

Data: 26 NOV. 2009

Protocollo n. 41126 /DB.2001

Al Direttore del SIAN
del Dipartimento di Prevenzione
dell'ASL TO 1
Via della Consolata,10
Torino

Oggetto: Preparazione di dolci fatti in casa.

In riscontro alla nota Prot. 115030L2.01.1.01 del 12 ottobre u.s. e, preso atto anche del progetto di impresa sociale allegato, si forniscono le seguenti indicazioni relativamente ai diversi punti prospettati:

▪ **Produzione torte in abitazioni private :**

il capitolo III, allegato II del regolamento comunitario 852/2004, oltre a prevedere esplicitamente la possibilità di preparare alimenti da commercializzare in abitazioni private, fornisce indicazioni strutturali generali come è nella impostazione di tutti gli allegati al regolamento stesso.

1. Sulla base di queste si ritiene che i requisiti da richiedere in questi casi siano:
2. la disponibilità di una cucina (anche la stessa dell'abitazione), dotata di idoneo piano di cottura e forno, in buono stato di igiene e manutenzione, con superfici facili da pulire e disinfettare, dotata di almeno un lavello con disponibilità di acqua calda e fredda, impianti di conservazione a temperatura controllata, se necessari nel ciclo produttivo, spazi di deposito adeguati all'attività produttiva, per materie prime, imballaggi, prodotti finiti;
3. la disponibilità di servizio igienico (anche lo stesso dell'abitazione) in buone condizioni di igiene e manutenzione;
4. la disponibilità di uno spazio adeguato per conservare in corrette condizioni igieniche la obbligatoria sopravveste;
5. la predisposizione ed applicazione di adeguato piano di autocontrollo;
6. l'adeguata formazione degli operatori per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti preparati.

La produzione e vendita di dolci in queste condizioni non può che essere consentita che per pasticceria secca (ad es. torta margherita, crostate, biscotti e simili) regolarmente etichettati ai sensi del D.L.vo n.109/1992, e con le garanzie di rintracciabilità così come previsto dal regolamento CE 178/2002.

La registrazione di tale attività avverrà secondo le consuete modalità, inserendo nella scheda di notifica la voce “ produzione casalinga di pasticceria secca”.

E’ necessario richiedere una dichiarazione sottoscritta da parte del richiedente in cui si dia atto del fatto che la fase di preparazione diventa non più di natura privata ma pubblica, con la possibilità di accesso da parte degli organi di controllo per la verifica dei requisiti.

▪ **Vendita attraverso internet di “dolci fatti in casa” prodotti in Perù:**

la normativa europea vigente, non ha valore estensivo nei confronti di Paesi extracomunitari pertanto, l’applicazione delle norme dovrà essere controllata , in questo caso, dal Perù.

Il controllo all’ingresso in Italia, secondo le normali procedure, si baserà quindi sulla corretta etichettatura ai sensi D.L.vo n.109/1992.

Distinti saluti

Il Dirigente del Settore
Michela AUDENINO



MVR