

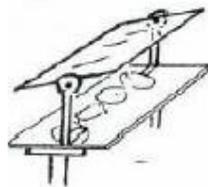
## Requisiti minimi igienico-sanitari richiesti per la vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche

*Direttive igienico-sanitarie per la vendita di alimenti su bancarelle di mercati, fiere, venditori ambulanti*

Queste strutture, in base all'articolo 6 "bancarelle per alimenti" della "Ordinanza sui requisiti igienico-microbiologici delle derrate alimentari, degli oggetti d'uso, degli impianti e del personale del 26.05.95 (Stato l'01.04.08), devono essere provviste di mezzi ed equipaggiamenti idonei e soddisfare i seguenti requisiti minimi;

### A Per tutte le derrate

- I banchi di lavoro e vendita devono essere in materiale liscio, facile da pulire e provvisti di un rialzo protettivo (vetrine, lastre plexiglas), in modo da adeguatamente proteggere da influssi esterni (mani, starnuti, sputo, ecc.) la merce esposta;



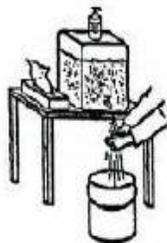
- Idealmente la protezione deve essere di almeno 30 cm di altezza dal piano vendita, estesa lungo i tre lati prospicienti gli avventori;



- Le cassette dei prodotti ortofrutticoli devono essere sollevate dal terreno;



- Se si vendono prodotti sfusi (non preconfezionati), deve essere data al venditore la possibilità di lavare (dispensatore di sapone) ed asciugare le mani (carta monouso) e di lavare gli utensili, con acqua (anche non allacciata direttamente alla rete, per esempio un serbatoio con rubinetto oppure strutture mobili specifiche);



- I rifiuti vanno raccolti in apposito contenitore provvisto di coperchio;



## B Per le derrate facilmente deperibili

*Per le derrate facilmente deperibili si intendono quelle derrate alimentari che a temperatura ambiente lasciano prevedere una rapida moltiplicazione di microrganismi, p. ex. formaggi freschi, ricotta, pasticceria alla crema e panna, carne, salsicce e luganighetta, altri prodotti carnei facilmente deperibili, pesce e prodotti della pesca, ecc.*

- vale quanto richiesto al punto (A);
- se esposte, lo devono essere in una vetrina-frigo alla temperatura di 5°C, dotata di termometro
- devono essere mantenute refrigerate alla temperatura di 5°C, p. es. in un box refrigerante



Il Laboratorio cantonale verificherà, in occasione dello svolgimento di queste manifestazioni, l'applicazione di tutte le misure sopraccitate e nel caso fossero constatate situazioni di non conformità, potrà anche procedere alla chiusura del punto vendita.

Bellinzona, 14.7.08