

**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 campo di applicazione

La preparazione e la 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.

Per tali motivi, con le presenti linee guida si intendono fornire indicazioni operative omogenee in Regione Emilia-Romagna 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.

La preparazione 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 Regolamento (CE) No 178/2002. Pertanto, nell'ambito di tale attività, l'operatore del settore alimentare (OSA) è responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare.

Essendo impresa alimentare, è soggetta anche al controllo ufficiale da parte delle autorità competenti e degli altri organi preposti. Pertanto, al fine di contemperare le attività di controllo con le tutele previste dall'ordinamento giuridico per le private dimore, l'interessato deve rilasciare una specifica dichiarazione, all'atto della notifica ai fini della registrazione, di 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, preferibilmente sul campanello, dovrà essere chiaramente indicato il nome dell'operatore.

2. Riferimenti normativi

- Regolamento (CE) No 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) No 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) No 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 (UE) No 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) No 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) No 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) No 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) No 1924/2006 e (CE) No 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la Direttiva 87/250/CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 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) No 608/2004 della Commissione;
- Regolamento (UE) No 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) No 1332/08 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari;
- Regolamento (CE) No 1333/08 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 e s. m. i. relativo agli additivi alimentari;
- Regolamento (CE) No 1334/08 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 (CE) No 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) No 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;
- Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare
- Raccomandazione 2003/361/CE della Commissione del 6 maggio 2003 relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese;
- Comunicazione 2022/C 355/01 della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche 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, No 283 "Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, No 1265: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e s.m.i.;
- Legge 4 luglio 2005, No 123 recante "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" e s.m.i.;
- Decreto del Presidente della Repubblica No 327/1980 del 26 marzo 1980 recante "Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962, No 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- Decreto Legislativo No 190/2006 del 5 aprile 2006 recate "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) No 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 No 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 No 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 No 147/2012 del 6 agosto 2012 recante "Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, No 59, recante attuazione della Direttiva 2006/123/CE, relativa ai servizi nel mercato interno" e s.m.i.;
- Decreto Legislativo No 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, No 124" e s.m.i.;
- Decreto Legislativo No 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, No 124" e s.m.i.;
- Decreto Legislativo No 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) No 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, No 31";
- Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, No 231: "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) No 1169/2011, relativo alla fornitura di

informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Regolamento (UE) No 1169/2011 e della Direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della Legge 12 agosto 2016, No 170 - Legge di delegazione europea 2015”;

- Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, No 29 “Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai Regolamenti (CE) No 1935/2004, No 1895/2005, No 2023/2006, No 282/2008, No 450/2009 e No 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, No 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 No 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale”. Rep. Atti No 253/CSR del 17 dicembre 2009;
- Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a “Linee guida applicative del Regolamento No 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari”. Rep. Atti No 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, No 281. Rep. Atti No 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, No 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) No 882/2004 e No 854/2004”. Rep. Atti No 212/CSR del 10 novembre 2016;
- Nota del Ministero della Salute prot. No 3674 del 6 febbraio 2015;
- Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, No 27 “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) No 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della Legge 4 ottobre 2019, No 117”;
- Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, No 32 “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) No 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della Legge 4 ottobre 2019, No 117”;
- Decreto-Legge 22 marzo 2021, No 42 “Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare”;
- Legge 21 maggio 2021 No 71, conversione con modificazioni del Decreto Legislativo 22 marzo 2021 No 42 - “Disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare”;
- Circolare del 16 novembre 2016, Prot. 0361078 del Ministero della Salute e Ministero dello Sviluppo Economico, avente per oggetto:

"Disposizioni del Regolamento (UE) No 1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale"

- Deliberazione della Giunta Regionale 17 novembre 2008, No 1869 "Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare";
- Determinazione del Responsabile del Servizio veterinario e igiene degli alimenti, 13 novembre 2013, No 14738 "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale";
- Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettività e Sanità Pubblica del 16 marzo 2018, No 3642, "Approvazione delle Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine";
- Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettività e Sanità Pubblica del 6 giugno 2018, No 8667 "Approvazione modulo Notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria determinazione No 14738/2013";
- Deliberazione della Giunta Regionale 28 settembre 2022, N. 1589 Linee guida per la produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in regione Emilia-Romagna.

3. Glossario e definizioni

Autorità competenti: il Ministero della Salute, le Regioni, le Province Autonome di Trento e Bolzano, le Aziende Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorità competenti designate, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (UE) No 2017/625, a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del medesimo Regolamento e ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative nei seguenti settori:

- alimenti, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;...omissis (Articolo 2, Decreto Legislativo No 27/2021).

Collettività: 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" (Articolo 2, Regolamento (UE) No 1169/2011).

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Articolo 3, Regolamento (CE) No 178/2002).

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso (Regolamento (CE) No 178/2002).

Commercio elettronico (e-commerce): lo svolgimento di attività commerciali e di transazioni per via elettronica, che comprende attività diverse quali: la commercializzazione di beni e servizi per via elettronica; la distribuzione on-line di contenuti digitali; l'effettuazione per via elettronica di operazioni finanziarie e di borsa; gli appalti pubblici per via elettronica ed altre procedure di tipo transattivo delle Pubbliche Amministrazioni (Circolare del Ministero dell'Industria No 3487/c del 1 giugno 2000 - COM(97)157 del 15/04/1997).

Controlli ufficiali: le Autorità competenti di cui all'articolo 2, comma 1 del Decreto Legislativo No 27/2021, effettuano regolarmente i controlli ufficiali su tutti gli stabilimenti e le attività dei settori di cui al medesimo comma 1, in base alla categoria di rischio assegnata e con frequenza adeguata, tenendo conto dei criteri stabiliti dall'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), b), c), d), ed e) del Regolamento (UE) No 2017/625. I controlli ufficiali sono eseguiti di norma senza preavviso, tranne nel caso in cui tale preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione del controllo stesso. I controlli ufficiali devono essere eseguiti secondo procedure documentate, aggiornate secondo necessità, che contengano istruzioni per il personale addetto alla esecuzione dei controlli stessi, al fine di garantirne l'omogeneità e l'efficacia. Le Autorità competenti mettono in atto procedure per verificare la coerenza e l'efficacia dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali e adottano le azioni correttive in caso di inadeguatezze. Le Autorità competenti elaborano una documentazione scritta del controllo effettuato, tramite scheda di controllo ufficiale o verbale o altro documento altrimenti nominato, che può avere anche formato elettronico. Tale documentazione deve comunque essere resa disponibile all'operatore. Le Autorità competenti effettuano i controlli ufficiali con un livello elevato di trasparenza e, almeno una volta l'anno, mettono a disposizione del pubblico le informazioni ai sensi dell'articolo 11, paragrafo 1 del Regolamento (UE) No 2017/625, anche mediante la pubblicazione su internet.

Home food: impresa alimentare che, in una cucina domestica e/o in locali utilizzati principalmente come abitazione privata, produce alimenti destinati alla vendita al dettaglio.

Home restaurant: impresa alimentare che prepara e somministra alimenti presso la propria abitazione.

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente dette (Regolamento (CE) No 178/2002).

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 (Articolo 3, Regolamento (CE) No 178/2002).

Microimpresa: impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro. Nell'ambito della produzione degli alimenti si fa riferimento al capitolo 17 dell'Intesa Rep. Atti No 212/CSR del 10 novembre 2016 (Raccomandazione 2003/361/CE).

Operatore: qualsiasi persona fisica o giuridica soggetta a uno o più obblighi previsti dalla normativa relativa ai settori: a) degli alimenti, della sicurezza alimentare e dei mangimi comprese le norme volte a garantire le pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori; b) della fabbricazione e dell'uso dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA); c) dell'emissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) ai fini della produzione di alimenti e mangimi; d) delle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante; e) dell'uso di prodotti fitosanitari e dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi; f) della produzione biologica e dell'etichettatura dei prodotti biologici; g) del benessere degli animali; h) dell'uso e dell'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite; i) della prevenzione e riduzione dei rischi derivanti da sottoprodotti di origine animale (SOA) e prodotti derivati (Articolo 3, Regolamento (UE) No 2017/625).

Pericolo (relativo alla sicurezza alimentare): "Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o in un mangime o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute" (Regolamento (CE) No 178/2002).

Procedure semplificate di autocontrollo: adozione di procedure semplificate del Sistema "*Hazard analysis and critical control points*" (HACCP), secondo le linee guida tecniche riportate nell'allegato 1 della Deliberazione della Giunta regionale dell'Emilia-Romagna del 17 novembre 2008, No 1869 "Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare".

4. Adempimenti degli Operatori

4.1. Adempimenti amministrativi

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'articolo 6 del Regolamento (CE) No 852/2004. I riferimenti per effettuare la notifica (le procedure e le modalità operative con la relativa modulistica per la registrazione) sono riportati nella Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica del 6 giugno 2018, No 8667 "Approvazione modulo Notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria determinazione No 14738/2013".

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

4.2. Requisiti igienico- sanitari

Nella gestione dell'attività di Home food e Home Restaurant i requisiti igienico sanitari da rispettare sono quelli previsti dall'Allegato II, capitolo III del Regolamento (CE) No 852/2004 che, per pronta evidenza, vengono di seguito riportati.

III. REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. *Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati, 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;*
 - b) *le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti allo scopo, 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 connesse al settore alimentare 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*

- 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.*

L'operatore, in base ai requisiti sopra evidenziati, è tenuto ad implementare il suo sistema di autocontrollo per la sicurezza alimentare. Tale sistema prevede l'applicazione dei prerequisiti operativi e/o principi del sistema HACCP. È necessario, inoltre, garantire il rispetto dei requisiti specificati nel Regolamento (CE) No 178/2002 (rintracciabilità, 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 come previsto nella Deliberazione della Giunta regionale 17 novembre 2008, No 1869 "Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare". Ciò permette, a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa alimentare di procedure di controllo fondate sull'applicazione di misure igieniche di base (prerequisiti) come elemento centrale per garantire la sicurezza alimentare.

Nel sistema di autocontrollo devono essere comprese anche le ricette relative alle produzioni effettuate, sia per utilità dell'operatore addetto al loro svolgimento, sia per permettere all'Autorità competente di avere una completa visione delle produzioni in essere. 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, prodotti della pesca, etc.), l'operatore deve adottare specifiche misure per evitare la contaminazione crociata, la moltiplicazione batterica e lo sviluppo di tossine, durante lo stoccaggio delle materie prime, la lavorazione e la successiva conservazione dell'alimento.

Dato che tali attività vengono effettuate in maniera discontinua presso abitazioni private, è necessario che l'Autorità competente notifichi in via preliminare all'operatore l'esecuzione del controllo ufficiale, in modo da assicurarne la fattibilità. In ogni caso, al momento del controllo ufficiale, il locale, le attrezzature nonché le produzioni alimentari e le materie prime presenti dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia, anche qualora siano destinati all'uso

o al consumo domestico privato.

Durante la preparazione degli alimenti non devono essere presenti soggetti diversi da quelli preposti alla loro preparazione; gli animali domestici non devono avere accesso al locale di lavorazione e in tale locale non devono essere presenti ciotole per cibo o acqua a loro destinate o cassettime per le deiezioni.

Di seguito, per ogni singolo punto riportato dalla norma, si forniscono indicazioni per la corretta applicazione dei requisiti richiesti.

4.2.1. Requisiti applicabili ai locali e alle attrezzature

<<Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati, 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>> (Allegato II, Capitolo 3, punto 1, Regolamento (CE) No 852/2004).

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, etc.) devono essere garantite anche quando non è in corso la preparazione dei predetti alimenti.

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, etc.).

Si considerano idonee per evitare rischi di contaminazione da parte di insetti volanti, le zanzariere applicate alle finestre dei locali di preparazione e conservazione degli alimenti.

<<Devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale>> (Allegato II, Capitolo 3, punto 2, lettera a, Regolamento (CE) No 852/2004).

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 di salviette monouso.

Il servizio igienico utilizzato deve essere mantenuto pulito e disporre di un sistema per lavare ed asciugare le mani: lavello con rubinetto preferibilmente a comando non manuale (es. pedale o fotocellula), sapone liquido, salviette monouso o dispositivi ad aria calda. Questi ultimi possono essere installati solo nei locali in cui non vengono manipolati alimenti.

<<Le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti allo scopo, e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'Autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo>> (Allegato II, Capitolo 3, punto 2, lettera b, Regolamento (CE) No 852/2004).

I piani di lavoro e le attrezzature (utensili da cucina, stoviglie, elettrodomestici) devono essere mantenuti in buono stato di pulizia e di manutenzione.

<<Si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti>> (Allegato II, Capitolo 3, punto 2, lettera c, Regolamento (CE) No 852/2004).

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

- a) efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. Pulizia e disinfezione devono essere effettuate con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- b) costruiti con materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione;
- c) installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;
- d) la sanificazione degli utensili da cucina e delle stoviglie deve essere assicurata preferibilmente con un lavaggio in lavastoviglie.

<<Laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate>> (Allegato II, Capitolo 3, punto 2, lettera d, Regolamento (CE) No 852/2004).

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 idonee condizioni igieniche.

<<Devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi>> (Allegato II, Capitolo 3, punto 2, lettera g, Regolamento (CE) No 852/2004).

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, è necessario posizionare all'interno del

frigorifero un dispositivo in grado di rilevare la temperatura (es. data logger). In funzione della tipologia di produzione, saranno disponibili ulteriori attrezzature (ad es. abbattitore, forni, fornelli, piastre, etc.).

<<I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione>> (Allegato II, Capitolo 3, punto 2, lettera h, Regolamento (CE) No 852/2004).

Le materie prime e gli ingredienti devono essere conformi alla normativa vigente e collocati in posizione tale da evitare contaminazioni o deterioramento.

Tali condizioni sono infatti oggetto di verifica in occasione del controllo ufficiale effettuato dall'Autorità competente. Tale controllo può essere effettuato, infatti, anche in momenti in cui non si effettuano lavorazioni.

4.2.2. Requisiti applicabili alla gestione dei rifiuti

<<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>> (Allegato II, Capitolo 3, punto 2, lettera f, Regolamento (CE) No 852/2004).

I rifiuti alimentari 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 una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

I contenitori per i rifiuti devono essere in buono stato di pulizia e manutenzione, apribili e richiudibili, dotati di coperchio con apertura a pedale.

Tali contenitori devono risultare puliti prima dell'inizio delle lavorazioni e, conclusa la giornata di lavorazione, essere svuotati e lavati.

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

4.2.3. Requisiti applicabili al rifornimento idrico

<<Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda>> (Allegato II, Capitolo 3, punto 2, lettera f, Regolamento (CE) No 852/2004).

Qualora l'abitazione non sia rifornita da acquedotto (es. pozzo privato, cisterna), l'acqua utilizzata deve comunque avere le caratteristiche previste per l'acqua potabile (Decreto Legislativo No 31/2001 e s.m.i).

Il ghiaccio che entra a contatto con gli alimenti 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.

4.2.4. Igiene del personale

Chi produce alimenti deve mantenere uno standard adeguato di igiene personale rispettando le seguenti indicazioni:

- indossare lo specifico abbigliamento da lavoro, pulito e di colore chiaro. Il capo deve essere coperto e la capigliatura raccolta adeguatamente. Gli indumenti devono essere conservati in modo da evitare la contaminazione e separati da indumenti "civili" o sporchi. A tal fine si consiglia l'utilizzo di uno spazio/armadietto dedicato;
- durante le lavorazioni non devono essere indossati gioielli, orologi, piercing, e qualora le unghie siano smaltate o finte, si dovranno indossare guanti idonei alla manipolazione di alimenti;
- 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, etc.), dopo l'utilizzo dei servizi igienici e ad ogni cambio di lavorazione;
- durante la preparazione degli alimenti non si deve fumare o masticare chewing gum;
- in caso sia affetto o portatore di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti non deve effettuare alcuna manipolazione degli stessi o entrare nelle aree in cui ciò avviene;
- in presenza di ferite sulle mani, queste devono essere protette con medicazioni e guanti; questi ultimi andranno cambiati e/o puliti ad ogni cambio di lavorazione.

4.2.5. Formazione

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono avere una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta secondo quanto previsto dall'Allegato II, Capitolo 12 del Regolamento (CE) No 852/2004. Nel caso in cui si producano o somministrano alimenti senza glutine, si dovrà fare riferimento a quanto previsto dalla Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica del 16 marzo 2018, No 3642, "Approvazione delle Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine".

4.2.6. Rintracciabilità, ritiro, richiamo

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

- in entrata (o a monte): registro delle merci in ingresso, compresi i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti. Tale registro può essere sostituito dalla presenza dei documenti fiscali di acquisto della merce;
- in uscita (o a valle), solo qualora si venda ad altri operatori: registro dei prodotti venduti (tipologia di prodotto, il lotto di appartenenza e il quantitativo) e un elenco dei clienti (nome

e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento del cliente). Il registro dei prodotti in uscita può essere sostituito dai documenti fiscali 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 etc.) devono essere opportunamente conservate dal responsabile, per un periodo di tempo di:

- tre mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria e ortofrutticoli);
- sei mesi successivi alla data di scadenza del prodotto deperibile per i prodotti "da consumarsi entro il ...";
- dodici mesi successivi alla data del Termine Minimo di Conservazione (TMC) consigliata per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro il ...";
- due anni per i prodotti per i quali non è prevista dalle normative vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione o altra data.

Nel caso in cui l'operatore 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 darne immediata comunicazione all'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio (Autorità competente locale).

In tale situazione l'operatore provvede a:

- identificare il prodotto a rischio, la relativa quantità e localizzazione in base ai documenti di accompagnamento e/o fatture, individuando i destinatari dei lotti da ritirare, che devono essere informati;
- ritirare il prodotto dal mercato, provvedendovi con mezzi propri o ricorrendo alla collaborazione di altri soggetti della catena alimentare, informati dall'operatore. 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 deve 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 appositi 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.

4.2.6.1 Gestione dei prodotti non conformi non ancora immessi in commercio

Nel caso l'operatore identifichi prodotti non conformi dovrà rapidamente decidere le azioni da intraprendere:

- dovranno essere chiaramente identificati ed accantonati in modo da evitare che altri componenti dell'impresa/famiglia possano considerarli conformi ed immetterli sul mercato/consumarli;
- nel caso sia possibile sottoporli ad un ulteriore trattamento (es. trattamento termico) che assicuri la sicurezza alimentare, tale intervento dovrà essere immediato;
- nel caso non si ritenga possibile un trattamento di recupero dovranno essere eliminati seguendo procedure previste dalla specifica normativa.

4.2.7. Etichettatura, presentazione dei prodotti alimentari e informazioni ai consumatori

Le produzioni destinate alla vendita diretta (alimenti preimballati) devono essere regolarmente confezionate e, dove previsto, etichettate ai sensi del Regolamento (UE) No 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto riguarda le informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencate in Allegato II del Regolamento (UE) No 1169/2011, occorre fare riferimento a quanto riportato al punto 4.2.10.5.

Come chiarito dalla Circolare del 16 novembre 2016, Prot. 0361078 del Ministero della Salute e Ministero dello Sviluppo Economico, avente per oggetto: "Disposizioni del Regolamento (UE) No 1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale", gli operatori di cui al presente documento sono esentati, in qualità di "microimprese", dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale in etichetta.

4.2.8. Requisiti relativi ai materiali utilizzati per il confezionamento

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 conformi alla normativa in materia di Materiali ed Oggetti destinati al Contatto con Alimenti (MOCA) (Regolamento (CE) No 1935/2004).

Le operazioni di confezionamento e di imballaggio e lo stoccaggio dei MOCA devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.

I confezionamenti e gli imballaggi eventualmente destinati al

riutilizzo, devono essere facili da pulire e da disinfettare.

4.2.9. 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.

Il trasporto 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. Le modalità di trasporto devono essere descritte nel piano di autocontrollo.

Di seguito si riportano le temperature indicative riferibili alle diverse categorie di alimenti:

- **prodotti stabili** (es. pane, biscotti secchi, paste alimentari secche): il trasporto può avvenire a temperatura ambiente, indicativamente inferiore a 40° C;
- **prodotti refrigerati**: fra 1° e 10° C;
- **prodotti congelati**: fra - 18° e -12° C.

4.2.10. Requisiti di produzione

Le materie prime e tutti gli ingredienti utilizzati dall'operatore devono essere conservati in maniera idonea.

In tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione tale da renderli inadatti al consumo.

Occorre predisporre procedure adeguate per 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 devono essere conservati a temperature idonee.

La catena del freddo non deve essere interrotta.

L'eventuale 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.

Una temperatura di frigorifero, sotto i 5 °C, consente uno scongelamento omogeneo che preserva tutte le caratteristiche degli alimenti. Carne e pesce vanno sempre fatti scongelare in frigo o nel microonde, in un idoneo contenitore.

Deve essere evitato lo scongelamento a temperatura ambiente per prevenire la proliferazione batterica.

Per alcuni alimenti, in particolare le verdure, è possibile effettuare una cottura diretta senza scongelamento preventivo.

Altre tecniche possibili per effettuare uno scongelamento rapido sono:

- l'utilizzo di acqua fredda corrente mantenendo gli alimenti nella loro confezione originale per evitare contaminazioni o dispersione di principi nutritivi;
- l'utilizzo del microonde, selezionando l'apposita funzione "scongelamento".

Se i prodotti alimentari devono essere conservati o somministrati a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile ad una temperatura idonea, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico.

4.2.10.1. Requisiti specifici per le conserve alimentari

In base alle strategie attuabili per il contenimento del rischio microbiologico le conserve possono essere divise in due categorie:

- 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 (a_w);
- 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 (a_w).

A Confetture, marmellate, composte, succhi di frutta e sciroppi di frutta

Tali prodotti devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. 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. 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. 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).

B Sottaceti, sottoli, patè e altre conserve e semiconserve

Tali prodotti devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. 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. 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. 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). 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.

È preferibile l'impiego di aceto di vino bianco perché l'aceto di vino rosso contiene sostanze chiamate antociani che, oltre a conferire un colore alterato alle verdure, sono facilmente soggetti a ossidazione.

4.2.10.2. 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 a 4,6 (*) (Tipologia "A").

(*) 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 ($\text{pH } 4,2 \pm 0,2$ - 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.

4.2.10.3. 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 in condizioni di tempo/temperatura adeguate, come riportato nelle etichette delle confezioni. Le materie prime non confezionate devono essere conservate in appositi contenitori per alimenti dove apporre un'etichetta con l'indicazione della tipologia di prodotto, della data di acquisto, nonché dell'eventuale data di scadenza/TMC desunta dalla confezione originale presso il rivenditore.

Lo stoccaggio del prodotto finito tra la preparazione e la vendita deve essere effettuato utilizzando buste/contenitori protettivi idonei al contatto con gli alimenti per evitare contaminazioni post-processo o contaminazioni crociate, in condizioni di temperatura adeguate.

La data di scadenza o il TMC devono essere definiti dall'operatore sulla base delle conoscenze riguardanti il proprio processo produttivo, compresi gli esami di laboratorio in autocontrollo e della letteratura scientifica disponibile sull'argomento.

Gli operatori devono garantire che i prodotti alimentari siano conformi ai criteri microbiologici fissati nel Regolamento (CE) No 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 soprattutto mediante il controllo del processo, ovvero con l'applicazione delle "buone pratiche igieniche" e delle procedure semplificate di autocontrollo.

4.2.10.4. 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 i piatti pronti.

Per prevenire l'anisakiasi (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 referenza nazionale per le anisakiasi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia (Crena) ha pubblicato un documento, scaricabile dal sito web: <https://sites.google.com/izssicilia.it/crena/home> dal quale si

possono ricavare precise informazioni sulle tipologie di pesci in cui tale parassitosi si manifesta maggiormente e sui metodi da utilizzare al fine di prevenire il passaggio all'uomo.

Pertanto, l'operatore che prepara prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi (es. marinatura) deve acquistare prodotti della pesca sottoposti al trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento, mantenendo nella documentazione l'attestazione di tale bonifica, da esibire a richiesta degli organi di controllo.

Qualora l'operatore effettui direttamente il trattamento, dovrà essere dotato di idonea attrezzatura (abbattitore) che permetta il congelamento del prodotto a -20°C per 24 ore, oppure a -35°C per 15 ore sempre al cuore del prodotto come previsto dal Regolamento (CE) No 853/2004 modificato dal Regolamento (UE) No 1276/2011.

Per tale operazione occorre implementare in autocontrollo una procedura specifica, prevedendo l'individuazione di un punto di controllo critico (CCP) "Temperatura di congelamento".

L'operatore che intende effettuare somministrazione di preparazioni a base di pesce crudo dovrà specificare tale attività nella notifica ai fini della registrazione.

4.2.10.5. Requisiti specifici per gli intolleranti e gli allergici

Gli allergeni devono essere considerati nel sistema di gestione per la sicurezza alimentare in quanto possono rappresentare un pericolo per i consumatori.

Per quanto riguarda la gestione degli allergeni negli alimenti sfusi, somministrati, o comunque non preimballati, si fa riferimento al Decreto Legislativo No 231 del 15/12/2017, che ha stabilito le regole per informare il consumatore sulla loro presenza, in particolare il Titolo III "Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) No 1169/2011 e relative sanzioni".

L'operatore che produce cibi pronti per il consumo deve fornire al consumatore finale le informazioni sulle sostanze o/ sui prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.

L'obbligo (Articolo 44, paragrafo 2, Regolamento (UE) No 1169/2011) sarà considerato assolto riportando tali informazioni sui menù, su appositi registri o cartelli o su altro sistema equivalente da tenere bene in vista e di facile accesso al consumatore. In caso di somministrazione tale obbligo sarà considerato assolto anche nei due casi previsti dal Ministero della Salute (nota DGISAN 3674-P-06/02/2015) di seguito riportati:

- indicare 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"*;
- indicare 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"*.

Dopo avere definito quali allergeni sono da considerare negli specifici processi produttivi effettuati, sarà fondamentale stabilire una idonea strategia di prevenzione basata sui seguenti elementi:

- tenere gli allergeni al di fuori dei locali di produzione, 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 magazzinaggio 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.

4.2.10.5.1 Preparazione di alimenti "senza glutine destinati a celiaci"

A livello regionale la Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica del 16 marzo 2018, No 3642, "Approvazione delle Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine" fornisce le indicazioni da seguire nella preparazione di alimenti senza glutine destinati ai celiaci. Gli operatori devono garantire oltre all'assenza di glutine o cereali contenenti glutine negli alimenti preparati/somministrati/ venduti (concentrazione di glutine minore di 20 ppm) anche l'assenza di possibili contaminazioni crociate durante tutto il processo produttivo. Nell'ambito dell'autocontrollo dovranno essere quindi descritte le modalità di preparazione di tali alimenti, in modo da garantire quanto previsto dalla specifica normativa. L'operatore che intende effettuare somministrazione di alimenti "senza glutine destinati a celiaci" dovrà specificare tale attività nella notifica ai fini della registrazione

Per quanto riguarda la gestione degli allergeni negli alimenti sfusi, somministrati, o comunque non pre-imballati, si fa riferimento al Decreto Legislativo No 231 del 15/12/2017, che ha stabilito le regole per informare il consumatore, in particolare il Titolo III "adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) No 1169/2011 e relative sanzioni".

5. Adempimenti dell'Autorità competente per il controllo ufficiale

Gli operatori 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 dall'articolo 4 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, No 27.

Gli operatori sono tenuti a sottoporsi al controllo ufficiale e a coadiuvare il personale dell'Autorità competente nell'assolvimento dei suoi compiti, come previsto dall'articolo 6 del medesimo Decreto Legislativo.

La normativa prevede che le Autorità competenti effettuino regolarmente controlli ufficiali su tutti gli operatori con frequenza adeguata in base al rischio, solitamente senza preavviso. Considerate le caratteristiche dell'attività in oggetto (home-food/home restaurant), svolta in modo discontinuo in abitazioni private, in caso di attività di controllo programmata, si ritiene necessario che l'Autorità competente concordi la data e l'ora del sopralluogo con l'operatore.

Da parte sua l'operatore si impegna a garantire l'accesso all'Autorità competente in ogni momento, venendo incontro alla richiesta effettuata.