

## **REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI (in particolare presso le edicole e su aree pubbliche)**

Con nota del 24.08.2022 la Regione Veneto – Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Venerinaria – U. O. Sicurezza Alimentare – ha fornito alcune precisazioni in merito ai requisiti igienico-sanitari per la vendita di prodotti alimentari.

In particolare la regione prende atto che **gli operatori che pongono in vendita stampa quotidiana e periodica (edicole)** hanno facoltà di porre in vendita le seguenti tipologie di prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare, per i quali non vi é necessità di conseguire i requisiti professionali di cui all'art. 71, comma 6, del D.Lgs. 59/2010:

*pastigliaggi preconfezionati, costituiti generalmente da caramelle, confetti, cioccolatini, gomme da masticare; gelati confezionati e simili; patatine e snack; bevande preconfezionate, ad eccezione del latte e delle bevande alcoliche e superalcoliche.*

Tuttavia anche **per tali tipologie di prodotti sussiste l'obbligo di presentare all'Azienda ULSS la notifica sanitari per la vendita di alimenti, anche se confezionati.**

La stessa andrà presentata in modalità telematica tramite il portale "impresainungiorno".

Per quanto riguarda più in generale i **requisiti igienico sanitari per l'esercizio dell'attività di commercio di prodotti alimentari**, la regione precisa quanto segue:

*In merito ai requisiti igienico-sanitari per l'esercizio dell'attività di commercio di prodotti alimentari, l'operatore che detiene alimenti per la vendita deve fare riferimento, oltre ai principi generali di cui al regolamento (CE) n. 178/2002 (ad esempio per gli aspetti relativi alla tracciabilità), anche al regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimenti. Per quanto riguarda in particolare il commercio su aree pubbliche, come nel caso di vendita di prodotti preconfezionati nei chioschi, gli operatori faranno riferimento all'allegato II, Capitolo III del regolamento (CE) n. 852/2004, in relazione alla tipologia di alimenti detenuti e venduti. Ad esempio, nel caso di vendita di gelati "devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi" e comunque "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". Per quanto riguarda, invece, il mantenimento di un'adeguata igiene personale la normativa parla di "disponibilità di attrezzature" "ove necessario", non di presenza di un servizio igienico di esclusiva pertinenza della struttura.*

*A tal proposito si richiama la nota del Ministero della salute prot. 23033 del 5/06/2014 che, in riferimento al commercio di alimenti su aree pubbliche, ha esplicitato che il regolamento (CE) n. 852/2004 ha superato le precedenti norme nazionali e locali: l'operatore deve predisporre procedure di autocontrollo adeguate per garantire la sicurezza degli alimenti immessi sul mercato e, come già sopra indicato, deve rispettare i requisiti generali del Capitolo III dell'Allegato II del citato regolamento per quanto attiene specificamente "alle strutture mobili e/o temporanee quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati".*