

napoli2nord

Regione Campania  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE NAPOLI 2 NORD**  
Sede legale: Via C. Alvaro 8 - 80072 POZZUOLI  
Partita iva 06321661214 - Codice Fiscale 96024110635  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
Via Nicola Amore, 2 Casavatore - NA -  
[dipartimentoprevenzione@pec.aslnapoli2nord.it](mailto:dipartimentoprevenzione@pec.aslnapoli2nord.it)  
Direttore : Dott. E. Bianco  
[Direttore.dip.prev@aslnapoli2nord.it](mailto:Direttore.dip.prev@aslnapoli2nord.it)

219678/12

Ai SUAP dei Comuni afferenti l'ASL Napoli 2 Nord

Oggetto: Linee guida requisiti igienico sanitari minimi per l'attivazione di talune attività di somministrazione e vendita di prodotti alimentari

Come è noto, ai sensi delle recenti disposizioni normative, le attività inerenti la produzione e vendita di prodotti alimentari, in tutte le fasi, sono assoggettate all'obbligo di notifica all'autorità competente per la successiva registrazione. Sovente accade che gli operatori del settore richiedano chiarimenti circa i requisiti igienico sanitari da possedere ed autocertificare per l'attivazione degli esercizi di che trattasi. Dall'esame delle diffomità contestate negli ultimi anni agli operatori, che si sono notificati all'autorità competente, in sede di verifica è emersa la opportunità di fornire, al fine di agevolare e rendere trasparente all'utenza i requisiti da possedere ed autocertificare per l'avvio delle attività di somministrazione e vendita di prodotti alimentari, uno strumento di consultazione che contenga, inizialmente per le tipologie numericamente più rappresentative, l'indicazione dei requisiti igienico sanitari minimi da possedere. A tal fine, questo Dipartimento di Prevenzione, ha redatto le allegate linee guida che si sottopongono alle SS.LL. per una ulteriore valutazione e condivisione. Infatti, entro 10 giorni dalla data di ricezione della presente le SS.LL. potranno far pervenire eventuali osservazioni che saranno valutate e prese in considerazione. Trascorso tale termine si riterranno condivise. Le linee guida di che trattasi saranno comunque revisionate annualmente alla luce di eventuali criticità che si dovessero appalesare nel corso della loro applicazione o di eventuali modifiche normative. I requisiti definiti per ogni tipologia di attività sono stati desunti da norme nazionali regionali e da regolamenti vigenti in ambito regionale e nazionale e rappresentano quelli minimi plausibili oggi per garantire la sicurezza alimentare. Sarebbe auspicabile, una volta condiviso il contenuto che tali linee guida fossero fruibili dall'utenza agevolandone la diffusione attraverso i siti web Comunali oltre che sul sito web di Questa ASL.

Casavatore,

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione  
Dott. Enrico Bianco



CONFERMA DI ESPEDIZIONE  
ELETTRONICA  
PRODOTTO DA: AZIENDA SANITARIA LOCALE NAPOLI 2 NORD  
COD. BARRA: 06321661214 - CODICE DOCUMENTO: 219678/12

**Requisiti Minimi Igienico-Sanitari per le Attività di somministrazione e  
vendita di Prodotti Alimentari**

**LINEE GUIDA**

<b>DOCUMENTO</b>	
<b>Redatto — Validato — Adottato</b>	
<b>Redatto da</b>	<b>Dott. Antonio Chianese</b> <b>Dirigente Medico veterinario U.O.S. Dipartimentale</b>  <b>Dott.ssa Carmela Antonelli</b> <b>Dirigente Medico Veterinario A.S.</b>  <b>Giovanni Maisto</b> <b>T.P.A.L.L. Coord. P.O.</b>
<b>Validato dal</b> <b>Direttore del S.I.A.N.</b>	<b>Dott. Luigi Castellone-</b>
<b>Adottato dal Direttore del</b> <b>Dipartimento di Prevenzione</b>	<b>Dott. Enrico Bianco</b>

## Premessa

Questo documento rappresenta un orientamento generale circa i requisiti minimi previsti dalle vigenti disposizioni in materia igienico-sanitaria per le attività in campo alimentare e mira ad essere uno strumento utile a chi vuole intraprendere e/o modificare significativamente un'attività alimentare. Per renderlo progressivamente più completo ed efficace sarà soggetto a revisione annuale in base alle eventuali criticità applicative che si palesassero nell'anno precedente e/o modifiche ed integrazioni legislative che imponessero nuovi o diversi requisiti.

## **INDICE**

**Pag. 4 Normative di riferimento**

**Pag. 6 Definizioni**

**Pag. 8 Requisiti generali**

**Pag. 12 servizi igienici: dotazione e requisiti**

**Pag. 15 requisiti specifici**

**Pag. 16 schede tecniche riepilogative per talune tipologie di attività**

**Pag.18 norme per la esposizione e vendita di taluni alimenti**

## Normative di Riferimento:

Legge 30 aprile 1962, nr 283: Tutela igienico sanitaria degli alimenti e delle bevande.

DPR 26 marzo 1980, nr 327: Regolamento di esecuzione della Legge 283/62.

Legge 7 agosto 1990, nr 241 e s.m. Nuove norme in materia di procedimento amministrativo ed di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

Reg. (CE) nr 178/2002 del 20 gennaio 2002 — che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare.

Reg. (CE) nr 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Reg. (CE) nr 853/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale.

Reg. (CE) nr 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali tesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

D. L.gs. 6 novembre 2007, n° 193 - Art.6 relativo alle sanzioni previste per la mancata non corretta applicazione delle norme previste per HACCP.

D. L.gs. n° 81 del 09 aprile 2008 relativo alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

D. L.gs. 18 novembre 2008 n° 194 "Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n° 882 2004".

DPR 160/2010 in relazione al SUAP (Sportello unico per le Attività Produttive).

Deliberazione N. 795 - Giunta Regionale della Campania - Seduta del 16 giugno 2006.

Sicurezza Alimentare - Procedure per il riconoscimento degli stabilimenti disciplinati dall'art. 4, paragrafo 2, allegato III, del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Deliberazione N. 796 - Giunta Regionale della Campania - Seduta del 16 giugno 2006.

Sicurezza Alimentare - Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale.

Deliberazione N. 797 - Giunta Regionale della Campania - Seduta del 16 giugno 2006.

Sicurezza Alimentare - Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.

D.R.G.C. n°318 del 12/05/2015.

D.G.R.C. N° 623 del 15/12/2014.

**Altre normative relative alle varie fattispecie e in generale alla sicurezza degli impianti.**

Tutte le attività devono rispettare quanto previsto in tema di:

- Autorizzazione allo scarico dei reflui;
- Certificazioni di sicurezza degli impianti idrico-sanitari, elettrici e a gas;
- Prevista comunicazione all' ISPEL di messa a terra degli impianti elettrici;
- Certificazione di rispondenza al D.M. Interni 12/04/96, o Certificato Prevenzione Incendi, ove necessari;
- Certificazione di agibilità rilasciata dall'Amministrazione Comunale che legittima l'immobile e assicura la certificazione degli impianti.

**Le presenti linee guida si applicano a qualsiasi attività ove si producono, manipolano, somministrano e/o vendono sostanze alimentari e bevande.**

## DEFINIZIONI

Agli effetti delle presenti linee guida, salvo diverse definizioni contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:

**O.S.A.:** Operatore del Settore Alimentare

**Alimenti:** l'interpretazione di tale termine è quello definito dall'art. 2 del Regolamento CE n. 178 /2002 del Parlamento Europeo e s'intende comprensivo delle bevande;

**Industria alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate);

**Produzione di alimenti** - l'insieme delle attività dirette alla creazione/ trasformazione/elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;

**Preparazione** - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

**Vendita** - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;

**Somministrazione** - la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto;

**Degustazione**- assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita;

**Locale** - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;

**Impianti** - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare;

**Attrezzature** - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;

**ASL** - Azienda Sanitaria Locale competente per territorio e, precisamente, il competente, o i competenti, servizi ad essa appartenenti;

**Alimento Confezionato**- l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

**Alimento preincartato** - l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;

**Locale di lavorazione** - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione;



## REQUISITI GENERALI (comuni a tutti gli esercizi)

Fatta salva la valenza dei Regolamenti Locali riferiti alla particolarità di alcuni luoghi, come ad esempio i centri storici, lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti debbono prevedere, come indicato dal Reg. CE 852/04:

- Che nella realizzazione del progetto, pur tenendo conto dei particolari aspetti edilizi, si salvaguardi la specificità dell'attività prevista, al fine di garantire l'igienicità degli alimenti in ogni fase (es. percorsi in avanti nella produzione, spazi adeguati per la pulizia, ecc.). Si evidenzia l'importanza del rispetto degli standard di ergonomia nella collocazione delle attrezzature.
- Che disponga, ove necessario, di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità, per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.
- Che impedisca l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- Che sia disponibile, ove necessario, un impianto per il lavaggio degli alimenti separato da quelli per il lavaggio delle mani.
- Che i locali dove i prodotti alimentari sono **depositati, preparati, lavorati o trasformati**, siano dimensionati in modo da assicurare spazi di lavoro sufficienti ad impedire la contaminazione fra le varie fasi di lavorazione e tali da consentire lo svolgimento agevole di tutte le operazioni di pulizia, di manutenzione e di disinfezione.
- Che i pavimenti e le pareti siano di materiale resistente facilmente lavabili e disinfettabili, non assorbente e non tossico e mantenute in buone condizioni igienico sanitarie (in corrispondenza delle zone di preparazione dei prodotti

alimentari l'altezza del rivestimento in materiale lavabile ed impermeabile non deve essere inferiore a mt. 2).

- Che i soffitti e le attrezzature sopraelevate siano costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.
- Che le porte abbiano superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e se necessario disinfettabili. Le finestre dei locali di produzione e stoccaggio e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetto facilmente amovibili per la pulizia.
- Tutti gli esercizi devono essere approvvigionati con acqua potabile. Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anziché mediante il pubblico acquedotto, il titolare dell'esercizio è responsabile del mantenimento nel tempo dei requisiti di potabilità, di idoneità per il consumo umano e per l'uso alimentare, dovrà provvedere alla manutenzione e pulizia delle opere di presa e di distribuzione, nonché garantire controlli chimici/batteriologici con periodicità almeno annuale.
- I titolari di esercizi o laboratori, sulla cui rete idrica sia stato installato un impianto di addolcimento o di trattamento delle acque destinate al consumo umano, devono provvedere alla manutenzione periodica dell'impianto, nonché alla verifica periodica del corretto funzionamento e mantenimento dei requisiti di potabilità mediante controllo chimico-batteriologico dell'acqua.
- L'acqua non potabile utilizzata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti l'uso alimentare deve essere distribuita con condotte e/o tubature separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di distribuzione dell'acqua potabile.
- Tutti gli esercizi devono avere spazi e contenitori atti a consentire la gestione differenziata e igienica dei rifiuti, tali contenitori devono essere dotati di coperchio a tenuta. Tutti gli esercizi devono avere spazi e contenitori atti a consentire la raccolta differenziata dei rifiuti anche da parte di clienti ed avventori.

- Tutti i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione, confezionamento e vendita di alimenti e/o bevande, devono essere muniti di servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto.

**I servizi igienici devono possedere i seguenti requisiti:**

- Essere dotati di antibagno;
- Avere una superficie di almeno mq 1,20;
- Essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno o con ventilazione artificiale;
- Essere di altezza non inferiore a m 2,40; per i Centri Storici vale il Regolamento Locale Edilizio;
- Avere i pavimenti rivestiti con piastrelle impermeabili di colore preferibilmente chiaro con raccordo arrotondato tra pavimenti e pareti;
- Avere pareti rivestite fino ad un'altezza di almeno m 2 dal pavimento;
- Avere lavelli negli antibagni con acqua calda e fredda con rubinetti a comando non manuale (es. a pedale o con pulsante a tempo o altro sistema); con dotazione di distributori di sapone liquido, salviette a perdere o sistemi di asciugatura ad aria; di sicurezza e con apertura verso l'esterno;
- Avere le porte degli antibagni, con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, con apertura verso l'esterno e dotati di chiusura automatica;
- Le porte dei bagni, con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, con apertura verso l'esterno;
- Il WC deve essere posto in modo da poter permettere di effettuare agevolmente la pulizia;
- In tutti i locali in cui non sia possibile l'aerazione naturale diretta e ove sia consentita in alternativa l'aerazione meccanica, deve essere installato un impianto che assicuri almeno 10 ricambi per ora, che sia attivato automaticamente con l'accensione della luce e che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per alcuni minuti dopo l'utilizzo del servizio.

- Gli impianti di ventilazione dovranno essere allacciati ad idonei condotti esalatori che si elevino almeno di un metro oltre la linea di gronda del fabbricato; in caso di effettivi impedimenti tecnici, l'aria captata dai locali aerati meccanicamente deve essere comunque espulsa tramite una condotta sfociante non ad altezza d'uomo e che non crei, in alcun modo, molestie alle vicine o sovrastanti unità immobiliari. I sistemi di aerazione devono essere installati in modo da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti, tanto da consentirne la pulizia e l'eventuale sostituzione.
- Tutti i servizi igienici devono essere collegati a un efficiente sistema di scarico dei liquami.

## **SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI: DOTAZIONE E REQUISITI**

- **Ogni attività che tratta alimenti** deve essere dotata di servizi igienici riservati al personale nel rapporto di 1/5 (fino a 5 lavoratori un solo servizio) e, nel caso di numero di lavoratori superiore a 5, è necessario che siano distinti per sesso. Detti servizi debbono essere in possesso dei requisiti generali di igiene descritti nell'apposita sezione.
- **Per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande**, oltre ai servizi per il personale addetto, deve essere presente un adeguato numero di servizi igienici a disposizione della clientela, calcolato in rapporto al numero dei posti a sedere, come di seguito indicato:
- **Fino a 25 posti a sedere:** almeno 1 servizio igienico destinato anche alle persone diversamente abili;
- **Da 25 a 100 posti a sedere:** almeno n. 1 servizio igienico per le donne ed 1 servizio igienico per gli uomini, uno dei quali destinato alle persone diversamente abili;
- **Oltre 100 posti a sedere:** almeno n. 3 servizi igienici per donne ed 3 servizi igienici per uomini e un servizio igienico destinato alle persone diversamente abili.
- Per gli esercizi con ulteriore capacità dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico per donne ed 1 servizio igienico per gli uomini.

### **Bar - rosticcerie –pizzerie al taglio- pasticcerie e altri esercizi similari:**

- **Fino a 40 posti a sedere:** almeno un servizio igienico singolo fruibile anche dalle persone diversamente abili.
- **Oltre i 40 posti a sedere:** almeno n. 1 servizio igienico per donne ed 1 servizio igienico per gli uomini uno dei quali destinato alle persone diversamente abili;
- **Per i bar-caffetteria ove non si prevede alcuna sosta, né alcuna attività di preparazione, ma solo il consumo immediato, il servizio igienico dedicato all'utenza non è obbligatorio (come invece quello previsto per il**

personale). Queste tipologie di attività non dovranno però essere dotate di spazi, interni od esterni, attrezzati per la sosta dei clienti (tavoli, mensole con sgabelli, ecc.). Tale condizione dovrà essere autocertificata, ai sensi del DPR 445/2000, dal titolare della ditta, e/o se trattasi di società, dal legale rappresentante, e dovrà essere allegata a corredo della SCIA presentata al SUAP del Comune dove è ubicata l'attività stessa.

Nella autocertificazione deve essere espressamente dichiarato che trattasi di attività di "bar dove non è prevista la sosta ma solo il consumo immediato al banco". All'atto della registrazione ai sensi del REG. 852/04 la specifica condizione sarà inserita nella scheda anagrafica dell'impresa, nel sistema informatico regionale, e annotata sul relativo attestato. I SUAP che riceveranno il predetto attestato di registrazione, potranno a loro volta riportare l'annotazione sull'eventuale comunicazione di conclusione del procedimento amministrativo ai sensi della L.241/90 e s.m.i.. Ciò al fine di consentire agli organi di controllo di vigilare anche sul rispetto di quanto dichiarato.

Gli spogliatoi destinati al personale operante devono rispondere ai seguenti requisiti:

- Fino a 5 addetti lo spogliatoio può essere unico (in comune per entrambi i sessi) con ubicazione nell'antibagno purché la superficie minima non sia inferiore a 1,20 mq per addetto.
- Oltre i 5 addetti lo spogliatoio deve essere distinto per sesso di superficie minima pari a mq1,20 per addetto. In caso di spogliatoio unico questo non deve essere passante per accedere ad altri locali accessori.
- Lo spogliatoio può essere ubicato anche in altro piano del fabbricato purché funzionalmente e direttamente collegato all'esercizio senza percorsi esterni.
- Altezza minima di m 2.70 o secondo i regolamenti edilizi
- Areati ed illuminati naturalmente o artificialmente.

- Per un regolare utilizzo la **larghezza minima** del vano dovrà essere di almeno di mt 1,50 e **non essere** adibito a locale tecnico o contenere box di impianti o altri impedimenti.
- **Riscaldato** nella stagione fredda.
- **Contenere un numero di armadietti** a doppio scomparto con tetto spiovente e spazio libero sottostante uguale al numero degli addetti.

**Requisiti specifici applicabili alle attività che preparano e/o somministrano alimenti  
(oltre ai requisiti generali sopra riportati):**

**Gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, oltre a possedere i requisiti generali di igiene, debbono rispondere ai requisiti igienico – edilizi ed a quelli sull'igiene e medicina sui luoghi di lavoro.**

**La progettazione e la realizzazione deve prevedere almeno la distinzione dei sottoelencati ambienti/zone:**

- **Cucina o laboratorio di dimensioni adeguate alla potenzialità produttiva e comunque, per le piccole attività, non inferiore a mq 12 con lato più corto di almeno mt 2.**
- **Deposito materie prime almeno mq 5;**
- **Spogliatoio per il personale addetto dimensionato secondo quanto riportato nei requisiti generali);**
- **Servizi igienici dedicati al personale addetto aventi le caratteristiche descritte nella parte riferita ai requisiti generali;**
- **Zona o deposito per collocare materiali, attrezzature e prodotti per l'igiene e la sanificazione;**
- **Zona o locale per la detenzione dei rifiuti fino al loro asporto, dove necessario e/o dove non attivo il conferimento di rifiuti in contenitori pubblici;**
- **Adeguate dimensioni di passaggi, corridoi di transito per permettere il corretto accesso e transito di persone e merci.**



## **SCHEDE TECNICHE PER TIPOLOGIA DI ATTIVITA'**

(Al fine di rendere più agevole la individuazione dei requisiti igienico sanitari da possedere nonché dare indicazioni precise ed univoche per la progettazione e la realizzazione di esercizi che trattano a qualsiasi titolo gli alimenti, si ritiene utile, almeno per le tipologie di più frequente attivazione, riassumere i requisiti minimi in apposite schede tecniche.)

**Elenco (non esaustivo) delle tipologie di attività alimentari a cui si applicano le linee guida:**

- 1. Attività di vendita al dettaglio**
- 2. Deposito all'ingrosso di sostanze alimentari**
- 3. Laboratori di produzione e vendita prodotti di pasticceria**
- 4. Laboratori di produzione e vendita prodotti di gelateria**
- 5. Laboratori annessi agli esercizi di macelleria**
- 6. Laboratori di produzione e vendita prodotti di gastronomia**
- 7. Laboratori di panificazione con annessa vendita**
- 8. Laboratori di produzione e vendita prodotti di pizza e similari**
- 9. Laboratori di produzione miele**
- 10. Cantine vinicole: Produzione, confezionamento, imbottigliamento vini,**
- 11. Imbottigliamento olio e vino**
- 12. Ristorante**
- 13. Bar, rosticcerie, pizzerie, pasticcerie, gelaterie ed altri esercizi similari**
- 14. Caratteristiche igienico sanitarie dei locali adibiti a mensa**
- 15. Banchi di vendita**
- 16. Chioschi**
- 17. Sagre e fiere temporanee**
- 18. Strutture ricettive e agriturismo**
- 19. Circoli privati**

## 1. ATTIVITA' DI VENDITA AL DETTAGLIO DI GENERI ALIMENTARI (esercizi di vicinato)

Fermo restando i criteri generali e speciali di igiene sopra riportati, l'esercizio dovrà essere costituito almeno da:

- a. Locale di vendita
- b. Deposito
- c. Spogliatoio
- d. Servizi igienici per gli addetti

### a. Locale di vendita

- Dimensioni adeguate per consentire la razionale disposizione del banco di vendita e delle attrezzature necessarie all'attività tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti e delle bevande;
- Altezza non inferiore a m 3,00. Per il centro storico l'altezza minima può essere derogata ad almeno mt 2,70 (vedasi comunque i regolamenti Locali Edilizi);
- Pavimenti in materiale lavabile, disinfettabile e antisdrucciolo;
- Pareti e soffitti intonacati e tinteggiati;
- Illuminazione ed aerazione di tipo diretto pari rispettivamente a 1/8 della superficie utile del locale se inferiore a 100mq, 1/10 se la superficie è maggiore di 100 mq;
- Il banco di vendita, i piani di lavoro e le superficie che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile;
- Idonei lavandini allacciati all'acquedotto;
- Sistemi di conservazione refrigeranti per gli alimenti deperibili;
- Non è consentito detenere generi alimentari sul pavimento, anche imballati o confezionati. Le sostanze non alimentari commercializzate nell'esercizio dovranno essere nettamente separate dagli alimenti, anche confezionati. I banchi frigoriferi, quelli caldi e le vetrine devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla vigente normativa, anche quando vengono permanentemente tenuti aperti per la vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile anche al pubblico. Gli impianti di refrigerazione devono essere collocati in zone non esposte direttamente al sole e in prossimità di fonti di calore.

#### **b. deposito**

Con le stesse caratteristiche già citate nella parte relativa ai requisiti generali di igiene, di ampiezza di almeno di 5 mq con lato più corto di almeno mt 2.

#### **c. spogliatoio**

- Con le stesse caratteristiche riportate nella parte relativa ai requisiti generali di igiene;
- Per piccole attività di vendita con uno o due addetti, è sufficiente una zona, funzionalmente separata, con armadietti individuali.

#### **d. servizi igienici del personale**

- Con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene.

**Per talune tipologie di alimento gli esercizi di vicinato dovranno osservare particolari norme di esposizione e vendita.**

#### **Esposizione degli alimenti**

1. Di norma gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
2. Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e gli ortofruttili freschi, compresi i funghi e tartufi, possono essere esposti all'aperto a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 centimetri nel rispetto delle disposizioni di autocontrollo. Tali prodotti dovranno adeguatamente essere protetti dall'irraggiamento solare, dalle polveri e dalle fonti di contaminazione. In tutti i casi non possono essere esposte all'esterno insalate ed altri ortaggi, né prodotti nei quali la parte edibile non sia naturalmente protetta.
3. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
4. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico,

devono essere dotate di un termometro per la rilevazione della temperatura interna, visibile direttamente dal consumatore.

5. Le celle e gli armadi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna e muniti di appositi contenitori e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (frutta e verdura, latticini, carni, prodotti ittici, ecc.).
6. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.
7. All'interno degli esercizi, i prodotti alimentari, anche se confezionati, devono essere sollevati da terra almeno 30 cm.

#### **Norme particolari per la vendita delle carni**

1. Le carni di specie diversa, quando non confezionate o preincartate, devono essere adeguatamente separate da setti divisori o contenitori per impedire contatti fra loro o con altri prodotti alimentari.
2. E' vietato agli addetti manipolare contemporaneamente carni ed altri alimenti senza aver prima proceduto al lavaggio delle mani; è obbligatorio usare utensileria, affettatrici e ceppi distinti.
3. Le carni fresche devono essere conservate ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
4. Gli scarti di macelleria devono esser tenuti in recipienti muniti di coperchio costruiti in materiale lavabile, essi sono considerati rifiuti a basso rischio e come tali smaltiti da ditta autorizzata.

#### **Norme per la vendita dei prodotti ittici**

1. La vendita dei prodotti ittici freschi deve avvenire in locali o banchi o reparti separati dagli altri alimenti; in tali reparti è obbligatorio utilizzare utensileria, attrezzi, ceppi e contenitori destinati esclusivamente ai prodotti ittici.
2. I prodotti ittici vivi possono essere tenuti in vasche o contenitori con acqua, per l'aspersione o per il loro mantenimento in vita è vietato l'utilizzo di acqua prelevata nei porticioli o nelle vicinanze di scarichi fognari.
3. E' vietata l'aspersione dei molluschi bivalvi filtratori.
4. I prodotti ittici freschi devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +6°C; per il mantenimento della temperatura è consentito l'uso del ghiaccio; in tal caso il banco espositore dovrà essere provvisto di vasca di raccolta dell'acqua di fusione o il locale essere dotato di pavimento provvisto di pozzetto sifonato.

5. La vendita dei prodotti ittici scongelati deve avvenire in banchi diversi da quelli destinati ai prodotti freschi e devono recare cartelli con l'indicazione "prodotti scongelati".
6. La vendita dei baccalari deve avvenire in reparti separati dagli altri prodotti ittici e dagli altri alimenti; essi possono essere venduti sia nella forma secca disidratata propria, sia idratata, nel qual caso devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°c e +6°c.
7. E' consentita l'effettuazione dell'ammollo dei baccalari nei laboratori annessi agli esercizi di vendita a condizione che venga effettuata per l'effettivo quantitativo di vendita giornaliera;

#### **Norme per la vendita dei funghi**

1. La vendita e l'utilizzo, anche personale, da chiunque effettuata di funghi freschi o secchi raccolti, è subordinata alla visita preventiva da parte di un esperto micologo del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L.;
2. L'esperto visionerà la merce ed in caso positivo rilascerà apposito attestato datato e firmato dell'avvenuta visita;
3. L'attestato deve essere esposto durante le fasi di vendita e comunque conservato per un mese; sono esentati da tale prassi la vendita di funghi coltivati; in tal caso il venditore dovrà con apposito documento dimostrare la provenienza.

si trasmette nota prot 219678/18 del 12/12/2018 e relativo allegato

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL Napoli2 Nord Dott. Enrico Bianco

