica ambientale. L'utilizzo di sostanze chimiche, quali ad esempio rodenticidi e insetticidi, deve essere limitato esclusivamente alle fasi di lotta attiva e mai impiegato nell'ambito del monitoraggio. L'impiego di prodotti biocidi deve assicurare l'assenza di rischi di contaminazione per alimenti, materiali d'imballaggio e superfici a contatto con gli alimenti. Tali sostanze devono essere stoccate in modo sicuro: etichettate e immagazzinate in contenitori separati da alimenti e ben chiusi.
- ❖ Sebbene risulti preferibile affidare le attività di disinfezione a ditte specializzate, tale modalità non rappresenta un obbligo normativo, a condizione che l'operatore che intenda gestire internamente la procedura sia adeguatamente formato e in possesso delle competenze necessarie per attuare in modo efficace il piano di controllo degli infestanti. La formazione deve comprendere l'identificazione degli infestanti, la conoscenza delle relative caratteristiche biologiche e comportamentali, nonché l'uso corretto, sicuro ed efficace dei prodotti biocidi.
- ❖ Il controllo degli infestanti deve essere integrato, proporzionato e commisurato alla tipologia e alle dimensioni dell'impresa, in applicazione del principio di flessibilità. I venditori al dettaglio di alimenti (ad esempio attività di ristorazione, gastronomie, panetterie ecc.) che sono spesso piccole imprese, possono effettuare autonomamente il monitoraggio e la lotta, purché il personale sia adeguatamente formato e tale competenza sia dimostrabile durante le verifiche dell'autorità competente.

#### 4. ALLERGENI E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE

Gli operatori che forniscono alimenti devono informare i consumatori sulla presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, in conformità al Regolamento (UE) 1169/2011.

➤ **Modalità di Comunicazione:**

1. per gli alimenti non preimballati, è obbligatorio indicare sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011 su menù, registri, cartelli o sistemi tecnologici equivalenti, tutti posizionati in modo ben visibile e accessibile da parte del consumatore;
2. in alternativa, può essere utilizzata una dicitura chiara e visibile del tipo: "*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio*", sempre che sia garantita la possibilità degli utenti di poter accettare autonomamente mediante documentazione, anche tramite sistemi informatici, la presenza di allergeni o alimenti che inducono intolleranza, nel rispetto della privacy degli utenti;

Qualsiasi modalità di comunicazione scelta tra quelle sopra indicate (1 o 2), deve essere accompagnata da documentazione scritta, accessibile per controlli da parte delle autorità e per la consultazione da parte dei consumatori **anche in multilingue**.

N.B: Il personale deve essere adeguatamente formato e informato, circa la conoscenza delle informazioni da fornire al pubblico.

La Comunicazione della Commissione Europea del 13 luglio 2017<sup>6</sup> ribadisce l'obbligo di dettagliare il tipo di allergene o alimento che induce intolleranza e di evidenziarlo chiaramente tra gli ingredienti. Tale indicazione deve essere:

<sup>6</sup> COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE, del 13 luglio 2017, riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano

- ❖ specifica (es. “farina di grano” e non solo “glutine”; “mandorle” e non solo “frutta a guscio”);
- ❖ visibile e documentata (es. tramite menu, cartelli o registri);
- ❖ sempre aggiornata in base agli ingredienti realmente utilizzati.

Anche le sostanze utilizzate come aromi o coadiuvanti devono essere dichiarate in modo preciso, ad esempio “aroma (mandorla)”, con l’allergene in evidenza.

Inoltre, qualora vengano utilizzati i seguenti coloranti: E110, E104, E122, E129, E102 e E124, o materie prime che li contengano, deve essere riportata la seguente indicazione addizionale “denominazione o numero E del colorante/dei coloranti: può influire negativamente sull’attività e l’attenzione dei bambini”.

#### **4.1. Gestione degli allergeni e predisposizione delle informazioni per il consumatore**

Per le corrette informazioni al consumatore, è fondamentale fare riferimento all’etichettatura completa di ogni singolo ingrediente utilizzato nella preparazione degli alimenti, tenendo conto delle informazioni fornite dal produttore.

Al fine di minimizzare la contaminazione incrociata tra alimenti contenenti allergeni o sostanze che producono intolleranza e alimenti privi di allergeni o con allergeni diversi, è necessario implementare un sistema di gestione strutturato, adottando le seguenti misure di controllo:

- Gestione della produzione e delle attrezzature
  - utilizzare, ove possibile, piani di lavoro e attrezzature dedicate a specifici profili allergenici;
  - in alternativa, applicare sequenziamento produttivo (separazione nel tempo) e pulizia accurata tra una produzione e l’altra;
  - garantire la separazione fisica o il distanziamento dei piani di lavoro/attrezzature/utensili e installare sistemi di contenimento o aspirazione (soprattutto per allergeni in polvere);
  - utilizzare, ove possibile, attrezzature e utensili dedicati agli alimenti con specifici allergeni; qualora ciò non sia fattibile, assicurare che vengano accuratamente lavati e sanificati prima di essere impiegati;
  - Preferire contenitori dedicati o codificati (colori, etichette) e, quando utile, monouso;
- Gestione dei locali e degli impianti:
  - adottare barriere, pareti divisorie o tende in plastica per separare lavorazioni con profili allergenici differenti;
  - installare lavabi dedicati e aree per il cambio dei dispositivi di protezione al fine di ridurre il trasferimento di allergeni tramite il personale;
- Controllo operativo e igienico:
  - identificare le fasi critiche per la corretta gestione degli allergeni (es. ricette, etichettatura, confezionamento);
  - aggiornare e verificare menu e informazioni sugli allergeni;
  - implementare un PRPop (Programma/i di prerequisiti operativi) <sup>7</sup>per controllare i rischi intermedi di contaminazione crociata non gestibili con limiti critici;

---

allergie o intolleranze figuranti nell’allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

<sup>7</sup> Programma/i di prerequisiti operativi (PRPop): *misura di controllo o combinazione di misure di controllo applicate per prevenire o ridurre a un livello accettabile un pericolo significativo per la sicurezza dell’alimento e in cui il criterio di azione e la misurazione o l’osservazione consentono un controllo efficace del processo e/o del prodotto. Essi sono generalmente legati al processo di produzione e sono catalogati come essenziali dall’analisi dei pericoli ai fini del controllo della probabilità di introduzione, di sopravvivenza e/o di proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nei prodotti o nell’ambiente di trasformazione* – Comunicazione (2022/C 355/01);

➤ Etichettatura:

- verificare la corrispondenza tra ricetta, ingredienti e informazioni da fornire al consumatore finale;
- garantire la coerenza e l'aggiornamento delle informazioni sugli allergeni anche nelle comunicazioni online o nei menu.

*Le informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza possono essere fornite su base volontaria (6) (articolo 36, paragrafo 3, lettera a), del Regolamento (UE) n. 1169/2011. Le informazioni volontarie fornite ai consumatori devono essere conformi alle disposizioni di cui all'articolo 36 del regolamento. In particolare, tali informazioni volontarie non devono indurre in errore il consumatore, non devono essere ambigue né confuse per quest'ultimo e devono essere, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.*

*L'etichettatura precauzionale degli allergeni deve essere utilizzata solo quando non è possibile attuare efficacemente una strategia preventiva e il prodotto può presentare un rischio per i consumatori allergici. Si tratta di una dicitura separata che si trova accanto all'elenco degli ingredienti e che dovrebbe basarsi sui risultati di un'adeguata valutazione dei rischi, condotta dal produttore di alimenti, per valutare la presenza eventuale e non intenzionale di allergeni. Gli allergeni (potenzialmente) presenti nel prodotto per mezzo della contaminazione incrociata non dovrebbero essere inclusi nell'elenco degli ingredienti, poiché non sono stati aggiunti intenzionalmente e non fanno parte della formula del prodotto. Tale etichettatura non andrebbe mai utilizzata come alternativa all'adozione di misure preventive.<sup>8</sup>*

## 5. CONTROLLO DELL'ACQUA

L'acqua potabile rappresenta un presupposto fondamentale per la sicurezza alimentare. Come stabilito dall'Allegato II, Capitolo VII del Regolamento (CE) 852/2004, relativo ai requisiti del rifornimento idrico, deve essere impiegata acqua potabile in tutte le fasi in cui il suo utilizzo è necessario a prevenire la contaminazione degli alimenti e a garantire la loro salubrità e idoneità al consumo umano.

L'acqua utilizzata nelle attività alimentari, sia per il contatto diretto con gli alimenti che con superfici e attrezzature, nonché come ingrediente, deve possedere i requisiti di potabilità, conformemente a quanto disposto dal Decreto Legislativo 23 febbraio 2023, n. 18 s.m.i.

A tal fine, qualora l'acqua impiegata nei processi produttivi sia fornita direttamente dal sistema di fornitura idro-potabile<sup>9</sup>, l'OSA, sulla base di una valutazione dei pericoli, può integrare i controlli effettuati dal gestore idro-potabile<sup>10</sup> integrato con verifiche analitiche periodiche, di tipo microbiologico e chimico, sull'acqua del proprio sistema idrico interno. Ciò risulta opportuno in quanto la responsabilità del gestore si estende solo fino al punto di consegna<sup>11</sup> (contatore), mentre i controlli interni consentono di verificare la qualità dell'acqua nei tratti e negli impianti interni allo stabilimento (sistema o impianto di distribuzione interno), a tutela della sicurezza alimentare.

*Tale previsione non è applicabile alle strutture mobili prive di un sistema o impianto di distribuzione idrica interna, poiché l'approvvigionamento avviene di norma tramite serbatoi riempiti presso punti di utenza (ad esempio fontanelle pubbliche) o mediante allacciamenti temporanei direttamente alla rete di fornitura idropotabile.*

Qualora l'approvvigionamento idrico avvenga da fonti diverse dal Servizio idrico integrato, l'operatore del settore alimentare ha l'obbligo di garantire l'effettuazione di controlli analitici periodici, di tipo microbiologico e chimico, sull'acqua utilizzata nei processi produttivi, in conformità a quanto previsto dal d.lgs. 18/2023 s.m.i. per la valutazione delle caratteristiche di potabilità.

L'esenzione dall'obbligo di effettuare controlli analitici sull'acqua è ammessa esclusivamente nei casi in cui venga utilizzata acqua potabile erogata direttamente dal gestore idro-potabile. In tutte le altre circostanze — quali, ad esempio, l'impiego di serbatoi di accumulo, sistemi di stoccaggio, impianti di filtrazione e/o di addolcimento — è

<sup>8</sup> Comunicazione Della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01);

<sup>9</sup> Articolo 2, comma 1, lettera p) del d.lgs. 18/2023;

<sup>10</sup> Articolo 2, comma 1, lettera n) del d.lgs. 18/2023;

<sup>11</sup> Articolo 2, comma 1, lettera cc) del d.lgs. 18/2023;

obbligatorio prevedere un piano di controllo analitico periodico, sia di tipo chimico sia microbiologico, quale misura essenziale a garanzia dell'igiene e della sicurezza alimentare.

Si fa presente che, in caso di utilizzo di serbatoi di accumulo, sistemi di stoccaggio, impianti di filtrazione e/o di addolcimento, è necessario predisporre un apposito piano di manutenzione, calibrato sulle caratteristiche tecniche delle attrezzature impiegate, al fine di garantirne il corretto funzionamento e prevenire rischi di contaminazione dell'acqua utilizzata.

Anche se l'acqua proviene dall'acquedotto pubblico, potrebbero verificarsi delle anomalie nell'acqua erogata e in tal caso l'OSA deve prestare particolare attenzione e procedere a valutare e gestire le anomalie puntualmente in quanto potrebbero rappresentare un possibile punto critico di contaminazione. Una scarsa manutenzione, la presenza di ristagni, il degrado o danneggiamento delle tubature possono compromettere la qualità dell'acqua, generando rischi microbiologici o chimici. Per questo motivo, è necessario che in situazioni anomale l'OSA provveda a adottare un piano di manutenzione straordinaria, con eventuali controlli puntuali per individuare la problematica se afferente alla porzione di tubatura interna, e, se necessario, sostituzioni delle tubature e monitorare regolarmente l'acqua in ingresso fino alla risoluzione dell'anomalia. Si precisa che il monitoraggio potrebbe esser di tipo visivo e/o analitico. Si ritiene utile considerare fattori quali vetustà dello stabilimento, dell'impianto di erogazione dell'acqua potabile, caratteristiche delle tubature.

Pertanto, per la frequenza e modalità dei controlli è raccomandabile basarsi sulla valutazione del rischio specifica dell'azienda, considerando la fonte dell'acqua, lo stato delle infrastrutture, e l'uso dell'acqua nei processi produttivi, secondo quanto stabilito dal d.lgs. 18/2023 s.m.i in relazione ai limiti fissati.

In caso di inutilizzo prolungato del sistema idrico interno, si raccomanda di far scorrere l'acqua per alcuni minuti prima del riutilizzo, al fine di garantire il ricambio dell'acqua nelle tubazioni.

## **6. PROCEDURE BASATE SUL SISTEMA HACCP – ARTICOLO 5 DEL REGOLAMENTO (CE) 852/2004**

Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

Si forniscono di seguito alcune definizioni di riferimento:

- ❖ **Procedure basate sul sistema HACCP o «HACCP»:** procedure basate sull'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP), ovvero un sistema di autocontrollo che identifica, valuta e controlla i pericoli significativi per la sicurezza alimentare, in linea con i principi del sistema HACCP;
- ❖ **Piano HACCP:** documenti o insieme di documenti preparati in conformità dei principi del sistema HACCP per garantire il controllo dei pericoli significativi in un'impresa alimentare, disponibili in qualsiasi formato. Il piano HACCP iniziale è aggiornato in caso di modifiche della produzione e va integrato con le registrazioni dei risultati della sorveglianza e della verifica e con le azioni correttive adottate;
- ❖ **Piano GHP:** documenti e registrazioni che forniscono e giustificano le GHP applicate, nonché registrazioni relative alla sorveglianza, alla verifica e alle azioni correttive, se applicabili, disponibili in qualsiasi formato. Il piano GHP può essere integrato nel piano HACCP.

N.B: "Il Regolamento (CE) n. 852/2004 non richiede esplicitamente la documentazione relativa alle GHP. Tuttavia sembra difficile effettuare un'analisi dei pericoli e dimostrare il rispetto delle GHP, se non sono documentate e non sono conservate registrazioni al riguardo. Le GHP andrebbero documentate nel piano GHP e potrebbero richiedere una costante integrazione di registrazioni qualora si rilevino GHP che richiedono un'attenzione più elevata. Tale piano GHP dovrebbe essere parte (integrante) del piano HACCP (cfr. allegato II, sezione 11)."<sup>12</sup>

L'Operatore del Settore Alimentare (OSA), in relazione alle produzioni che intende effettuare, deve identificare, valutare e gestire tutti i pericoli specifici connessi alla tipologia di alimenti, alle modalità di lavorazione adottate, alla destinazione d'uso e alla tipologia di clientela servita.

<sup>12</sup> Comunicazione Della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01);

Ad esempio, un OSA che svolge attività di preparazione e somministrazione estemporanea di alimenti pronti al consumo può non essere tenuto a eseguire un’analisi specifica per la determinazione della durata di conservazione (shelf life). Viceversa, un operatore (es. ristoratore) che effettua preparazioni anticipate, anche mediante tecniche di conservazione quali sottovuoto, atmosfera modificata (ATM) o metodi equivalenti, deve essere in grado di dimostrare in modo documentato i criteri utilizzati per attribuire la durabilità agli alimenti prodotti.

In ogni caso, deve essere garantita la verifica periodica dell’efficacia del sistema di gestione della sicurezza alimentare attraverso controlli interni, quali ad esempio analisi microbiologiche su alimenti, tamponi ambientali e superficiali. Le analisi per verificare il rispetto dei criteri microbiologici di cui all’Allegato I del Regolamento (CE) 2073/2005, se applicabili, possono essere utilizzate per convalidare o controllare il corretto funzionamento delle procedure basate sui principi HACCP e sulla corretta prassi igienica.<sup>13</sup>

Si raccomanda, inoltre, di considerare la verifica dei valori guida riportati nell’Allegato 7 dell’Intesa Stato-Regioni del 10 novembre 2016, che costituiscono riferimento anche per i campionamenti ufficiali effettuati dalle autorità competenti.

Nell’ambito dell’analisi dei pericoli, è opportuno includere anche gli agenti di natura virologica, quali ad esempio il Norovirus, particolarmente rilevante per gli alimenti pronti al consumo e l’acqua.

L’OSA deve infine considerare i pericoli di natura chimica e allergenica, applicando per essi le stesse logiche di identificazione, valutazione, gestione e convalida, al fine di garantire la sicurezza complessiva del processo produttivo e del prodotto finale.

#### **Misure di Prevenzione del botulismo alimentare:**

Il botulismo alimentare rappresenta una grave malattia a trasmissione alimentare, connessa a pratiche di produzione e conservazione non corrette. Per questo motivo gli operatori del settore alimentare sono tenuti ad adottare misure preventive specifiche in relazione alle proprie attività.

Qualora vengano prodotte, in laboratori registrati o home food, conserve, preparazioni sottovuoto, in atmosfera modificata, trattate con nuove tecnologie di pasteurizzazione o sanificazione (ad esempio luce UV pulsata, riscaldamento ohmico), prodotti REPFED (Refrigerated Processed Food with Extended Durability - Alimento trasformato refrigerato con durata di conservazione prolungata), spezie in olio o oli aromatizzati destinati all’impiego nelle preparazioni alimentari da somministrare o alla vendita diretta, è necessario che i relativi pericoli siano identificati, valutati e gestiti attraverso procedure documentate nei piani HACCP. La shelf life attribuita a tali prodotti deve essere scientificamente giustificata e coerente con le caratteristiche di sicurezza e qualità.

Le preparazioni sottovuoto, in atmosfera modificata o realizzate con nuove tecnologie non possono essere utilizzate senza una validazione specifica del processo (si rinvia al documento CAC/GL 69-2008), adeguatamente documentata.

**Non è ammesso il rinvaso né la vendita “sfusa” di prodotti senza una gestione dei pericoli attraverso idonee procedure HACCP, e devono essere rispettati i tempi e le temperature di conservazione stabiliti dal produttore, anche per gli alimenti preimballati.**

Particolare attenzione deve essere posta alle nuove formulazioni alimentari pronte al consumo (REPFEDs) e alle creme o salse utilizzate nella ristorazione, in quanto – qualora contengano basi cremose a pH neutro – possono costituire un ambiente favorevole alla crescita e alla produzione di tossina da parte di *Clostridium botulinum*.

Poiché nella ristorazione generalmente non vengono impiegati trattamenti termici di tipo industriale in grado di garantire la completa distruzione delle spore, la prevenzione si basa sull’adozione di misure atte a inibire la crescita e la produzione di tossina, quali ad esempio:

- ❖ **Controllo della temperatura:** conservare gli alimenti al di fuori dell’intervallo di crescita del *C. botulinum* (3–38 °C), mantenendoli in refrigerazione o congelati;
- ❖ **Controllo del pH:** per conserve e prodotti poco acidi, assicurare un pH inferiore a 4,6, condizione che impedisce la germinazione delle spore;
- ❖ **Controllo dell’attività dell’acqua (aw):** ridurla con zucchero (marmellate, confetture) o con sale ≥ 10 % (salamoie), mantenendo i valori di aw al di sotto di 0,93;

---

<sup>13</sup> Articolo 4 del Regolamento CE 2073/2005;

- ❖ **Rispetto della catena del freddo:** fondamentale per i prodotti REPFED, poiché l'interruzione della refrigerazione può consentire la crescita e la tossinogenesi del batterio;
- ❖ **Igiene e sanificazione:** pulire accuratamente attrezzi, utensili e contenitori utilizzati per la preparazione o conservazione di alimenti in olio, salamoia o sottaceto;

Il mantenimento di condizioni adeguate di temperatura, acidità, salinità e igiene rappresenta la principale garanzia per la prevenzione del rischio di botulismo nella ristorazione.

## 6.1. Documentazione e registrazione per le microimprese

L'OSA predispone documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle suddette procedure.

*La documentazione raccomandata per le GHP comprende:*

- ❖ *le GHP applicate;*
- ❖ *le istruzioni di lavoro, le procedure operative standard, le istruzioni di controllo;*
- ❖ *le attività di verifica;*
- ❖ *le azioni correttive previste;*
- ❖ *i documenti giustificativi (manuali generici, dati scientifici ecc.).*

*In alcune imprese di dimensioni molto piccole potrebbe non essere necessario disporre di procedure documentate per le attività di pulizia e disinfezione o per le verifiche visive, dal momento che poche persone sono coinvolte in tutte le attività. Il personale deve essere sempre in grado di spiegare le attività di pulizia e disinfezione, indipendentemente dalla presenza di procedure documentate;*

*Effettuare la sorveglianza efficacemente è in generale più importante della sua registrazione; la flessibilità in materia di registrazione potrebbe pertanto essere accettata più facilmente rispetto alla flessibilità in materia di sorveglianza (ad esempio la sua frequenza). Specialmente per le piccole imprese mantenere la temperatura corretta è di gran lunga più importante che registrarla e le registrazioni possono essere prodotte solo in caso di anomalie o misurazioni di non conformità (ad esempio l'incapacità di un apparecchio di mantenere la temperatura corretta).<sup>14</sup>*

*Il considerando 15 del Regolamento (CE) n. 852/2004 riconosce che, in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene (i requisiti generali e specifici di materia di igiene di cui sopra) possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.*

*Si deve considerare che i venditori al dettaglio di alimenti (ad esempio ristoranti anche mobili, panetterie, servizi di ristorazione di collettività, negozi di generi alimentari, commercio ambulante, pub ecc.) sono spesso piccole imprese, prive delle conoscenze scientifiche e delle risorse per svolgere analisi dei pericoli nel quadro del loro obbligo di applicazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare.*

*La Commissione Europea con la Comunicazione 2020/C 199/01 che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari.*

*Altresì, Regione Lombardia ha deliberato "Il Manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari", strumento indirizzato agli operatori per diffondere una cultura dell'autocontrollo che, partendo dall'analisi degli effettivi bisogni e dei mezzi più idonei per fare loro fronte, porta a una più estesa comprensione dei sistemi e delle procedure su cui si basano i sistemi di autocontrollo e alla loro effettiva applicazione.*

<https://www.regione.lombardia.it/wps/wcm/connect/290fb6f6-d3c1-4d7c-9958-e941db678d70/Manuale+buone+pratiche+microimprese.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=ROOTWORKSPACE-290fb6f6-d3c1-4d7c-9958-e941db678d70-nPG0ZzM>

## 7. NOTIFICA SANITARIA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE EX ARTICOLO 6 PARAGRAFO 2 DEL REGOLAMENTO (CE) 852/2004

La persona fisica o giuridica che, tramite il procedimento di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), effettua la notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852/2004 del proprio stabilimento

<sup>14</sup> Comunicazione Della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01);

all'Autorità Competente, assume il ruolo di Operatore del Settore Alimentare (OSA) ed è pertanto responsabile del rispetto delle disposizioni previste dalla legislazione alimentare.

Gli operatori del settore alimentare trasmettono, per ciascuno stabilimento, il modulo di notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852/2004 in forma telematica allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) competente, avvalendosi della piattaforma informatica dedicata.

Le attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande svolte nell'ambito di manifestazioni temporanee devono essere notificate utilizzando le specifiche tipologie di attività contenute nel modulo di registrazione di cui all'articolo 6 del Regolamento (CE) 852/2004.

**È raccomandabile che l'OSA trasmetta il modulo di notifica almeno dieci giorni prima dell'inizio della manifestazione, indicando nella sezione “descrizione sintetica” la denominazione della manifestazione temporanea (ad esempio: giochi olimpici 2026).**

**Tipologia di attività ai sensi dell'art. 6, Regolamento (CE) n. 852/2004:**

Ristorazione:

Ristorazione pubblica in ambito di manifestazioni temporanee (fiere, sagre, ecc.)

N.B: Per manifestazioni come fiere, eventi sportivi e simili, la notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852/2004 può essere presentata da un unico soggetto (organizzatore), che assume formalmente il ruolo di OSA. Tale organizzatore, pur potendo avvalersi di altre imprese alimentari mediante rapporti contrattuali, rimane direttamente responsabile, ai sensi della normativa vigente, del rispetto di tutti i requisiti igienico-sanitari e di sicurezza alimentare da parte delle imprese partecipanti e delle strutture allestite sotto la propria organizzazione.

Alla SCIA deve essere allegata l'attestazione di avvenuto versamento dell'importo previsto dalla normativa vigente per la registrazione ai fini sanitari ex allegato 2 – sezione 8 del d.lgs. 32/2021.

Le tariffe di cui all'allegato 2 – sezione 8 del d.lgs. 32/2021 non si applicano:

- a) agli enti del terzo settore di cui al decreto legislativo 3 luglio 2017 n.117;
- b) alle associazioni di volontariato iscritte nel Registro Regionale della Protezione civile di cui al decreto legislativo 2 gennaio 2018, n.1;

## **7.1. Attività di ristorazione ambulante su aree pubbliche e obblighi di notifica sanitaria**

Gli operatori del settore alimentare (OSA) che abbiano già registrato la propria attività di ristorazione ambulante presso l'autorità competente territorialmente in relazione alla sede legale o al deposito operativo, e che svolgono la propria attività su suolo pubblico, non sono tenuti a presentare una nuova notifica sanitaria.

In tali casi, l'autorità competente del territorio in cui l'attività viene esercitata provvede a verificare l'avvenuta registrazione presso l'autorità competente del luogo in cui l'OSA ha sede legale o operativa. Pertanto, si raccomanda di avere sempre a disposizione copia della ricevuta SUAP e la SCIA – notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) 852/2004 (documento MDA), da esibire all'Autorità competente in occasione dei controlli ufficiali.

In caso di partecipazione di OSA esteri che vogliano esercitare attività di ristorazione ambulante su aree pubbliche, gli stessi sono tenuti a esibire la notifica sanitaria ai fini della registrazione effettuata presso l'Autorità competente del Paese di origine, conformemente alla normativa nazionale ed europea vigente.

Parimenti, gli OSA già titolari di uno stabilimento registrato che intendano allestire stand, strutture temporanee o punti di somministrazione aggiuntivi in occasione di eventi, fiere o manifestazioni, sono tenuti a presentare specifica notifica sanitaria riferita alla manifestazione temporanea.

## 7.2. Procedure per operatori esteri: *deroga per Giochi Olimpici Invernali di Milano Cortina 2026*

Le imprese estere che risultano impossibilitate ad accedere ai portali SUAP presentano la notifica sanitaria ai fini della registrazione, redatta secondo il modello di cui all'Allegato A del presente atto, allegandola alla SCIA che viene trasmessa direttamente dalla Fondazione Milano Cortina in qualità di organizzatore dell'evento.

La notifica sanitaria, debitamente compilata, sottoscritta e corredata da copia del documento di riconoscimento del dichiarante, dovrà essere allegata al procedimento denominato "Avvio dell'esercizio temporaneo di somministrazione di alimenti e bevande".

Ai fini della tutela della sicurezza alimentare, la responsabilità permane in capo all'OSA, individuato nel soggetto che ha sottoscritto e presentato la notifica sanitaria all'Autorità competente.

**I requisiti sopra riportati sono da intendersi quale sintesi non esaustiva dei principali requisiti normativi. Si rimanda alla legislazione di riferimento per ulteriori approfondimenti.**

Di seguito si presenta una tabella riepilogativa di alcune violazioni tipiche, con l'indicazione della somma dovuta e del relativo fondamento normativo:

Fatto Violato	Somma (€)	Norma sanzionatoria
Mancata notifica all'Autorità competente di uno stabilimento, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004	1.500 - 9.000	Art. 6, Comma 3 I fattispecie d.lgs. 193/2007
(Nel caso di mancata comunicazione per aggiornamento della registrazione)	500 - 3.000	Art. 6, Comma 3 II fattispecie d.lgs. 193/2007
Mancato rispetto dei requisiti generali di igiene da parte dell'operatore del settore alimentare a livello diverso dalla produzione primaria, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004	500 - 3.000	Art. 6, Comma 5 d.lgs. 193/2007
Omissione delle procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, n. 853/2004, e n. 2073/2005	1.000 - 6.000	Art. 6, Comma 6 d.lgs. 193/2007
Mancato adempimento delle inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure entro i termini stabiliti dall'autorità competente	1.000 - 6.000	Art. 6, Comma 7 d.lgs. 193/2007
Mancata o non corretta applicazione dei sistemi/procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6	1.000 - 6.000	Art. 6, Comma 8 d.lgs. 193/2007
Omissione dell'indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze nella vendita di prodotti non preimballati o alimenti non preimballati serviti dalle collettività	3.000 - 24.000	Art. 23, Comma 2 d.lgs. 231/2017
Indicazione resa con modalità difformi da quelle previste dalle disposizioni nazionali emanate ai sensi dell'art. 44, paragrafo 1, del regolamento	1.000 - 8.000	Art. 23, Comma 3 I fattispecie d.lgs. 231/2017
Preparazione, detenzione e somministrazione/vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione, ad esempio: <i>Alimenti detenuti nelle apparecchiature frigorifere privi di protezioni ed esposti a contaminazioni (ad esempio crudo/cotto, contenitori sovrapposti, intemperie etc.) – alimenti con evidenti segni di bruciature da freddo (freezer burn) – alimenti stoccati a T non controllata (compreso lo scongelamento) – alimenti detenuti in modo difforme</i>	5.164,50	Legge 283/1962 art. 5 lett. b) e art. 6 – Comunicazione di notizia di reato

<i>rispetto alle modalità di conservazione disposte dal produttore – alimenti detenuti in materiali chiaramente non idonei al contatto alimentare – Regolamento (CE) 852/04 allegato IX</i>		
Preparazione, detenzione e somministrazione/vendita di: <i>alimenti con corpi estranei di varia origine, alimenti con data di scadenza superata ex art. 24 Regolamento (UE) 1169/11 in quanto nocivi e quindi a rischio ai sensi dell'art. 14 del Regolamento (CE) 178/02 – alimenti con colore e odore anomali – alimenti invasi da muffe/infestati</i>	7.746,83	Legge 283/1962 art. 5 lett. d) e art. 6 Comunicazione di notizia di reato

## 8. ALLEGATO A

All'ASL di _____	<u>Compilato a cura del SUAP:</u>
Tramite il SUAP del Comune di _____	Pratica _____ del _____ Protocollo _____
<i>Indirizzo</i> _____	<input type="checkbox"/> Notifica ai fini della registrazione (art. 6, Reg. CE n. 852/2004)
<i>PEC / Posta elettronica</i> _____	

## NOTIFICA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE (ART. 6, REG. CE N. 852/2004)

### RELATIVA A:

- Avvio dell'attività** (Riquadro 1)
- Subingresso** (Riquadro 2)
- Modifica della tipologia di attività** (Riquadro 3)
- Cessazione o sospensione temporanea dell'attività** (Riquadro 4)

### 1 – AVVIO DELL'ATTIVITA'

#### 1.1. IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO (Informazione ripetibile nel caso di più stabilimenti)

Il/la sottoscritto/a, Operatore del Settore Alimentare (O.S.A. ex art. 3 p. 3 del Reg. CE 178/2002)

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

codice fiscale |\_\_\_\_\_| |\_\_\_\_\_| |\_\_\_\_\_| |\_\_\_\_\_| |\_\_\_\_\_| |\_\_\_\_\_| |\_\_\_\_\_|

#### NOTIFICA l'avvio dell'attività:

- in sede fissa**
- senza sede fissa (es. ambulante, broker) per cui indica la sede in cui è possibile effettuare il controllo di documenti e attrezzature**

con sede in \_\_\_\_\_ prov. |\_\_\_\_\_| località \_\_\_\_\_

C.A.P.  Stato

indirizzo \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Telefono fisso / cell. \_\_\_\_\_ fax. \_\_\_\_\_

Altro domicilio elettronico per invio delle comunicazioni inerenti la pratica \_\_\_\_\_

## 1.2. TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (N.B.: spuntare tutte le voci pertinenti)

**Produzione primaria** (non destinata all'autoconsumo e non già registrata in altri elenchi):

- Caccia - Centro di raccolta selvaggina cacciata
  - Pesca - Imbarcazioni da pesca
  - Raccolta molluschi bivalvi vivi - Imbarcazioni per raccolta di molluschi bivalvi vivi
  - Vendita diretta di latte crudo presso l'allevamento di produzione
  - Vendita diretta di uova presso l'allevamento di produzione
  - Vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore
  - Raccolta di funghi e tartufi
  - Raccolta di vegetali spontanei ( esclusi funghi e tartufi)
  - Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
  - Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano

#### **Vegetali – produzione, trasformazione e confezionamento:**

- Conserve e semiconserve vegetali (II<sup>o</sup> gamma)
  - Vegetali congelati e surgelati (III<sup>o</sup> gamma)
  - Prodotti pronti all'uso o "fresh cut" (IV<sup>o</sup> gamma)
  - Ortofrutticoli precotti (V<sup>o</sup> gamma)
  - Vegetali secchi e/o tostati comprese le spezie
  - Bevande/succhi di frutta e/o di ortaggi
  - Olio
  - Grassi vegetali
  - Vini e mosti
    - Alcolici (distillazione, rettifica e miscelatura)
    - Sidro e altri vini a base di frutta
    - Birra, malto e altre bevande fermentate non distillate
    - Molitura del frumento ed altri cereali
  - Lavorazione del riso
  - Altre lavorazioni di semi, granaglie e legumi
  - Amidi e prodotti amidacei
  - Zucchero
  - Caffè
  - Tè ed altri preparati per infusi
  - Produzione di alimenti vegetali in cucina domestica (*home food*)

**Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti – Produzione, trasformazione e congelamento:**

- | Pasta secca e/o fresca, paste alimentari, cuscus e farinacei simili
  - | Pane, pizza e altri prodotti da forno freschi e secchi
  - | Prodotti di pasticceria freschi e secchi
  - | Prodotti di gelateria (in impianti non soggetti a riconoscimento)
  - | Cacao, cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.
  - | Cibi pronti in genere (prodotti di gastronomia, di rosticceria, di friggitoria, alimenti pronti al consumo, etc.)
  - | Produzione di alimenti in cucina domestica (*home food*)

## Altri alimenti - produzione e trasformazione:

- └ Bibite analcoliche, acque minerali ed altre acque in bottiglia
  - └ Ghiaccio
  - └ Sale - estrazione
  - └ Sale indotto

**Immissione in commercio di alimenti a proprio nome/marchio (senza un proprio stabilimento di produzione)**

- integratori alimentari
- alimenti addizionati di vitamine e minerali
- alimenti a fini medici speciali
- alimenti a fini medici speciali per lattanti e bambini sotto i 3 anni
- formule per lattanti e di proseguimento
- alimenti per la prima infanzia
- alimenti senza glutine specificamente formulati per celiaci
- alimenti sostituti totali del pasto
- alimenti diversi da quelli indicati sopra

**Alimenti di origine animale –registrazione per produzione, trasformazione e confezionamento (se non è richiesto il riconoscimento):**

- Prodotti della pesca - macellazione ed eviscerazione presso aziende di acquacoltura per vendita diretta al consumatore o a dettaglianti della Provincia/province contermini
- Avicoli e/o cunicoli - macellazione presso aziende agricole
- Carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi
- Prodotti della pesca - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi
- Prodotti dell'apriero - raccolta e lavorazione
- Prodotti a base di latte - produzione in impianti non soggetti a riconoscimento
- raccoglitore di uova (CC) ai sensi del regolamento CE 589/2008 non annesso a stabilimento riconosciuto
- Produzione di alimenti in cucina domestica (*home food*)

**Ristorazione:**

*Ai fini della notifica sanitaria, per “ristorazione” si intendono le seguenti attività di somministrazione di alimenti e bevande, con o senza preparazione in loco:*

- Produzione pasti pronti per ristorazione collettiva (catering continuativo e per eventi)
- Somministrazione pasti in ristorazione collettiva (mense, terminali di distribuzione, sedi per eventi e banqueting)
- Ristorazione pubblica con somministrazione diretta (anche connessa con aziende agricole e con strutture ricettive turistiche)
- Bar e altri esercizi pubblici simili senza laboratorio di gastronomia fredda e/o calda / enoteca senza laboratorio di gastronomia fredda e/o calda
- Bar e altri esercizi pubblici simili con laboratorio di gastronomia fredda e/o calda / enoteca con laboratorio di gastronomia fredda e/o calda
- Ristorazione pubblica in ambito di manifestazioni temporanee (fiere, sagre, ecc.)
- Home restaurant*

**Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande:**

*Ai fini della notifica sanitaria, per “commercio all'ingrosso” di alimenti e bevande si intendono le seguenti attività di commercio all'ingrosso del settore alimentare:*

- Cash & Carry
- Intermediari - senza deposito (*broker*)
- Commercio all'ingrosso con deposito

**Commercio al dettaglio di alimenti e bevande:**

*Ai fini della notifica sanitaria, per “commercio al dettaglio” di alimenti e bevande si intendono le seguenti attività di commercio al dettaglio del settore alimentare:*

- In Esercizio di vicinato
- In Media struttura di vendita
- In Grande struttura di vendita
- Per corrispondenza / internet / Forme speciali di vendita al dettaglio

**Commercio ambulante:**

- A posto fisso
- In forma itinerante

**Distributori:**

- Distributori automatici di alimenti confezionati e di bevande
- Distributori di latte crudo
- Distributori di acqua potabile trattata – ‘casette’ dell’acqua

**Deposito alimenti e bevande conto terzi, non soggetti a riconoscimento:**

- Alimenti in regime di temperatura controllata
- Alimenti non in regime di temperatura controllata

**Piattaforma di distribuzione alimenti**

**Deposito alimenti e bevande funzionalmente (ma non materialmente) annesso ad esercizi di vendita fissi o ad attività di commercio ambulante:**

- Alimenti in regime di temperatura
- Alimenti non in regime di temperatura

**Trasporto alimenti e bevande conto terzi:**

- In cisterna a temperatura controllata
- In cisterna a temperatura non controllata
- In regime di temperatura controllata
- Non in regime di temperatura controllata

**Altro:** \_\_\_\_\_

### **1.3. INIZIO DELL'ATTIVITÀ**

Avvio contestuale alla data di notifica

Avvio con decorrenza dal   /  /  /  /  

(Eventuale)

Termine dell'attività in data   /  /  /  /  

### **1.4. DICHIARAZIONI**

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità,

dichiara:

- che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabili dal Reg. (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all'attività e/o allo stabilimento, comprese eventuali modifiche relative al rappresentante legale;
- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione;
- (Altro) \_\_\_\_\_

## **2 – SUB/INGRESSO**

### **2.1. DATI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (O.S.A.) SUBENTRANTE:**

Il/la sottoscritto/a

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

codice fiscale |\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|

**notifica di subentrare all’O.S.A. ubicato presso il medesimo indirizzo e denominato:**

Cognome e Nome oppure denominazione ditta \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

C. F./Partita IVA \_\_\_\_\_

di cui alla notifica/SCIA prot./n. \_\_\_\_\_ del |\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|

## **2.2. INIZIO DELL’ATTIVITÀ**

- Avvio contestuale alla data di notifica  
 Avvio con decorrenza dal |\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|  
(Eventuale)  
 Termine dell’attività in data |\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|

## **2.3. DICHIARAZIONI**

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità,

dichiara:

- che l’esercizio possiede i requisiti minimi prestabili dal Reg. (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell’attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all’attività e/o allo stabilimento, comprese eventuali modifiche relative al rappresentante legale;
- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti nel caso in cui l’esercizio dell’attività venga svolto presso la propria abitazione;
- (Altro) \_\_\_\_\_

**3 – MODIFICA DELLA TIPOLOGIA DI ATTIVITA’ (Si chiede di riportare la descrizione di tutte le attività svolte dopo la variazione comunicata. Il presente elenco sostituisce integralmente quanto precedentemente comunicato)**

## **3.1. DATI RELATIVI ALLA NUOVA TIPOLOGIA DI ATTIVITA’**

Il/la sottoscritto/a Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

codice fiscale |\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|

Comunica la variazione dell'attività di cui alla notifica/SCIA prot./n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

La/le attività aggiornata/e che sarà/anno svolta/e è/sono (spuntare tutte le voci pertinenti):

**Produzione primaria** (non destinata all'autoconsumo e non già registrata in altri elenchi):

- Caccia - Centro di raccolta selvaggina cacciata
- Pesca - Imbarcazioni da pesca
- Raccolta molluschi bivalvi vivi - Imbarcazioni per raccolta di molluschi bivalvi vivi
- Vendita diretta di latte crudo presso l'allevamento di produzione
- Vendita diretta di uova presso l'allevamento di produzione
- Vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore
- Raccolta di funghi e tartufi
- Raccolta di vegetali spontanei ( esclusi funghi e tartufi)
- Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
- Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano

**Vegetali – produzione, trasformazione e confezionamento:**

- Conserve e semiconserve vegetali (II<sup>^</sup> gamma)
- Vegetali congelati e surgelati (III<sup>^</sup> gamma)
- Prodotti pronti all'uso o "fresh cut" (IV<sup>^</sup> gamma)
- Ortofrutticoli precotti (V<sup>^</sup> gamma)
- Vegetali secchi e/o tostati comprese le spezie
- Bevande/succhi di frutta e/o di ortaggi
- Olio
- Grassi vegetali
- Vini e mosti
- Alcolici (distillazione, rettifica e miscelatura)
- Sidro e altri vini a base di frutta
- Birra, malto e altre bevande fermentate non distillate
- Molitura del frumento ed altri cereali
- Lavorazione del riso
- Altre lavorazioni di semi, granaglie e legumi
- Amidi e prodotti amidacei
- Zucchero
- Caffè
- Tè ed altri preparati per infusi
- Produzione di alimenti vegetali in cucina domestica (*home food*)

**Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti – Produzione, trasformazione e congelamento:**

- Pasta secca e/o fresca, paste alimentari, cuscus e farinacei simili
- Pane, pizza e altri prodotti da forno freschi e secchi
- Prodotti di pasticceria freschi e secchi
- Prodotti di gelateria (in impianti non soggetti a riconoscimento)
- Cacao, cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.
- Cibi pronti in genere (prodotti di gastronomia, di rosticceria, di friggitoria, alimenti pronti al consumo, etc.)
- Produzione di alimenti in cucina domestica (*home food*)

**Altri alimenti - produzione e trasformazione:**

- Bibite analcoliche, acque minerali ed altre acque in bottiglia
- Ghiaccio
- Sale - estrazione
- Sale iodato

**Immissione in commercio di alimenti a proprio nome/marchio (senza un proprio stabilimento di produzione)**

- integratori alimentari
- alimenti addizionati di vitamine e minerali
- alimenti a fini medici speciali
- alimenti a fini medici speciali per lattanti e bambini sotto i 3 anni
- formule per lattanti e di proseguimento

- alimenti per la prima infanzia
- alimenti senza glutine specificamente formulati per celiaci
- alimenti sostituti totali del pasto
- alimenti diversi da quelli indicati sopra

**Alimenti di origine animale –registrazione per produzione, trasformazione e confezionamento (se non è richiesto il riconoscimento):**

- Prodotti della pesca - macellazione ed eviscerazione presso aziende di acquacoltura per vendita diretta al consumatore o a dettaglianti della Provincia/province contermini
- Avicoli e/o cunicoli - macellazione presso aziende agricole
- Carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi
- Prodotti della pesca - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi
- Prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione
- Prodotti a base di latte - produzione in impianti non soggetti a riconoscimento
- raccoglitrice di uova (CC) ai sensi del regolamento CE 589/2008 non annesso a stabilimento riconosciuto
- Produzione di alimenti in cucina domestica (*home food*)

**Ristorazione:**

*Ai fini della notifica sanitaria, per “ristorazione” si intendono le seguenti attività di somministrazione di alimenti e bevande, con o senza preparazione in loco:*

- Produzione pasti pronti per ristorazione collettiva (catering continuativo e per eventi)
- Somministrazione pasti in ristorazione collettiva (mense, terminali di distribuzione, sedi per eventi e banqueting)
- Ristorazione pubblica con somministrazione diretta (anche connessa con aziende agricole e con strutture ricettive turistiche)
- Bar e altri esercizi pubblici simili senza laboratorio di gastronomia fredda e/o calda / enoteca senza laboratorio di gastronomia fredda e/o calda
- Bar e altri esercizi pubblici simili con laboratorio di gastronomia fredda e/o calda / enoteca con laboratorio di gastronomia fredda e/o calda
- Ristorazione pubblica in ambito di manifestazioni temporanee (fiere, sagre, ecc.)
- Home restaurant*

**Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande:**

*Ai fini della notifica sanitaria, per “commercio all'ingrosso” di alimenti e bevande si intendono le seguenti attività di commercio all'ingrosso del settore alimentare:*

- Cash & Carry*
- Intermediari - senza deposito (*broker*)
- Commercio all'ingrosso con deposito

**Commercio al dettaglio di alimenti e bevande:**

*Ai fini della notifica sanitaria, per “commercio al dettaglio” di alimenti e bevande si intendono le seguenti attività di commercio al dettaglio del settore alimentare:*

- In Esercizio di vicinato
- In Media struttura di vendita
- In Grande struttura di vendita
- Per corrispondenza/internet / Forme speciali di vendita al dettaglio

**Commercio ambulante:**

- A posto fisso
- In forma itinerante

**Distributori:**

- Distributori automatici di alimenti confezionati e di bevande
- Distributori di latte crudo
- Distributori di acqua potabile trattata – ‘casette’ dell’acqua

**Deposito alimenti e bevande conto terzi, non soggetti a riconoscimento:**

- Alimenti in regime di temperatura controllata
- Alimenti non in regime di temperatura controllata

**Piattaforma di distribuzione alimenti**

**Deposito alimenti e bevande funzionalmente (ma non materialmente) annesso ad esercizi di vendita fissi o ad attività di commercio**

**ambulante:**

- Alimenti in regime di temperatura
- Alimenti non in regime di temperatura

**□ Trasporto alimenti e bevande conto terzi:**

- In cisterna a temperatura controllata
- In cisterna a temperatura non controllata
- In regime di temperatura controllata
- Non in regime di temperatura controllata

**□ Altro:** \_\_\_\_\_**3.2. DECORRENZA DELLE MODIFICHE**

- Avvio contestuale alla data di notifica
- Avvio con decorrenza dal | | | | / | | | | / | | | | | | | |

**3.3. DICHIARAZIONI**

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità,

dichiara:

- che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabili dal Reg. (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all'attività e/o allo stabilimento, comprese eventuali modifiche relative al rappresentante legale;
- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione;
- (Altro) \_\_\_\_\_

**4 – CESSAZIONE O SOSPENSIONE TEMPORANEA DELL'ATTIVITA'**

Il/la sottoscritto/a Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Comunica che l'attività di cui alla notifica/SCIA prot./n. \_\_\_\_\_ del | | | | / | | | | / | | | | | | | |

Presso lo stabilimento

con sede in \_\_\_\_\_ prov. |\_\_\_\_| località \_\_\_\_\_

C.A.P. |\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_| Stato \_\_\_\_\_

indirizzo \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

cesserà in data |\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|

sarà sospesa temporaneamente dal |\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|/|\_\_\_\_| al |\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|/|\_\_\_\_|

Note: \_\_\_\_\_

---

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## **INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (Art. 13 Reg. UE n .2016/679 del 27 aprile 2016)<sup>15</sup>**

**Il Reg. UE n. 2016/679 del 27 aprile 2016** stabilisce norme relative alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali. Pertanto, come previsto dall'art.13 del Regolamento, si forniscono le seguenti informazioni:

### **Titolare del Trattamento:**

Comune di \_\_\_\_\_  
(nella figura dell'organo individuato quale titolare)

Indirizzo \_\_\_\_\_  
Indirizzo e-mail/pec \_\_\_\_\_

### **Finalità del trattamento.**

Il trattamento dei dati è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento.<sup>16</sup> Pertanto i dati personali saranno utilizzati dal titolare del trattamento nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

### **Modalità del trattamento.**

I dati saranno trattati da persone autorizzate, con strumenti cartacei e informatici.

### **Destinatari dei dati.**

I dati potranno essere comunicati a terzi nei casi previsti dalla Legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi), ove applicabile, e in caso di controlli sulla veridicità delle dichiarazioni (art.71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa)).

Responsabile del trattamento \_\_\_\_\_<sup>17</sup>

### **Diritti.**

L'interessato può in ogni momento esercitare i diritti di accesso e di rettifica dei dati personali nonché ha il diritto di presentare reclamo al Garante per la protezione dei dati personali. Ha inoltre il diritto alla cancellazione dei dati e alla limitazione al loro trattamento nei casi previsti dal regolamento.

Per esercitare tali diritti tutte le richieste devono essere rivolte al Comune di \_\_\_\_\_ indirizzo e-mail \_\_\_\_\_

Il/la responsabile della protezione dei dati è contattabile all'indirizzo e-mail \_\_\_\_\_

### **Periodo di conservazione dei dati.**

I dati personali saranno conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate o comunque non superiore a quello imposto dalla legge per la conservazione dell'atto o del documento che li contiene.

Il/la sottoscritto/a dichiara di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

<sup>15</sup>Nel caso di piattaforme telematiche l'informativa sul trattamento dei dati personali può essere resa disponibile tramite apposito link (da indicare) o pop up o altra soluzione telematica.

<sup>16</sup>Le finalità del trattamento possono essere ulteriormente specificate in relazione ai settori di intervento.

<sup>17</sup>Indicazione eventuale