

MINISTERO DELLA SALUTE

ORDINANZA 3 aprile 2002 Requisiti igienico - sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.

INDICE

- Art. 1. - Campo di applicazione e definizioni**
- Art. 2. - Caratteristiche generali delle aree pubbliche**
- Art. 3. - Caratteristiche delle costruzioni stabili**
- Art. 4. - Caratteristiche dei negozi mobili**
- Art. 5. - Caratteristiche dei banchi temporanei**
- Art. 6. - Prescrizioni particolari**
- Art. 7. - Attivita' di somministrazione**
- Art. 8. - Autorizzazione e idoneita' sanitaria**
- Art. 9. - Autocontrollo**
- Art. 10. - Vigilanza e controllo**
- Art. 11. - Disposizioni transitorie e finali**
- Art. 12. - Abrogazioni**

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, recante "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

Visto l'art. 3, ultimo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, recante "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

Visto il decreto legislativo n. 123 del 3 marzo 1993 recante "Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari";

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, recante "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari";

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, recante "Riforma della disciplina relativa al settore del commercio a norma dell'art. 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59", ed in particolare l'art. 28, comma 8 che attribuisce al Ministero della sanità il compito di emanare una ordinanza per fissare le modalità di vendita e i requisiti delle attrezzature necessari nel settore del commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche;

Vista l'ordinanza 2 marzo 2000, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - serie generale - n. 56 dell'8 marzo 2000, concernente i requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche;

Considerate le difficoltà di adeguamento alle prescrizioni di detta ordinanza segnalate dalle associazioni di categoria;

Tenuto conto delle segnalazioni delle aziende sanitarie locali e di altre amministrazioni pubbliche relative alla difficoltà di applicare la citata ordinanza in occasione di manifestazioni temporanee (come sagre, fiere e simili), nelle quali si procede alla somministrazione e vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche;

Ritenuto pertanto opportuno predisporre adeguate modifiche alle disposizioni contenute nell'ordinanza 2 marzo 2000;

Ordina:

Art. 1. - Campo di applicazione e definizioni

1. La presente ordinanza fissa i requisiti igienico-sanitari:

- a) **delle aree pubbliche**, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari;
- b) **dei posteggi**, sia singoli, sia riuniti in un mercato, sia presenti nelle fiere;
- c) **delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei** che insistono sui posteggi di cui alla lettera b).

2. Ai fini della presente ordinanza si applicano le definizioni di cui all'art. 27, comma 1, lettere b), c), d) ed e) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114. Inoltre, si intende per:

a) commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari: l'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 6 e 7;

b) mercato in sede propria: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti;

c) mercato su strada: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti, sui quali si alterna con altre attività cittadine;

d) costruzione stabile: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale;

e) negozio mobile: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio;

- f) banco temporaneo:** 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;
- g) operatori:** soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di cui alla lettera a) sui posteggi delle aree;
- h) somministrazione di alimenti e bevande:** la vendita dei prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che consentono la consumazione sul posto dei prodotti;
- i) alimento deperibile:** qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione;
- l) acqua potabile:** acqua avente i requisiti indicati dal decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236 e, dal momento della sua entrata in vigore, i requisiti indicati dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 2. - Caratteristiche generali delle aree pubbliche

1. Le aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 1, lettera a) e i posteggi che siano isolati o in numero tale da non far raggiungere nel loro insieme la qualifica di mercato secondo la legislazione regionale e la pianificazione comunale, dove si effettua il commercio dei prodotti alimentari, devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche.

2. **Le aree pubbliche**, di seguito denominate aree, destinate ai mercati di cui all'art. 1, comma 2, lettera b), dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono avere i requisiti generali di cui al comma 1 e inoltre, in particolare, devono essere:

- a) appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale, ed avere sia una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente sia una pavimentazione con strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio, per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano. Le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questa ordinanza;
- b) dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato, anche nella fognatura prescritta alla lettera a) e all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio;
- c) dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi,
- d) corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori. Tali servizi sono da distinguere per sesso e un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari. I servizi igienici, che possono essere del tipo prefabbricato autopulente, devono avere la porta con chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

3. Se nelle aree di cui al comma 2 i posteggi destinati alla vendita ed alla somministrazione dei prodotti alimentari sono riuniti in uno o più spazi destinati esclusivamente ad essi, le prescrizioni di cui allo stesso comma 2 sono vincolanti soltanto per tali spazi.

4. **Il comune**, od il soggetto gestore del mercato in sede propria, è tenuto ad assicurare, per ciò che attiene gli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta nei precedenti commi ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nella presente ordinanza, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare,

per quanto di competenza, la conformita' degli impianti, la potabilita' dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tali responsabilita' e doveri anche se il loro posteggio e' isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

Art. 3. - Caratteristiche delle costruzioni stabili

1. La costruzione stabile di cui all'art. 1, comma 2, lettera d), realizzata in un posteggio per comprendervi le attrezzature per il commercio sulle aree pubbliche, deve avere i seguenti requisiti:

- a) essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attivita' commerciale alla quale e' destinata; essere coperta, se non e' altrettanto protetta in un mercato in sede propria, e delimitata da pareti; realizzare un'adeguata protezione degli alimenti dalle contaminazioni esterne; essere sufficientemente ampia e ben ventilata; avere infissi bloccabili con serratura di sicurezza che vi impediscano l'accesso durante l'inattivita'; avere un'altezza interna utile di almeno 2,70 metri;
- b) essere costruita con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto; in particolare deve permettere un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti;
- c) avere un pavimento realizzato con materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con uno o piu' chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee; avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2,00 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; le eventuali pedane poste sopra il pavimento devono averne le stesse caratteristiche suddette e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati;
- d) essere allacciabile, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato, e di distribuzione d'acqua potabile;
- e) avere nel suo interno un 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 in modo da evitare ogni possibilita' di contaminazione degli alimenti.

2. Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili la costruzione di cui al comma 1 deve avere inoltre i seguenti requisiti:

- a) essere allacciata ad una fonte di distribuzione d'energia elettrica;
- b) essere dotata di impianto frigorifero per la conservazione e la esposizione dei prodotti, di capacita' adeguata alle esigenze commerciali di ogni singola attivita', che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte, per i prodotti deperibili, dalle norme vigenti;
- c) essere dotata di lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili.

3. I banchi utilizzati nella costruzione stabile per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari devono essere, sia per caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario, tenendo conto dei prodotti alimentari esposti. Tali prodotti devono essere comunque protetti da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondita' di almeno 30 centimetri. Dette protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi.

4. L'autorizzazione al commercio di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi nelle costruzioni di cui al comma 1 e' subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 6.

5. I valori delle dimensioni di cui al comma 1, lettere a) e c), e al comma 3 si applicano alle costruzioni stabili installate successivamente alla data di entrata in vigore della presente ordinanza.

Art. 4. - Caratteristiche dei negozi mobili

1. Il negozio mobile, di cui all'art. 1, comma 2, lettera e), con il quale viene esercitato il commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari, sia nei posteggi isolati sia dove questi sono riuniti in un mercato, deve avere, oltre ai requisiti previsti dal capitolo III dell'allegato al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, i seguenti requisiti:

a) 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;

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

c) impianto idraulico di attingimento che, in alternativa, sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta in un'area di mercato, oppure sia 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;

d) impianto idraulico di scarico che, in alternativa, sia collegabile con la fognatura predisposta in un'area di mercato oppure, quando non sia attrezzata l'area, riversi le acque reflue in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua potabile di cui alla lettera c); nel secondo caso tale impianto di scarico deve essere corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue;

e) impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Tale sistema è comunque obbligatorio e deve essere azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero. Il sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso e utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico-sanitario, della vendita dei prodotti alimentari o della somministrazione di alimenti e bevande, e, in particolare, deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;

f) banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, con gli stessi requisiti di quelli di cui all'art. 3, comma 3, idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati;

g) 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;

h) lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;

i) 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.

2. I requisiti di cui al comma 1 non sono richiesti per la vendita di prodotti ortofrutticoli freschi e prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non.

3. Nell'interno dei negozi mobili, da sottoporre periodicamente ad idonei trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

4. L'autorizzazione al commercio nei negozi mobili di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi, è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 6.

5. I valori delle dimensioni di cui al comma 1, lettera a), si applicano ai negozi mobili immatricolati successivamente alla data di entrata in vigore della presente ordinanza.

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

Art. 5. - Caratteristiche dei banchi temporanei

1. I banchi temporanei di cui all'art. 1, comma 2, lettera f), ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, devono avere i seguenti requisiti:

- a) **essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilita' durante l'attivita' commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;**
- b) **avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;**
- c) **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.**

2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. **Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.**

3. Per la vendita di prodotti della pesca, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

- idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;
- serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacita';
- lavello con erogatore automatico di acqua;
- serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacita' corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;
- adeguato piano di lavoro,

nonche' rispettare le prescrizioni di cui all'art. 6, lettera c), punti 1), 2), 3) e 6).

4. Per la vendita di molluschi bivalvi vivi i banchi temporanei devono rispettare le prescrizioni di cui all'art. 6, lettera d).

5. Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

- sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60o e 65o, 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 capacita';
- lavello con erogatore automatico di acqua;
- serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacita' corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

6. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione, nonche' alla preparazione dei prodotti della pesca.

Art. 6. - Prescrizioni particolari

1. La vendita e la preparazione sulle aree di cui all'art. 1 dei seguenti prodotti alimentari sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate:

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

- 1) devono essere disponibili strutture frigorifere, di capacita' adeguata alle esigenze commerciali delle singole unita' 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 comparti 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 puo' procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate;
- 5) si puo' 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 capacita' commerciali dell'attivita';
- 6) si puo' procedere all'elaborazione di preparazioni di carne nel settore separato di cui al punto 5), purché in tempi diversi dall'attivita' di sezionamento delle carni, rispettando flussi igienici di produzione, limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione;
- 7) le attivita' 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 puo' 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'attivita' 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 capacita' commerciali dell'attivita';
- 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'attivita' di preparazione di alimenti subordinata alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attivita' commerciale. Tale rilievo e' finalizzato all'accertamento specifico che le emissioni derivanti dalle attivita' 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 oC e 65 oC;
- 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 attivita' 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 e' consentita l'attivita' di cottura di alimenti gia' preparati o che non necessitino 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);

c) prodotti della pesca:

- 1) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;
- 2) e' consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;
- 3) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;
- 4) si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;
- 5) il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria, subordinata alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia;
- 6) e' vietata sulle aree pubbliche la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei aventi i requisiti di cui all'art. 5, comma 3, purché al momento su richiesta dell'acquirente;

d) molluschi bivalvi vivi:

1) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, e devono essere corredati da:

- a) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;
- b) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;
- c) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità;

2) la vendita di molluschi bivalvi vivi e' consentita solo nelle strutture di cui all'art. 1, comma 2, lettere d), e), f);

e) prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi:

- 1) la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attività o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti;
- 2) gli acquari, a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti;
- 3) la macellazione e l'eviscerazione dei pesci deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

2. E' vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso nella forma itinerante prevista all'art. 28 del decreto legislativo n. 114 del 31 marzo 1998.

3. La vendita di pane sfuso e' consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di cui all'art. 3, comma 3. In assenza di tali banchi, e' consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

4. L'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofruttili freschi e' consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile. In ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofruttili freschi può essere effettuata soltanto con acqua potabile.

5. **In deroga** a quanto previsto al comma 1, lettere a), b) e c), **in occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere e simili**, la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti della pesca, può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le opportune caratteristiche indicate all'art. 5, per la sola durata della manifestazione, con modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle altre prescrizioni, indicate al comma 1, lettere a), b) e c).

Art. 7. - Attività di somministrazione

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 27, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, deve essere effettuata, fatti salvi quelli previsti dall'allegato del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, nel rispetto dei seguenti requisiti:

a) avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, autorizzati ai sensi dell'art. 25, comma 2, lettera c), del medesimo decreto, oppure, nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;

b) avere locali di consumo ben aereati, 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;

c) avere 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 di banchi caldi;

d) avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; nelle cucine di modeste potenzialità in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere;

e) avere una adeguata erogazione di acqua potabile, avente i requisiti indicati all'art. 1, comma 1, lettera l). I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;

f) avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso; avere la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, per i primi cento posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. In ogni caso dovrà essere previsto un servizio igienico ad uso esclusivo del personale;

g) avere idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. Va evitato comunque l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico. I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, le pareti fino all'altezza di due metri, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;

h) avere contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quelli destinati agli alimenti.

2. 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 rispondenti ai requisiti di cui all'art. 3, comma 3, della presente ordinanza.

3. Qualora l'attività di somministrazione non possa disporre di locali di cui al punto 1), lettera a), sono richiesti i requisiti generici di cui agli articoli 3 e 4 e può essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con le strutture da banco, di alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali devono disporre di adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili mediante l'impiego di

lavastoviglie a ciclo termico oppure devono essere utilizzate posate e stoviglie a perdere. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, ed al riparo da contaminazioni esterne.

4. Nel caso di strutture adibite alla preparazione di alimenti compositi che comportano una elevata manipolazione quali i tramezzini, le tartine, i panini farciti, le frittate, la farcitura di pizze precotte, oltre ai requisiti di cui al comma 2, devono essere previsti appositi settori o spazi opportunamente attrezzati.

5. Qualora venga effettuato trattamento di riscaldamento e cottura dei cibi, sono richiesti appositi settori o spazi strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

Art. 8. - Autorizzazione e idoneità sanitaria

1. L'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, da parte dell'organo competente dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, in relazione dell'attività esercitata. Tale provvedimento deve espressamente indicare la specializzazione merceologica dell'attività medesima.

2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 e per il rilascio dell'autorizzazione amministrativa prevista dal medesimo articolo, nonché di quella sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, l'autorità sanitaria territorialmente competente accerta la sussistenza dei requisiti sanitari prescritti dalla presente ordinanza. Al momento della presentazione della domanda, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o di nulla-osta sanitario, il venditore deve indicare le modalità di conservazione e di condizionamento termico, qualora previsto, degli alimenti durante i periodi di non attività commerciale e deve altresì indicare il luogo dove è ricoverato il negozio mobile o il banco temporaneo.

3. Per i negozi mobili, l'autorizzazione di cui all'art. 2 deve contenere:

- a) indirizzo del luogo di ricovero del mezzo;
- b) indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.

4. I locali di cui al comma 3, lettera b), devono essere adeguati da un punto di vista igienico, a contenere derrate alimentari, e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

5. I negozi mobili sprovvisti dei requisiti di cui alle lettere c), d) ed e) del comma 1 dell'art. 4 e dell'impianto di erogazione autonomo di energia elettrica di cui al comma 1, lettera e), possono effettuare l'attività commerciale esclusivamente nelle aree di cui all'art. 1 della presente ordinanza munite rispettivamente di:

- a) allacciamento idropotabile accessibile da parte di ciascun veicolo;
- b) scarico fognario sifonato accessibile da parte di ciascun veicolo;
- c) allacciamento elettrico accessibile da parte di ciascun veicolo.

6. Anche se il sistema autonomo di erogazione di energia dispone di potenza adeguata da soddisfare al mantenimento costante della temperatura durante la sosta per la vendita, il suo impiego non è da intendersi alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilità di allacciamento elettrico dell'area pubblica.

7. Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, articoli 37 e 42.

Art. 9. - Autocontrollo

1. Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'"industria alimentare" come definita dall'art. 2, lettera b) del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite da tale decreto legislativo.

Art. 10. - Vigilanza e controllo

1. L'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle norme di cui alla presente ordinanza è effettuata dagli organismi istituzionalmente preposti.
2. Tale attività è svolta anche dal personale del Comando Carabinieri per la sanità, funzionalmente dipendente dal Ministero della salute. Gli atti amministrativi compilati da detto personale vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio in conformità alle procedure previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, e dal relativo regolamento d'esecuzione.

Art. 11. - Disposizioni transitorie e finali

1. I mercati in sede propria e su strada, realizzati dopo l'entrata in vigore dell'ordinanza, nei quali si effettui il commercio di prodotti alimentari, devono rispettare le disposizioni di cui all'art. 2 della presente ordinanza.
2. I mercati in sede propria e su strada, già esistenti alla data di entrata in vigore della ordinanza, nei quali si effettui il commercio dei prodotti alimentari, devono adeguarsi alle disposizioni previste dalla presente ordinanza entro il 30 giugno 2003. Per i mercati nei centri storici o in zone urbane dove non sia possibile l'adeguamento integrale, sono comunque vincolanti le prescrizioni di cui all'art. 6.
3. I **banchi temporanei** di cui all'art. 5 **debbono essere conformi ai requisiti prescritti dalla presente ordinanza entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della stessa**.

Art. 12. Abrogazioni

1. **L'ordinanza del Ministro della sanità 2 marzo 2000 è abrogata.**

Art. 13. Entrata in vigore

1. La presente ordinanza entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 aprile 2002

Il Ministro: Sirchia

Registrato alla Corte dei conti il 18 aprile 2002
Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla
persona e dei beni culturali, registro n. 1, foglio n. 262

Il testo di questo provvedimento non riveste carattere di ufficialità e non è sostitutivo in alcun modo della pubblicazione ufficiale cartacea. La consultazione è gratuita.

Fonte: Istituto poligrafico e Zecca dello Stato