

DIPARTIMENTO PREVENZIONE VETERINARIO  
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A:

**PESCHERIA**

**PREMESSA**

Con l'entrata in vigore della Legge Regionale n. 1/2007 e della Legge Regionale n 8/2007, in Lombardia anche per le macellerie e spacci di vendita di prodotti alimentari di origine animale 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 vendita prodotti alimentari 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.

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di vendita prodotti alimentari, 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.

## **LOCALI NECESSARI:**

1. Locale di Vendita
2. Laboratorio lavorazione prodotti ittici
3. Locali frigoriferi o celle frigorifere
4. Servizio igienico esclusivamente destinato agli addetti (compresi i titolari)
5. Spogliatoio

## **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 zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi e operazioni “sporche” e percorsi e 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 del locale in cui sono installate.

## **LOCALE DI VENDITA**

### **REQUISITI:**

- Deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico
- le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza minima di 1 m.

### **DOTAZIONE:**

- Porta d'ingresso lavabile e disinfettabile
- Dispositivi anti-insetti alle aperture
- Pareti chiare, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti lavabili e disinfettabili
- Banchi vendita in materiale lavabile e disinfettabile, dotati di attrezzatura frigorifera con termometro di controllo ben leggibile e dispositivi di protezione dei prodotti ittici; i banchi devono avere una pendenza adeguata e dispositivi di raccolta liquidi; deve essere garantita la fornitura di ghiaccio.
- Banco/vetrina per conservazione prodotti cotti a temperatura superiore a 65° C
- Impianto di refrigerazione per la vendita di molluschi eduli a temperatura +6/+8°C.
- Appositi recipienti per pesci e crostacei da mantenere vivi
- Separatori per i vari prodotti ittici e per prodotti scongelati/freschi
- Idonee attrezzature frigo per conservazione e vendita di prodotti congelati con termometro di controllo ben leggibile
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile
- Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti (bilance, taglieri, vassoi, coltelleria, ecc.)
- Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione
- Contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale
- In caso il retro banco venga dotato di pedana la stessa deve essere in materiale facilmente pulibile e lavabile e rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante
- Apposita cartellonistica per specie ittica, modalità di cattura, stato di conservazione e provenienza; etichettatura e certificato d'origine per molluschi
- Materiale per confezionamento idoneamente depositato
- Eventuale attrezzatura frigorifera per congelati e surgelati a temperatura inferiore a -18°C

## **LABORATORIO LAVORAZIONE PRODOTTI ITTICI**

### **REQUISITI:**

- Deve essere di uso esclusivo, contiguo e in rapporto diretto con il locale vendita
- Aerato in modo indipendente

### **DOTAZIONE:**

- Pareti di colore chiaro, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti di colore chiaro, con fughe ridotte al minimo, lavabili e disinfettabili e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini
- Porte e infissi con superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili
- I raccordi tra parete e parete, pavimento e pareti dovranno avere sagoma curva (sgusci concavi)
- Dispositivi anti-insetti alle aperture (zanzariere, tende od altro)
- Scaffalature, armadietti, contenitori e sistemi per il ritiro delle attrezzature al riparo della polvere in materiale idoneo
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile
- Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti
- Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione
- Contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale
- Contenitori con coperchio per conservare vegetali freschi toelettati
- Contenitori con coperchio ed etichetta per conservare aromi/spezie
- Apparecchi di cottura con cappa aspirante; la cappa di aspirazione deve essere collegata in canna di esalazione indipendente sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali
- Banco dedicato per la preparazione di piatti pronti a cuocere in materiale idoneo
- Coltelleria separata per i diversi usi (pronti a cuocere, cotti )

## **LOCALI FRIGORIFERI O CELLE FRIGORIFERE**

### **REQUISITI E DOTAZIONE**

- La capacità delle celle frigorifere deve essere adeguata alla movimentazione dei prodotti ittici
- Pareti, pavimenti e porte lavabili e disinfettabili
- Presenza di termometro di controllo
- Scaffalature o altre attrezzature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile
- Contenitori con coperchio per scarti di lavorazione
- Adeguate scorte di ghiaccio o attrezzatura per la produzione di ghiaccio

## **SERVIZI IGIENICI**

### **REQUISITI E DOTAZIONE:**

- Pareti lavabili fino a 2 metri di altezza
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Ventilazione naturale o forzata. Il dispositivo per aerazione forzata deve 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 o 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente.
- Antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno e antibagno deve essere 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 di servizi igienici per Addetti:

- Sino a 3 addetti n.1 servizio igienico
- Da 3 a 10 addetti n. 2 servizi igienici, distinti per sesso
- Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici, distinti per sesso

## **SPOGLIATOI**

### **REQUISITI E DOTAZIONE:**

- Ventilazione naturale o forzata
- Armadietti a doppio scomparto; uno per ciascun operatore

E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purchè sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.

Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi in attività con massimo 5 dipendenti.

## **ULTERIORI INDICAZIONI**

### **PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE**

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

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere eseguiti in momenti in cui non avvengono le lavorazioni.

### **INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI:**

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio o prodotti da terzi e commercializzati presso il locale di vendita 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.

Devono essere presenti e ben visibili le indicazioni relative alla etichettatura obbligatoria dei prodotti ittici

### **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile.

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**

Gli scarichi idrici derivanti dall'esercizio devono recapitare in fognatura pubblica.

Nel caso la zona sia sprovvista di pubblica fognatura, lo scarico dovrà essere espressamente autorizzato dalla Provincia competente.

### **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 scarti di lavorazione dovranno essere raccolti in contenitori chiudibili ed allontanati tramite ditta autorizzata al ritiro.

### **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 L 46/90.

## DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igienicità 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 e, se del caso, in uscita
  - la formazione del personale
  - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
  - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

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

## SANZIONI

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

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

\_\_\_ **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (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 chi 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.