Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

DIREZIONE SANITARIA
DIPARTIMENTO IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
SSD Igiene Alimenti e Nutrizione
Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia
Tel. 030/3838037
E-mail: igienealimentinutrizione@ats-brescia.it

Oggetto: requisiti minimi igienico sanitari e norme di buona pratica per la preparazione, somministrazione, vendita e/o trasporto di generi alimentari e bevande durante le manifestazioni temporanee (padiglioni, automarket, chioschi, banchi di vendita autotrasportati, etc.).

Al fine di tutelare la salute pubblica e garantire che la somministrazione/vendita di alimenti da parte di food truck, sagre, fiere, manifestazioni locali, nonché eventi sportivi e commerciali, avvenga in condizioni di piena sicurezza, si richiamano alcuni obblighi in materia di sicurezza alimentare che dovranno essere osservati dagli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che opereranno durante tali eventi.
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" (Reg. CE 178/2002, art. 3).
Secondo il Regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002, all'art. 17, comma 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".
L'art. 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."*.

DOCUMENTAZIONE

NOTIFICA SANITARIA:
La procedura amministrativa, sia per le associazioni che per i professionisti, se non già in possesso di notifica ai sensi del Reg. (CE) 852/04, prevede la presentazione allo sportello unico comunale competente per il territorio del modulo "SCIA Modello A" circa 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione.
Insieme alla notifica andranno presentati:

- schema grafico del luogo utilizzato/occupato durante la manifestazione e ove necessario il layout dell'area (padiglione) e l'ubicazione dei servizi igienici;
- relazione tecnica che indichi la tipologia di attività, dei prodotti alimentari e le attrezzature/impianti impiegati;
- versamento dei diritti sanitari pari a € 20,00.

Ogni Operatore del Settore Alimentare (OSA) deve:

Pag. 1/7 - Ente: COMUNE DI TAVERNOLE SUL MELLA - Anno: 2025 - Numero: 5195 - Tipo: A - Data: 25.09.2025 - Categoria: 8 - Classe: 4 - Fascicolo:

- possedere PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO ALIMENTARE ai sensi dell'art. 5 della Direttiva Comunitaria Reg. CE 852/04, da esibire in loco su richiesta del personale ispettivo durante lo svolgimento della manifestazione;
- garantire FORMAZIONE/ADDESTRAMENTO PERSONALE, ai sensi dell'Allegato II Capitolo XII del Regolamento CE 852/04;
- garantire la RINTRACCIABILITA', l'ETICHETTATURA e le INDICAZIONI OBBLIGATORIE degli ALIMENTI: l'operatore deve essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti alimentari acquistati, preparati, somministrati, venduti e/o trasportati (es. documentazione di acquisto/consegna con indicazione delle referenze, lotto, etc., documenti di trasporto "DDT") ai sensi del Reg CE 178/2002. Devono essere soddisfatti gli obblighi informativi verso il consumatore finale o alle collettività come previsto dal Reg UE 1169/2011;
- utilizzare MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA) rispondenti alle norme di riferimento (REG. CE 1935/2004) e conservati al riparo da ogni fonte di insudiciamento;
- garantire il TRASPORTO degli ALIMENTI con mezzi, vani di carico dei veicoli e/o contenitori adeguati, puliti, sottoposti a regolare manutenzione, pulizia ed eventuale disinfezione. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati. Se i veicoli e/o contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata in relazione alla tipologia alimentare.
- 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.

REQUISITI STRUTTURALI (tensostrutture, padiglioni, tende, etc.)

L'art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 1 – capitolo V punto 1 del Reg. CE 852/04 prevede che le strutture, le superfici e le attrezzature devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione:

- le strutture, per quanto ragionevolmente possibile, devono essere progettate, costruite e installate in modo tale da evitare rischi di contaminazione (es. polvere, pioggia, animali/infestanti, contatti accidentali con avventori, etc.) e devono essere sottoposte a regolare manutenzione e tenute in buone condizioni;
- deve essere disponibile un'adeguata **erogazione di acqua calda e/o fredda** ritenuta potabile secondo i requisiti di cui al D.lgs. 31/2001 (allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o a idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile o acqua potabile emunta da pozzo privato con certificazione di potabilità non superiore ad un anno);
- tutte le **acque reflue** devono essere allontanate nel rispetto delle norme igieniche (pubblica fognatura o, nella impossibilità, nel rispetto dei requisiti igienici e della normativa vigente);
- devono essere disponibili attrezzature e/o impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche dei **rifiuti** (liquidi o solidi) nonché delle sostanze pericolose o non commestibili;

Pag. 2/7 - Ente: COMUNE DI TAVERNOLE SUL MELLA - Anno: 2025 - Numero: 5195 - Tipo: A - Data: 25.09.2025 - Categoria: 8 - Classe: 4 - Fascicolo:

- devono essere disponibili appropriate **attrezzature** per mantenere **un'adeguata igiene personale**, dotate di impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani e locali adibiti a spogliatoi;
- tutte le **attrezzature/impianti** (frigoriferi, congelatori, banchi espositivi, etc.) di conservazione devono garantire ininterrottamente le temperature di legge. Le stesse devono essere dotate di termometri per il costante controllo delle temperature. Nel caso di conservazione a caldo delle produzioni gastronomiche devono essere garantite, con mezzi idonei (vetrine espositive, bagnomaria, etc.), le adeguate temperature (> 60 °C);
- le **superfici** in contatto con il cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, disinfettabili. Devono essere previste opportune misure per la pulizia e disinfezione degli impianti e degli strumenti di lavoro. In tal senso deve essere presente un adeguato sistema di lavaggio delle stoviglie o in alternativa l'utilizzo di bicchieri, posate e piati del tipo monouso;
- se è previsto il lavaggio degli alimenti, questo deve essere effettuato in idonee condizioni igieniche (a tal fine si richiedono lavabi a doppia vasca preferibilmente con comando per l'erogazione dell'acqua non manuale);
- deve essere disponibile un vano/spazio per la detenzione delle sostanze non alimentari (quali detergenti, materiale vario, etc.).

Zona di somministrazione e/o vendita dotata di:

- zona possibilmente coperta con tettoia o sistema equivalente (tendone, etc.) e rialzata dal suolo con idoneo piano di calpestio realizzato materiale compatto e facilmente lavabile;
- le attrezzature utilizzate durante la somministrazione e/o vendita (tavoli, sedie, etc.) devono essere in materiale lavabile o ricoperte con materiale lavabile;
- in tutta l'area deve essere garantita la disponibilità di contenitori per rifiuti di materiale lavabile e disinfettabile.

Zona di preparazione/manipolazione dotata di:

- zona esclusivamente destinata alla preparazione degli alimenti di dimensioni adeguate, delimitata almeno sui tre lati, coperta con tettoia o sistema equivalente (tendone, etc.) e rialzata dal suolo con idoneo piano di calpestio realizzato materiale compatto e facilmente lavabile. All'interno di questo spazio dovranno essere previsti:
- lavelli in numero adeguato alle necessità;
- eventuale idoneo sistema per la captazione e l'allontanamento dei prodotti della combustione e dei fumi di cottura;
- attrezzature per la conservazione degli alimenti (frigoriferi, freezer, etc.), capaci di garantire il rispetto delle temperature di legge e dotate di termometri. Le stesse devono essere mantenute in buono stato di manutenzione e pulizia;
- arredi in materiale lavabile e disinfettabile;
- disponibilità di contenitori per rifiuti di materiale lavabile e disinfettabile azionabili non manualmente (a pedale, fotocellula, etc.).

Zona di cottura alla brace:

- zona interna al "locale di preparazione" o comunicante con lo stesso, di dimensioni adeguate, delimitata almeno sui tre lati con pareti, coperta con tettoia o sistema equivalente e rialzata dal suolo con idoneo piano di calpestio realizzato con materiale compatto e facilmente lavabile.
  All'interno di questo spazio, ove necessario, devono essere previsti:

Pag. 3/7 - Ente: COMUNE DI TAVERNOLE SUL MELLA - Anno: 2025 - Numero: 5195 - Tipo: A - Data: 25.09.2025 - Categoria: 8 - Classe: 4 - Fascicolo:

- piani di lavoro, taglieri, utensili in materiale idoneo e facilmente lavabile;
- idonei sistemi per la conservazione degli alimenti (frigoriferi, contenitori isotermici, etc.).

Servizi igienici per gli operatori:
Disponibilità di almeno un servizio igienico ad **uso esclusivo del personale** ubicato nell'area della manifestazione o possibilmente nelle immediate vicinanze, opportunamente segnalato, che sia dotato di:

- lavello con erogazione di acqua potabile;
- sapone liquido;
- salviette a perdere monouso.

Servizi igienici per la clientela:
Disponibilità di un numero adeguato di servizi igienici (o bagni chimici) ad **uso esclusivo della clientela**, collocati all'interno dell'area della manifestazione, opportunamente segnalati, che siano possibilmente dotati di lavello con erogatore di acqua potabile, sapone liquido e salviette a perdere monouso.

NORME COMPORTAMENTALI IN TEMA DI:

- IGIENE DELLE MANI **–** le mani essendo fonte di primaria contaminazione, devono essere lavate e sanificate frequentemente in particolare a seguito di ogni sospensione del lavoro, prima di entrare nell'area di produzione, utilizzo dei servizi igienici, variazione tra una mansione lavorativa e l'altra e dopo aver soffiato il naso o aver toccato parti del corpo e/o superfici e oggetti. Le mani vanno ben disinfettate o coperte da cerotto o garza in presenza di ferite o foruncoli e comunque in ogni caso, gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo. Non deve essere maneggiato in modo promiscuo il denaro e alimenti sfusi senza adeguati ausili, al proposito si suggerisce l'utilizzo di guanti, pinze o altro sistema ritenuto idoneo.

- IGIENE DEL PERSONALE **–** il personale addetto alla preparazione deve essere dotato di abbigliamento idoneo alle mansioni svolte (es. sopravvesti, copricapi, etc.) mantenuto pulito e in caso di insudiciamento cambiato. Si rammenta unghie corte ed evitare anelli o monili.

- IGIENE DELLA CONSERVAZIONE – tutti gli alimenti devono essere conservati in modo tale da evitare il deterioramento nocivo e la contaminazione garantendo altresì il mantenimento di idonee temperature, e le condizioni igieniche con la protezione dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. Il controllo della temperatura verrà effettuato con appositi strumenti e deve essere garantita la catena del freddo salvo per periodi limitati purché ciò non comporti un rischio per la salute. Indispensabile mantenere costantemente l'alimento alle idonee temperature di conservazione:
  - temperatura non superiore ai 4 °C per i prodotti deperibili;
  - temperatura compresa tra i 60 – 65°C per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi;

  Nota bene: per il riscaldamento dei cibi è buona norma raggiungere i 72 °C per almeno 2 minuti.

Pag. 4/7 - Ente: COMUNE DI TAVERNOLE SUL MELLA - Anno: 2025 - Numero: 5195 - Tipo: A - Data: 25.09.2025 - Categoria: 8 - Classe: 4 - Fascicolo:

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. Non è possibile utilizzare contenitori di riciclo per la conservazione degli alimenti.
È vietato l'utilizzo di materie prime, di ingredienti, di prodotti intermedi e finiti non provenienti da laboratori registrati e/o riconosciuti e l'utilizzo di alimenti con data di scadenza superata ex art. 24 del Reg. UE 1169/2011.

- RIFIUTI SCARTI ALIMENTARI – I rifiuti devono essere correttamente rimossi e conferiti al fine di evitare accumuli in prossimità delle aree di preparazione/somministrazione. Gli olii esausti di frittura dovranno essere raccolti in contenitori appositi prestando particolare attenzione ad accidentali sversamenti e conferiti come rifiuti speciali secondo normativa vigente.

- OBBLIGHI DI INFORMAZIONE – Gli operatori che forniscono alimenti devono informare i consumatori sulla presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, in conformità al Reg. UE 1169/2011.
  Modalità di Comunicazione:
  - per gli alimenti non preimballati, è obbligatorio indicare sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Reg. UE 1169/2011 su menù, registri, cartelli o sistemi tecnologici equivalenti, tutti posizionati in modo ben visibile e accessibile da parte del consumatore;
  - 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";

  Qualsiasi modalità di comunicazione scelta tra quelle sopra indicate, deve essere accompagnata da documentazione scritta, accessibile per controlli da parte delle autorità e per la consultazione da parte dei consumatori;

  La Comunicazione della Commissione Europea del 13 luglio 2017 ribadisce l'obbligo di dettagliare il tipo di allergene e di evidenziarlo chiaramente tra gli ingredienti. Tale indicazione deve essere:
  - 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".

- 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 pastorizzazione o sanificazione (ad esempio luce UV pulsata, riscaldamento ohmico), prodotti REPFED

Pag. 5/7 - Ente: COMUNE DI TAVERNOLE SUL MELLA - Anno: 2025 - Numero: 5195 - Tipo: A - Data: 25.09.2025 - Categoria: 8 - Classe: 4 - Fascicolo:

(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 – Validazioni delle misure di controllo), 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 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.

PER NEGOZI MOBILI (AUTOMARKET) E BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI

Gli operatori del settore alimentare che svolgono tali tipologie di attività, oltre al rispetto, ove necessario, dei sopra elencati "requisiti generali applicabili alle strutture mobili e/o temporanee", devono garantire quanto di seguito precisato:

- in caso di stazionamento presso le specifiche aree comunali attrezzate, ove possibile, un costante collegamento alla rete idrica potabile, alla rete fognaria comunale e alla rete elettrica (note: nelle aree specifiche non è consentito l'utilizzo di generatori a combustibile se non in caso di emergenza);
- in caso di stazionamento in aree non attrezzate, un'adeguata quantità di acqua potabile, un idoneo sistema di raccolta e smaltimento dei reflui (pubblica fognatura e comunque nel rispetto della normativa vigente) nonché una costante erogazione di energia elettrica (note: in caso di utilizzo di generatori a combustibile gli stessi non devono arrecare molestia in termini di rumore ed odori).

In mancanza dei requisiti igienici quali erogazione di acqua potabile, idoneo sistema di raccolta e smaltimento di rifiuti e reflui, attrezzature per mantenere un'adeguata igiene del personale e delle attrezzature/utensili da lavoro, sono **vietate** le operazioni di manipolazione degli alimenti sfusi (es. frazionamento, taglio, affettatura, etc.).
In questo caso è consentita **esclusivamente** l'attività di vendita dei soli prodotti preconfezionati e/o preimballati per la vendita diretta, preparati in laboratori già notificati all'autorità competente (es. Panini, tramezzini, pizzette, etc.).

Sono fatte salve le norme in materia di sicurezza impianti e prevenzione incendi.

I requisiti e le norme di cui sopra possono non essere del tutto esaustivi, vista la varietà delle attività coinvolte e non devono intendersi sostitutivi delle normative vigenti.

Pag. 6/7 - Ente: COMUNE DI TAVERNOLE SUL MELLA - Anno: 2025 - Numero: 5195 - Tipo: A - Data: 25.09.2025 - Categoria: 8 - Classe: 4 - Fascicolo:

Si riportano di seguito alcune violazioni in cui sono applicabili le sanzioni:

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 dei Reg. (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 dei Reg. (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
Alimenti in cattivo stato di conservazione, ad esempio: 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 rispetto alle modalità di conservazione disposte dal produttore – Alimenti detenuti in materiali chiaramente non idonei al contatto alimentare – Reg. CE 852/04 allegato IX	5.164,50	Legge 283/1962 art. 5 lett. b) e art. 6 – Comunicazione di notizia di reato
Alimenti con corpi estranei di varia origine, Alimenti con data di scadenza superata ex art. 24 Reg. UE 1169/11 in quanto nocivi e quindi a rischio ai sensi dell'art. 14 del Reg. CE 178/02 – Alimenti con colore e odore anomali – Alimenti invasi da muffe/infestati	7.746,83	Legge 283/1962 art. 5 lett. d) e art. 6 Comunicazione di notizia di reato

Pag. 7/7 - Ente: COMUNE DI TAVERNOLE SUL MELLA - Anno: 2025 - Numero: 5195 - Tipo: A - Data: 25.09.2025 - Categoria: 8 - Classe: 4 - Fascicolo: