

ALLEGATO A: BAR

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A BAR con PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE di ALIMENTI E BEVANDE PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la "**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**" al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di preparazione e somministrazione bevande e alimenti all'interno di Bar non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04 (allegato II)

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di preparazione e somministrazione bevande e alimenti all'interno di Bar si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

CLASSIFICAZIONE DEL BAR A SECONDA DELL'ATTIVITÀ SVOLTA

1 preparazione di generi di caffetteria (caffè, tè ecc.), di succhi di frutta (spremute), frullati e analoghi

2 semplice cottura di brioche e simili da impasti crudi, semicotti, surgelati o conservati alle basse temperature

3 preparazione estemporanea di panini, toast e simili, anche caldi

4 preparazione (anche non estemporanea) di panini, toast e simili (tramezzini, focacce, pizzette, tartine ecc.)

5 preparazione per la somministrazione di alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati
(porzionatura di preparazioni acquistate calde, refrigerate o surgelate in contenitori pluriporzione o semplice trasferimento in piatti tradizionali di preparazioni acquistate calde, refrigerate o surgelate in contenitori monoporzione)

6 Somministrazione di alimenti e bevande comunque conservate provenienti da laboratori autorizzati
(somministrazione tal quale senza nessuna manipolazione, se non l'eventuale riscaldamento, di preparazioni acquistate calde, refrigerate, congelate o surgelate in contenitori monoporzione e monouso/)

7 produzione/preparazione di pizze, focacce, crêpes, cottura di alimenti al vapore, alla griglia o alla piastra e/o patatine fritte, piatti freddi, insalate

LOCALI NECESSARI:

Bar tipo 1

1. Somministrazione
2. Zona preparazione bevande estemporanee (bancone Bar) e zona lavaggio stoviglie/bicchieri
3. Deposito materie prime
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (barman, camerieri ecc. compresi i titolari) allo scopo non possono essere utilizzati i servizi igienici di abitazioni private anche se poste nelle immediate vicinanze del pubblico esercizio
6. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico

Bar tipo 2, 3, 4, 6

1. Somministrazione
2. Zona preparazione bevande estemporanee (bancone Bar) e zona lavaggio stoviglie/bicchieri
3. Deposito materie prime
4. Spogliatoio addetti

5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (barman, camerieri ecc. compresi i titolari) allo scopo non possono essere utilizzati i servizi igienici di abitazioni private anche se poste nelle immediate vicinanze del pubblico esercizio
6. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico
7. Zona/locale preparazione alimenti

Bar tipo. 5, 7

1. Somministrazione
2. Zona preparazione bevande estemporanee (bancone Bar) e zona lavaggio stoviglie/bicchieri
3. Deposito materie prime
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (barman, camerieri ecc. compresi i titolari) allo scopo non possono essere utilizzati i servizi igienici di abitazioni private anche se poste nelle immediate vicinanze del pubblico esercizio
6. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico
7. Locale preparazione alimenti

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)⁸
Locale somministrazione	m 2.70	adeguata al numero dei clienti	1/8
Zona preparazione bevande estemporanee (bancone Bar)	m 2.70	Adeguata al volume di attività	1/8
Deposito materie prime	m 2.40	Adeguata al volume di attività	9
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata ¹⁰
Locale	Altezza	Superficie minima	R.A.I. (1)¹¹

⁸ Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)

N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

⁹ Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti ivi conservati

¹⁰ Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

	minima		
Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di m ² 3	Ventilazione naturale o forzata ¹²
Zona/Locale preparazione per Cod. 2, 3, 4, 6	m 2.70	Adeguata al volume di attività	1/8
Locale preparazione alimenti per Cod. 5, 7	m 2.70	m ² 9 calpestabili e comunque adeguata al volume dell'attività	1/8

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della "marcia in avanti" partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di somministrazione cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni "sporche" e percorsi ed operazioni "pulite".

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e dell'area circostante.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locale separato per la preparazione di panini e/o cottura brioche e/o riscaldamento monoporzioni ma può essere sufficiente disporre di uno spazio, purché sufficientemente ampio e convenientemente protetto, nella zona bancone bar.

Eventuali locali d'abitazione contigui al Pubblico Esercizio dovranno avere accesso indipendente. Gli alloggi privati – le abitazioni NON possono essere accessibili unicamente passando dall'interno di un esercizio pubblico.

¹¹ Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)

N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

¹² V. NOTA 3

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

ZONA BANCONE BAR	
PREPARAZIONE BEVANDE (Bar tipo 1)	DOTAZIONE <ul style="list-style-type: none">- bancone realizzato in materiale lavabile e disinfettabile- lavello- lavabicchieri- contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale- armadietti/contenitori per riporre le stoviglie- attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro se utilizzati per la conservazione di alimenti che necessitano particolari temperature di conservazione (es. formaggi freschi ecc.) <p>Gli alimenti devono essere conservati in modo razionale separando i salumi e formaggi ecc. Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate.</p> <ul style="list-style-type: none">- tutte le attrezzature (utensili, contenitori, piani di lavoro, taglieri ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti <p>Se il retro banco viene dotato di pedana, la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile e dovrà essere facilmente rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante.</p>
ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (BAR tipo. 2)	Oltre a quanto previsto per Bar tipo 1 <ul style="list-style-type: none">- Forno tradizionale o microonde posizionato in zona non accessibile al pubblico ed in uno spazio adeguato- Attrezzatura frigorifera per la conservazione delle materie prime
ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo 3)	Oltre a quanto previsto per Bar tipo 1 <ul style="list-style-type: none">- Affettatrice, taglieri in uno spazio adeguato <p>Se ubicata in zona accessibile al pubblico, la zona preparazione panini dovrà essere dotata di idonea protezione</p>
ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo. 4)	Oltre a quanto previsto per Bar tipo. 1 <ul style="list-style-type: none">- Affettatrice, taglieri in uno spazio adeguato- Vettrine refrigerate o altra attrezzatura analoga per la conservazione di panini preparati in precedenza <p>Se ubicata in zona accessibile al pubblico, la zona preparazione panini dovrà essere dotata di idonea protezione</p>

<p>ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo. 6)</p>	<p>Oltre a quanto previsto per Bar tipo. 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forno tradizionale o microonde posizionato in zona non accessibile al pubblico ed in uno spazio adeguato - Attrezzatura frigorifera per la conservazione delle materie prime
<p>LOCALE PREPARAZIONE</p>	
<p>PREPARAZIONE ALIMENTI (ar tipo. 2, 3, 4, 6)</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete/parete e pavimento/pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere
<p>PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo 2, 3, 4, 6)</p>	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavelli con acqua corrente calda e fredda - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - armadi per riporre gli utensili - piani di lavoro in materiale liscio, lavabile e disinfettabile - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro. Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti
<p>PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo. 5)</p>	<p>Oltre a quanto previsto per Bar tipo. 2, 3, 4, 6</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavastoviglie (se per la somministrazione vengano utilizzati piatti e posate tradizionali)
<p>PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo 7)</p>	<p>Oltre a quanto previsto per Bar tipo. 2, 3, 4, 6</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per il lavaggio di alimenti e stoviglie - lavastoviglie - Apparecchio di cottura <p>gli apparecchi di cottura (comprese eventuali friggitrici) devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di</p>

	<p>esalazione indipendente sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale</p> <p>se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda).</p>
LOCALE SOMMINISTRAZIONE	
Tutti i Bar	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- gli alimenti esposti e non confezionati (es. brioches, pizzette, panini ecc.) devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno. <p>Nel caso sia prevista la somministrazione di gelato sfuso prodotto da laboratori autorizzati, dovrà essere adottato idoneo sistema per la distribuzione del gelato: preferibilmente una paletta per ogni gusto oppure dosatore in <u>acqua corrente</u></p>
DEPOSITO MATERIE PRIME	
Tutti i Bar	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none">- dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio- il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate,- dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere- l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal locale di preparazione <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra

SERVIZI IGIENICI

Tutti i Bar

REQUISITI e DOTAZIONE

dovranno essere dotati di:

- riscaldamento
- pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2,
- lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili,
- antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso.

Numero Servizi Igienici **Addetti**

il loro numero varia in relazione al numero degli addetti

Sino a 3 addetti

n. 1 servizio igienico

Da 3 a 10 addetto

n. 2 servizi igienici distinti per sesso

Da 11 a 40 addetti

n. 3 servizi igienici distinti per sesso

Numero Servizi Igienici **Pubblico**

il loro numero varia in relazione alla superficie destinata al pubblico (al netto dei locali accessori: spogliatoio, servizio personale, depositi, spazio destinato a banco bar ecc.).

superficie destinata al pubblico sino a 60 m²

n. 1 servizio igienico

superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m²

n. 2 servizi igienici distinti per sesso

superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m²

n. 3 servizi igienici distinti per sesso

superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m²

n. 4 servizi igienici distinti per sesso

SPOGLIATOIO

Tutti i bar	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.
--------------------	---

ULTERIORI INDICAZIONI

ACCESIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI (etichettatura)

Per gli alimenti non confezionati e commercializzati presso il pubblico esercizio (quali brioches, biscotti, fette di torta ecc.), deve essere esposto al pubblico:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili)

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dai clienti.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.) ,sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

Gli eventuali oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di appartenenza.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso.
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti necessari per iniziare l'attività ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.