

# **LA VENDITA DELLE CARNI NELLE AREE PUBBLICHE: *aspetti sanitari e criticità***



**DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE  
ASL CITTA' DI TORINO  
S.C. VETERINARIA B  
Via della Consolata 10  
TORINO**

**28 novembre 2024  
Dott.ssa Roberta BERVINI**

# Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

## *Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli della produzione primaria)*

### CAPITOLO III

**Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici**

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

2. In particolare, ove necessario:

- a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

# Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche

## ORDINANZA MINISTERO DELLA SALUTE 3.4.2002

*fissa i requisiti igienico-sanitari:*

- a) delle **aree pubbliche** nelle quali si effettuano i mercati (anche non quotidianamente) per il commercio dei prodotti alimentari;
- b) dei **posteggi**, singoli e/o riuniti in un mercato o nelle fiere;
- c) delle **costruzioni stabili**, dei **negozi mobili** e dei **banchi temporanei**

## Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche

### Ordinanza Ministero della Salute 3.4.2002

Commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari: attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio, la somministrazione di alimenti e bevande e anche la preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle specifiche condizioni indicate artt. 6 e 7

## Ordinanza Ministero della Salute 3.4.2002

Caratteristiche generali delle aree pubbliche  
(art. 2)



**MANTENIMENTO DELLE IDONEE CONDIZIONI  
IGIENICHE**

# Ordinanza Ministero della Salute 3.4.2002

a) carni fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne:

1) devono essere disponibili strutture frigorifere, di capacità adeguata alle esigenze commerciali delle singole unità e idonee a mantenere ininterrotta la catena del freddo sia durante la conservazione, sia durante l'esposizione delle carni, delle preparazioni di carne e dei prodotti di salumeria nei limiti richiesti dalle specifiche normative;

2) i banchi di esposizione devono essere provvisti di compartimenti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole, per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria;

3) le carni fresche allo stato di congelazione e scongelazione possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili adeguatamente attrezzate; in questo caso, sono necessari banchi e attrezzature separati, rispettivamente per le carni refrigerate, congelate e scongelate;

4) si può procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate;

5) si può procedere al sezionamento delle carni, nel rispetto delle norme previste e della netta separazione per derrate igienicamente incompatibili, in un settore separato, non connesso direttamente con l'ambiente esterno, nel perimetro di una costruzione stabile; tale settore deve essere dotato di adeguata attrezzatura e disporre di uno spazio sufficiente e proporzionato alle capacità commerciali dell'attività;

6) si può procedere all'elaborazione di preparazioni di carne nel settore separato di cui al punto 5), purché in tempi diversi dall'attività di sezionamento delle carni, rispettando flussi igienici di produzione, limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione;

7) le attività di sezionamento e preparazione di cui ai punti 5) e 6) possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2;

b) prodotti di gastronomia cotti:

1) si può procedere sul posto alla preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti soltanto in un settore separato chiuso sui quattro lati, non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

2) il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a

dispersione automatica dei vapori; essi e parte del banco caldo devono essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di preparazione di alimenti subordinata alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale. Tale rilievo è finalizzato all'accertamento specifico che le emissioni derivanti dalle attività di cottura, frittura e girarrosto non creino molestia al vicinato e che siano in regola con le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti;

3) le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in «regime caldo» devono essere munite di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60 °C e 65 °C;

4) il banco, gli armadi e la vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;

5) le attività di preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2;

6) nei negozi mobili è consentita l'attività di cottura di alimenti già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, per la successiva immediata somministrazione o in presenza delle attrezzature per l'esposizione dei prodotti da conservare in «regime caldo» di cui al punto 3);

Art. 6  
Prescrizioni particolari

Il **comune**, soggetto gestore del mercato deve assicurare

- ✓ Manutenzione ordinaria e straordinaria infrastrutture
- ✓ Potabilità dell'acqua fornita
- ✓ Pulizia, disinfezione e disinfestazione
- ✓ Raccolta e allontanamento di reflui e rifiuti



Gli **operatori del settore alimentare** devono garantire per il loro posteggio l'osservanza delle norme igienico sanitarie (conformità degli impianti, potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, disinfezione-disinfestazione, raccolta e allontanamento dei rifiuti) + specifici requisiti igienico sanitari e gestionali delle strutture di vendita

*Ministero della Salute*

DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA  
ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE  
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

**NOTA MIN. SAN. 2014**  
*estratto...*

Alla luce del quadro normativo tracciato gli operatori del settore alimentare che commercializzano i propri prodotti su aree pubbliche sono tenuti, indifferentemente, all'osservanza della normativa europea, di quella nazionale, per come individuata nell' Ordinanza ministeriale del 3 aprile 2002 e delle eventuali specifiche previsioni locali in materia.

**...l'operatore del settore alimentare è tenuto a predisporre procedure di autocontrollo adeguate per garantire la sicurezza degli alimenti immessi sul mercato**



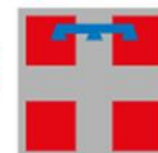
# DGR 10 maggio 2004 n. 25-12456

**D.G.R. n.25-12456 del 10/05/2004**

Publicato sul B.U.R. n. 19 del 13/05/2004

OGGETTO: Indicazioni operative per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche

ALLEGATO A  
*INDICAZIONI OPERATIVE DI CARATTERE IGIENICO SANITARIO  
PER IL COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI  
SULLE AREE PUBBLICHE*



**REGIONE  
PIEMONTE**



CITTA' DI TORINO

DIPARTIMENTO COMMERCIO

ORDINA

E' fatto obbligo a tutti gli operatori commerciali del settore alimentare, ivi compresi i produttori agricoli, che esercitano su aree pubbliche destinate a mercato, in qualità di concessionari di posteggio o di assegnatari giornalieri, di utilizzare gli appositi impianti idrici di approvvigionamento di acqua potabile e di scarico, ove essi siano presenti a servizio del posteggio assegnato.

E' fatto obbligo a tutti gli operatori commerciali del settore alimentare, ivi compresi i produttori agricoli, che esercitano su aree pubbliche destinate a mercato, in qualità di concessionari di posteggio o di assegnatari giornalieri, ove non siano presenti impianti idrici di approvvigionamento di acqua potabile e di scarico a servizio del posteggio assegnato, di essere provvisti di apposito serbatoio per acqua potabile di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati e di apposito serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

Ordinanza n. S/44/19

**ORDINANZA**

**OGGETTO:** PRESCRIZIONI TECNICHE PER IL CORRETTO UTILIZZO DEL PLATEATICO E DEI RELATIVI SOTTOSERVIZI.

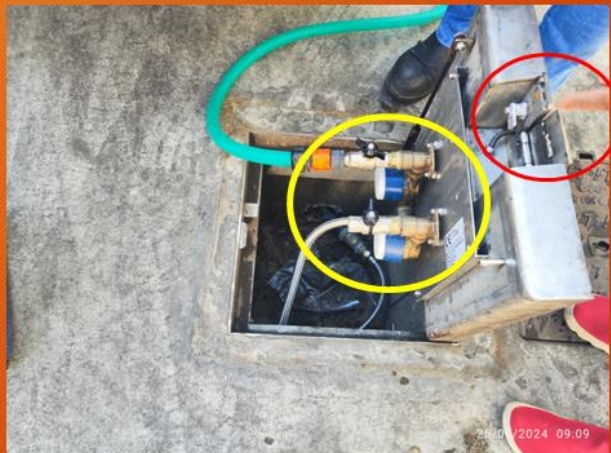
**Torino, 28/05/2024**

**NON CONFORMITA'  
IGIENICHE - GESTIONALI  
E STRUTTURALI EMERSE  
NEI CONTROLLI  
UFFICIALI DELL'  
AUTORITA'  
COMPETENTE...**





- **IMPROPRIO UTILIZZO DEI SISTEMI DI RACCORDO**
- **CHIUSINI NON PREDISPOSTI PER IL PASSAGGIO DELLE CONDOTTE DI ALLACCIAMENTO**
- **PERICOLO PER IL TRANSITO**



**IMPROPRIO UTILIZZO DEL CHIUSINO**





**RIFIUTI E DETRITI DI VARIO  
GENERE NEI POZZETTI**





**CORRETTO  
ALLACCIAMENTO ALLE  
UTENZE**

*In realtà...*



**MANCATO/NON CORRETTO  
ALLACCIAMENTO ALLA  
RETE FOGNARIA**

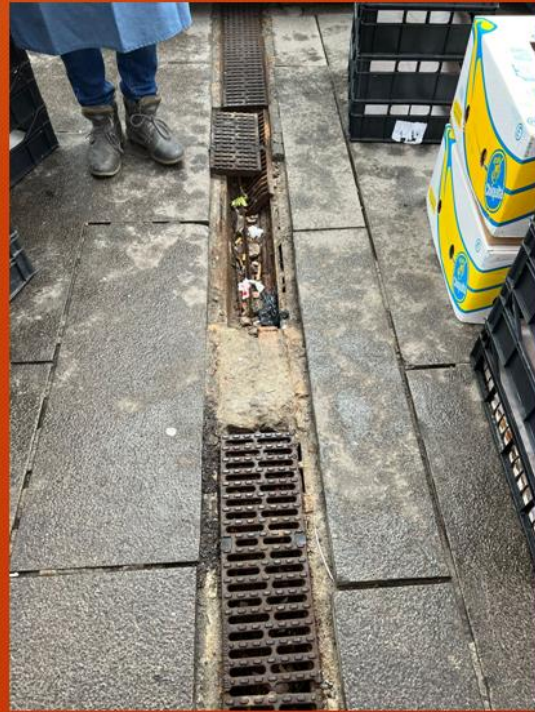












**PAVIMENTAZIONE: SOLUZIONI DI  
CONTINUO E RISTAGNI DI ACQUA**



**ERRATO APPROVVIGIONAMENTO DI  
ACQUA**





ERRATA ASSEGNAZIONE DI POSTEGGIO



**AREE AMIAT/POSTEGGI  
IMPROPRIAMENTE  
UTILIZZATI PER  
DEPOSITO RIFIUTI**



ALLACCIAMENTI RETE ELETTRICA









SERVIZI IGIENICI

## I SERVIZI IGIENICI RISERVATI AGLI OPERATORI DI MERCATO DEVONO

- ESSERE AD USO ESCLUSIVO E NON ACCESSIBILI AL PUBBLICO (CHIUSI A CHIAVE DAGLI OSA)
- DOTATI DI DISTRIBUTORE DI SAPONE LIQUIDO E ASCIUGAMANI MONOUSO

Manutenzione ordinaria/straordinaria a carico del Comune



GLI ACQUIRENTI NON POSSONO UTILIZZARE I SERVIZI IGIENICI DEGLI ALIMENTARISTI





UTILIZZO DI SISTEMI IDONEI A PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA EVENTUALI CONTAMINAZIONI ESTERNE



ETICHETTATURA DA ESPORRE AL CONSUMATORE



**SUPERFICI A CONTATTO CON  
ALIMENTI - ATTREZZATURE DA  
MANUTENERE - PULIRE -  
SANIFICARE**







- DISORDINE DIFFUSO
- STRUTTURE / MATERIALI INADEGUATI (NON RESISTENTI ALLA CORROSIONE E NON FACILMENTE LAVABILI - DISINFETTABILI)
- PRODOTTI PER LA PULIZIA NON CORRETAMENTE RIPOSTI







**GLI OSA DEVONO GARANTIRE IL CORRETTO  
SMALTIMENTO DI SOA e RIFIUTI**





Chiusura banco di vendita



TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE:  
MANTENIMENTO ININTERROTTO  
DELLA CATENA DEL FREDDO



Carni esposte in vendita: mancata protezione da contaminazioni esterne ed interruzione della catena freddo



## Carne macinata





**MEZZI DI TRASPORTO VANI DI CARICO**



***GRAZIE PER L'ATTENZIONE ...***