



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

UFFICIO ASSISTENZA ALLE IMPRESE

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



**VADEMECUM PER
PESCHERIE**

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

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

PESCHERIA



Gli esercizi di vendita al dettaglio quali **PESCHERIE** devono essere dotati dei seguenti locali:

- **Locale di lavorazione /laboratorio**
- **Servizi Igienici** per il personale
- **Spogliatoio** per il personale
- **Zona vendita**
- Spazi per **celle frigorifere**
- 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
- Se presente impianto di aspirazione forzata deve comunque essere presente almeno il 50% della superficie finestrata apribile richiesta ovvero rapporto di 1/40

- **Locali destinati alla vendita**

(assimilabile ai requisiti dei locali destinati al commercio).

- Superficie aerante $\geq 1/20$ della superficie di calpestio
- Se presente impianto di aspirazione forzata deve comunque essere presente almeno il 50% della superficie finestrata apribile richiesta ovvero rapporto di 1/40

- **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:

xx

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 PESCHERIE



Requisiti per gli Esercizi di Vendita al Dettaglio in Sede Fissa Pescheria

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 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 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.
- 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

1) 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

2) 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 $>12^{\circ}\text{C}$ oppure devono essere preparati su tavoli refrigerati.

3) 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 $+60^{\circ}\text{C}$ a $+65^{\circ}\text{C}$;
- 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;



Annotazioni sulle Buone Prassi

4) Banchi Esposizione pesce

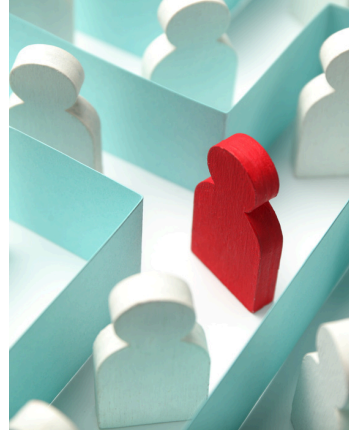
- debbono essere idonei a conservare i prodotti ittici sfusi, compresi i prodotti della pesca non trasformati decongelati, ai regimi di temperatura previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 All. III (circa 0°C). I molluschi bivalvi vivi non possono essere mantenuti in acqua, e devono essere mantenuti 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...);

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,

2 AUTOCONTROLLO

Piano di autocontrollo (HACCP): la ditta dovrà redigere e osservare il piano di autocontrollo .

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>