

LINEE GUIDA PER AUTOMEZZI, NEGOZI MOBILI E BANCHI TEMPORANEI

DEFINIZIONI:

- Automezzi :** *mezzi e/o contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari*
- Negozi mobili:** *veicoli immatricolati secondo il codice della strada come veicoli speciale uso negozi*
- Banchi temporanei:** *insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale;*

IMPRESA DI TRASPORTO :

Attività principale è il trasporto di prodotti di alimenti che si avvale di automezzi /contenitori idonei a tale funzione.

Tale impresa deve essere registrata secondo quanto previsto dal R.CE 852/2004 e dalla DGRV 3710/2007, con allegato l'elenco dei mezzi/contenitori utilizzati e le indicazioni di quanto riportato nella succitata DGRV.

Il modulo per la comunicazione D.I.A avviene attraverso l'**Allegato B1**

IMPRESA ALIMENTARE CON TRASPORTO:

L'attività principale è rappresentata dalla produzione, trasformazione, somministrazione, vendita e magazzinaggio di alimenti in cui il processo produttivo comporta anche una fase di trasporto. La ditta deve essere registrata secondo quanto previsto dal Reg.CE 852/2004 e dalla DGRV 3/10/2007 e nella relazione allegata dovrà comparire anche i mezzi e dispositivi utilizzati.

Tutti gli automezzi adibiti al trasporto di sostanze alimentari devono comunque rispettare i seguenti requisiti:

- adeguata protezione delle sostanze alimentari evitando cause di insudiciamento da agenti atmosferici o altri fattori ambientali;
- costruiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile idoneo a venire a contatto con le sostanze alimentari e in modo tale da permettere agevoli operazioni di pulizia (evitare fessure, angoli poco accessibili, ecc.).

- non essere usati promiscuamente per il carico di sostanze alimentari diverse e non ,che possano modificarne le caratteristiche dei prodotti o comunque inquinare, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Inoltre le cisterne e i contenitori devono avere :

- rivestimento interno di materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente;
- serbatoio ad unico o più scomparti costruiti in modo tale da avere angoli o spigoli smussati e raccordati in modo tale da evitare ristagni di liquidi e permettere una totale fuoriuscita delle acque di lavaggio;
- apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- sportelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- protezione termica qual'ora necessaria;
- attacchi di carico e scarico facilmente smontabili per agevolarne la pulizia;
- se asportabili o intercambiabili le cisterne e/o i contenitori devono essere contrassegnati e gli estremi riportati nell'atto autorizzativo;
- non devono essere trasportate sostanze alimentari diverse da quelle indicate nell'autorizzazione sanitaria;
- sui contenitori adibiti al trasporto di alimenti sfusi liquidi, granulati o in polvere deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione esclusivamente per prodotti alimentari. (**Capitolo IV Allegato II Reg. CE 852/2004**);

Gli autoveicoli, non idonei secondo i requisiti sopra riportati, possono essere utilizzati, se all'interno degli stessi vengono collocati contenitori destinati a venire a contatto con gli alimenti che garantiscono l'igienicità degli stessi.

In alternativa possono essere utilizzate appendici (rimorchi, ecc...) attrezzate per tale funzione.

NEGOZI MOBILI

Caratteristiche dei negozi mobili:

Il negozio mobile deve avere i seguenti requisiti:

- appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale
- disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- disposizioni per la pulitura degli alimenti;
- struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1,30 metri dalla quota esterna;
- parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte;

- impianto idraulico di attingimento, collegabile con la rete di acqua potabile oppure alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati;
- impianto idraulico di scarico collegabile con la fognatura oppure in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua potabile;
- impianto elettrico allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica oppure alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Tale sistema deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;
- banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato idonei alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati;
- frigoriferi di conservazione ed esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili dalle norme vigenti;
- lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;
- contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato, all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

Questi requisiti non sono richiesti per la vendita di prodotti ortofrutticoli freschi e prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non.

Devono, inoltre, essere sottoposti periodicamente ad idonei trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

I prodotti alimentari contenuti al loro interno devono essere collocati in modo da evitare rischi di contaminazione.

E' consentita la conservazione nei negozi mobili di limitate quantità i prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti al termine dell'attività di vendita. In tal caso i prodotti deperibili vanno mantenuti a temperatura controllata negli appositi impianti frigoriferi.

Nel negozio mobile 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". Anche per questo tipo di attività è necessario presentare una D.I.A e ottenere un numero di Registrazione.

Il negozio mobile che esercita l'attività di cottura alimenti deve avere:

- il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori in acciaio inox, come parte del banco caldo, e a tenuta stagna;
- le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in "regime caldo" munite di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60° C e 65° C;

L'attività commerciale deve essere ubicata in maniera tale che le emissioni derivanti dalle attività di cottura, frittura e girarrosto non creino molestia al vicinato e siano in regola con le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti;

La documentazione da presentare al SIAN va sempre riferita a quanto riportato nell' Allegato B1.

BANCHI TEMPORANEI

Caratteristiche dei banchi temporanei:

I banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

- essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
- avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
- avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

I prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non prodotti devono essere mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei inoltre devono essere forniti di:

- sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° C e 65° C, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;
- serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- lavello con erogatore automatico di acqua;
- serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

Requisiti previsti dal Reg. CE 852/2004, Ordinanza Ministero della Salute 3/04/2002, DGRV 3710/2007 e succ. mod. ed integrazioni.

Tutte le attività oggetto delle suddette linee guida devono adottare un piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.