

REGIONE DEL VENETO



ULSS2  
MARCA TREVIGIANA

# DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

UFFICIO ASSISTENZA ALLE IMPRESE

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



**VADEMECUM PER  
VENDITA AL DETTAGLIO  
CON BANCO MOBILE DI  
PRODOTTI ITTICI - SENZA  
AUTONEGOZIO.**

# 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 LUNEDI AL VENERDI 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](mailto:protocollo@aulss2.veneto.it).
- [protocollo.aulss2@pecveneto.it](mailto:protocollo.aulss2@pecveneto.it)

 		 	
<b>RICHIESTA DI PARERE TECNICO</b> <small>(tutti i campi sono da compilare obbligatoriamente)</small>			
<b>SEZIONE A</b>	Il modulo è da inviare a: <a href="mailto:protocollo@aulss2.veneto.it">protocollo@aulss2.veneto.it</a> oppure pec: <a href="mailto:protocollo.aulss2@pecveneto.it">protocollo.aulss2@pecveneto.it</a>		
	<input type="checkbox"/> Parere di assistenza tecnica igienico-sanitaria 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 (D.V.)" che sarà inviato al vostro indirizzo mail (NO PEC) indicato in fase di richiesta.		
<b>SEZIONE B</b>	Il modulo è da caricare obbligatoriamente sul portale SUAP/SUE del Comune di riferimento		
	<input type="checkbox"/> Parere di deroga su aspetti tecnico-discrezionali <input type="checkbox"/> Parere di deroga ai requisiti art. 63 D. Lgs. 91/08 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 necessitano di Avviso di Pagamento, le stesse vengono richieste tramite sportello SUAP/SUE comunale.		
I/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 quanto ritratto dichiara rendersi il punto ai sensi del solito penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi per gli effetti dell'art. 1 (1-b), n. 415/2000, richiedo di richiedere assistenza tecnica per i locali di seguito specificati.			
<b>DATI PER FATTURAZIONE</b> <input type="checkbox"/> Persona fisica <input type="checkbox"/> Persona giuridica Ragione sociale/ditta _____ P.IVA/Codice Fiscale _____ residente a _____ (____) CAP _____ in via/piazza _____ n. _____ Email (no PEC) _____ telefono _____			
<b>RICHIESTE PARERE TECNICO PER PROGETTO DI:</b> <input type="checkbox"/> Ristrutturazione <input type="checkbox"/> Ampliamento <input type="checkbox"/> Nuova costruzione			
Progetto _____ non visitato <input type="checkbox"/> visitato in data _____ con Ufficio Unico Assistenza Imprese.			
<b>DA DESTINARE ALLA SEGUENTE ATTIVITA'</b>			
<input type="checkbox"/> Industriale/artigianale <input type="checkbox"/> Servizi alla persona <input type="checkbox"/> Pubblico esercizio/commerciale <input type="checkbox"/> Ricettiva <input type="checkbox"/> Divertiva Numero presentato di addetti: _____		<input type="checkbox"/> Strutture sanitarie/sociesanitarie-sociali <input type="checkbox"/> Allevamento <input type="checkbox"/> Agricola <input type="checkbox"/> Residenziale <input type="checkbox"/> Altre: _____	
<b>DA ALLEGARE OBBLIGATORIAMENTE</b>			
1. Relazione tecnica con: a) descrizione del progetto da realizzare b) ciclo di lavorazione/attività svolta (linee produttive, reparti, prestazioni, servizi, materie prime, prodotti finiti, attrezzature, macchinari/impianti) c) la presenza di eventuali sostanze pericolose ai sensi del Reg. CE 1272/2008 (CLP) 2. Rinvierimento dallo stato di progetto, stato di fatto e comparativa (preferibilmente in unica tavola) con evidenza di: a) destinazione di utilizzo dei vari locali, layout degli arredi e attrezzature; b) tabella di sintesi riassuntiva riportante altezza, superficie, superficie illuminante e aerante di ogni locale e/o eventuali impianti di ventilazione artificiale; c) dimostrazione attuazione di superamento barriere architettoniche; d) progetti e sezioni. 3. in caso di deroga espressamente prevista dal Regolamento Comunale darne evidenza con il relativo estratto; 4. in caso di ampliamento e ristrutturazione allegare la planimetria dello stato di fatto; 5. 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) 6. copia di documento d'identità in corso di validità del richiedente; 7. 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 necessitano di Avviso di Pagamento e potranno essere effettuate mediante la procedura prevista sul link: <a href="https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico-di-assistenza-alle-impres">https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico-di-assistenza-alle-impres</a> . Per i casi relativi alle suddette prestazioni, consultare la pagina del sito <a href="https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico-di-assistenza-alle-impres">www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico-di-assistenza-alle-impres</a>			
Tutti gli elaborati 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 attenzione di pagamento o di discriminazione rimborsata e decisa come previsto dagli specifici punti del presente modulo)			
_____ Luogo, data _____ Timbro e firma _____			
<small>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'Aulss2. Verone, e pubblicata sul sito Internet, accessibile al seguente link: <a href="https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico-di-assistenza-alle-impres">https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico-di-assistenza-alle-impres</a>                  In senso dell'art. 11 della legge 97/1993 e successive modificazioni, le informazioni indicate nella presente dichiarazione verranno utilizzate unicamente per le finalità per le quali sono state esplicitamente acquisite.             </small>			

# NORMATIVA DI RIFERIMENTO



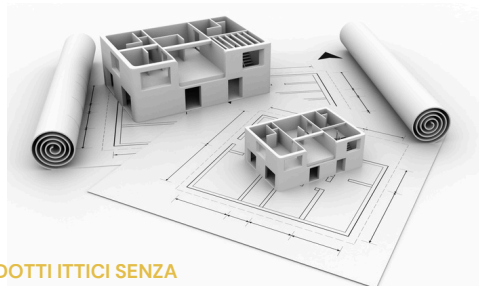
## PESCHERIE

**I LOCALI DESTINATI A PESCHERIA 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



VENDITA AL DETTAGLIO CON BANCO MOBILE - RPRODOTTI ITTICI SENZA AUTONEGOZIO

l'attività di vendita al dettaglio di prodotti ittici con banchi mobili, senza autonegozio, può essere esercitata a condizione che la ditta abbia a disposizione almeno i seguenti locale e le seguenti attrezzature:

- locale con funzione di autorimessa;
- locale/Zona movimentazione prodotti commercializzati;
- un locale/zona ricevimento prodotti ittici (facoltativo):

## REQUISITI STRUTTURALI

### Altezza dei Locali

Altezze minime dei locali sopracitati

- Locali accessori(magazzini, depositi, servizi igienici..)
  - 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.

### Illuminazione naturale diretta – Superficie minima illuminante

- **Magazzini/Depositi**  
Superficie illuminante  $\geq 1/30$  della superficie di calpestio oppure è ammessa illuminazione artificiale integralmente sostitutiva, se non si tratta di un locale presidiato.
- **Altri Locali accessori**  
(servizi igienici, spogliatoi, etc..)
  - ammessa illuminazione artificiale integralmente sostitutiva

### DEROGHE:

Per i fabbricati / locali esistenti aventi illuminazione 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.

### Aerazione naturale diretta:

- **Magazzini/Depositi**

- Superficie aerante  $\geq 1/30$  della superficie di calpestio oppure è ammessa aereazione 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.



## 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 PESCHERIE



### **VENDITA AL DETTAGLIO con banco mobile di prodotti ittici con deposito funzionalmente correlato, senza autonegozio.**

La presente scheda è riferita all'attività di vendita al dettaglio di prodotti ittici con banchi mobili, senza autonegozio, può essere esercitata a condizione che la ditta abbia a disposizione almeno i seguenti locale e le seguenti attrezzature:

- locale con funzione di autorimessa;
- locale/Zona movimentazione prodotti commercializzati;
- un locale/zona ricevimento prodotti ittici (facoltativo): che deve presentare una protezione allo scarico. In alternativa, qualora non si disponga di un ingresso riservato, il ricevimento dei prodotti deve avvenire nel rispetto delle GMP con modalità idonee a prevenire qualsiasi contaminazione). La zona ricevimento prodotti deve essere dotata di, lavabo lavamani, una protezione della zona di scarico (tettoia, tamponatura) e di lampada anti-insetti; il lavabo deve essere fornito di acqua potabile corrente calda e fredda, affiancato da distributore di sapone liquido o in polvere e da distributore protetto di asciugamani a perdere; il comando di erogazione del servizio igienico riservato al personale dovrà essere o a pedale o a ginocchio o a fotocellula, non deve essere di tipo manuale;
- celle frigorifere: devono essere previste per prodotto fresco, sottoprodotto 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;
- qualora vengano posti in vendita altri prodotti alimentari (insaporitori, condimenti...) da stoccare a temperatura ambiente deve essere presente, per tali prodotti, un locale/armadio magazzino;
- locale/armadio per il deposito di eventuale materiale di confezionamento e imballo (carta, borsette, vaschette...) dei prodotti venduti; tale locale può eventualmente coincidere con il locale/zona per lo stoccaggio di prodotti alimentari da conservare a temperatura ambiente;
- area lavaggio delle attrezzature utilizzate durante l'attività; viene consigliato l'uso di lavastoviglie industriale;

vedi 852

- 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.
- i banchi di esposizione/vendita 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;
- i banchi di vendita devono essere, oltre ai requisiti generali, inclinati e avere un idoneo sistema di raccolta delle acque di fusione del ghiaccio;
- le lampade installate sui banchi di vendita non devono modificare il colore naturale delle carni esposte;
- le attrezzature frigorifere per la conservazione/vendita dei surgelati possono essere utilizzate anche per la vendita di prodotti ittici congelati, a condizione che questi siano confezionati all'origine in pezzature commerciali e che siano depositate in comparto separato e contrassegnato da apposito cartello con la dicitura "prodotto congelato" oltre alle altre indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura;

## Celle Frigorifere e depositi:

- Nelle celle frigorifere deve essere garantita la separazione tra prodotti ittici in cassetta, prodotti confezionati, lavorati, ritirati dal banco vendita e sottoprodotti presenti nelle stesse; tale separazione si può ottenere con un numero di celle tale da garantire la completa separazione tra le categorie sopra elencate oppure tramite apposite separazioni fisiche all'interno delle stesse; i prodotti confezionati imballati devono essere disimballati prima di essere introdotti in cella.
- le celle frigorifere devono essere di dimensioni adeguate all'attività svolta. Il deflusso delle acque di condensa deve essere ben canalizzato



## Annotazioni sulle Buone Prassi

### Banchi vendita/vetrinette espositive

-I banchi di esposizione/vendita debbono essere idonei a conservare i prodotti ittici (pesci e molluschi) ai regimi di temperatura previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 All.III, i molluschi in apposito banco frigorifero, o zona separata dello stesso, alle temperature e condizioni previste dalla norma vigente, gli alimenti congelati e surgelati a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Il prodotto deve essere esposto in idonee vetrine o su appositi banchi fissati che distino almeno 1 metro da terra e/o che siano sufficientemente distanziati dalla zona riservata al pubblico e che presentino una adeguata protezione (vetrinetta); l'area deve essere delimitata con apposite barriere (corde, divisori, balaustre...); I banchi di vendita devono essere, oltre ai requisiti generali, inclinati e avere un idoneo sistema di raccolta delle acque di fusione del ghiaccio; lo scolo delle acque reflue può avvenire, in alternativa ad apposito serbatoio, mediante lo scarico diretto nella rete fognaria se consentito nell'area mercatale. I banchi per l'esposizione dei molluschi devono essere idonei a ad assicurare temperature adeguate al loro mantenimento in vita,

Se vengono utilizzate vetrinette espositive deve essere garantita, dall'area mercatale o da un apposito gruppo elettrogeno, la fornitura di energia elettrica in quantità adeguata

La preparazione dei prodotti della pesca è vietata sulle aree pubbliche. Sono consentite solamente le operazioni di decapitazione, eviscerazione e sfilettatura, purché finalizzate alla vendita diretta ed effettuate al momento su richiesta dell'acquirente.

-le attrezzature per la raccolta dei rifiuti e sottoprodotti debbono essere lavabili e disinfettabili, muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta, con sistema di apertura a pedale e a chiusura automatica nonché di capacità adeguata, -devono essere presenti contenitori per lo scongelamento dei prodotti ittici che deve avvenire nel rispetto dei principi di igiene e a temperatura idonea, con raccolta dei liquidi di risulta e nelle quantità previste per la vendita giornaliera.

### Celle frigorifere mezzo di appoggio:

Nelle mezzo d'appoggio deve essere garantita la separazione tra prodotti ittici esposti interi e lavorati, prodotti confezionati e sottoprodotti presenti nelle stesse; tale separazione si può ottenere con un celle separate o con separazione fisica tra le categorie sopra elencate; i sottoprodotti, se presenti, devono essere contenuti in contenitore dedicato e chiuso. Il deflusso delle acque a fusione del ghiaccio deve essere ben canalizzato.

Igiene del personale : deve essere disponibile un lavello per il lavaggio delle mani; se non garantito, in prossimità del banco vendita, dall'area mercatale deve essere presente un dispositivo alimentato da un apposito serbatoio e da contenitore con analogo serbatoio dei raccolta delle acque reflue.

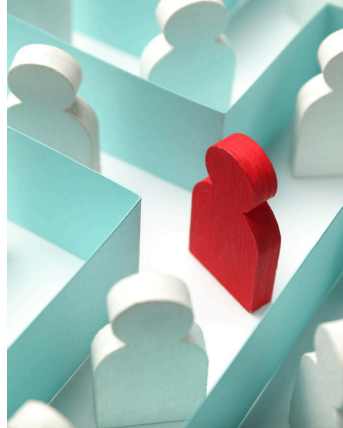
## Annotazioni sulle Buone Prassi

### 5) 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, in particolare : ·Commercio ambulante:

A posto fisso

In forma itinerante

·Deposito alimenti e bevande funzionalmente (ma non materialmente) annesso ad esercizi di vendita fissi o ad attività di commercio ambulante:

Alimenti in regime di temperatura

Alimenti non in regime di temperatura

## 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](mailto:imprese@aulss2.veneto.it)

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