

# VENDITA DIRETTA SU AREA PUBBLICA E SICUREZZA ALIMENTARE

MINISTERO DELLA SALUTE - ORDINANZA 3 aprile 2002

Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari  
sulle aree pubbliche. (GU n. 114 del 17-5-2002) (STRALCIO)

## 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;

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. 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 **stabilità** durante l'attività 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. omissis

4. omissis.

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 60°C e 65°C, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato **sistema di refrigerazione** per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;

- **serbatoio per l'acqua potabile** di idonea capacità;

- **lavello** con erogatore automatico di acqua;

- **serbatoio per lo scarico** delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

6. **I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione, nonché 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 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**, ...

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 possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili adeguatamente attrezzate ...;**

4) **si può procedere al momento, per richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate;**

omissis

7) **le attività 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 ...**

b) **prodotti di gastronomia cotti:**

1) **... soltanto in un settore separato chiuso sui quattro lati, non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio omissis**

5) le attività 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, c. 2;

6) **nei negozi mobili è consentita l'attività di cottura di alimenti già 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: omissis

d) molluschi bivalvi vivi: omissis

e) prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi: omissis

2. È 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 è 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, è 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 ortofrutticoli freschi è consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile. In ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofrutticoli 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. 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.

**D.G.R. n.25-12456 del 10/05/2004** (Pubblicato sul B.U.R. n. 19 del 13/05/2004)  
**Indicazioni operative per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche**

ALLEGATO A - Indicazioni operative di carattere igienico sanitario  
per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche

**Caratteristiche dei banchi temporanei**

Per la protezione igienica degli **alimenti deperibili**, i banchi temporanei devono essere dotati di **apposite protezioni verso i clienti con uno sviluppo verticale di almeno 30 cm.**, nonché di **un'adeguata copertura dell'intero banco**, sufficiente ad assicurare il riparo da intemperie climatiche e polluzioni ambientali.

L'attività di vendita di formaggi freschi e stagionati può essere svolta anche su banchi temporanei aventi i requisiti descritti dall'OM 3/4/2000. Limitatamente ai **formaggi freschi non confezionati o non protetti**, oltre ai requisiti previsti all'art. 5, comma 5 dell'O.M., in analogia ai negozi mobili, le protezioni verso i clienti devono avere uno **sviluppo, oltre che verticale, anche orizzontale per almeno 30 cm.**

**Autocontrollo**

Le attività di preparazione e vendita di prodotti alimentari sulle aree pubbliche rientrano fra quelle soggette a **procedure semplificate** di autocontrollo (DGR 27.3.00 n° 21-29727). Nell'ambito della valutazione del piano di autocontrollo, gli O. d. C. prendono in esame:

- la **documentazione che descrive l'attività svolta**, le caratteristiche strutturali dell'esercizio, le attrezzature disponibili e l'indicazione del luogo di ricovero del negozio mobile o del banco temporaneo, l'ubicazione dell'eventuale laboratorio e dei locali connessi all'attività di vendita. Inoltre ... tecnologie ed alle attrezzature impiegate per assicurare il mantenimento ed il monitoraggio della catena del freddo (la rilevazione delle temperature deve essere opportunamente documentata), nonché alle modalità adottate per la protezione degli alimenti venduti sfusi o frazionati;
- la procedura e la relativa documentazione riferita agli interventi di **pulizia, disinfezione e disinfestazione** della struttura, degli impianti e delle attrezzature utilizzate. ... procedura relativa all'approvvigionamento e **controllo dell'acqua potabile**:
- la fornitura deve essere assicurata da parte dei Comuni gestori dei mercati oppure, qualora trattasi di acqua veicolata nei serbatoi autonomi o di quella utilizzata per la produzione di ghiaccio, dovrà essere presente nel piano di autocontrollo una procedura, sottoscritta dal titolare, atta a garantire il mantenimento dei requisiti di potabilità e che descriva le caratteristiche e la capacità del serbatoio, le modalità di attingimento e la frequenza del ricambio, la conservazione, il trasporto, nonché le modalità di scarico e sanificazione periodica dei serbatoi.
- **Il piano di autocontrollo aggiornato e la documentazione fiscale comprovante l'origine degli alimenti posti in vendita, devono accompagnare l'esercente durante lo svolgimento dell'attività commerciale sulle aree pubbliche.**

## Sanzioni

Salvo che il fatto costituisca reato, le inosservanze alle disposizioni contenute nell'O.M. 3 aprile 2002 e nelle presenti indicazioni operative regionali sono sanzionate, per gli specifici profili di competenza, in base all'art. 17 Legge 30 aprile 1962, n. 283, all'art. 358 del T.U.LL.SS. R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 ed all'art. 8 del D.Lvo 155/97.

### REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

## ALLEGATO II REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALL'ALLEGATO I)

### CAPITOLO III

#### REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), ... E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.
2. In particolare, ove necessario:
  - a) devono essere disponibili appropriate attrezzature **per mantenere un'adeguata igiene personale** (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
  - b) le **superfici in contatto col cibo** devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ... materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
  - c) si devono prevedere opportune misure per la **pulizia e, se necessario, la disinfezione** degli strumenti di lavoro e degli impianti;
  - d) laddove le operazioni ... prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
  - e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di **acqua potabile** calda e/o fredda;
  - f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei **rifiuti** (liquidi o solidi);
  - g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e **controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi**;
  - h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.