

## **LINEE GUIDA SUI REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE**

Gli esercizi di deposito e vendita all'ingrosso, oltre alle caratteristiche previste dalle normative europee, nazionali e regionali, devono possedere le caratteristiche utili a garantire la conservazione dei prodotti:

- strutture utili a mantenere le derrate in modo ordinato, rialzate dalla pavimentazione e distaccate dalle pareti;
- i pavimenti debbono essere privi di soluzione di continuità e in materiale facilmente lavabile;
- le pareti ed i soffitti dovranno essere realizzati in modo da evitare il depositarsi di polveri e l'annidarsi di animali infestanti
- impianti frigoriferi quando sia necessario garantire la conservazione delle derrate in regime di refrigerazione;
- sistemi di rilevazione in continuo delle temperature di mantenimento quando si immagazzinano prodotti surgelati;
- sistemi che consentano di accertare variazioni della temperatura di conservazione tali da compromettere la salubrità dell'alimento;

Gli esercizi di vendita al dettaglio degli alimenti e/o bevande, oltre alle caratteristiche previste dalle normative europee, nazionali e regionali, devono avere i seguenti requisiti:

- a) locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio.  
La dispensa o il magazzino di norma sono direttamente collegati o ubicati in locali nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
- b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti comuni specifici (cfr scheda 1) limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- c) un vano di servizio, comprendente almeno:
  - zona spogliatoio con armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
  - **un servizio igienico per il personale addetto;**
  - un lavandino con **acqua potabile calda e fredda**, regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani monouso con relativo raccoglitore o ad aria calda;
  - di norma, quando la superficie dell'area di vendita al dettaglio **supera i 250 mq.**, dovrà essere disponibile **un servizio igienico** per il pubblico fruibile anche dal portatore di handicap oltre a quelli riservati all'uso esclusivo del personale;
- d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- e) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- f) arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- g) banco di vendita con ripiano di materiale privo di soluzione di continuità, inalterabile,

impermeabile e lavabile, dotato d'idonea protezione quando vi si esponzano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura, quando vengano venduti prodotti sfusi deve essere installato un lavello con acqua potabile corrente direttamente nel banco di vendita o in apposita area allestita per la preparazione dei prodotti e la pulizia delle attrezzature;

- h) banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti ed alle caratteristiche di deperibilità;
- i) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- l) utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

Negli esercizi di vendita per prodotti alimentari esposti occorre apporre le indicazioni previste dalle apposite normative riferite alla presentazione del prodotto al fine della corretta informazione.