

Ordinanza MINISTERO DELLA SANITA' 26.6.95

Requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari

Art. 1

Caratteristiche generali delle aree

Nell'adozione dei regolamenti locali di igiene, i comuni provvedono affinché le aree di cui all'art. 1, comma 2, lett. a) e b) della L. 28.3.91, n. 112, siano:

a) pavimentate, strutturate in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e un regolare deflusso delle acque e, per quanto possibile, delimitate;

b) dotate, nel caso in cui l'attività commerciale si svolga in modo continuativo, di servizi igienici per il personale addetto, costituiti da gabinetto dotato di acqua corrente, lavabi con erogatore di acqua non azionabile a mano o a gomito, ovvero con mezzi azionabili automaticamente o a pedale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

Nel caso in cui le predette aree siano utilizzate permanentemente per la ristorazione, esse devono essere anche munite di servizi igienici rapportati al flusso dell'utenza;

c) dotate, ove necessario, di allacciamento elettrico e idrico;

d) dotate di scarichi fognari per la raccolta delle acque reflue;

e) dotate di attrezzature per la raccolta di rifiuti solidi urbani in conformità alle disposizioni vigenti;

Art. 2

Caratteristiche delle strutture fisse

1. Ai soli fini della presente ordinanza, per strutture fisse, si intendono chioschi o box comunque banchi con superficie senza soluzione di continuità prefabbricati o in muratura o in materiali composti che occupano permanentemente l'area adibita a mercato;

2. Per tali strutture sono richiesti i seguenti requisiti:

a) strutture opportunamente coibentate, ben areate, costruite in muratura, metalli materiali plastici e altri materiali simili, secondo criteri che consentano un'adeguata pulizia e disinfezione ed un'adeguata prassi igienica, nonché evitino l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti con sostanze e microrganismi estranei. Le pareti ed i pavimenti dei locali dovranno essere rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e senza soluzione di continuità in modo da consentire l'arrotondamento degli angoli e degli spigoli di connessione delle pareti e del pavimento. L'uso di pedane interne è consentito se costruite in materiale lavabile e disinfettabile;

b) banchi di vendita rispondenti ai requisiti tecnico-costruttivi razionali sotto il profilo igienico-sanitario in relazione ai tipi di alimenti commerciali indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'all. 5 del D.M. 4.8.88, n. 375, e banchi di esposizione, mostre, utensili, apparecchiature, attrezzature, destinati a venire a contatto con gli alimenti, costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, conformi alle disposizioni di cui al D.P.R. 23.8.82, n. 777, al D. L.vo 25.1.92, n. 108, e ai relativi decreti di attuazione.

I banchi di vendita devono essere muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza dal piano di vendita, esteso lungo i tre lati prospicienti gli avventori, escluso che per i prodotti ortofrutticoli;

c) adeguata protezione degli alimenti da contaminazioni esterne;

d) contenitori di rifiuti da porre in uno apposito spazio.

3. Le strutture di cui al comma 1 devono poter disporre di servizi igienici e di acqua per le operazioni di pulizia.

4. Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili - esclusi i prodotti ortofrutticoli freschi - è richiesto, fatte salve le prescrizioni particolari di cui all'art. 5:

a) l'allacciamento alla rete elettrica ovvero disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo;

b) l'allacciamento alla rete idrica o comunque impianto di erogazione autonoma di acqua potabile idonea al consumo umano;

c) appositi impianti frigoriferi di deposito - celle o armadi - e di distribuzione, adeguati alla capacità commerciale interessata, ed in grado di assicurare le temperature prescritte per i diversi alimenti, nonché il continuo mantenimento della catena del freddo;

d) le strutture di cui al presente articolo possono essere autorizzate al commercio di carni fresche di ogni specie animale, ittiche comprese, solo nel caso in cui ricorrano i requisiti di cui all'art. 22, comma 5, del D.M. n. 248 del 1993.

5. Sono fatte salve le prescrizioni particolari di cui all'art. 5.

Art. 3

Caratteristiche dei veicoli

1. Il commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari può essere esercitato con l'uso di veicoli aventi le seguenti caratteristiche:

a) struttura tecnica adeguata, con vano interno di altezza non inferiore ml. 2 e con rialzo da terra (compreso il piano appoggio pacchi) non inferiore a ml. 1,30, realizzata con materiali resistenti ed inalterabili, con pareti e tetto opportunamente coibentati a mezzo di idonei materiali isothermici, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di trasporto, conservazione e protezione dei prodotti alimentari;

b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva delle parti dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente rimaste totalmente esposte;

c) banchi fissi a spostamento (automatico o meno) orizzontale o inclinato, utensili, apparecchiature, ed impianti - conformi per requisiti a quelli di cui all'art. 2, comma 2, lett. b) - atti in ogni caso alla conservazione, protezione e distribuzione igienica degli alimenti e bevande appartenenti al settore merceologico prescelto riferito alle tabelle di cui all'all. 5 dell'art. 12 del D.M. 4.8.88, n. 375.

d) adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto comunale oppure apposito serbatoio per la riserva di acqua potabile con erogazione calda e fredda, di capacità adeguata per assolvere alle esigenze dell'igiene personale e a quelle relative al settore merceologico prescelto.

e) apposito serbatoio per le acque di scarico a circuito chiuso - di capacità adeguata alle esigenze igieniche desumibili del settore merceologico attivato - munito di dispositivo di disinfezione delle acque medesime;

f) settore protetto e ben separato dal settore alimenti per la collocazione di sacco di plastica a perdere per la raccolta dei rifiuti solidi;

g) impianto di erogazione autonoma di energia elettrica in grado di consentire lo svolgimento delle operazioni di somministrazione ed il funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;

h) i gruppi motocondensanti necessari al funzionamento dei frigoriferi o dei banchi di esposizione devono essere alloggiati in modo tale da permettere l'espulsione all'esterno dell'aria che attraversa i condensatori per il necessario funzionamento.

i) qualora il veicolo, interamente furgonato, sia destinato al trasporto di alimenti deperibili da mantenere a regime di temperatura controllata secondo la normativa vigente, quali prodotti surgelati, refrigerati o congelati, questo deve essere munito di generatore autonomo con caratteristiche di potenza adeguate al funzionamento delle attrezzature di conservazione regolate dalle norme A.T.P.

l) sono fatte salve in quanto applicabili le disposizioni di cui all'art. 5.

2. I veicoli immatricolati in uno Stato dell'UE o in uno dei Paesi contraenti dell'accordo sullo Spazio Economico Europeo, all'atto di ingresso nel territorio nazionale mantengono le caratteristiche previste dalla normativa vigente nei Paesi di origine ove difforni da quelle recate dalla presente ordinanza.

3. I veicoli di cui al comma 1 devono essere periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione previsti in materia.

4. I prodotti alimentari devono essere collocati nei veicoli in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Art. 4

Caratteristiche dei banchi rimovibili

1. Ai fini della presente ordinanza, per banchi rimovibili si intendono le attrezzature facilmente smontabili, in materiali plastici, metallici e altri materiali similari opportunamente trattati;

2. Per tali strutture sono richiesti requisiti:

a) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, conformi ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2, lett. b);

b) banchi di esposizione muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;

3. Le disposizioni di cui al secondo comma non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi, che comunque devono essere tenuti in idonei contenitori conformi ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2, lett. b), nè ai prodotti alimentari non deperibili conservati e comunque preparati e confezionati e gli altri prodotti alimentari non deperibili indicati nella tabella merceologica n. VI di cui all'all. 5 del D.M. 4.8.88, n. 375, ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene.

4. La commercializzazione dei prodotti della pesca e di molluschi bivalvi vivi è consentita su tali strutture nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 22, comma 5, del D.M. 4.6.93, n. 248 e dei requisiti di cui al successivo art. 5, rispettivamente commi 3 e 4.

5. Tali strutture non possono essere destinate alla commercializzazione di carni fresche e loro preparazione.

6. Tali strutture non possono essere destinate, altresì, alla vendita di prodotti deperibili, a meno che non siano dotate di strumentazioni idonee per il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Art. 5

Prescrizioni particolari

1. La vendita su aree pubbliche di carni fresche, carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne non confezionati è subordinata al rispetto delle norme vigenti e delle seguenti condizioni:

a) autorizzazione prescritta dall'art. 29 del R.D. 20.12.28, n. 3298;

b) banchi di esposizione provvisti di comparti separati per le carni avicunicole, per i prodotti di salumeria e per i prodotti pronti a cuocere di cui all'art. 57, comma 4, del D.M. 4.8.88, n. 375;

c) divieto di procedere al disosso delle carni nonché alla produzione di preparazioni di carni o di preparazioni di prodotti della pesca;

d) adeguate strutture frigorifere per la conservazione e distribuzione in regime di temperatura controllata.

2. Per la vendita su aree pubbliche di prodotti a base di carne allo stato di precotti si osservano le disposizioni di cui al D.M. del 4.8.88, n. 375, ed in particolare, sono richiesti:

a) piano di cottura, inclusa la frittura, forno o girarrosto a cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo in acciaio inox e a tenuta stagna;

b) banco di armadi o vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60° e 65°;

c) banco di armadio o vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi per la relativa conservazione, in attesa della vendita alla temperatura massima di + 4 °C.

3. La vendita su aree pubbliche di prodotti della pesca è subordinata al rispetto delle seguenti condizioni:

a) apparecchi per la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo, idonei per la conservazione anche attraverso l'impiego di ghiaccio prodotto con acqua potabile idonea al consumo umano ai sensi del D.P.R. 24.5.88, n. 236;

b) banchi in materiali impermeabili, inalterabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti secondo criteri atti a consentire, anche attraverso particolari dispositivi, lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nel sistema delle acque reflue e conformi ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2, lett. b);

c) il controllo della temperatura prevista dalla normativa vigente deve essere assicurato per tutta la durata della vendita.

4. La vendita su aree pubbliche di molluschi bivalvi vivi è subordinata al rispetto delle seguenti condizioni:

a) banchi di esposizione in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, privi di soluzione di continuità, muniti di:

dispositivi atti a raccogliere l'acqua intervalvare dei molluschi eduli;

dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazione del pubblico;

di impianto refrigerante che assicuri il mantenimento delle temperature prescritte;

b) apposite celle o almeno appositi comparti per il deposito di molluschi.

Art. 6

Attività di somministrazione

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 1 del D.M. 4.6.93, n. 248, è consentita in presenza dei seguenti requisiti:

a) apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti di cui all'ultimo comma dell'art. 28 del D.P.R. 26.3.80, n. 327, autorizzati ai sensi dell'art. 25, comma 2, lett. c), del medesimo D.P.R. 26.3.80, n. 327, oppure - nel caso in cui i pasti provengano da laboratorio o stabilimento esterni - la sola attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;

b) la preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti composti pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni simili vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione;

c) locali di consumo ben areati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;

d) locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero;

e) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili devono essere dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso, i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;

f) adeguata erogazione di acqua potabile idonea al consumo umano conforme ai requisiti prescritti dal D.P.R. 24.5.88, n. 236. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;

g) servizi igienici costituiti da:

gabinetto dotato di acqua corrente in quantità sufficiente, fornito di vaso a caduta d'acqua;

lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabile a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;

h) idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione.

I locali adibiti a servizi igienici sono provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180 cm), facilmente lavabili e disinfettabili, nonché di sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;

i) raccolta dei rifiuti in bidone con sacco, chiudibili, sistemati in locale o settore idoneo o in un'area opportunamente separata per essere rimossi ed allontanati al più presto. Il locale, il settore, l'area debbono essere dotati di sistemi di protezione atti ad impedire l'accesso di insetti o altri animali nocivi.

2. Qualora l'attività non sia effettuata in locali di consumo o aree di ristorazione, sono richiesti i requisiti generici di cui agli artt. 2 e 3, nonché, per le attività di somministrazione di sole bevande espresse, infusi, latte, frullati, preparati con le strutture in banco, ed alimenti pronti per il consumo preparati in laboratori esterni e per le attività che effettuano anche operazioni di preparazione di alimenti composti quali tramezzini, tartine ed altri prodotti farciti analoghi o anche trattamenti di riscaldamento e di cottura dei cibi, sono richieste rispettivamente le seguenti caratteristiche:

a) una adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili. Sono necessari a tal fine idonei sistemi di deterzione, lavaggio e risciacquo, nei lavelli di banco o in appositi lavelli separati, di numero e dimensioni adeguati alla attività commerciale in atto, oppure mediante l'impiego di lavastoviglie che assicurino un ciclo automatico completo. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, ed al riparo da contaminazioni esterne;

b) appositi settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione di alimenti compositi, di riscaldamento e di cottura dei cibi, strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

3. Per l'attività di somministrazione di prodotti a base di carne allo stato di precotti di cui all'art. 57, comma 4, del D.M. del 5.10.81, n. 375, sono richiesti i requisiti di cui all'art. 5, comma 2.

4. Si prescinde dall'obbligo delle lavastoviglie a ciclo automatico completo qualora siano utilizzate stoviglie in materiale consentito e non più utilizzabile (a perdere).

Art. 7

Autorizzazione e idoneità sanitaria

1. L'esercizio di attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è subordinata all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 30.4.62, n. 283. L'autorizzazione sanitaria deve indicare la specializzazione merceologica dell'attività esercitata.

2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 22 del D.M. 4.6.93, n. 248, e per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio del commercio di sostanze alimentari e bevande previsto dall'art. 2 della L. 28.3.91, n. 112, nonché dall'art. 2 della L. 30.4.62, n. 283, le autorità sanitarie territorialmente competenti accertano la sussistenza dei requisiti sanitari di cui agli articoli precedenti.

3. Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande, si applicano le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80, n. 327, artt. 37/42 con l'esclusione degli accertamenti di cui al comma 2 dell'art. 39.

4. L'autorizzazione sanitaria deve riportare gli estremi dei veicoli di cui ai documenti rilasciati dalla Motorizzazione Civile a seguito del collaudo per l'omologazione del mezzo ad autonegozio nel caso in cui il commercio avvenga mediante un veicolo.

5. Nella fase autorizzativa il venditore deve indicare le modalità con cui si provvede al condizionamento termico della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.

Art. 8

Punti critici e norme aggiuntive

1. Il titolare dell'attività commerciale deve individuare ogni processo, fase o operazione che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano predisposte, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici:

analisi dei potenziali rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande nelle attività di somministrazione;

individuazione, durante tale attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande (punti critici) compresi quelli derivanti dall'uso dei contenitori e degli utensili che vengono a contatto con gli alimenti;

decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;

individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza di tali punti critici;

riesame periodico, e in occasione di ogni variazione della tipologia di attività, delle analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza.

2. Gli addetti devono curare particolarmente la propria igiene personale e indossare indumenti adeguati e puliti.

3. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati e/o protetti in modo da

ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione. Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.

Art. 9

Vigilanza e controllo

1. L'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle norme di cui alla presente ordinanza, è effettuata dagli organi istituzionalmente preposti; tale attività è svolta anche dal personale del Comando carabinieri antisofisticazioni e sanità, funzionalmente dipendente dal Ministero della sanità.

2. Gli atti amministrativi compilati dal personale di cui al secondo comma, vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio, in conformità alle procedure previste dalla L. 30.4.62, n. 283, e relativo regolamento di esecuzione.

Art. 10

Disposizioni transitorie

(I termini previsti dal presente articolo sono stati differiti con Ord. MINISAN 28.8.96)

1. Le strutture di cui all'art. 4 debbono essere conformi ai requisiti prescritti entro dodici mesi dall'entrata in vigore della presente ordinanza.

2. Le norme di cui all'art. 5, in materia di prescrizioni particolari per il commercio di taluni prodotti, si applicano entro dodici mesi dall'entrata in vigore della presente ordinanza

3. Le prescrizioni di cui agli artt. 2,3,6 e 8 devono essere attuate entro diciotto mesi dall'entrata in vigore della presente ordinanza.

4. Fino alle date previste nei commi 2 e 3, si applica il disposto di cui all'art. 22, comma 8, del D.M. 4.6.93, n. 248.

5. Sono fatte salve le disposizioni previste in materia di alimenti e bevande da leggi speciali e da regolamenti, ivi comprese quelle di cui al secondo comma dell'art. 26 della L. 4.7.67, n. 580.