

**Indicazioni in merito ai requisiti igienico strutturali – funzionali di base per alcune tipologie di esercizi di produzione, vendita e somministrazione di prodotti alimentari.**

Bar e ristoranti	<a href="#">Norme sanitarie per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande:</a> “Decreto della Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008, n. 2/R. Regolamento regionale recante: “Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all’attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale. Abrogazione dei regolamenti regionali 21 luglio 2003, n. 9/R, 20 ottobre 2003, n. 12/R, 5 luglio 2004, n. 3/R, 21 dicembre 2004, n. 16/R, 28 dicembre 2005 n. 8/R.”.
Agricoltura	<a href="#">Manuale Coldiretti di corretta prassi operativa per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari</a>
	<a href="#">Manuale CIA di corrette prassi igienica per le imprese agricole</a>
	<a href="#">Deliberazione della Giunta Regionale 7 marzo 2011, n. 11-1664 <b>Approvazione linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole.</b></a>
Microimpresa	<a href="#">D.D. 15 ottobre 2012, n. 692 <b>Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa.</b></a>
Pane	<a href="#">LEGGE 4 luglio 1967, n. 580 Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.</a>
Settori vari	<a href="#">Manuali di corretta prassi operativa validati con nuova procedura dall'Ufficio 2 della DGSAN</a> <a href="http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1187&amp;area=sicurezzaAlimentare&amp;menu=igiene">http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1187&amp;area=sicurezzaAlimentare&amp;menu=igiene</a>

**Per approfondimenti:**

<p><b>Ministero della Salute:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">Igiene generale degli alimenti</a></li> <li>- <a href="#">Autocontrollo e HACCP</a></li> <li>- <a href="#">Igiene degli alimenti di origina animale</a></li> </ul> <p><a href="#">ASLTO5 – Il Manuale HACCP</a></p> <p><b>ULTERIORI RIFERIMENTI NORMATIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">Regolamento 852/2004</a> del 29 aprile 2004 del parlamento europeo e del consiglio: igiene dei prodotti alimentari</li> <li>- <a href="#">Legge 14/04/1962 N. 283</a>: disciplina igienica degli alimenti e delle bevande e D.P.R. 25/03/1980 N. 327 e successive modificazioni: attuazione della legge 283/1962 (per quanto ancora in vigore)</li> <li>- <a href="#">D.Lgs. 02/02/2001 N. 31</a> e <a href="#">D.Lgs. 02/02/2002 N. 27</a>: acque destinate al consumo umano</li> <li>- <a href="#">D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193</a>: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore</li> <li>- <a href="#">D.Lgs. del 9 aprile 2008, n. 81</a> Testo Unico della sicurezza sul lavoro (Titolo II e All. IV) Per quanto riguarda la norma principale di riferimento, ossia il regolamento</li> </ul>
---

852/2004 (Art. 4, comma 2,3), si elencano di seguito i punti degli allegati inerenti i requisiti generali applicativi dai quali si sono dedotti i requisiti igienico strutturali/funzionali previa integrazione con i contenuti delle altre norme sopra elencate:

- locali di deposito: All. II capitolo I comma 1,2,5,7
- locali di lavorazione: All. II, Cap. I comma 1,2,4,5,7 – All. II Cap. II comma 1,2,3
- attrezzature: All. II, Cap. V comma 1,2
- rifiuti alimentari: All. II Cap. IX comma 1,2,4
- igiene del personale: All. II Cap. 1
- controllo infestanti: All. II, Cap. 1 c. 2 lett c, 1 lett d
- controllo potabilità dell'acqua: Art. 2, comma 1 lett. g, Art. 4, comma 3 lett. B
- [Linee Guida per la Notifica relativa a costruzione, ampliamento o adattamento di locali e ambienti di lavoro](#)