

Allegato I dell'Allegato A alla D.G.R. concernente indicazioni operative per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche

Regione Piemonte - ASL n°-Servizio

**COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SULLE AREE PUBBLICHE
- SOPRALLUOGO DI VIGILANZA -**

Sopralluogo effettuato da: _____

COMUNE _____ Indirizzo dell'area _____ Data _____ Ora _____

Titolare Sig. _____ nato a _____ il _____

residente a _____ in via _____ n° _____ Tel. _____

Esercente Sig. _____ nato a _____ il _____

residente a _____ in via _____ n° _____ Tel. _____

Produttore agricolo: si no

Struttura utilizzata: negozio mobile banco temporaneo costruzione stabile

Alimenti in vendita: carni avicunicole carni suine/ovicaprine/bovine/equine prodotti ittici

molluschi bivalvi vivi salumi formaggi miele pane funghi ortofrutta

_____ _____ _____ _____

Preparazioni effettuate: girarrosto friggitoria cottura _____ _____

Autorizzazione commerciale: _____

Autorizzazioni sanitarie: _____

Indirizzo del deposito collegato all'attività: _____

Indirizzo del laboratorio collegato all'attività: _____

Aree pubbliche frequentate: Lun _____ Mar _____

Mer _____ Gio _____ Ven _____

Sab matt _____ Sab pom _____ Dom. _____

BANCHI DI VENDITA O ESPOSIZIONE O PREPARAZIONE	SI	NO	N.A.	Osservazioni
Presenza di adeguate protezioni degli alimenti dal contatto con il pubblico				
Presenza di idoneo dispositivo per il mantenimento delle temperature di conservazione degli alimenti deperibili				
Banco/vetrina per conservare preparazioni cotte a T° 60° < 65°				
Sufficiente stato di pulizia di superfici e attrezzature				
Comparti separati per alimenti igienicamente incompatibili				
Utensili di lavoro distinti in funzione degli alimenti soggetti a taglio o lavorazione				
Piani di lavoro separati per alimenti igienicamente incompatibili				
Presenza di idoneo contenitore per i rifiuti				

CONTROLLO DEGLI ALIMENTI POSTI IN VENDITA	SI	NO	N.A.	Osservazioni
Alimenti conservati a temperature corrette				
Alimenti esenti da insudiciamenti, alterazioni o parassiti				
Alimenti sfusi/frazionati, protetti da insudiciamenti/contaminazioni esterne				
Alimenti protetti da mosche o insetti volanti in genere				
Materiale di incarto idoneamente conservato				
Etichettatura conforme alla normativa vigente				
Assenza di confezioni con data di scadenza superata				
Assenza di confezioni con TMC superato				
Assenza di uova sprovviste di etichettatura				
Assenza di carni con bollatura sanitaria irregolare				
Assenza di carni macinate sfuse esposte per la vendita				

PERSONALE	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Divisa idonea (colore chiaro) con copricapo				
in condizioni igieniche soddisfacenti				
Sufficiente stato di pulizia mani e unghie				

Riscontrati estremi di reato SI NO quali

Irrogate sanzioni SI NO quali

Prelevati campioni per analisi SI NO quali

Operati sequestri SI NO quali

Prescrizioni SI NO Avvenuta esecuzione di prescrizioni precedenti: SI NO

Annotazioni e lavori da prescrivere:

Giudizio complessivo: _____

Timbro e firma operatore

Allegato 2 dell'Allegato A alla D.G.R. concernente indicazioni operative per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche

Regione Piemonte - ASL n° - Servizio

**ACCERTAMENTO DEI REQUISITI IGIENICO STRUTTURALI
PER LA VENDITA SOGGETTA AD AUTORIZZAZIONE SANITARIA O A "NULLA OSTA"
DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE**

MOTIVO DELLA COMPILAZIONE: Per rilascio Autorizzazione Sanitaria
 In corso di vigilanza

Titolare Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ in via _____ n° ____ Tel. _____

Esercente Sig. _____ nato a _____ il _____ residente a _____ in via _____ n° ____ Tel. _____

Produttore agricolo: si no

Struttura utilizzata: negozio mobile banco temporaneo

Alimenti in vendita: carni avicunicole carni suine/ovicaprine/bovine/equine prodotti ittici
molluschi bivalvi vivi _____ _____ _____

Preparazioni effettuate: girarrosto friggitoria cottura _____ _____

Attività di somministrazione: _____

Autorizzazione commerciale: _____

Autorizzazioni sanitarie: _____

Indirizzo del deposito collegato all'attività: _____

Indirizzo del laboratorio collegato all'attività: _____

Aree pubbliche frequentate: Lun _____ Mar _____
Mer _____ Gio _____ Ven _____
Sab matt _____ Sab pom _____ Dom. _____

Negozi mobile tipo: _____ targa _____

Il negozio mobile o il banco temporaneo sono custoditi al seguente indirizzo:

Comune di _____
via _____ n° _____

Gli alimenti deperibili durante i periodi in cui non si esercita il commercio sono conservati:

- in frigorifero presso il deposito – nel frigorifero del negozio mobile allacciato alla corrente elettrica
- altra modalità (specificare).....

REQUISITI GENERALI	SI	NO	N.A	Non conformità/varie
Vano interno di altezza non inferiore a mt. 2 (solo immatricolati dopo 17/5/02)				
Rialzo da terra non inferiore a mt. 1.30 (solo immatricolati dopo 17/5/02)				
Pareti e tetto in materiali idonei e coibentati				
Parete laterale mobile con copertura delle parti dei banchi e delle vetrine				
Impianto idraulico per acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto comunale				
Serbatoio per la riserva di acqua potabile di capacità adeguata				
Lavello con acqua calda e fredda non azionabile a mano e relative dotazioni				
Impianto idraulico per acque di scarico da collegarsi alla fognatura comunale				
Serbatoio per acqua di scarico a circuito chiuso con dispositivo di disinfezione				
Sistema per l'allacciamento alla rete elettrica				
Sistema autonomo insonorizzato di erogazione autonoma di energia elettrica (per tutti i negozi mobili immatricolati dopo il 17/05/02)				
Sistema per il mantenimento della catena del freddo durante il trasporto (per gli immatricolati prima del 17/05/02 sono accettate, purché efficaci, le piastre di accumulo)				
Banchi di vendita e di esposizione, utensili, apparecchiature, attrezzature destinati a venire in contatto con gli alimenti, costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili				
Sistema di controllo delle temperature (termometro)				
Rialzi protettivi verticali di almeno 30 cm di altezza dal piano di vendita e orizzontalmente sopra tali ripari per la profondità di almeno 30 cm., estesi lungo i tre lati prospicienti gli avventori (per i banchi temporanei solo verticali)				
Adeguata protezione degli alimenti da contaminazioni esterne				
Adeguate strutture frigorifere che consentano la netta separazione tra alimenti igienicamente incompatibili n°				
Contenitore per rifiuti con dispositivo di apertura e chiusura a pedale				
Requisiti supplementari per vendita carni fresche, carni macinate, preparazioni di carne e prodotti carnei non confezionati				
Banchi di esposizione provvisti di comparti separati per le carni "rosse", le carni avicunicole, per i prodotti di salumeria e per le preparazioni pronte a cuocere				
Attrezzature distinte in base al tipo di carni soggette a taglio o lavorazione				
Presenza di tritacarne (per la produzione di carni macinate in presenza del cliente)				

Requisiti supplementari per vendita prodotti carnei allo stato di precotti				
Piano di cottura, forno o girarrosto a cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori				
Parte del banco caldo in acciaio inox e a tenuta stagna				
Banco vetrina per conservare preparazioni cotte a T° 60° < 65°				
Banco vetrina refrigerato per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi				
Requisiti supplementari per vendita prodotti della pesca				
Banchi costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura o in apposito serbatoio				
Piano di lavoro per le operazioni di decapitazione, eviscerazione e sfilettatura				
Lavello con erogatore automatico di acqua (anche banchi temporanei)				
Serbatoio dell'acqua potabile di idonea capacità (anche banchi temporanei)				
Serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile (anche banchi temporanei)				
Piano per la frittura, situato in un settore separato nel perimetro del negozio mobile, in acciaio inox a tenuta stagna e fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori				
Requisiti supplementari per vendita molluschi bivalvi vivi				
Banchi di esposizione con dispositivi per raccogliere l'acqua intravalvare				
Idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi bivalvi vivi				
Comparto separato per il mantenimento dei molluschi bivalvi in condizioni di igiene e vitalità				
Requisiti supplementari per vendita dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi				
Presenza di locale specifico nettamente separato dalla vendita di alimenti in strutture stabili munite di acquari a tenuta stagna e dotate di attrezzature per il mantenimento di idonee condizioni di vita degli animali ovvero, in alternativa, sui negozi mobili o banchi temporanei alle condizioni seguenti:				
Presenza di vasche o recipienti con acqua pulita ed in quantità sufficiente a contenere i pesci vivi esposti per la vendita previa macellazione				Tutte le condizioni devono essere soddisfatte
Presenza di protezioni delle vasche o dei recipienti dall'esposizione prolungata al sole				
Presenza di strutture o attrezzature che consentano di effettuare la macellazione dei pesci scelti dall'acquirente, al riparo dalla vista degli avventori del mercato				
Presenza di strumentazione idonea per lo stordimento dei pesci destinati alla macellazione, in modo tale da evitare inutili sofferenze agli animali				

Il negozio mobile/banco temporaneo è idoneo non è idoneo per la vendita di:

- 1. *carni* bovine, suine, ovicaprine, avicunicole, equine;
- 2. *carni macinate (solo su specifica richiesta del cliente ed in sua presenza)*
- 3. *prodotti della pesca*
- 4. *molluschi bivalvi vivi*
- 5. *prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi*
- 6. *altro* _____

Il negozio mobile/banco temporaneo è idoneo non è idoneo alla preparazione di:

- 1. *carni (girarrosto - cottura)*
- 2. *prodotti della pesca (frittura - cottura)*
- 3. *altro* _____

è idoneo ad essere utilizzato su qualsiasi area pubblica, ovvero in alternativa,

è idoneo solo a condizione che l'area pubblica sia fornita di allacciamenti accessibili:

- alla rete elettrica
- alla rete idrica
- alla rete fognaria

Interventi prescritti:

da eseguire entro _____

DATA _____

L'operatore accertatore

Il Responsabile del Servizio A.S.L.

Il titolare/esercente

Allegato 3 dell'Allegato A alla D.G.R. concernente indicazioni operative per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche

Regione Piemonte - ASL n°-Servizio**COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SULLE AREE PUBBLICHE
- ACCERTAMENTO DEI REQUISITI DELL'AREA PUBBLICA -**

Sopralluogo effettuato da: _____

COMUNE _____ Indirizzo dell'area _____

Data _____ Ora _____

Giornata/e di attività : _____ orario: _____

TIPOLOGIA DELL'AREA PUBBLICA:

- Mercato in sede propria con configurazioni edilizie specifiche
 Mercato su strada destinato a tale uso negli strumenti urbanistici provvisorio o temporaneo
 mobile, con aree e posteggi determinate di volta in volta

DESCRIZIONE SOMMARIA DELLE STRUTTURE DELL'AREA DI MERCATO IN SEDE PROPRIA	SI	NO	N.A.	Osservazioni
Posteggi destinati agli alimentaristi				n°:
Presenza di apposita delimitazione o recinzione dell'area				
Presenza di rete fognaria propria				
Pavimentazione con strato di finitura compatto e con idonee pendenze				
Allacciamento di ciascun posteggio all'acqua potabile				
Allacciamento di ciascun posteggio allo scarico delle acque reflue				
Allacciamento di ciascun posteggio all'energia elettrica				
Presenza di contenitori per i rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio				
Presenza di servizi igienici per gli acquirenti				n°
distinti per sesso				
Presenza di servizi igienici per gli operatori alimentaristi				n°
distinti per sesso				
Presenza delle dotazioni minime per i servizi igienici (wc a sciacquone, distributore di carta igienica, lavabo a comando non manuale, sapone liquido e carta asciugamani monouso)				

DESCRIZIONE SOMMARIA DELLE STRUTTURE DELL'AREA DI MERCATO SU STRADA	SI	NO	N.A.	Osservazioni
Posteggi destinati agli alimentaristi				n°:
Allacciamento alla rete elettrica accessibile agli alimentaristi				n°:
Allacciamento all'acqua potabile accessibile agli alimentaristi				n°:
Allacciamento alla fognatura pubblica per lo scarico delle acque reflue accessibile agli alimentaristi				
Area con pendenze adeguate e con pavimentazione che eviti lo spolverio				
Disponibilità di almeno un servizio igienico di pertinenza dell'area				n°
Presenza delle dotazioni minime per i servizi igienici (wc a sciacquone, distributore di carta igienica, lavabo a comando non manuale, sapone liquido e carta asciugamani monouso)				
Convenzione per l'utilizzo di servizi igienici presso uno o più esercizi in sede fissa (solo in caso di vincoli di carattere storico-artistico-ambientale)				
Presenza di contenitori per i rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio				

ATTIVITA' PRESENTI	SI	NO	N.A.	
Vendita carni				n°:
di cui con attività di preparazione o cottura				n°:
Vendita prodotti ittici				n°:
di cui con attività di preparazione o cottura				n°:
Vendita salumi e formaggi				n°:
di cui con attività di preparazione o cottura				n°:
Detenzione e vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi				n°:
Vendita miele				n°:
Vendita alimenti di origine animale da produttori agricoli				n°:
di cui con attività di preparazione o cottura				n°:
Vendita pane				n°:
Vendita ortofrutta				n°:
Vendita ortofrutta da produttori agricoli				n°:
Vendita funghi				n°:
Vendita dolci e/o prodotti di pasticceria				n°:
Vendita panini o simili				n°:
di cui con attività di preparazione o cottura				n°:
Attività di somministrazione in presenza di locali di consumo o aree di ristorazione che consentano la consumazione in loco				n°

Prescrizioni SI NO Avvenuta esecuzione di prescrizioni precedenti: SI NO

Annotazioni e lavori da prescrivere:

Giudizio complessivo: _____

Timbro e firma operatore
