



COMUNE DI ALCAMO

Provincia di Trapani

QUARTA COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE DI STUDIO E CONSULTAZIONE
ATTIVITÀ PRODUTTIVE – AMBIENTE – SICUREZZA – MOBILITÀ URBANA – POLITICHE
AGRICOLE – POLITICHE ENERGETICHE

Verbale N° 21 del 13/02/2016

Da inviare a: <input type="checkbox"/> Commissario Straordinario <input type="checkbox"/> Presidente del Consiglio <input type="checkbox"/> Segretario Generale	Ordine del Giorno:
	1) Comunicazioni del Presidente; 2) Approvazione verbale della seduta precedente; 3) Studio e Consultazione per la definizione del “Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande”; 4) Vari od eventuali interventi non programmati dai Componenti la Commissione. Note

		Presente	Assente	Entrata	Uscita	Entrata	Uscita
Presidente	Pipitone Antonio	SI		10,00	11,30		
V. Presidente	Castrogiovanni Leonardo	SI		10,00	11,30		
Componente	Campisi Giuseppe	SI		10,05	11,00		
Componente	Coppola Gaspare	SI		10,00	11,30		
Componente	Fundarò Antonio	SI		10,00	11,30		
Componente	Piccichè Davide	SI		10,00	11,30		
Componente	Sciacca Francesco	SI		10,00	11,30		

L'anno Duemilasedici (2016), il giorno 13 del mese di Febbraio, alle ore 10,00, presso la propria sala delle adunanze, ubicata nei locali di Via XI Febbraio n° 14 (1° Piano), si riunisce la Quarta Commissione Consiliare.

Alla predetta ora sono presenti il Presidente Pipitone e i Componenti Castrogiovanni Leonardo, Coppola Gaspare, Fundarò Antonio, Piccichè Davide e Sciacca Francesco.

Il Presidente Pipitone, coadiuvato dal Segretario Lipari Giuseppe, accertata la sussistenza del numero legale, dichiara aperta la seduta.

Il Presidente Pipitone dà lettura del **primo** punto all'O.d.G.: “**Comunicazioni del Presidente**”.

Il Presidente Pipitone fa presente che non ci sono comunicazioni da fare.

Alle ore 10,05 entra il Consigliere Campisi Giuseppe.

Il Presidente Pipitone dà lettura del **secondo** punto all'O.d.G.: “**Approvazione verbale della seduta precedente**”.

Il Presidente Pipitone dà lettura del verbale della precedente seduta. Si pone a votazione. Viene approvato, per alzata di mano, con voto unanime da parte dei Componenti presenti.

Il Presidente Pipitone dà lettura del **terzo** punto all'O.d.G.: “**Studio e Consultazione per la definizione del “Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande”**”.

Il Presidente Pipitone invita i Consiglieri Comunali a continuare lo studio e la consultazione relativa alla stesura del “Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande”.

ART. 2 - DEFINIZIONI

Agli effetti del presente Regolamento, salvo diverse definizioni contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:

Riconoscimento: provvedimento comunale che costituisce condizione necessaria per l'inizio delle attività previste dal Regolamento (CE) n. 853/2004;

Registrazione: procedura mediante la quale viene attribuito un numero di identificazione da parte dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Trapani;

Notifica/SCIA: segnalazione certificata di inizio attività redatta ai sensi dell'art.19 della Legge n. 241/1990 corredata dalla documentazione prevista dal Comune, che costituisce condizione necessaria per l'inizio delle attività previste dal Regolamento (CE) n. 852/2004;

Domanda di riconoscimento: documento mediante il quale il titolare dello stabilimento chiede il riconoscimento per l'inizio delle attività previste dal Regolamento (CE) n. 853/2004;

Alimenti: la definizione di tale termine è quella dell'art. 2 del Regolamento CE n. 178 /2002 del Parlamento Europeo;

Alimento deperibile - per alimento deperibile si intende:

- qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione, e ai sensi del DM 16/12/1993;
- ogni alimento confezionato che abbia una vita commerciale inferiore ai 90 giorni (3 mesi) e che figuri con la data di scadenza in etichetta preceduta dalla dizione “da consumarsi entro il”. Spesso tali prodotti necessitano di una conservazione in regime di temperatura controllata.
- ogni alimento sfuso non sottoposto a congelazione, o ad altri trattamenti che ne consentono una conservazione superiore a tre mesi come la sterilizzazione, la disidratazione, l'affumicatura e l'aggiunta di conservanti.

Prodotto cotto: qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a un trattamento termico tale da modificare sostanzialmente le sue caratteristiche al fine di renderlo più mangiabile, più digeribile o più gustoso;

Negozi Mobile: Appartengono a questa categoria, al di là della originaria iscrizione al PRA, tutte quelle strutture mobili di vendita in possesso dei requisiti previsti dall'art.4 dell'Ordinanza Ministeriale 03/04/2002: vano interno, parete laterale ribaltabile destinata alla copertura dei banchi di vendita, zone dedicate alla cottura, reparti di conservazione a temperatura controllata, altezze interne e da terra. I requisiti di dimensione del mezzo, così come previsti dal comma 5 dell'art.4 dell'Ordinanza Ministeriale citata, sono derogati per i veicoli già omologati o modificati nella destinazione in data anteriore alla pubblicazione della Ordinanza Ministeriale stessa;

Attività autorizzate: ai sensi del presente Regolamento sono quelle autorizzate antecedentemente ai Regolamenti comunitari n. 852/2004 e n. 853/2004, in possesso di autorizzazione sanitaria ex art. 2 della Legge n. 283/1962 o altra registrazione/autorizzazione assimilabile, rilasciata in base a norme specifiche in materia di alimenti;

Industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività anche in forma temporanea: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate);

Stabilimento: unità/fabbricato dove si svolge l'attività dell'industria alimentare;

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento e coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione, e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

In tale ambito sono incluse le seguenti operazioni:

- 1) trasporto, magazzinaggio e manipolazioni esercitate nell'ambito delle operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura;
- 2) produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni;
- 3) produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed ogni altro caso di trasporto degli animali;

- 4) produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato;
- 5) produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento, dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria;
- 6) produzione e raccolta delle uova nello stabilimento di produzione, escluso il confezionamento;
- 7) pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione;
- 8) produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione;
- 9) produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione;
- 10) tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura, compresa la gestione diretta del singolo apicoltore in strutture collettive; tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria;
- 11) raccolta di funghi, bacche, lumache ed altri alimenti selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione;

Produzione di alimenti: l'insieme delle attività dirette alla creazione /trasformazione/ elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;

Preparazione: l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

Vendita: l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato al consumatore;

Somministrazione: la vendita per il consumo sul posto di prodotti alimentari o bevande che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, intesa come adiacente o pertinente al locale, appositamente attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio, con servizio assistito;

Consumazione immediata: la consumazione nel luogo di vendita, degli esercizi di vicinato e delle attività artigianali, rispettivamente dei prodotti di gastronomia e dei prodotti di propria produzione senza servizio assistito di somministrazione, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda e con l'osservanza delle prescrizioni igienico - sanitarie.

Non costituisce servizio assistito di somministrazione la fornitura di stoviglie e posate a perdere;

Degustazione: assaggio di prodotti alimentari (ad esempio formaggi, salumi ed insaccati, olio di oliva, vino, birra, miele, ortaggi/frutta, bruschette, ecc.) senza alterazione e/o trasformazione del prodotto primario. La degustazione è organizzata dal produttore e/o venditore a fini promozionali e/o di conoscenza del prodotto;

Panificio: le imprese che svolgono l'attività di panificazione. Tale processo consiste nell'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, con esclusione di mera doratura, rifinitura o solo cottura di un prodotto surgelato o semilavorato da altra impresa;

Pane fresco: pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale.

Pane conservato: l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e di consumo (riportarlo in bianco).

Locale: tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare o ricettiva, ivi compresi quelli accessori;

Impianti: gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare o ricettiva;

Attrezzature: l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare o ricettiva;

Alimento preconfezionato: l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

Alimento preincartato: l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;

Alimenti sfusi: sono i prodotti non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati; i prodotti confezionati nell'esercizio commerciale a richiesta dell'acquirente;

Confezionamento in atmosfera modificata: il sistema consiste nel modificare l'atmosfera che circonda il prodotto alimentare all'interno della confezione, utilizzando miscele di

ossigeno, anidride carbonica e azoto. Deve essere obbligatoriamente specificato in etichetta con la dicitura “prodotto confezionato in atmosfera protettiva”;

Confezionamento in atmosfera controllata: con questo sistema il prodotto viene conservato in confezioni chiuse ermeticamente, all'interno della quali l'aria è sostituita con alcuni gas miscelati in proporzioni variabili a seconda dell'alimento; la miscela gassosa viene appunto controllata e mantenuta costante con opportuni interventi;

Sottovuoto: la conservazione sottovuoto è un sistema molto semplice che consiste nell'eliminazione dal contenitore di tutta l'aria presente o solo di alcuni gas, come l'ossigeno principale responsabile dell'ossidazione;

Locale di lavorazione: un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione.

Sono espressamente richiamate le definizioni di cui agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Siciliana:

Locali di categoria 1

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale, produttivo o di servizio non ricompresi nei locali di cui alla categoria 2);
- Archivi e magazzini con permanenza di addetti (locali destinati a permanenza di merci e materiali vari, utilizzati nello svolgimento di servizi logistici, commerciali o altro, dove sia prevista la permanenza di addetti).

Locali di categoria 2

- Uffici di tipo amministrativo e direzionale;
- Refettorio;
- Locali di riposo;

Locali di categoria 3

- Spogliatoi;
- Servizi igienici – WC;
- Docce;
- Disimpegni;
- Archivi e magazzini senza permanenza di addetti, depositi (luoghi destinati a raccogliere e custodire oggetti o merci per convenienza mercantile).

Strutture ricettive e agriturismo: ai fini del presente Regolamento le strutture destinate alla ricettività nelle quali si possono svolgere altresì attività di somministrazione con o senza preparazione di alimenti e bevande si distinguono in:

- 1) strutture ricettive extra-alberghiere: sono le strutture ricettive per l'ospitalità collettiva, le strutture ricettive con le caratteristiche per la civile abitazione, i residence;
- 2) strutture ricettive alberghiere: alberghi, residenze turistico - alberghiere e altre strutture assimilate;

3) agriturismi.

ART. 3 - AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente Regolamento definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature, rilevanti sotto il profilo igienico - sanitario, con particolare riferimento a quanto previsto dal Regolamento CE n.852/2004 e dal Regolamento (CE) n. 853/2004.

Salva diversa indicazione i riferimenti al presente Regolamento devono intendersi comprensivi degli allegati tecnici, che costituiscono documento di attuazione del presente Regolamento.

In particolare il Regolamento e gli allegati tecnici definiscono:

- i requisiti di locali, impianti ed attrezzature dell'unità produttiva;
- i requisiti funzionali connessi con il ciclo produttivo della preparazione, produzione, somministrazione, deposito e vendita di alimenti e bevande e ad ogni altra attività o azione rilevante sotto il profilo igienico sanitario;
- i requisiti di locali, impianti ed attrezzature delle strutture ricettive alberghiere, extra-alberghiere per la collettività, extra-alberghiere con tipologia civile abitazione e strutture agrituristiche.

ART. 4 - NORME DI RACCORDO FRA REGOLAMENTAZIONE COMUNALE ED ALLEGATI TECNICI

1. Alle attività disciplinate dal presente Regolamento si applicano:

- relativamente agli aspetti tecnico-edilizi, le norme del Regolamento edilizio comunale e le relative disposizioni di attuazione anche in caso di contrasto con le disposizioni del presente Regolamento e successive modificazioni e integrazioni;
- ai locali ed agli ambienti di lavoro si applicano in via principale le norme del presente Regolamento e in via residuale ove applicabili gli indirizzi tecnici di igiene edilizia elaborati dalla Regione Siciliana, nonché gli indirizzi tecnici nelle materie disciplinate dal presente Regolamento sempre elaborati dalla Regione Siciliana;

2. Le procedure amministrative inerenti le attività di cui al presente Regolamento sono disciplinate esclusivamente dall'allegato C) del presente atto in deroga ad ogni altra disposizione comunale che non preveda forme di semplificazione ed autocertificazioni maggiormente favorevoli per l'interessato.

3. Il presente atto costituisce linea di indirizzo anche per le attività di vigilanza e di controllo da parte degli enti preposti.

Alle ore 11,00 esce il Consigliere Campisi Giuseppe.

TITOLO II - INDUSTRIE ALIMENTARI

ART. 5 - REQUISITI IGIENICO-SANITARI ED IGIENICO-EDILIZI

Per quanto attiene ai requisiti igienico-sanitari ed igienico edilizi necessari all'esercizio delle attività sotto indicate, si rimanda agli allegati a) e b) al presente Regolamento.

ART. 6 - TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi le attività produttive disciplinate dal presente Regolamento sono suddivise in:

1. esercizi di vendita di generi alimentari;
2. esercizi di somministrazione;
- 2bis. esercizi di somministrazione collettiva;
3. laboratori di produzione artigianale e industriale;
4. depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
5. trasporto alimenti;
6. produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca;
7. produzioni agro-alimentari;
8. preparazione, vendita, somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari;
9. sagre feste popolari e manifestazioni similari;
10. circoli privati e ricreativi;
11. strutture ricettive alberghiere;
12. strutture ricettive extra - alberghiere per la ospitalità collettiva;
13. strutture ricettive extra - alberghiere con le caratteristiche della civile abitazione;
14. strutture agrituristiche.

TITOLO III –REGOLE COMPORTAMENTALI SULL'ATTIVITA'

ART. 7 - REGOLE COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto espresso e totale rinvio alla normativa vigente.

Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente Regolamento è vietato:

- Fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti;
- Detenere qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata;
- Utilizzare all'interno dei locali di lavorazione e deposito alimenti veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo ad eccezione di quelli a motore elettrico. Sono escluse da tale divieto le aziende agricole.

ART. 8 - REQUISITI GENERALI DI ATTIVITÀ

8.1 Vendita/consumo immediato e somministrazione

Durante la vendita di alimenti sfusi e la somministrazione, il personale addetto deve adottare idonee modalità di corretta prassi igienica per la manipolazione degli alimenti; per la vendita di

alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.

8.2 Degustazione di alimenti e bevande

1. Nelle industrie alimentari è consentita la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita nell'ambito e limitatamente all'attività esercitata.

2. Gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti nel rispetto delle temperature di conservazione, gli alimenti non deperibili dovranno essere protetti da contaminazioni esterne;

3. Dovrà essere prevista una zona attrezzata per lo svolgimento dell'attività e per il lavaggio delle stoviglie. Non è necessaria la lavastoviglie nel caso di utilizzo da parte degli avventori di vettovaglie monouso.

8.3 Esposizione degli alimenti

Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiuse, costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e gli ortofrutticoli freschi da consumarsi previa cottura o mondatura, compresi i funghi e tartufi, possono essere esposti all'aperto, a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 centimetri.

I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto e strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico, dotate di un termometro per la rilevazione della temperatura interna, visibile dal consumatore. Le celle e gli armadi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna e muniti di appositi contenitori e/o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati (frutta e verdura, latticini, carni, prodotti ittici, ecc.).

I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati sempre dai prodotti non alimentari.

8.4 Congelamento di alimenti

Gli esercizi autorizzati all'attività di preparazione possono eseguire il congelamento di alimenti come metodologia di conservazione degli stessi nell'ambito del ciclo produttivo e in quantità proporzionate alle attrezzature disponibili, in presenza di requisiti sotto indicati che dovranno essere riportati nella relazione tecnica allegata alla SCIA/NOTIFICA e all'interno del manuale di autocontrollo:

ATTREZZATURE: si richiede almeno la presenza di apparecchiatura idonea per il congelamento e per la conservazione degli alimenti congelati, tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munita di termometri a lettura esterna;

ALIMENTI: le materie prime destinate al congelamento devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di

congelazione. I prodotti semilavorati, precucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione. La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi;

LOCALI: sufficientemente ampi per contenere le apparecchiature necessarie per congelare, conservare e scongelare gli alimenti senza influire negativamente sull'organizzazione della restante parte di attività.

PROCESSO DI CONGELAMENTO: il congelamento degli alimenti deve essere eseguito garantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori, al cuore del prodotto, in massimo quattro ore. Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura, previo iniziale raffreddamento a +4°C al cuore del prodotto da realizzare con idoneo abbattitore in un tempo massimo di 4 ore. Gli alimenti da congelare devono essere confezionati in involucri protettivi in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti. Su ogni involucro deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la data di congelamento ed il termine minimo di conservazione.

CONSERVAZIONE: dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti congelati devono essere conservati in apparecchio frigorifero dotato di termometro a lettura esterna.

SCONGELAMENTO: deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura. E' vietato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

8.5 Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura:

La conservazione degli alimenti deperibili sottoposti a cottura può essere effettuata sia a caldo che a freddo.

La conservazione a caldo deve avvenire appena terminato il processo di cottura, tramite apparecchiature idonee a mantenere le temperature tra 60 e 65 °C, dotate di termostato e di termometro bene visibile dall'esterno.

A tal fine è necessario che nelle attività che effettuano la conservazione a freddo di alimenti cotti sia presente un abbattitore di temperatura. Soluzioni tecnologiche alternative potranno essere valutate in singoli casi da parte dell' ASP competente.

8.6 Confezionamento e preincarto

Il confezionamento e/o il preincartato dei prodotti alimentari deve avvenire in un locale o zona dedicata a questa fase del ciclo produttivo ubicata in modo tale da garantire il percorso " in avanti" del prodotto e attigua alle zone e ai locali di stoccaggio del prodotto finito. La zona /locale deve essere attrezzata con armadi per lo stoccaggio dei materiali necessari al confezionamento/preincarto e all'etichettatura dei prodotti. Nel caso di imballaggio (cartonamenti) di alimenti già confezionati questo deve essere effettuato in locali o zone distinte ed esterne al laboratorio di produzione.

Il Presidente Pipitone necessitando, la trattazione del tema, di ulteriore approfondimento, alle ore 11,30 dichiara sciolta la seduta, rinviando la discussione alla successiva seduta già convocata con analogo punto all'ordine del giorno.

IL SEGRETARIO
LIPARI GIUSEPPE

IL PRESIDENTE
PIPITONE ANTONIO