



*VADEMECUM PER GLI OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE –
ristorazione ambulante, sagre,
fiere, manifestazioni locali*



DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Viale Elvezia 2, 20900 Monza
Tel. 0341281256 email sicurezza.alimentare@ats-brianza.it
protocollo@pec.ats-brianza.it

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"*.

La SC Igiene Alimenti e Nutrizione, afferente al Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria ed i Servizi del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale sono Autorità competenti ai sensi del d.lgs. 27/2021 s.m.i., delegate all'attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare e designate ad accertare e contestare le sanzioni amministrative, perseguire eventuali reati e disporre provvedimenti (prescrizioni, ordinanze di chiusura etc) al fine di eliminare rischi per la salute dei consumatori.

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."*

Si sintetizzano i requisiti di igiene di cui all'allegato II del suddetto regolamento che devono rispettare le strutture mobili e/o temporanee.

Requisiti Igienico-Strutturali

➤ **Ubicazione e Protezione:**

- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 1 del Reg. CE 852/04: le aree di preparazione devono essere situate, progettate e costruite al fine di evitare possibili contaminazioni in particolare da animali e animali infestanti ad esempio utilizzando tettoie o gazebo, un piano di calpestio pulito (es. manto erboso, asfalto, cemento, pavimentazione mobile etc), zanzariere, barriere d'aria, trappole a luce UV a piastra collante, trappole adesive, etc.

➤ **Strutture e Attrezzature:**

- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. a) del Reg. CE 852/04: disponibilità di attrezzature per mantenere adeguate condizioni di igiene del personale (punto di lavaggio per le mani munito di sapone e sistema igienico di asciugatura – ad esempio carta a perdere -, servizio igienico per addetti);
- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. e) del Reg. CE 852/04: disponibilità di erogazione di acqua potabile calda e/o fredda mediante ad esempio: lavabo portatile da campeggio, tanica con rubinetto etc;
- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. b) del Reg. CE 852/04: uso di superfici e piani di lavoro integri, facili da pulire e disinfettare, resistenti alla corrosione e non tossici (ad esempio piani in acciaio, laminato etc);



DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Viale Elvezia 2, 20900 Monza
Tel. 0341281256 email sicurezza.alimentare@ats-brianza.it
protocollo@pec.ats-brianza.it

- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. c) – capitolo XII del Reg. CE 852/04: disponibilità di attrezzature per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti, da stoccare in spazio dedicato lontano dagli alimenti/bevande;

N.B: leggere accuratamente ed applicare le modalità d'uso riportate nell'etichetta dei disinfettanti;

- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. g) – capitolo V punto 2 del Reg. CE 852/04 Impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura degli alimenti (caldo e/o freddo), muniti di dispositivi atti al monitoraggio della temperatura (ad esempio termometro fisso o mobile o display di rilevazione).

➤ **Gestione dei Rifiuti:**

- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. f) del Reg. CE 852/04 I rifiuti solidi devono essere raccolti in sacchi all'interno di contenitori con coperchio (da mantenere chiuso) e smaltiti secondo i regolamenti comunali per la gestione dei rifiuti.

Requisiti di Igiene degli Alimenti

- art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 1 – capitolo V punto 1 del Reg. CE 852/04 Le strutture, le superfici e le attrezzature devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione;
- **Conservazione/gestione degli Alimenti** art. 4 par. 2 – allegato II capitolo III punto 2 lett. h) – capitolo IX del Reg. CE 852/04:

- gli alimenti deperibili devono essere conservati a temperature adeguate (caldo e/o freddo), con attrezzature refrigeranti idonee e munite di dispositivo atto al monitoraggio della T;
- tutti gli alimenti devono essere opportunamente protetti da qualsiasi forma di contaminazione, ad esempio contenitori idonei al contatto con alimenti muniti di coperchio o pellicola trasparente per alimenti o sistemi equivalenti (da utilizzare dopo lettura delle indicazioni d'uso);
- è fondamentale evitare la contaminazione crociata, mantenendo separati gli alimenti crudi da quelli cotti;
- le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute;
- 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;

N.B: qualora il fornitore non fornisca la dichiarazione di conformità è opportuno segnalarlo alla autorità competente locale (SC Igiene Alimenti e Nutrizione);

- non è possibile utilizzare contenitori di riciclo per la conservazione degli alimenti;



DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Viale Elvezia 2, 20900 Monza
Tel. 0341281256 email sicurezza.alimentare@ats-brianza.it
protocollo@pec.ats-brianza.it

- se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile dalla cottura mediante apposite attrezzature (abbattitore o attrezzatura refrigerata dedicata) o idonei sistemi simili;
 - è necessario proteggere gli alimenti da eventuali vettori (ad esempio: *ditteri tra cui Mosca domestica etc*).
- **Altri requisiti sugli alimenti:**
- è vietato l'utilizzo di materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e finiti non provenienti da laboratori registrati e/o riconosciuti;
 - è vietato utilizzare alimenti con data di scadenza superata ex art. 24 del Reg. UE 1169/2011.
- **Rintracciabilità – art. 18 del Reg. CE 178/2002:**
- gli operatori devono garantire la rintracciabilità degli alimenti attraverso una corretta documentazione sulla fornitura dei prodotti alimentari.

Obbligo 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:**

1. 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;
2. 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 (1 o 2), deve essere accompagnata da documentazione scritta, accessibile per controlli da parte delle autorità e per la consultazione da parte dei consumatori;

N.B: Il personale deve essere adeguatamente formato e informato, circa la conoscenza delle informazioni da fornire al pubblico.

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.



DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Viale Elvezia 2, 20900 Monza
Tel. 0341281256 email sicurezza.alimentare@ats-brianza.it
protocollo@pec.ats-brianza.it

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”

Procedure basate sul sistema HACCP – art. 5 del Reg. CE 852/2004:

- gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP;
- 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.

Il considerando 15 del Regolamento (CE) n. 852/2004 riconosce che, in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene (i requisiti generali e specifici di materia di igiene di cui sopra) possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.

Si deve considerare che i venditori al dettaglio di alimenti (ad esempio ristoranti anche mobili, panetterie, servizi di ristorazione di collettività, negozi di generi alimentari, commercio ambulante, pub ecc.) sono spesso piccole imprese, prive delle conoscenze scientifiche e delle risorse per svolgere analisi dei pericoli nel quadro del loro obbligo di applicazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

La Commissione Europea con la Comunicazione 2020/C 199/01 che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari.

Altresì, Regione Lombardia ha deliberato “Il Manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari”, strumento indirizzato agli operatori per diffondere una cultura dell’autocontrollo che, partendo dall’analisi degli effettivi bisogni e dei mezzi più idonei per fare loro fronte, porti a una più estesa comprensione dei sistemi e delle procedure su cui si basano i sistemi di autocontrollo e alla loro effettiva applicazione.

<https://www.regione.lombardia.it/wps/wcm/connect/290fbbf6-d3c1-4d7c-9958-e941db678d70/Manuale+buone+pratiche+microimprese.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=ROOTWORKSPACE-290fbbf6-d3c1-4d7c-9958-e941db678d70-nPG0ZzM>

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 (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.



DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Viale Elvezia 2, 20900 Monza
Tel. 0341281256 email sicurezza.alimentare@ats-brianza.it
protocollo@pec.ats-brianza.it

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), 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 (REFEDs) 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.

Notifica sanitaria ai fini della registrazione ex art. 6 par. 2 del Reg. CE 852/2004

Si ricorda l'obbligo, per l'operatore del settore alimentare (la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle normative alimentari all'interno della propria impresa), di notificare la propria attività tramite SCIA sanitaria, ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 852/2004.

I requisiti sopra riportati sono da intendersi quale sintesi non esaustiva dei principali requisiti normativi. Si rimanda alla legislazione di riferimento per ulteriori approfondimenti.

Nello schema che segue vengono sintetizzati i casi 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



DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Viale Elvezia 2, 20900 Monza
Tel. 0341281256 email sicurezza.alimentare@ats-brianza.it
protocollo@pec.ats-brianza.it

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 l fattispecie d.lgs. 231/2017
Alimenti in cattivo stato di conservazione, ad esempio: <i>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</i>	5.164,50	Legge 283/1962 art. 5 lett. b) e art. 6 – Comunicazione di notizia di reato
<i>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</i>	7.746,83	Legge 283/1962 art. 5 lett. d) e art. 6 Comunicazione di notizia di reato