

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

Azienda Sanitaria Universitaria  
Integrata di Trieste



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
S.S.TUTELA IGIENICO SANITARIA  
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE



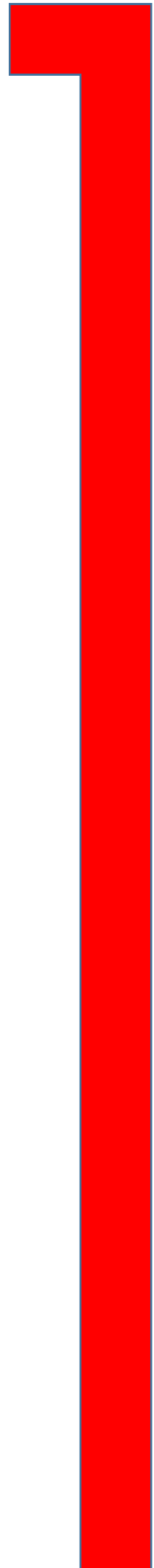
REQUISITI NORMATIVI ED IGIENICO SANITARI PER LE ATTIVITÀ DI  
VENDITA E LAVORAZIONE DEI PRODOTTI CARNEI

# DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

S. S. TUTELA IGIENICO SANITARIA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
VIA DE RALLI N. 3 – 34128 TRIESTE  
RESPONSABILE DELLA STRUTTURA  
DOTT. COCEVARI MAURIZIO

REALIZZATO DAI TECNICI DELLA PREVENZIONE  
BRESCIANI MAURIZIO E SAIN GIULIANO

DICEMBRE 2016



# **REQUISITI IGIENICO SANITARI PER L' ATTIVITA' DI VENDITA E LAVORAZIONE CARNI**

*I LOCALI DESTINATI ALLA VENDITA E LAVORAZIONE DELLE CARNI DOVRANNO RISPETTARE LE CARATTERISTICHE EDILIZIE DETTATE DAI REGOLAMENTI ATTUALMENTE IN VIGORE, QUALI:*

1. REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE
2. REGOLAMENTO EDILIZIO DEL COMUNE DI COMPETENZA
3. TESTO UNICO. D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81.
4. LINEE GUIDA PER LE ATTIVITA' DEL SETTORE COMMERCIALE, ARTIGIANALE, DIREZIONALE NELL'ALLESTIMENTO DEI LOCALI E DOTAZIONE DELLE ATTREZZATURE – EDIZIONE 2011
5. REG. CE 178/02 PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE
6. REG. CE 852/04; REG. CE 853/04
7. REG. CE 1069/09 NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
8. REG. CE 1169/11 FORNITURA DI INFORMAZIONE SUGLI ALIMENTI AL CONSUMATORE
9. REGOLAMENTI ATTINENTI E SPECIFICI ALLA ETICHETTATURA E RINTRACCIABILITÀ DELLE CARNI (REG. CE 1760/00; REG. CE 1337/13)

---

## ***ESERCIZI COMMERCIALI DESTINATI ALLA SOLA VENDITA DELLE CARNI FRESCHE, CONGELATE O COMUNQUE PREPARATE, PRECONFEZIONATE ALL'ORIGINE***

### **LOCALE DI VENDITA**

#### ***REQUISITI IGIENICO STRUTTURALI***

Il locale deve essere strutturato in modo da permettere una adeguata pulizia, disinfezione e manutenzione dello stesso ed in particolare:

1. i pavimenti devono essere realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. Si precisa che l'utilizzo della segatura come materiale antiscivolo e' assolutamente da evitare;
2. le pareti devono essere rivestite/realizzate in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di almeno 2 m misurata a partire dal piano di calpestio;
3. gli intonaci delle pareti e dei soffitti dovranno essere integri al fine di evitare la caduta di polveri, calcinacci, pitture rovinate sui prodotti alimentari;
4. servizio igienico provvisto di anti-wc dedicato al personale, rispondente alle normative vigenti.

Inoltre deve essere dotato delle seguenti attrezzature:

5. vetrine espositive frigorifere dotate di adeguata protezione dal contatto con il pubblico e provviste di separatori per le carni rosse, bianche, preparazioni a base di carne, carni preconfezionate all'origine ed eventuali salumi;
6. macchina affettatrice diversificata per carni e salumi; qualora venisse utilizzata la stessa affettatrice per i diversi prodotti, sarà cura del personale provvedere alla previa pulitura della stessa;
7. piani di lavoro in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile con attrezzature separate per le carni rosse e bianche (coltellerie e piani di taglio). Si consiglia l'utilizzo di coltelleria con manici di colore diverso destinati rispettivamente alle carni rosse e bianche;
8. acquaio dotato di acqua calda e fredda con comando di erogazione non manuale (a pedale o fotocellula) da collocarsi nelle immediate vicinanze del banco da taglio e munito di distributore di sapone liquido e asciugamani monouso. Lo scarico dello stesso dovrà essere del tipo sifonato e collegato alla rete fognaria dell'edificio;
9. armadietto a doppio scomparto e/o vano, destinato agli indumenti del personale realizzati in materiale lavabile e disinfettabile;
10. armadietto e/o vano ove detenere tutta l'attrezzatura utilizzata per le pulizie (detergenti, disinfettanti, scope, strofinacci, ecc);
11. dispositivi antinsetti alle aperture, compresa la porta d'ingresso, quali reti a fitte maglie, tende o sistemi di elettrocuzione;
12. vassoi in materiale lavabile e disinfettabile ove riporre tutta la coltelleria durante le fasi di lavorazione o in quelle successive alla pulizia o in alternativa sterilizzatore a caldo;
13. contenitori chiudibili in materiale lavabile e disinfettabile destinati a contenere gli scarti delle lavorazioni, identificati mediante una striscia verde di altezza non inferiore ai 15 cm riportante la seguente dicitura "sottoprodotti di categoria 3";

14. contenitore chiudibile con sistema a pedale destinato ai rifiuti;
15. tutte le attrezzature (scaffalature, pedane retrobanco, armadietti vari, gancere, supporti piani di lavoro, ecc) dovranno essere realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
16. materiale di confezionamento (vaschette dei preincarti, film plastico, carta alimentare, borse di plastica, ecc) dovrà essere riposto in maniera igienicamente idonea in contenitori e/o vani chiusi, fatto salvo per quanto riguarda un minimo quantitativo dello stesso per il pronto utilizzo.

#### *LOCALI CELLE FRIGORIFERE*

1. locale cella frigorifera dotata di termometro di controllo della temperatura e realizzata interamente in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, munita di guarnizioni integre sulla porta di accesso;
2. attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc) dotate di termometro di controllo della temperatura, che consentano una netta separazione delle carni rosse e bianche;
3. le acque di condensa e quelle di raffreddamento dell' apparecchiatura frigorifera devono essere convogliate alla rete fognaria o qualora ciò non fosse possibile le stesse dovranno essere convogliate all'interno di un contenitore munito di chiusura e opportunamente fissato al fine di evitare rovesciamenti accidentali, che potrebbero contaminare i prodotti alimentari;
4. all'interno della cella frigorifera dovrà essere presente un contenitore munito di coperchio, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, identificato mediante una striscia verde di altezza non inferiore ai 15 cm riportante la seguente dicitura "sottoprodotti di categoria 3" e destinato a contenere gli scarti delle lavorazioni (grasso, ossa, ecc). Gli scarti della lavorazione dovranno essere smaltiti in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1069/09.

Le attrezzature sopra indicate dovranno essere dimensionate in base alla potenzialità produttiva.

La vendita di generi alimentari sfusi (prodotti ortofrutticoli) costituisce un pericolo di contaminazione crociata sulle carni, pertanto la stessa potrà avvenire esclusivamente in ambiente separato da quello in cui si effettua la vendita delle carni fresche. Qualora i suddetti prodotti fossero preconfezionati all'origine, la loro vendita potrà avvenire all'interno del locale vendita carni fresche ma su banchi espositori separati.

---

***ESERCIZI COMMERCIALI DESTINATI ALLA VENDITA DELLE CARNI FRESCHE, CONGELATE O COMUNQUE PREPARATE, PRECONFEZIONATE ALL'ORIGINE CON ANNESSO LOCALE LABORATORIO PER LA PREPARAZIONE DI CARNE PRONTA A CUOCERE O COTTA E DI PRODOTTI A BASE DI CARNE (macelleria o supermercato con annesso laboratorio)***

***LOCALE DI VENDITA E LOCALI CELLE FRIGORIFERE***

Per quanto concerne il locale di vendita e le celle frigorifere si rimanda a quanto sopra descritto.

***LOCALE LABORATORIO***

Deve essere edilmente separato dal locale di vendita e dotato delle seguenti attrezzature:

1. pavimenti realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, dotato di scarico sifonato (piletta a pavimento) collegato alla fognatura dell'edificio. Si precisa che l'utilizzo della segatura come materiale antiscivolo e' vivamente sconsigliato;
2. pareti realizzate in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di almeno 2 m misurata a partire dalla quota del piano di calpestio. Il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere arrotondato e gli angoli esposti delle pareti vanno protetti con paraspigoli;
3. gli intonaci delle pareti e dei soffitti dovranno essere integri al fine di evitare la caduta di polveri, calcinacci, pitture rovinate sui prodotti alimentari;
4. dispositivi antinsetti alle aperture quali reti a fitte maglie, tende o sistemi di elettrocuzione;
5. acquaio dotato di acqua calda e fredda con comando di erogazione non manuale (a pedale o fotocellula) munito di distributore di sapone liquido e asciugamani monouso. Lo scarico dello stesso dovrà essere del tipo sifonato e collegato alla rete fognaria dell'edificio;
6. piani di lavoro in materiale liscio facilmente lavabile e disinfettabile con attrezzature separate per le carni rosse e bianche (coltellerie e piani di taglio). Si consiglia l'utilizzo di coltelleria con manici di colore diverso destinati rispettivamente alle carni rosse e bianche;
7. vassoi in materiale lavabile e disinfettabile ove riporre tutta la coltelleria durante le fasi di lavorazione o in quelle successive alla pulizia o in alternativa sterilizzatore a caldo;
8. contenitori chiudibili in materiale lavabile e disinfettabile destinati a contenere gli scarti delle lavorazioni;
9. contenitore chiudibile con sistema a pedale destinato ai rifiuti;
10. qualora venisse effettuata la produzione di cibi cotti, la cottura degli stessi dovrà essere effettuata avendo cura di posizionare l'attrezzatura utilizzata per la cottura sotto cappa aspirante collegata a canna fumaria indipendente sfociante oltre il colmo del tetto;
11. deve essere garantita l'assenza di materiali ed alimenti non attinenti all'attività delle lavorazioni dei prodotti preparati;
12. devono essere garantiti adeguati spazi di manovra del personale limitando l'ingombro dell'attrezzatura presente nel locale.

## *PRODUZIONE DI PREPARAZIONI CARNEE PRONTE A CUOCERE E COTTE*

Al fine di poter effettuare la preparazione di prodotti carnei pronti a cuocere e cotti, sono necessarie le ulteriori attrezzature:

1. banco separato per la preparazione di piatti pronti a cuocere in materiale igienicamente idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile;
2. contenitori con coperchi per conservare vegetali freschi e prodotti deperibili (formaggi, ecc);
3. contenitori con coperchio opportunamente etichettati per conservare aromi e spezie;
4. attrezzature per la cottura (forno, girarrosto, piastre, ecc) dotati di cappa aspirante regolamentare;
5. banco o vetrina espositiva per la conservazione dei prodotti cotti in grado di mantenere gli stessi alla temperatura di almeno 65° centigradi;
6. coltelleria dedicata.

Le attrezzature sopra indicate dovranno essere dimensionate in base alla potenzialità produttiva.

---

### IGIENE DEL PERSONALE:

1. garantire l'igiene delle mani curando il taglio e la pulizia delle unghie;
2. non portare anelli, orologi e bracciali;
3. non consumare cibi e/o bevande e non fumare durante il lavoro;
4. utilizzare idoneo copricapo durante il lavoro;
5. evitare di parlare sopra gli alimenti e soprattutto evitare starnuti e colpi di tosse sopra di essi;
6. in caso di ferite sulle mani, disinfettarle e proteggerle con bende monouso e cerotti impermeabili, utilizzare guanti monouso a ricoprirle;
7. non umettare le dita con la saliva per prendere tovaglioli, carta di imballaggio, carta per alimenti, ecc;
8. prima di entrare nell'ambiente di lavoro assicurarsi di avere tutti gli indumenti igienicamente puliti evitando in particolar modo di utilizzare le medesime calzature all'interno ed all'esterno del luogo di lavoro;
9. dopo ogni manipolazione di denaro avvenuta in assenza di protezioni alle mani, l'operatore dovrà avere cura di lavarsele accuratamente prima di iniziare la lavorazione.

## DOCUMENTAZIONE DA DETENERE

Presso gli esercizi commerciali dovranno essere sempre tenuti a disposizione degli organi di vigilanza la seguente documentazione:

1. piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP come previsto dall'art. 5 del REG. CE 852/04;
2. documenti necessari a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti posti in vendita come previsto dal REG. CE 178/02, comprese le indicazioni necessarie alla vendita delle carni di bovino e avicole come previsto dalle apposite ordinanze e regolamenti in vigore;
3. documentazione relativa alla corretta procedura di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale prevista dal REG. CE 1069/09;
4. autorizzazione sanitaria alla vendita di prodotti carnei e/o autorizzazione sanitaria per laboratorio di prodotti pronti a cuocere rilasciata dall'Autorità competente. Per le attività attualmente esistenti l'Autorità Sanitaria provvederà alla registrazione d'ufficio delle stesse con la relativa assegnazione del numero di registrazione come previsto dal REG. CE 853/04;
5. nel caso di apertura di una nuova attività, l'Azienda Sanitaria ha predisposto il modello NOT (notifica di impresa alimentare) che l'utente è tenuto a presentare prima dell'inizio della stessa sulla base del quale l'attività verrà registrata con l'assegnazione del numero di registrazione che verrà comunicato all'interessato;
6. nel caso di una volturazione di titolarità di una attività esistente, l'Azienda Sanitaria ha predisposto il modello NOT (notifica di impresa alimentare) che l'utente è tenuto a presentare prima dell'inizio della stessa, sulla base del quale l'attività verrà aggiornata mantenendo lo stesso numero di registrazione già esistente e che verrà comunicato comunque all'interessato;
7. l'assegnazione del numero di registrazione, dovrà essere tenuto a disposizione degli organi di vigilanza.
8. la scrivente Struttura Semplice reputa di fondamentale importanza informare che, nella compilazione del modello NOT, la parte si assume piena responsabilità penale nel sottoscrivere false dichiarazioni e/o presentare atti falsi o contenenti dati non corrispondenti a verità come previsto dal DPR n° 445/2000.
9. In ottemperanza all'Allegato II Capitolo XII del REG.852/04, la Regione FVG – Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale - Servizio Sicurezza Alimentare, Igiene della Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, ha predisposto l'obbligo della formazione del personale finalizzata alla prevenzione e al controllo delle malattie trasmesse da alimenti con Nota Prot. n. 9916/SPS-VETAL d.d.12/05/2008