

# Linee guida per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti in attività di preparazione per l'immissione sul mercato e/o per la somministrazione di alimenti presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata (Home Food - Home Restaurant)

## 1. Introduzione e premessa

Con il presente documento si intendono fornire indicazioni operative omogenee per l'implementazione, la gestione e il controllo delle attività di preparazione di alimenti, presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata, destinati ad essere immessi sul mercato e/o ad essere somministrati presso l'abitazione stessa.

Il documento si applica agli aspetti igienico-sanitari anche allo scopo di valorizzare le tipicità enogastronomiche del territorio, salvaguardando le tradizioni culturali e culinarie domestiche della Regione Puglia, lasciando altresì impregiudicate tutte le disposizioni comunitarie e nazionali che regolano altri ambiti normativi.

Non rientra tra gli obiettivi del presente documento stabilire limitazioni relativamente al numero di giorni di operatività o alle quantità di alimenti che possono essere prodotti in tali locali e/o all'attivazione di politiche di valorizzazione commerciale.

Eventuali indicazioni in tal senso sono rinviate ad altri atti e alla competenza di altre amministrazioni.

## 2. Riferimenti normativi

- Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- Regolamento (CE) N. 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;
- Regolamento di esecuzione (UE) N.828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti la informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti;

- Regolamento UE 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011 , riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) 1332/08 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari;
- Regolamento (CE) 1333/08 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 e s. m. i. relativo agli additivi alimentari;
- Regolamento (CE) 1334/08 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti;
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;\*
- Regolamento (CE) N. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione del 20 novembre 2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti;
- Raccomandazione 2003/361/CE della Commissione del 6 maggio 2003 relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese;
- Comunicazione 2016/C 278/01 della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari.
- Legge 30 aprile 1962, n. 283 Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e s.m.i.;
- Legge N. 123 del 4 luglio 2005 recante norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia e s.m.i.;
- Decreto del Presidente della Repubblica N. 327/1980 del 26 marzo 1980 recante regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Decreto Legislativo N. 190/2006 del 5 aprile 2006 recate disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare;
- Decreto Legislativo N. 193/2007 del 6 novembre 2007 recante attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore e s.m.i.;
- Decreto Legislativo N. 59/2010 del 26 marzo 2010 recante Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno e s.m.i.;
- Decreto Legislativo N. 147/2012 del 6 agosto 2012 recante Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 26 marzo 2010, n.59, recante attuazione della direttiva 2006/123/CE, relativa ai servizi nel mercato interno e s.m.i.;
- Decreto Legislativo N. 126/2016 del 30 giugno 2016 recante attuazione della delega in materia di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), a norma dell'articolo 5 della legge 7 agosto 2015, n.124 e s.m.i.;
- Decreto Legislativo N. 222/2016 del 25 novembre 2016 recante individuazione dei procedimenti oggetto di autorizzazione, segnalazione certificata di inizio di attività (SCIA), silenzio assenso e comunicazione e di definizione dei regimi amministrativi applicabili a determinate attività e procedimenti, ai sensi dell'articolo 5 della legge 7 agosto 2015, n.124 e s.m.i.;
- Decreto Legislativo N 31/2001 del 2 febbraio 2001 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano, e s.m.i.;

- Decreto del Ministero della Salute del 14 giugno 2017 recante recepimento della direttiva (UE) 2015/1787 che modifica gli allegati II e III della direttiva 98/83/CE sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. Modifica degli allegati II e III del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n.31;
- Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»;
- Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti;
- Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e s.m.i. “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e s. m. i.
- Decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 Riforma della disciplina relativa al settore del commercio,\*\*
- Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a “Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale”. Rep. Atti n.253/CSR del 17 dicembre 2009;
- Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a “Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari”. Rep. Atti n.59/CSR del 29 aprile 2010;
- Accordo tra il Governo, le Regioni e gli Enti locali concernente l’adozione di moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni e istanze. Accordo ai sensi dell’articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281. Rep. Atti n. 46/CU del 4 maggio 2017 e successive integrazioni del 6 luglio 2017;
- Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 05 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004”. Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016;
- Nota del Ministero della salute prot. n. 3674 del 6 febbraio 2015;
- Nota del Coordinamento interregionale dell’Area Prevenzione e Sanità Pubblica, capofila Regione Veneto, prot. n. 478280 del 23/11/2018 al Ministero della Salute.

### 3. Campo di applicazione

Il presente documento si limita a fornire indicazioni relativamente agli aspetti igienico sanitari correlati alle attività di preparazione di alimenti, presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata, destinati ad essere immessi sul mercato e/o ad essere somministrati presso l’abitazione stessa.

La preparazione con regolarità in ambito domestico di alimenti non destinati al consumo domestico privato ma alla immissione sul mercato con fini commerciali, ivi compresa la somministrazione presso la stessa abitazione, è considerata attività di impresa alimentare ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002.

Nell’ambito di tale attività l’Operatore del Settore Alimentare (OSA) è responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare.

Nel momento in cui l’attività dell’OSA cade nel campo di applicazione dei regolamenti del Pacchetto Igiene, in quanto impresa alimentare, è soggetta anche al Controllo Ufficiale da parte delle Autorità Competenti e degli organi preposti. Pertanto, al fine di contemperare le attività di controllo con le tutele previste dall’ordinamento giuridico per le private dimore, l’interessato rilascia specifica dichiarazione all’atto della notifica ai fini della registrazione, relativa alla disponibilità a consentire l’accesso agli operatori dell’autorità competente per i Controlli Ufficiali.

A tal fine è prevista una voce specifica nel modulo approvato con accordo in sede di Conferenza Unificata del 4 maggio 2017 e s.m.i. (rep. atti 46/CU del 4 maggio 2017).

Inoltre, all'ingresso dell'abitazione, sul campanello, dovrà essere chiaramente indicato il nome dell'OSA.

#### 4. Glossario e definizioni

- **Impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti [Reg. (CE) 178/2002];
- **Operatore del settore alimentare (OSA):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo [Reg. (CE) 178/2002];
- **Home food:** impresa alimentare che, in una cucina domestica o in locali utilizzati principalmente come abitazione privata, produce alimenti destinati alla vendita al dettaglio;
- **Home restaurant:** impresa alimentare che prepara e/o somministra alimenti presso la propria abitazione;
- **Operatore del Settore Alimentare - home food (OSA-home food):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare di home food posta sotto il suo controllo;
- **“Collettività”:** (art. 2 comma 2 lettera d) del reg. 1169/2011) qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale. L'home restaurant si configura come una forma particolare di “collettività”;
- **“Autorità competente”:** (art. 2 del d.lgs. 193/2007) il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze;

#### 5. Adempimenti degli OSA

##### 5.1 adempimenti di natura amministrativa

Ogni soggetto che intenda intraprendere l'attività di produzione e/o somministrazione di alimenti nell'ambito di una microimpresa domestica deve notificarla tramite il SUAP all'Autorità competente sanitaria, ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del reg. (CE) n. 852/2004.

Il regime amministrativo previsto per la “Notifica ai fini della registrazione (Art.6, Reg.(CE) 852/2004)”, di cui all'Accordo conferenza unificata del 4 maggio 2017 e successive modifiche ed integrazioni, è la SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività).

Nell'ambito della notifica devono essere dichiarate le attività che si intendono effettuare, barrando la voce home food/home restaurant inserita all'interno della macro categoria scelta.

Si evidenzia che, attraverso la SCIA, l'OSA si assume ogni responsabilità relativa al rispetto di tutte le altre norme che costituiscono un prerequisito per l'utilizzo della struttura e delle attrezzature da parte dell'impresa alimentare

L'OSA deve riportare nella SCIA ovvero provvedere a comunicare alla ASL i periodi in cui esercita l'attività di home food/Home Restaurant, comprese le festività i sabati e le domeniche.

##### 5.2 adempimenti di natura igienico-sanitaria nell'ambito del sistema europeo di gestione o controllo della sicurezza alimentare

In base alla Comunicazione della Commissione Europea 2016/C 278/01 qualsiasi OSA è tenuto ad implementare il suo sistema europeo di gestione (o di controllo) per la sicurezza alimentare. Tale sistema prevede l'applicazione di tutti i requisiti generali e specifici in materia di igiene e, ove necessario, l'applicazione di PRP operativi e/o principi del sistema HACCP.

Inoltre, è necessario garantire il rispetto dei requisiti specificati nel Reg (CE) n. 178/2002 (ritiro, richiamo, comunicazione interattiva, etichettatura, gestione del prodotto non conforme non ancora immesso sul mercato).

Tenendo conto della natura dei processi e delle dimensioni delle imprese oggetto delle presenti “Linee guida”, si ritiene applicabile un autocontrollo semplificato tale da garantire la tutela del consumatore e la capacità di gestione del rischio legato alla produzione per la vendita e/o somministrazione di alimenti, in accordo con quanto stabilito nel capitolo 17 delle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004” (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).

La manipolazione degli alimenti, infatti, viene effettuata in base a procedure consolidate.

Si raccomanda, pertanto, l'adozione di idonee procedure documentate come, ad esempio, un sistema di autocontrollo semplificato, contenente indicazioni specifiche per la tipologia di alimenti che l'OSA intende produrre.

Al fine della verifica dei processi (cottura, raffreddamento e conservazione in regime di temperatura controllata), dovrà essere possibile verificare, tramite idonea strumentazione (per esempio un termometro a sonda), il raggiungimento e il mantenimento nel tempo delle temperature previste.

Qualora l'impresa effettui la preparazione di alimenti a rischio microbiologico elevato, ad esempio con utilizzo di materie prime crude di origine animale (es. uova, carne, pesce e prodotti della pesca), l'OSA deve adottare specifiche misure per evitare la contaminazione crociata, la moltiplicazione batterica e lo sviluppo di tossine, durante lo stoccaggio delle materie prime, durante la lavorazione e nella successiva conservazione dell'alimento.

### **5.2.1 requisiti generali e specifici igienico/sanitari**

Le condizioni d'igiene dei locali utilizzati nell'ambito dell'impresa alimentare (es. cucina, bagno, dispensa, locale di somministrazione/vendita) e delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti destinati alla vendita o alla somministrazione presso la stessa impresa alimentare (es. elettrodomestici, frigorifero, forno, mestoli, posate, stoviglie) e di igiene e sicurezza degli alimenti (stato di conservazione, scadenze, ecc.) devono essere garantite anche quando non è in corso la preparazione dei predetti alimenti. Tali condizioni sono oggetto di verifica in occasione del Controllo Ufficiale che può avvenire durante l'attività oppure in altri momenti, da parte dell'autorità competente, con o senza preavviso.

In ogni caso, al momento della ispezione da parte dell'organo di controllo, il locale, le attrezzature nonché le produzioni alimentari e le materie prime presenti dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa anche qualora siano destinati all'uso o al consumo domestico privato.

Durante la preparazione degli alimenti, gli animali domestici non devono avere accesso al locale di lavorazione e non devono essere presenti ciotole per cibo o acqua a loro destinate o cassette per le deiezioni.

Non devono altresì essere presenti soggetti diversi da quelli preposti alla preparazione degli alimenti.

#### **5.2.1.1 requisiti strutturali**

##### **Requisiti applicabili ai locali**

Le strutture devono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situate, progettate e costruite, nonché mantenute pulite e sottoposte a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

Si considerano idonee per evitare rischi di contaminazione da parte di insetti volanti, le retine zanzariere applicate alle finestre del locale di preparazione alimenti.

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). Nel locale di preparazione degli alimenti deve essere presente un lavello dotato di rubinetto con acqua calda e fredda, preferibilmente a comando non manuale (es. pedale o fotocellula), di sapone liquido e salviette monouso, per lavare ed asciugare le mani igienicamente. Il servizio igienico utilizzato deve essere mantenuto pulito e disporre di un sistema igienico per lavare ed asciugare le mani: lavello con rubinetto preferibilmente a comando non manuale (es.

pedale o fotocellula), sapone liquido, salviette monouso. Gli asciugamani ad aria calda possono essere installati solo nei locali in cui non vengono manipolati alimenti.

- b) Le superfici a contatto con gli alimenti devono essere in buone condizioni, facili da pulire e da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici. I piani di lavoro e le attrezzature (utensili da cucina, stoviglie, elettrodomestici) devono essere mantenuti in buono stato di pulizia e manutenzione;
- c) Si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti. La sanificazione degli utensili da cucina e delle stoviglie deve essere assicurata con un lavaggio "preferibilmente" in lavastoviglie;
- d) Laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate. Si ritiene adeguato l'uso di lavelli separati o l'uso in tempi diversi del medesimo lavello, preceduto e seguito da accurata pulizia per garantire il mantenimento di adeguate condizioni igieniche.
- e) Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda. L'abitazione deve essere rifornita da acquedotto e pertanto potabile ai sensi del Decreto Legislativo 31/01 e s.m.i.
- 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). I contenitori per i rifiuti devono essere chiudibili, in buono stato di pulizia e manutenzione, apribili e richiudibili senza necessità di sporcarsi le mani, ad esempio dotati di coperchio con apertura a pedale. Tali contenitori devono risultare puliti prima dell'inizio delle lavorazioni e, conclusa la giornata di lavorazione, devono essere svuotati e lavati.
- g) Devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura degli alimenti. Nel caso in cui non sia presente un frigorifero dedicato esclusivamente all'attività di impresa alimentare, quello utilizzato in maniera promiscua deve essere mantenuto pulito e devono essere rispettate le buone pratiche igieniche per evitare contaminazioni crociate. Gli alimenti devono essere protetti da possibili contaminazioni (per esempio mantenuti in contenitori chiusi). Per leggere agevolmente la temperatura del frigorifero in modo tale da avere sotto controllo gli eventuali innalzamenti che potrebbero compromettere la conservazione degli alimenti, qualora non sia leggibile tramite display, si raccomanda di posizionare all'interno del frigorifero un termometro di minima e massima. In funzione della tipologia di produzione, saranno disponibili ulteriori attrezzature (ad es. abbattitore, forni, fornelli, piastre, ecc.);
- h) I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione. Il locale/reparto/dispensa in cui vengono conservati gli alimenti deve essere attrezzato in maniera da garantire adeguata separazione fra i diversi alimenti e il loro sollevamento rispetto al pavimento (mensole/scaffali lavabili e disinfettabili). Le materie prime e gli ingredienti devono essere conformi alla normativa vigente e collocati in posizione da evitare contaminazioni o deterioramento.

### **Requisiti applicabili alle attrezzature**

I materiali, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere:

- Efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. Pulitura e disinfezione devono essere effettuate con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione.
- Costruiti con materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione.
- Installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

### **Requisiti applicabili alla gestione dei rifiuti**

- I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti per evitare che si accumulino e possano costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.
- I contenitori in cui sono posti i rifiuti alimentari devono essere costruiti in modo adeguato, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettati.

- Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa specifica applicabile.

#### **Requisiti applicabili al rifornimento idrico**

- Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
- Il ghiaccio che entra a contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile.
- Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.

#### **5.2.1.2 igiene del personale**

Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

- Gli indumenti puliti devono essere conservati in modo da evitare la contaminazione (separati da indumenti "civili" o sporchi). A tal fine si consiglia l'utilizzo di uno spazio dedicato. Si ritiene adeguato l'utilizzo di sopravvesti puliti, di colore chiaro. Il capo deve essere coperto e la capigliatura raccolta adeguatamente.
- Al fine di evitare il possibile pericolo fisico costituito da corpi estranei che possono contaminare gli alimenti, durante le lavorazioni non devono essere indossati gioielli, orologi, piercing, e qualora le unghie siano smaltate o finte, andranno indossati i guanti.
- Le mani vanno lavate prima di iniziare le lavorazioni, dopo avere toccato fonti di possibile contaminazione (ad es. prodotti confezionati, uova in guscio, verdure o frutta non lavate, rifiuti, maniglie, ecc.), dopo l'utilizzo dei servizi igienici e ad ogni cambio di lavorazione.
- Non è concesso fumare né masticare chewing gum durante la preparazione degli alimenti.
- Al fine di evitare contaminazione degli alimenti, la tosse e gli starnuti dovranno essere contenuti con l'utilizzo di fazzoletti usa e getta, allontanandosi dall'area di preparazione degli alimenti, nonché lavandosi le mani prima di riprendere il lavoro.
- In caso di ferite sulle mani, queste devono essere protette con medicazioni e guanti, questi ultimi andranno cambiati e/o puliti ad ogni cambio di lavorazione.
- Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffre di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

#### **5.2.1.3 requisiti di produzione**

- Le materie prime e tutti gli ingredienti utilizzati dall'OSA devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. In tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.
- Occorre predisporre procedure adeguate a controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi di preparazione, trattamento e conservazione degli alimenti.
- Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. Per queste tipologie di alimenti, la catena del freddo non deve essere interrotta.
- Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

- Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

#### 5.2.1.3.1 Requisiti specifici per le conserve alimentari

Le conserve possono essere divise in due tipologie in base al rischio che presentano.

- Tipologia "A": conserve per le quali il pericolo ed il rischio possono essere gestiti inserendo misure per il controllo del pH e/o dell'acqua libera;
- Tipologia "B": conserve per le quali il pericolo ed il rischio non possono essere gestiti inserendo misure per il controllo del pH e/o dell'acqua libera.

#### **Confetture, marmellate, composte, succhi di frutta e sciroppi di frutta**

Tali prodotti devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. Devono possedere un valore di pH inferiore 4,6\*. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto, verificato su ciascun lotto (Tipologia "A").
2. Devono possedere un valore di acqua libera inferiore a 0,93\*\*. Per questa tipologia di prodotti la riduzione dell'acqua libera viene generalmente effettuata mediante zucchero (saccarosio). Nelle confetture e nelle marmellate, per esempio, il quantitativo di zucchero necessario per raggiungere tale livello di acqua libera può variare in funzione del grado di maturazione e del tempo di cottura della frutta (Tipologia "A").
3. Devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti\*\*\*), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,6\* o un valore di acqua libera superiore a 0.93\*\* (Tipologia "B").

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente), oppure
- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4 °C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

#### **Sottaceti, sottoli e altre conserve e semiconserve**

Tali prodotti devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. Devono possedere un valore di pH inferiore a 4,6\*. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto, verificato su ciascun lotto (Tipologia "A").
2. Devono possedere un valore di acqua libera inferiore a 0,93\*\*. Per questa tipologia di prodotti la riduzione dell'acqua libera viene generalmente effettuata mediante salagione. La salagione può essere effettuata a secco oppure in salamoia. Il quantitativo di sale (cloruro di sodio) presente nella salamoia deve essere almeno pari al 10% (Tipologia "A").
3. Devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti\*\*\*), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,6\* o un valore di acqua libera superiore a 0.93\*\* (Tipologia "B").

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente), oppure
- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4 °C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

I vegetali da conservare sottaceto o sottolio devono essere tagliati in modo da presentare spessori ridotti e comunque, almeno una delle dimensioni, deve essere inferiore ad 1 cm.

#### **Requisiti per i vegetali fermentati**

Rientrano in questa categoria i vegetali fermentati per almeno 45 giorni, tramite fermentazione naturale o mediante l'impiego di colture starter. Tali alimenti devono rispettare in ogni caso il vincolo di pH inferiore 4,6\* (Tipologia "A").

#### **note**

\*La determinazione del valore di pH deve tenere conto dell'incertezza di misura in modo tale che il valore più alto dell'intervallo previsto da quest'ultima, non sia superiore al valore teorico massimo desiderato (pH  $4,2 \pm 0,2$  – il pH è accettabile in quanto il valore 4,2 addizionato dell'incertezza pari a 0,2 riferisce un valore massimo pari a 4,4 che è minore del valore limite di 4,6). Il pH delle conserve in olio deve essere misurato prima e dopo l'aggiunta dell'olio prima del trattamento termico di pastorizzazione.

\*\*La determinazione del valore dell'acqua libera deve tenere conto dell'incertezza di misura in modo tale che il valore più alto dell'intervallo previsto da quest'ultima, non sia superiore al valore teorico massimo desiderato. Nel caso in cui la conserva non subisca il trattamento termico di pastorizzazione il valore di acqua libera limite si riduce a 0,86 che corrisponde ad un contenuto di cloruro di sodio della salamoia pari al 25%.

\*\*\*Nei processi di sterilizzazione commerciale la temperatura di 121°C per 3 minuti (definito anche minimum botulinum cook) deve essere raggiunta al centro termico del contenitore (punto di minore riscaldamento), assumendo che tutti gli altri punti del contenitore ricevono una quantità di calore maggiore. In contenitori cilindrici, se il rapporto altezza/diametro è compreso fra 0.3 e 0.95, il centro termico è approssimativamente ad 1/5 dell'altezza del contenitore sopra la base (per i prodotti riscaldati per convezione) oppure al centro geometrico (per gli alimenti riscaldati per conduzione). La sterilizzazione commerciale non può essere effettuata con l'utilizzo di normali pentole a pressione ma prevede l'uso di specifiche autoclavi.

#### **5.2.1.3.2 Requisiti specifici per pasticceria fresca e piatti pronti**

- La conservazione delle materie prime, utilizzate per la preparazione di pasticceria fresca e piatti pronti, deve avvenire nel rispetto delle condizioni di tempo/temperatura, riportate in etichetta sulle confezioni.

Nel caso di materie prime non confezionate è necessario conservarle in appositi contenitori per alimenti dove deve essere apposta un'etichetta con l'indicazione della tipologia di prodotto, della data di acquisto, nonché della data di scadenza desunta dalla confezione originale presso il rivenditore.

- Lo stoccaggio del prodotto finito (dalla preparazione alla vendita) deve avvenire utilizzando buste/contenitori protettivi idonei al contatto con gli alimenti per evitare contaminazioni post-processo o contaminazioni crociate e rispettando condizioni di temperatura adeguate. Anche i trasporti del prodotto finito, ove applicabile, deve avvenire utilizzando buste/contenitori protettivi idonei al contatto con gli alimenti per evitare contaminazioni post-processo o contaminazioni crociate. Quali temperature di trasporto di riferimento si può tenere in considerazione quanto riportato nel DPR n. 327 del 26 marzo 1980.
- La data di scadenza deve essere definita dall'OSA. In ogni caso, trattandosi di alimenti pronti o pasticceria fresca di produzione domestica, tale data non deve essere superiore a 5 giorni.
- Criteri microbiologici: gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti alimentari siano conformi ai criteri microbiologici fissati nel regolamento (CE) n. 2073/2005. Data la tipologia di attività, che prevede la somministrazione e la vendita subito dopo la preparazione, la garanzia del rispetto dei criteri microbiologici si ottiene mediante il controllo del processo e non mediante il controllo del prodotto finito, ovvero con l'applicazione delle Buone Pratiche Igieniche e delle procedure semplificate di autocontrollo e non mediante analisi di laboratorio.

#### **5.2.1.3.3 Requisiti specifici per i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi**

Per i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi valgono le stesse indicazioni riportate per la pasticceria fresca e piatti pronti. È inoltre necessario soddisfare anche i requisiti di seguito riportati:

- L'OSA che prepara prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi, per i quali è obbligatorio il trattamento di congelamento del pesce utilizzato ai fini della bonifica preventiva, deve acquistare prodotti della pesca sottoposti al trattamento di bonifica preventiva a  $-20^{\circ}\text{C}$ , mantenendo nella documentazione l'attestazione di tale bonifica, da esibire a richiesta degli organi di controllo.

- Qualora effettuati direttamente il trattamento, deve essere dotato di idonea attrezzatura (abbattitore) che permetta il congelamento del prodotto a - 15°C per 96 ore, -20°C per 24 ore, - 35°C per 15 ore sempre al cuore del prodotto come da regolamento (CE) n. 853/04 modificato dal regolamento (UE) n. 1276/2011 e prevedere una procedura specifica.

Per prevenire l'anisakiasi (una malattia parassitaria causata da nematodi del genere Anisakis, contratta dall'uomo a seguito del consumo di prodotti della pesca infestati, consumati crudi, poco cotti o sottoposti a processi di conservazione non in grado di devitalizzare le larve) il Centro di riferimento nazionale per le anisakiasi (Crena) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia ha pubblicato un documento (scaricabile dal sito web: <http://www.izssicilia.it/centri-di-referenza/c-re-n-a>) dal quale si possono ricavare precise informazioni sulle tipologie di pesci che presentano maggiore criticità e sui metodi da utilizzare in cucina per prevenire l'infezione.

Oltre al congelamento, la devitalizzazione delle larve di Anisakis può essere fatta mediante:

- **Salagione:** le larve di Anisakis sono sensibili a questa tipologia di trattamento solo se effettuato rispettando determinati parametri. È stato dimostrato che il tempo massimo di sopravvivenza delle larve presenti in filetti di alici posti in salagione (concentrazione di 8-9% di sale) è di 6 settimane. Lo scrupoloso rispetto delle suddette condizioni può garantire la sicurezza del prodotto anche se non si è ricorso all'abbattimento mediante congelamento.
- **Marinatura:** è basata sull'utilizzo di una soluzione contenente acqua, sale e acidi organici, quali aceto, vino e succo di limone. Le larve di Anisakis sono molto resistenti ai tradizionali metodi di marinatura e di fatto rappresentano gli alimenti maggiormente implicati in casi di anisakiasi. È pertanto opportuno affiancare alla marinatura l'abbattimento mediante congelamento (-15°C per 96 ore; -20°C per 24 ore; -35°C per 15 ore) per evitare il rischio di anisakiasi.
- **Cottura:** la cottura superiore a 60°C per un minuto garantisce la devitalizzazione delle larve di Anisakis. È molto importante considerare il rapporto tempo/temperatura al cuore del prodotto. Ad esempio, un trancio di pesce di 3 centimetri di spessore deve essere cotto a 60°C per 10 minuti.
- **Affumicatura:** l'affumicatura a caldo effettuata a 70-80°C per 3-8 ore è in grado di inattivare le larve di Anisakis, mentre l'affumicatura a freddo (20-25°C per alcuni giorni) non è in grado di inattivare le larve. Pertanto, come per la marinatura è indispensabile affiancare all'affumicatura a freddo l'abbattimento mediante congelamento (-15°C per 96 ore; -20°C per 24 ore; - 35°C per 15 ore).

### 5.2.1.3.3 Requisiti specifici per gli intolleranti e gli allergici

E' fatto espresso divieto per gli operatori HOME FOOD / HOME RESTAURANT produrre e/o somministrare alimenti "senza glutine destinati a celiaci" ricadenti nel campo di applicazione della DGR 890/12.

Gli allergeni devono essere considerati parte del sistema di gestione per la sicurezza alimentare in quanto sono dei pericoli. La normativa vigente impone l'obbligo agli OSA di fornire ai consumatori informazioni sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e richiama gli OSA alla massima responsabilità per ridurre al minimo il verificarsi delle contaminazioni crociate;

Nell'ambito dell'autocontrollo dovranno essere quindi descritte le modalità di preparazione di tali alimenti, tali da garantire quanto previsto dalla specifica normativa.

L'OSA dopo aver stabilito quali allergeni siano pertinenti per un determinato prodotto, potrebbe adottare una delle seguenti procedure:

- tenere gli allergeni al di fuori dei locali attraverso garanzie presentate dai fornitori delle materie prime e degli altri ingredienti, oppure
- applicare misure rigorose per ridurre al minimo la contaminazione crociata, separando i prodotti potenzialmente contenenti allergeni dagli altri prodotti durante la produzione, utilizzando linee di produzione, recipienti e locali di magazzino diversi, ricorrendo ad una metodologia di lavoro specifica, sensibilizzando gli operatori e garantendo il rispetto delle norme di igiene prima del ritorno al lavoro dopo le pause per i pasti.

Per quanto riguarda la gestione degli allergeni negli alimenti sfusi, somministrati, o comunque non preimballati, si fa riferimento al decreto legislativo n. 231 del 15/12/2017, che ha stabilito le regole per rendere edotto il consumatore, in particolare il Titolo III “adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011 e relative sanzioni.

#### 5.2.1.4 Requisiti relativi ai materiali a Contatto con gli Alimenti

- I materiali che entrano in contatto con gli alimenti (compresi i materiali per il confezionamento) devono essere marchiati con il simbolo specifico o con la dicitura “idoneo per alimenti” che garantisce che siano idonei a tale scopo e corredati di dichiarazione di conformità ai sensi della normativa in materia di Materiali ed Oggetti destinati al Contatto con Alimenti (MOCA) (Reg (CE) 1935/2004).
- I MOCA devono essere stoccati in modo da evitare la contaminazione.
- Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.
- I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare



#### 5.2.1.5 Trasporto

In caso di trasporto, i prodotti alimentari devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari devono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

#### 5.2.1.6 formazione

L’OSA deve avere svolto attività di formazione ai sensi della Legge Regionale 22 del 2007, comunque adeguata alla tipologia di prodotto e di processo che applica di cui deve darne evidenza agli operatori del Controllo Ufficiale.

Poiché le preparazioni di alcuni alimenti possono presentare dei rischi, l’OSA deve conoscere tali rischi ed attuare modalità operative tali da ridurli al minimo.

Qualora le condizioni operative e le competenze dell’OSA non siano tali da garantire la sicurezza degli alimenti che intende preparare, l’Autorità competente formulerà le prescrizioni necessarie o ne vieterà la produzione.

### 5.2.2 requisiti di cui al Reg.(CE)178/2002

#### 5.2.2.1 rintracciabilità, ritiro, richiamo

Le registrazioni previste possono essere conservate in forma cartacea o informatica e possono essere così riassunte:

- **In entrata (o a monte):** il mantenimento dei documenti fiscali di acquisto della merce, compresi i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti, ai sensi del Reg. 1935/2004. Tali documenti sono indispensabili per rintracciare i fornitori dell’OSA, nel caso in cui i prodotti forniti all’OSA siano oggetto di “allerta alimentare”.
- **In uscita (o a valle),** solo qualora si venda ad altri OSA ( applicabile solo per l’Home food).
- Elenco dei clienti (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento del cliente) ( applicabile solo per l’Home food).
- Tipologia, lotto di appartenenza ed eventualmente quantitativo di prodotto fornito

Questa documentazione può essere semplicemente costituita dalla copia dei documenti commerciali di acquisto e di vendita.

L’attribuzione di un lotto di fabbricazione costituisce un requisito per gli alimenti immessi sul mercato.

Le registrazioni delle informazioni minime relative all'alimento (es. registrazioni sulla tracciabilità, documenti di acquisto ecc.) devono essere opportunamente conservate dal responsabile, per un periodo di tempo di:

- Tre mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria e ortofruttili).
- Sei mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile (per i prodotti da consumarsi entro il ...).
- Dodici mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti (da consumarsi preferibilmente entro il ...).
- I due anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione o altra data.

Nel caso in cui l'OSA ritenga o abbia motivo di ritenere che il prodotto immesso in commercio non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare e qualora questo prodotto non sia più sotto il suo immediato controllo, provvede a dare immediata comunicazione all'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio (Autorità competente).

In tale situazione l'OSA provvede a:

- Identificare il prodotto a rischio, la quantità e la localizzazione in base ai documenti di accompagnamento e/o fatture, individuando i destinatari dei lotti da ritirare, che verranno informati.
- Ritirare, se del caso, il prodotto dal mercato, provvedendovi con mezzi propri o ricorrendo alla collaborazione di altri soggetti della catena alimentare, informati dall'OSA. Nel caso in cui i clienti siano consumatori finali, si procederà, per quanto possibile, ad informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva. La portata dell'informazione potrà essere calibrata in funzione del pericolo e della rete di distribuzione, eventualmente anche con l'ausilio di mezzi di comunicazione. Nel caso in cui il cliente sia un dettagliante, la comunicazione iniziale verrà fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (ad esempio per telefono), e a questa farà seguito una comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Tale comunicazione conterrà tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto non conforme e i provvedimenti da adottare.
- Informare il fornitore, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito.
- Segregare il prodotto, qualora ancora sotto la sua disponibilità, identificandolo con cartelli.
- Stabilire la destinazione del prodotto ritirato.
- Conservare memoria scritta di tutte le segnalazioni e di tutte le operazioni compiute.

Tutte le operazioni saranno concordate con l'Autorità Competente per territorio.

#### **5.2.2.2 etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari e informazioni ai consumatori**

Gli alimenti preimballati devono essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011.

Le informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencate in Allegato II del Regolamento 1169/2011, devono essere fornite al consumatore finale dall'OSA.

Per gli home restaurant, tali informazioni possono essere riportate anche sui menù, su appositi registri, su cartelli o su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento (UE) 1169/2011 sarà assolto anche nei seguenti casi:

- L'home restaurant indica per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: *"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"*.
- L'home restaurant riporta per iscritto sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: *"per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"*;

#### **5.2.2.3 gestione dei prodotti non conformi non ancora immessi sul mercato**

Qualora l'OSA identifichi prodotti non conformi deve processarli immediatamente al fine di ripristinare la conformità. In caso non sia possibile processare nuovamente questi prodotti, devono essere identificati in modo da evitare che altri componenti dell'impresa/famiglia possano considerarli conformi ed immetterli sul mercato/consumarli.

Qualora i prodotti non conformi non possano essere riprocessati, devono essere eliminati seguendo procedure rispettose dell'ambiente conformemente alla normativa applicabile in materia e non devono costituire una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

## **6 Adempimenti dell'Autorità competente per effettuare il Controllo Ufficiale**

Gli OSA di cui al presente documento saranno oggetto di Controllo Ufficiale da parte dei competenti Servizi dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL con le modalità previste dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016). Gli OSA sono tenuti a sottoporsi al Controllo Ufficiale e a coadiuvare il personale dell'Autorità competente nell'assolvimento dei suoi compiti, come previsto dall'articolo 4 del Regolamento (CE) 882/2004.

Le Autorità Competenti effettuano Controlli Ufficiali su tutti gli OSA in base al rischio.

I suddetti controlli ufficiali possono essere eseguiti senza preavviso oppure con preavviso nel caso in cui sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione del controllo ufficiale.

A tal riguardo l'autorità Competente deve essere informata dall'operatore circa i periodi, quali la stagionalità, giorni della settimana (comprese le festività, sabati e domeniche), la fascia oraria, in cui l'OSA esercita l'attività di Home Food/Home Restaurant.

Pertanto come è previsto per le altre imprese alimentari, così anche per il controllo delle imprese che svolgono attività in modo discontinuo nell'abitazione privata (Home-Food/Home Restaurant), l'autorità competente può concordare la data e l'ora del sopralluogo qualora il metodo del controllo ufficiale preveda il preavviso o l'obiettivo del controllo ufficiale preveda la verifica di uno specifico processo produttivo mentre lo stesso si sta svolgendo.

Su richiesta l'operatore si impegna a garantire la visita dell'autorità competente in ogni momento.

## **7 Conclusioni**

La preparazione e somministrazione degli alimenti presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata è un'attività che sta diventando sempre più comune sia in Europa che in Italia.

Ancorché la quantità di alimenti prodotti e somministrati da questa tipologia di imprese alimentari non sia elevata, la non corretta applicazione della normativa comunitaria e nazionale in materia di sicurezza alimentare può costituire un problema di salute pubblica non trascurabile.

Il rispetto delle prescrizioni di cui alla normativa di settore, richiamate nella presente linea guida, delinea pertanto i limiti entro cui tali imprese possono operare, pur essendo riconosciuta loro la possibilità di dotarsi di strumenti di gestione della sicurezza alimentare flessibili in funzione della dimensione dell'impresa e dei rischi ad essa correlati.

Il presente allegato si compone di 13 pagine

**Il Dirigente ad interim della Sezione  
Promozione della Salute e del Benessere  
Dott. B.G. Pacifico**