



CHI SIAMO

Il nostro servizio è composto da Veterinari specializzati in Igiene degli Alimenti di Origine Animale (carni, latte, formaggi, prodotti della pesca, miele, etc...) e da Tecnici della Prevenzione. Insieme operiamo sul territorio per garantire la sicurezza degli alimenti e pratiche leali di commercializzazione.

Comune di Camporosso Prot 0012438 del 20-09-2023 arrivo



SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - ASL 1 -

ASL 1 Sistema Sanitario
Regione Liguria.
via Aurelia Ponente, 97. 18038
Bussana di Sanremo (IM)
(+39) 0184 536866

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti
di Origine Animale
igiene.alimenti.oa@asl.liguria.it
protocollo@pec.asl.liguria.it



VENDERE SUI MERCATI

Requisiti igienici

A CURA DELL'ASL 1
SISTEMA SANITARIO REGIONE LIGURIA



MERCATI E TRADIZIONE

I mercati, sia rionali che coperti, sopravvivono alla concorrenza della grande distribuzione organizzata perchè rappresentano un grande scenario dell'umano, sono ancora un luogo di relazione tra le persone, dove avvengono non solo scambi di merci ma anche di esperienze e suggestioni.

Nonostante ciò, la loro sopravvivenza è sempre più difficile e la sfida per stare al passo con i tempi non può essere trascurata.

In questo frangente, il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASLI vuole informare gli operatori del settore alimentare che operano su aree pubbliche circa i requisiti fondamentali per garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti di origine animale venduti presso i mercati.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Per la vendita su area pubblica si applicano i requisiti igienico - strutturali dell'allegato II, cap. III - IV del Reg. (CE) 852/04, i requisiti specifici di temperatura del Reg. (CE) 853/04, nonchè le norme sulla tracciabilità degli alimenti del Reg. (CE) 178/02.

REQUISITI MINIMI

NOTIFICA INIZIO ATTIVITA'

L'attività di vendita alimenti su area pubblica è soggetta a registrazione secondo l'art. 6 del Reg. (CE) 852/04. Tale registrazione si effettua tramite lo Sportello Attività Produttive del proprio Comune ed è differente dalla concessione dei posteggi o dei box.

MANTENERE LE TEMPERATURE

Le attrezzature (autobanco, banco temporaneo, contenitori isotermici) devono permettere di mantenere le temperature previste per gli alimenti deperibili o indicate in etichetta dal produttore (es. +4°C).

ACQUA POTABILE

Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile per il lavaggio delle mani e delle attrezzature, soprattutto se si effettuano manipolazioni degli alimenti.

PROTEZIONE DEI PRODOTTI

I prodotti, in particolare quelli deperibili, devono essere protetti da sole, polvere, animali, infestanti e da contaminazioni accidentali.

RINTRACCIABILITA'

Gli operatori devono essere in grado di documentare chi ha fornito loro un alimento, i prodotti devono essere identificati ed etichettati secondo le norme in materia di etichettatura, ad esempio indicando la durabilità e gli allergeni.



Completato a cura del SUAP:	
AlifASL di _____	Pratica _____
Tramite il SUAP del Comune di _____	del _____
Indirizzo _____	Protocollo _____
PEC / Posta elettronica _____	<input type="checkbox"/> Notifica ai fini della registrazione (art. 6, Reg. CE n. _____)

NOTIFICA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE

(ART. 6, REG. CE N. 852/2004)

