

Preparazione e somministrazione di bevande e alimenti



Categoria:

Artigianato Industria

Descrizione:

Le attività di produzione, preparazione confezionamento, somministrazione e deposito di alimenti e bevande necessitano dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune previo parere dalla A.S.L.

Sono inoltre tenuti ad acquisire l'autorizzazione sanitaria coloro che vendono o somministrano alimenti su aree pubbliche ovvero all'interno di strutture ad altro finalizzate (centri sportivi, cinema, discoteche, ...).

E' inoltre necessaria, ai sensi dell'art. 44 del d.p.r. 327/1980, un'autorizzazione sanitaria anche per il trasporto di sostanze alimentari.

Le attività di produzione e/o vendita di prodotti alimentari a base di carne o pesce sono soggette all'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Servizio veterinario dell'A.S.

I negozi di generi alimentari ed i supermercati dove non avviene nessuna operazione di preparazione e confezionamento devono acquisire il parere di idoneità igienico - sanitaria relativamente agli ambienti, agli arredi ed alle attrezzature.

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficiale sanitario

Normativa di riferimento: -

Regolamento Comunitario 29/04/2004 num. 852 - Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari

Decreto del Presidente della Repubblica 26/03/1980 num. 327 - 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.

Preparazione e somministrazione di bevande e alimenti



Legge 30/04/1962 num. 283 - Modifica degli articoli 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.

Prerequisiti:

Requisiti previsti dall'art.10 della L.575/1965 (antimafia)

Requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti dall'Allegato II Capp.I e II del Regolamento C.E. n. 852/2004 e dal Regolamento Comunale di igiene degli alimenti

Localizzazione dei locali in una Zona nella quale e' consentito lo svolgimento dell'attivita' di preparazione di prodotti alimentari

Destinazione d'uso dei locali compatibile con l'attività di preparazione di prodotti alimentari.

Documenti da allegare alla domanda:

La domanda per il rilascio dell'utorizzazione deve contenere:

- a) il nome e la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso;
- c) l'indicazione per generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito;
- d) la descrizione e gli estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgano ad identificare l'impresa;
- e) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;
- f) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

La domanda deve, inoltre, essere corredata:

- dalla pianta planimetrica dei locali, in scala non superiore a 1:500. In casi particolari potranno essere richieste piante più dettagliate;
- dalla descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- dall'indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico, alla idoneità della rete di distribuzione, nonché dalla documentazione sulla potabilità dell'acqua, qualora non si tratti di acquedotti pubblici;
- dall'indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, e, ove necessario, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque;

Preparazione e somministrazione di bevande e alimenti



- dall'indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, nonché dalla documentazione di tali sistemi, ove richiesta;
- da un esemplare degli eventuali marchi depositati.;
- dalla descrizione dei processi produttivi
- dalla comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004

I titolari di depositi all'ingrosso sono esonerati dall'obbligo di produrre le dichiarazioni previste dalle lettere d) ed e) e dai punti 3) e 6)

Parere di idoneità igienico-sanitaria

I negozi di generi alimentari ed i supermercati dove non avviene nessuna operazione di preparazione e confezionamento devono acquisire, ai sensi del Titolo IV del regolamento d'igiene-tipo, il parere di idoneità igienico-sanitaria relativamente agli ambienti, agli arredi ed alle attrezzature.

Il parere è rilasciato dall'A.S.L. al comune e fa parte integrante della licenza commerciale per l'esercizio dell'attività.

Se il titolare del negozio di vendita esercita anche l'attività di produzione di prodotti gastronomici deve acquisire anche l'autorizzazione sanitaria.

Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari -ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari deve essere munito di apposito **libretto di idoneità sanitaria** rilasciato dall'autorità sanitaria del comune di residenza. Il lavoratore deve effettuare visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o da malattia comunque trasmissibile ad altri, o sia portatore di agenti patogeni.

Per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, nel caso che il lavoratore provenga da altro comune, deve essere prodotta una dichiarazione della competente autorità del comune di provenienza, attestante che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria. Presso il comune che rilascia il libretto di idoneità sanitaria è istituito apposito schedario tenuto costantemente aggiornato.

Preparazione e somministrazione di bevande e alimenti



La sicurezza negli alimenti

Il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, di attuazione delle Direttive comunitarie 43/93/CEE e 96/3/CE riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari, stabilisce che, dal giugno 1998 (stante la proroga al 30 giugno 1999 dell'entrata in vigore delle sole sanzioni amministrative, secondo l'art. 1, comma 4 del D.L. 15 giugno 1998, n. 182), tutte le aziende del settore alimentare abbiano messo in atto un sistema di autocontrollo aziendale per garantire l'igiene delle derrate in tutte le fasi successive alla produzione primaria.

L'innovazione e, quindi, i punti fondamentali di questo nuovo approccio alla sicurezza igienica sono da ricercare nella responsabilizzazione di alcune figure aziendali e nel controllo di tutte le fasi produttive, attuato attraverso l'applicazione di principi codificati che costituiscono il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Il vecchio metodo, basato su controllo e analisi del prodotto finito, è di fatto sostituito da un nuovo sistema attivo di prevenzione che interviene prima dei verificarsi di una possibile contaminazione del prodotto. Pur non abrogando i dettami della precedente normativa, le novità apportate sono sostanziali in quanto determinano un cambiamento della filosofia di approccio al problema igienico e delle modalità di controllo da parte delle autorità competenti con nuovi obblighi e responsabilità per l'industria alimentare.

Il sistema HACCP rappresenta un approccio sistematico alla sicurezza elementare attraverso l'applicazione di alcune fasi preliminari e di 7 principi fondamentali. Le fasi preliminari rappresentano una serie di operazioni quali l'identificazione e la formazione di coloro che nell'ambito aziendale applicheranno il piano HACCP, l'approfondimento sulla conoscenza globale del prodotto e della relativa destinazione d'uso, la realizzazione e la validazione di appropriati schemi di flusso relativi all'effettivo layout aziendale. I sette principi possono essere così enunciati:

- identificazione e valutazione dei rischi associati al processo;
- determinazione dei punti critici di controllo "CCP" (Critical Control Points);
- determinazione dei "limiti critici";
- determinazione dei sistemi di monitoraggio;
- determinazione delle azioni correttive;
- verifica e controllo finale;
- determinazione del sistema di gestione della documentazione.