

Data: **10 LUG. 2012**

Protocollo n. **19232** /DB 20.17

Classificazione: 014.130.090

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
Ai Direttori SIAN
Ai Direttori SVET – Area B
delle ASL
della Regione Piemonte

LORO SEDI

Oggetto: Impresa alimentare presso abitazione privata.

Pervengono al Settore scrivente richieste riguardanti la possibilità di produrre alimenti di vario genere sia per la commercializzazione sia per la somministrazione in altra sede, utilizzando come laboratorio la cucina di casa.

In considerazione di ciò, il Settore Promozione della Salute ed Interventi di Prevenzione individuale e Collettiva in data 7 marzo 2011 aveva inviato uno specifico quesito al Ministero della Salute nel quale, pur sottolineando le difficoltà a svolgere i previsti interventi di vigilanza e controllo in strutture ricavate nelle abitazioni private dei richiedenti, veniva richiamato il Capitolo III dell'Allegato 2 del Regolamento CE 852/2004, invitando il Ministero della Salute ad esprimersi ai sensi dell'art. 6 dello stesso Regolamento.

Il Ministero con successiva nota ha confermato la possibilità di preparare alimenti in locali utilizzati principalmente come abitazione privata, nei limiti ed alle condizioni delle disposizioni regolamentari ribadendo tuttavia l'obbligo del controllo ufficiale.

Premesso che il già citato Capitolo III dell'Allegato 2 del Regolamento CE 852/2004, prevede che tale tipologia di attività possa essere consentita esclusivamente per la preparazione di alimenti **destinati alla commercializzazione, escludendo quindi preparazioni destinate alla somministrazione**, e che, sia ai fini di garantire la sicurezza dei prodotti preparati sia ai fini di assicurare una corretta concorrenza di mercato, non possono essere concesse deroghe in relazione ai requisiti igienico sanitari e di gestione, si precisa che:

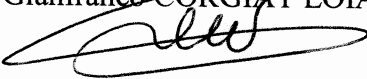
- è esclusa la preparazione di alimenti normati dal Regolamento (CE) 853/2004 e, come tali, attività soggette a riconoscimento;
- è esclusa la preparazione di alimenti destinati alla somministrazione;
- l'attività deve essere regolarmente notificata secondo prassi, registrata dall'ASL territorialmente competente e soggetta a vigilanza da parte dell'Autorità Competente;
- devono essere garantiti i seguenti requisiti strutturali e di gestione:
 - la disponibilità di una cucina, distinta da quella ad uso privato, in buono stato di igiene e manutenzione, dotata di:

- idonee attrezzature di cottura e di superfici di lavoro facili da pulire e disinfettare, in materiale liscio, resistenti alla corrosione e non tossici, esclusivamente dedicate,
- almeno un lavello con disponibilità di acqua calda e fredda e con rubinetto a comando non manuale;
- impianti di conservazione a temperatura controllata dotati di termometro, se necessari nel ciclo produttivo, in rapporto ai volumi di produzione esclusivamente dedicati;
- spazi di deposito per materie prime, imballaggi, prodotti finiti separati da quelli ad uso casalingo;
- servizio igienico in buone condizioni di igiene e manutenzione, con la disponibilità di asciugamani monouso;
- uno spazio adeguato per conservare in corrette condizioni igieniche l'obbligatoria sopravveste di lavoro;
- utilizzo di materiali ed oggetti idonei a venire a contatto con gli alimenti esclusivamente dedicati;
- presenza di un adeguato piano di autocontrollo;
- adeguata formazione degli operatori per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti preparati;
- le preparazioni devono essere commercializzate confezionate ed etichettate;
- deve essere garantita la rintracciabilità.

Quanto sopra fatti salvi adempimenti amministrativi e fiscali di competenza di altre amministrazioni pubbliche.

Distinti saluti.

Il Dirigente del Settore
Gianfranco CORGIAT LOIA



MVR