



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

UFFICIO ASSISTENZA ALLE IMPRESE

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
SERVIZIO PREVENZIONE IGIENE SICUREZZA AMBIENTI DI LAVORO



**VADEMECUM PER
REPARTI DI MACELLERIA E
PESCHERIA INSERITI IN
ALTRI ESERCIZI DI
VENDITA ALIMENTI**

INDICE DEI CONTENUTI

1. UFFICIO ASSISTENZA IMPRESE & MODALITA' RICHIESTA PARERE
2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO
3. REQUISITI GENERALI
4. REQUISITI SPECIFICI
5. ALLEGATI E FAX SIMILI



PARERE ASSISTENZA TECNICA

UFFICIO UNICO ASSISTENZA ALLE IMPRESE

L'Ufficio Unico di Assistenza alle Imprese ha l'obiettivo di fornire una risposta tempestiva ai progettisti, alle Amministrazioni Pubbliche e tutti gli operatori economici in tema di rispetto delle norme in materia di igiene e sanità pubblica, sicurezza nei luoghi di lavoro e sicurezza alimentare.

L'utente rivolgendosi all'Ufficio Unico di Assistenza alle Imprese trova un unico interlocutore Dipartimentale in grado di sintetizzare le richieste, individuare e condividere la soluzione progettuale o la soluzione al quesito posto e nel contempo dare una risposta univoca rispetto alle competenze dei singoli servizi.



VIA CASTELLANA, 2 - TREVISO (TV)

C/O DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE "LA MADONNINA"

3° Piano - solo su Appuntamento



TEL: 0422 323770

dal LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 8.30 ALLE 10:00



IMPRESE@AULSS2.VENETO.IT

PARERE ASSISTENZA TECNICA

UFFICIO UNICO ASSISTENZA ALLE IMPRESE

MODALITA' RICHIESTA PARERE

I pareri di assistenza tecnica risultano essere uno strumento di supporto trasversale alle imprese e ai professionisti per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari e di sicurezza dei lavoratori relativamente a:

- nuovi insediamenti produttivi;
- ampliamenti dei locali;
- ristrutturazioni di fabbricati.

Tali pareri dovranno essere richiesti mediante la compilazione dell'apposito "Modulo di Richiesta di Parere Tecnico" scaricabile dal sito <https://www.aulss2.veneto.it/Ufficio-Unico-di-Assistenza-alle-Imprese> e inviandolo alle mail:

- protocollo@aulss2.veneto.it.
- protocollo.aulss2@pecveneto.it



UFFICIO UNICO
 ASSISTENZA IMPRESE

RICHIESTA DI PARERE TECNICO (tutti i campi sono da compilare obbligatoriamente)

SEZIONE A	<p>Il modulo è da inviare a: protocollo@aulss2.veneto.it oppure pec: protocollo.aulss2@pecveneto.it</p> <p><input type="checkbox"/> Parere di assistenza tecnica igienico-sanitaria</p> <p>N.B.: Per valutazione di progetti e parere scritto di Assistenza Tecnica in materia igienico-sanitaria, il pagamento è da effettuarsi successivamente alla ricevuta di "servizio di pagamento (DVV)" che sarà inviato al vostro indirizzo mail (NO PEC) indicato in fase di richiesta.</p>
SEZIONE B	<p>Il modulo è da caricare obbligatoriamente sul portale SIUAP/SUE del Comune di riferimento</p> <p><input type="checkbox"/> Parere di deroga su aspetti tecnico-discrezionali</p> <p><input type="checkbox"/> Parere di deroga ai requisiti art. 63 D. Lgs. 91/08</p> <p>N.B.: Per parere di deroga su aspetti tecnico-discrezionali o Parere di Deroga ai requisiti previsti dall'art. 63 del D.Lgs. 91/08, tali prestazioni prevedono il pagamento anticipato e non necessario di Avviso di Pagamento, le stesse vengono richieste tramite sportello SIUAP/SUE comunale.</p>

Il/La sottoscritto/a _____ in qualità di _____
 Per conto di _____
 nato/a a _____ () il _____
 residente a _____ () CAP _____
 in via/piazza _____ n. _____
 cellulare _____ email (PEC) _____

Confermo che il/le firme/i dichiarano/ano di punto in seno del/le parte e delle leggi speciali in materia, e sono per sé e per gli eredi, ai (D.P.A. n. 415/2005), richiedo di richiedere assistenza tecnica per i locali di seguito specificati.

DATI PER FATTURAZIONE

Persona fisica

Persona giuridica

Ragione sociale/ditta _____ P.IVA/Codice Fiscale _____
 residente a _____ () CAP _____
 in via/piazza _____ n. _____
 Email (no PEC) _____ telefono _____

RICHIESTE PARERE TECNICO PER PROGETTO DI:

Ristrutturazione

Ampliamento

Nuova costruzione

Progetto: non visitato visitato in data _____ con Ufficio Unico Assistenza Imprese.



UFFICIO UNICO
 ASSISTENZA IMPRESE

DA DESTINARE ALLA SEGUENTE ATTIVITA'

<input type="checkbox"/> Industriale/artigianale	<input type="checkbox"/> Strutture sanitarie/sociesanitarie-sociali
<input type="checkbox"/> Servizi alla persona	<input type="checkbox"/> Allevamento
<input type="checkbox"/> Pubblico esercizio/commerciale	<input type="checkbox"/> Agricola
<input type="checkbox"/> Ricettiva	<input type="checkbox"/> Residenziale
<input type="checkbox"/> Diversiva	<input type="checkbox"/> Altre: _____

Numero presentato di addetto: _____

DA ALLEGARE OBBLIGATORIAMENTE

- Relazione tecnica con:
 - descrizione del progetto da realizzare;
 - collo di lavorazione/attività svolta (linee produttive, reparti, prestazioni, servizi, materie prime, prodotti finiti, attrezzature, macchinari/impianti);
 - la presenza di eventuali sostanze pericolose ai sensi del Reg. CE 1272/2008 (CLP).
 - Riavvicinato dallo stato di progetto, stato di fatto e comparativa (preferibilmente in unica tavola) con evidenza di:
 - destinazione di utilizzo dei vari locali, layout degli arredi e attrezzature;
 - tabelle di sintesi riassuntive riportante: altezza, superficie, superficie illuminante e aerata di ogni locale e/o eventuali impianti di ventilazione artificiale;
 - dimensioni/attribuzioni di superamento barriere architettoniche;
 - progetti e sezioni.
 - In caso di deroga espressamente prevista dal Regolamento Comunale darne evidenza con il relativo estratto;
 - In caso di ampliamento e ristrutturazione allegare la planimetria dello stato di fatto;
 - In caso di fabbricati ad uso industriale e agricolo: inquadramento territoriale in scala 1:100 (raggio di almeno 500 metri) contenente eventuali altri fabbricati e la destinazione d'uso delle aree 270 (Zone Territoriali Omogenee);
 - Copia di documento d'identità in corso di validità del richiedente;
 - Attestazione di pagamento anticipato alla trasmissione della richiesta per Pareri di Deroga su Aspetti Tecnico-Discrezionali o Pareri di Deroga ai requisiti previsti dall'art. 63 del D.Lgs. 91/08 (Sezione B).
- Tali prestazioni prevedono il pagamento anticipato tramite PagoPA/MyPa, non necessario di Avviso di Pagamento e potranno essere effettuate mediante la procedura prevista nel link: <https://www.aulss2.veneto.it/Avviso-Pagamento>. Per i costi relativi alle suddette prestazioni, consultare la pagina del sito <https://www.aulss2.veneto.it/Avviso-Pagamento>.

Tutti gli allegati grafici devono essere in scala 1:100, in formato PDF, con timbro e firma professionista abilitata.

(NB: L'istanza non potrà essere ricevibile / accolta in caso di mancato inoltro di attestazione di pagamento o di discriminazione riepilogata e dettagliata come previsto dagli specifici punti del presente modulo)

Richiesta sopralluogo in loco

Luogo, data _____

Timbro e firma _____

I dati personali saranno archiviati e verranno trattati utilizzando modalità manuali, informatiche e telematiche, nel rispetto e nel pieno rispetto del regolamento (UE) 2016/679 (General Data Protection Regulation - GDPR) secondo l'informativa consentita presso sede dell'Azienda Unica n. 2 pubblicata nel sito Internet, accessibile al seguente link: <https://www.aulss2.veneto.it/Info>

Al senso dell'art. 11 della legge 97/1993 e successive modificazioni, le informazioni indicate nella presente dichiarazione vengono utilizzate unicamente per le finalità per le quali sono state esplicitamente acquisite.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO



REPARTI DI MACELLERIA E PESCHERIA INSERITI IN
ALTRI ESERCIZI DI VENDITA ALIMENTI

I REPARTI DI MACELLERIA E PESCHERIA INSERITI IN ALTRI ESERCIZI DI VENDITA ALIMENTI DOVRANNO RISPETTARE LE CARATTERISTICHE EDILIZIE ADOTTATE DAI REGOLAMENTI, DALLE NORME DI SETTORE ATTUALMENTE IN VIGORE E LE BUONE PRASSI DI LAVORAZIONE

NORME GENERALI E STRUTTURALI

NORME PER IGIENE DEGLI ALIMENTI

- Regolamenti Comunali;
- Circolare della Regione del Veneto **01/07/1997 n. 13 – DGRV 1887/97;**
- D. Lgs **81/2008** e **s.m.i** Testo unico Sicurezza sui luoghi di Lavoro;
- Legge 13/1989, D.M. 236/1989, D.P.R. 503/1996, D.G.R.V. 509/2010 e D.G.R.V. **1428/2011** (barriere architettoniche).
- **REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002;**
- **REGOLAMENTO(CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari;
- **REGOLAMENTO(CE) N. 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **REGOLAMENTO (CE) 1069/2009** norme sui sottoprodotti di origine animale
- **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

REQUISITI GENERALI & STRUTTURALI

REPARTI DI MACELLERIA E PESCHERIA INSERITI IN ALTRI
ESERCIZI DI VENDITA ALIMENTI.



Gli esercizi di vendita al dettaglio quali **macellerie e laboratori lavorazione carni in sede fissa** devono essere dotati dei seguenti locali:

- **Zona ricevimento carni**
- **Locale di lavorazione carni/laboratorio**
- **Servizi Igienici** per il personale
- **Spogliatoio** per il personale
- **Zona vendita**
- Spazi per **celle frigorifere e celle stagionatura e asciugatura** (se necessarie)
- Spazio o locale dedicato a **magazzino**
- **Vano/spazio/armadio per deposito** materiale da imballo e MOCA
- **Vano/spazio/armadio** collocazione e deposito delle attrezzature e degli strumenti di pulizia

REQUISITI STRUTTURALI

1. Altezza dei Locali

Altezze minime dei locali per attività commerciali

1. Nuove costruzioni

- Locali lavorativi e di vendita:
 - Altezza minima: 3,00 m
- Locali accessori:
 - Altezza minima ammessa: 2,40 m

2. Locali esistenti

(soggetti a ristrutturazione, manutenzione o subentro in attività esistenti)

- Locali lavorativi e di vendita:
 - Altezza minima ammessa: 2,70 m
- Locali accessori:
 - Altezza minima ammessa: 2,40 m

DEROGHE:

Per i fabbricati / locali esistenti aventi un'altezza inferiore a quelle sopra indicate, qualora siano comunque garantiti gli altri requisiti igienico-sanitari e siano dimostrate comprovate esigenze lavorative e/o la presenza di vincoli urbanistici o architettonici preesistenti, è possibile richiedere una deroga ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs. 81/2008 al codesto Ente tramite sportello SUAP del Comune di riferimento.

3. Areazione dei Locali

Aerazione naturale diretta:

- **Locali di Lavorazione / Produzione**
 - Superficie finestrata apribile $\geq 1/20$ della superficie di calpestio
- **Locali destinati alla vendita**

(assimilabile ai requisiti dei locali destinati al commercio).

- Superficie aerante $\geq 1/20$ della superficie di calpestio
- L'aerazione artificiale, intesa come integralmente sostitutiva di quella naturale, è ammessa purchè sia comunque realizzata una superficie finestrata con serramenti apribili automaticamente pari ad almeno $1/100$ rispetto a quella in pianta del locale.
- **Magazzini/Depositi**
 - Superficie aerante $\geq 1/30$ della superficie di calpestio oppure è ammessa aerazione artificiale integralmente sostitutiva, se non si tratta di un locale presidiato.

- **Altri Locali accessori**

(servizi igienici, spogliatoi, etc..)

- ammessa aerazione artificiale integralmente sostitutiva

DEROGHE:

Per i fabbricati / locali esistenti aventi aerazione inferiore a quelle sopra indicate, qualora siano comunque garantiti gli altri requisiti igienico-sanitari e siano dimostrate comprovate esigenze lavorative e/o la presenza di vincoli urbanistici o architettonici preesistenti, è possibile richiedere una deroga ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs. 81/2008 al codesto Ente tramite sportello SUAP del Comune di riferimento.

4. Superamento Barriere architettoniche

sia verificata e reso possibile per tutte le persone, indipendentemente dal loro stato di salute, la possibilità di accedere agli spazi di relazione così come previsto dalla DGR Veneto 1428 del 06/09/2011;

5) Spogliatoio

- Gli spogliatoi devono essere distinti fra i due sessi e convenientemente arredati. Nelle aziende che occupano fino a cinque dipendenti lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi;
- superficie in pianta preferibilmente 1,5 mq per addetto per i primi 10 addetti occupati per turno; mq 1 per ogni addetto eccedente i 10;
- Lo spogliatoio deve, non identificarsi con l'antibagno e di norma, consentire l'accesso diretto degli addetti dall'esterno del reparto e consentire l'uscita nei locali di lavoro;
- dovranno essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale. come armadietti individuali a doppio scomparto in materiale lavabile e disinfettabile.



6) Servizi Igienici:

- deve essere almeno uno fino a dieci dipendenti, comprensivi del titolare e/o soci, oltre 10 dipendenti devono essere distinti per sesso.
- deve sempre essere previsto l'antiwc/antibagno con lavabo preferibilmente con comandi di erogazione dell'acqua non manuali (leva, pulsante a pavimento, ecc.).
- servizi devono inoltre essere dotati di:
 - dispositivo per la distribuzione di sapone liquido
 - asciugamani a perdere e/o ad aria
 - comandi di erogazione dell'acqua preferibilmente non manuali (leva, pulsante a pavimento, ecc.).

REQUISITI SPECIFICI

IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

PER I REPARTI DI MACELLERIA E PESCHERIA INSERITI IN ALTRI ESERCIZI DI VENDITA ALIMENTI



REQUISITI PER I REPARTI DI MACELLERIA E PESCHERIA INSERITI IN ALTRI ESERCIZI DI VENDITA ALIMENTI

Si ricorda che la disposizione delle attrezzature e degli strumenti di lavoro nonchè degli spazi di lavoro dovrà essere concepita dall' OSA, ove possibile, con il criterio della **"marcia in avanti"/ buone prassi**, allo scopo di evitare l'incrocio tra percorsi "sporchi" e "puliti" che possano rappresentare una fonte di contaminazione crociata;

Locale/Zona di Ricevimento Carni e prodotti ittici

- Dovrebbe essere dotato di una protezione allo scarico (quale tamponature o tettoie), e di una lampada anti-insetti.
- Il ricevimento dei prodotti dovrebbe rispettare le Buone Pratiche di Manifattura (GMP) e, in assenza di un ingresso riservato o di adeguate guide, dovrebbe avvenire con modalità tali da prevenire eventuali contaminazioni.

Locale di Lavorazione/Laboratorio

- Il pavimento dovrà essere realizzato in materiale pulibile, lavabile e disinfettabile;
- Le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata
- La disposizione delle **postazioni di lavoro e delle attrezzature** deve permettere un svolgimento delle attività in modo razionale e igienico, prevedendo o l'utilizzo di tavoli separati per le carni rosse, le carni avicole e le preparazioni a base di carne, oppure l'utilizzo degli stessi in tempi diversi, previa pulizia, lavaggio e disinfezione delle superfici.

- Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
- I **lavelli per il lavaggio delle attrezzature** devono essere posizionati in modo da non compromettere l'igiene delle lavorazioni; è consigliabile l'uso di apparecchiature di lavaggio automatiche.
- i **lavelli per il lavaggio degli alimenti** devono essere di norma a doppia vasca, devono essere forniti di acqua calda e fredda e devono essere posizionati razionalmente in modo da non pregiudicare l'igiene delle lavorazioni;
- i **lavelli - lavamani**, devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, affiancati da un distributore di sapone liquido o in polvere e da un distributore protetto di asciugamani a perdere; il comando di erogazione dovrà essere a pedale o a ginocchio o a fotocellula non deve essere del tipo manuale;
- **se presenti i punti cottura** devono essere dotati di una cappa aspirante di dimensioni appropriate, collegata a una canna fumaria adeguatamente dimensionata, che convogli fumi e vapori oltre il colmo del tetto più alto, a una altezza non inferiore a 1 metro.
- le attrezzature per la raccolta dei **rifiuti** ad esempio i contenitori preferibilmente essere lavabili e disinfettabili, con coperchio a perfetta tenuta, con sistema di apertura a pedale e a chiusura automatica nonché di capacità adeguata



Locale di vendita:

- I banchi devono essere costruiti in materiale che può entrare a diretto contatto con le carni, di facile pulizia, lavaggio, disinfezione con superfici lisce e di dimensioni adeguate.
- le carni scongelate devono devono essere ben segnalate;
- le lampade installate sui banchi di vendita non devono modificare il colore naturale delle carni esposte;
- nei banchi di vendita dovrebbero presentare un lavamani, banco vendita refrigerato con divisori, congelatore*, banco riscaldato (+ 65)*, portacoltelli; i banchi vendita del reparto pescheria devono essere provvisti, se necessario, di vaschetta per il recupero delle acque derivate dalla fusione del ghiaccio e di vetrina atta a proteggere il prodotto esposto dal pubblico;

Celle Frigorifere e depositi:

- 1.celle frigorifere "area carni": devono essere previste per carni rosse, carni bianche, prodotti di salumeria, altri prodotti alimentari, sottoprodotti, prodotti congelati o surgelati; in mancanza di locali frigoriferi deputati la separazione può essere garantita tramite idonee separazioni fisiche (pareti, armadi...), le carni congelate e i prodotti surgelati devono essere mantenuti in apposita cella separata. Le celle frigorifere devono avere i seguenti requisiti minimi: guidevie per le carni in quarti o mezzene, scaffalature, contenitori per altri prodotti alimentari, termometro leggibile dall'esterno o altro sistema di rilevazione-registrazione delle temperature. Le celle devono essere proporzionate al volume dell'attività svolta;
- celle frigorifere area "prodotti ittici": devono essere previste per prodotto fresco, sottoprodotti prodotti congelati o surgelati, altri prodotti alimentari (se commercializzati) e devono possedere i seguenti requisiti minimi: scaffalature, contenitori per prodotti alimentari diversi dai prodotti ittici, termometro leggibile dall'esterno o altro sistema di rilevazione-registrazione delle temperature. Le celle devono essere proporzionate al volume dell'attività svolta;



Annotazioni sulle Buone Prassi – REPARTO MACELLERIA

1) Produzione e Vendita di “Preparazioni di Carne Composte Pronte a Cuocere”:

- È consentita, nella macelleria, la preparazione di prodotti alimentari pluricomposti pronti a cuocere, compresi quelli cotti, derivanti da mescolanze di carni fresche di diverse specie animali, sia con prodotti a base di carne che con sostanze di origine vegetale o da esse derivate.
- Tali esercizi devono disporre di strutture e apparecchiature adeguate per garantire la corretta attuazione delle operazioni richieste, rispettando le condizioni igieniche di lavorazione e manipolazione, in base alla tipologia delle preparazioni.

2) Banchi Esposizione carne

- I banchi di esposizione/vendita debbono essere idonei a conservare le carni ai regimi di temperatura previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 che sono i seguenti:
 - per le carni bovine, bufaline, equine, suine, ovi-caprine (carni rosse) e per la selvaggina di grossa taglia (camosci, caprioli, cinghiali etc.) la temperatura non deve superare i 7°C e per le loro frattaglie non debbono essere superati i 3°C;
 - per le carni avicunicole (carni bianche) la temperatura di mantenimento non deve superare i 4°C e altrettanto dicasi per la selvaggina di piccola taglia (fagiani, pernici, lepri etc.) per le loro frattaglie non debbono essere superati i 3°C.
 - per le carni macinate e per le preparazioni di carne (spiedini, involtini etc.) la temperatura di mantenimento non deve superare i 2°C.
 - Inoltre i banchi di esposizione/vendita debbono essere dotati di t Negli allestimenti dei banchi devono essere tenute nettamente separate, mediante idonei divisori, le carni "rosse", le carni avicunicole (carni bianche), le preparazioni di carni crude, le preparazioni di carni cotte (da mantenere fredde), i prodotti a base di carne e le carni confezionate e per ciascuna tipologia deve essere garantita la relativa temperatura

3) Preparazione di Carne Cotta:

- È necessario un banco, armadio o vetrina muniti di un sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto da vendere caldo, a una temperatura compresa tra +60°C e +65°C.
- Un banco, armadio o reparto frigorifero deve essere utilizzato per la conservazione dei prodotti cotti da consumarsi freddi, mantenendoli in attesa della vendita a una temperatura di refrigerazione non superiore ai 10°C.

4) Sottoprodotti:

- I sottoprodotti di origine animale, definiti scarti di lavorazione, secondo il Regolamento (CE) n. 1069/2009, devono essere depositati in una cella o contenitore apposito, dotato di coperchio e identificato da una striscia inamovibile alta almeno 15 cm, di lunghezza adeguata e di colore verde, nel caso siano sottoprodotti di categoria 3. Inoltre, se non rimossi quotidianamente dal locale di produzione, devono essere mantenuti a temperatura di refrigerazione o, se necessario, di congelamento. Lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale deve essere documentato in conformità al Reg. (CE) n. 1069/2009.

Annotazioni sulle Buone Prassi – REPARTO PESCHERIE

1) Banchi Esposizione pesce

- debbono essere idonei a conservare i prodotti ittici sfusi, compresi i prodotti della pesca non trasformati decongelati, ai regimi di temperatura previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 All. III (circa 0°C). I molluschi bivalvi vivi non possono essere mantenuti in acqua, e devono essere mantenuti in apposito banco frigorifero o zona separata priva di letto di ghiaccio; questi ultimi, come tutti gli altri prodotti della pesca mantenuti vivi, devono essere conservati a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità (consigliabile circa 6°C, o secondo le indicazioni del produttore se conservati in confezioni integre). I congelati e surgelati a -18°C. Il prodotto può essere esposto in idonee vetrine o su appositi banchi posti a distanza dalla zona riservata al pubblico che deve essere delimitata con apposite barriere (corde, divisori, balaustre...);

2) Produzione e Vendita di “Preparazioni di Prodotti Ittici Composte Pronte a Cuocere”:

- La disposizione delle attrezzature ed apparecchiature deve essere idonea a garantire la pratica attuazione delle operazioni richieste, nel pieno rispetto delle condizioni igieniche di lavorazione e di manipolazione, in funzione della tipologia delle preparazioni;
- Le preparazioni devono essere separate dalle altre tipologie di alimenti sia in cella frigorifera che nel banco di vendita

3) Produzione e vendita di preparazioni di prodotti destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi:

- Apparecchiatura idonea dedicata al trattamento col freddo che deve garantire congelamento rapido ad almeno -20°C ed essere dotata di timer. La temperatura del locale in cui questi prodotti vengono preparati deve essere mantenuta >12 C° oppure devono essere preparati su tavoli refrigerati.

4) Preparazione di prodotti ittici cotti e frittute:

- una disposizione delle attrezzature ed apparecchiature idonea a garantire la pratica attuazione delle operazioni richieste, nel pieno rispetto delle condizioni igieniche di lavorazione e di manipolazione, in funzione della tipologia delle preparazioni;
- forno e/o friggitrice con cappa aspirante; la cappa aspirante deve essere di idonea dimensione collegata con canna fumaria idoneamente dimensionata con uscita a tetto;
- banco/armadio/vetrina muniti di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto da vendere caldo, a temperatura da +60°C a + 65°C;

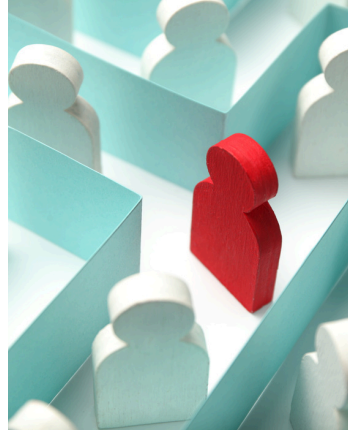
- banco/armadio/reparto frigorifero per la conservazione dei prodotti cotti da consumarsi freddi, in cui conservare gli stessi, in attesa della vendita, a temperatura di refrigerazione;
- impianto frigorifero riservato all'abbattimento rapido della temperatura dei prodotti cotti (abbattitore) da vendere freddi;

4) Sottoprodotti:

- I sottoprodotti di origine animale, definiti scarti di lavorazione, secondo il Regolamento (CE) n. 1069/2009, devono essere depositati in una cella o contenitore apposito, dotato di coperchio e identificato da una striscia inamovibile alta almeno 15 cm, di lunghezza adeguata e di colore verde, nel caso siano sottoprodotti di categoria 3. Inoltre, se non rimossi quotidianamente dal locale di produzione, devono essere mantenuti a temperatura di refrigerazione o, se necessario, di congelamento. Lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale deve essere documentato in conformità al Reg. (CE) n. 1069/2009.



NON DIMENTICARE



1 SCIA SANITARIA

(Segnalazione Certificata di Inizio Attività) è una comunicazione obbligatoria da presentare al SUAP del Comune per avviare attività nel settore alimentare, attestando il rispetto delle norme igienico-sanitarie, ambientali e urbanistiche tramite autocertificazione e allegati tecnici,

2 AUTOCONTROLLO

Piano di autocontrollo (HACCP): la ditta dovrà redigere e osservare il piano di autocontrollo salvo nel caso in cui la ditta aderisca al Progetto Microimprese Alimentari promosso dall'ULSS2 (per info <https://www.aulss2.veneto.it/semplificazioni-microimprese-alimentari>);

3 TRACCIABILITA', RINTRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA

sia garantita lungo tutte le fasi della filiera (produzione, trasformazione e distribuzione) la tracciabilità degli alimenti e di qualsiasi altra sostanza destinata a far parte di un alimento, come previsto dal Reg. CE n. 178/2002 e sia rispettato quanto previsto sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011 e D.Lgs n. 231/2017;

CONTATTACI

Dipartimento di Prevenzione

Ufficio Unico Assistenza alle Imprese

Via Castellana, 2 Treviso (TV)

0422 323770 - imprese@aulss2.veneto.it

<https://www.aulss2.veneto.it/assistenza-imprese>