



## Buvettes, mercati e vendita all'aperto

### Basi legali

- Le basi più importanti del diritto in materia di derrate alimentari per la consegna di derrate alimentari da buvettes, in occasione di mercati oppure durante altre manifestazioni all'aperto sono disciplinate dalla legge sulle derrate alimentari, dall'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso e dall'ordinanza sui requisiti igienici (<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html>).
- Per le feste è necessario richiedere un'autorizzazione al comune competente.
- Le domande per il rilascio di un permesso per lo spaccio di bevande distillate sono da inoltrare tempestivamente, prima dello svolgimento della manifestazione, a mezzo del modulo ufficiale [all'Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali](#).

### Installazioni edilizie e tecniche

Le bancarelle da mercato, i tendoni, i furgoni muniti di banchi vendita, i distributori automatici e gli impianti mobili analoghi devono essere sistemati, concepiti e costruiti affinché possano essere evitati, in ampia misura, i rischi di contaminazione da parte di animali, organismi nocivi e parassiti. Devono essere mantenuti puliti e in buono stato e, in particolare, devono soddisfare i requisiti seguenti:

- Devono essere previsti dispositivi appropriati per pulire e, se necessario, disinfettare le mani, gli strumenti di lavoro e le attrezzature.
- Le superfici di lavoro e le altre superfici di contatto per la preparazione delle derrate alimentari devono essere lisce e senza incrinature, affinché sia possibile una pulizia impeccabile.
- Se le derrate alimentari devono essere lavate, lavorate o reimballate, queste fasi devono svolgersi in condizioni igieniche ineccepibili.
- Le installazioni devono essere protette dagli influssi ambientali (ad es. pioggia, irraggiamento solare diretto, polvere, sporcizia, ecc.). Non posare le scorte alimentari direttamente al suolo.
- Per la raccolta dei rifiuti devono essere previsti contenitori adatti chiudibili o sacchi dei rifiuti. I contenitori di raccolta (container per i rifiuti, contenitori per i resti di cibo e i rifiuti di cucina) non devono essere collocati nella cucina.
- Tutte le derrate alimentari esposte per il consumo (cornetti, sandwich, brioches, ecc.) devono essere protette dalle contaminazioni con protezioni o imballaggi adatti (vetrine da banco).
- Occorre disporre di un numero sufficiente di servizi igienici fissi o mobili per il personale e i clienti. In accordo con i responsabili del comune vanno adottate le misure necessarie.

## Temperature

- Per derrate alimentari conservabili per un periodo limitato e facilmente deperibili come latte e latticini, carne e prodotti a base di carne, cibi precotti e dessert, va garantita una catena del freddo inferiore a 5 °C (per la conservazione di pesce fresco 2 °C).
- I prodotti surgelati devono essere conservati a una temperatura inferiore a -18 °C.
- Per mantenere calde le derrate alimentari è consigliata una temperatura superiore ai 65°C.
- Per la conservazione di derrate alimentari vanno messi a disposizione impianti di refrigerazione e di surgelazione adatti con termometri di controllo.

## Igiene

- Durante la fornitura, la conservazione, la lavorazione, la preparazione, l'imballaggio, la consegna e la restituzione di derrate alimentari occorre badare il più possibile all'ordine e alla pulizia.
- Le derrate alimentari crude e quelle pronte al consumo devono essere conservate separatamente.
- Se la data di scadenza o di conservazione minima è stata superata, le derrate alimentari non possono più essere utilizzate. In particolare per gli eventi di durata prolungata (più di 2 giorni), bisogna prestare particolare attenzione alla data di scadenza.
- Le attrezzature (apparecchi, utensili, stoviglie, ecc.) nonché gli spazi adibiti alla produzione, conservazione e vendita devono essere puliti, ossia in uno stato igienico impeccabile.
- Prima di iniziare a lavorare, dopo essersi recati alla toilette, dopo le pause e dopo aver svolto lavori a contatto con la sporcizia, le mani devono essere lavate accuratamente. Per lavare le mani devono essere a disposizione, nelle immediate vicinanze, acqua corrente (ev. bidoni con rubinetti), sapone liquido e asciugamani monouso (carta).
- Il personale che ha ferite purulente, diarrea e/o influenza/febbre non deve essere ammesso al lavoro.
- Gli abiti da lavoro devono essere conservati in modo igienico e tenuti separati dagli abiti personali.
- Gli animali non vanno tenuti in cucina, nella zona buffet e nella dispensa.
- Non è permesso fumare in cucina, nella zona adibita alle vendite e nella dispensa.

## Acqua potabile

- Deve essere garantita una fornitura di acqua potabile calda o fredda in quantità sufficiente.
- L'acqua impiegata per lavorare una derrata alimentare o come suo ingrediente deve rispettare i requisiti legali in materia di acqua potabile.
- Soprattutto per la preparazione di bevande (ad es. bevande isotoniche per manifestazioni sportive, tè freddo preparato con polvere o concentrato) deve essere usata solo acqua potabile di qualità ineccepibile. Per la preparazione di queste bevande è vietato usare l'acqua dei ruscelli.

### **Caratterizzazione delle derrate alimentari immesse sfuse sul mercato**

- Nel caso delle derrate alimentari con carne di ungulati addomesticati, volatili da cortile e pesce deve essere indicata la provenienza dell'animale utilizzato per la produzione della derrata alimentare
- Se vengono utilizzate carne e uova estere ottenute mediante metodi di produzione vietati in Svizzera (ormoni, stimolanti antimicrobici, allevamento in batteria) vanno riportate le menzioni secondo l'ordinanza sulle dichiarazioni agricole.
- Le indicazioni sugli ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate possono essere fornite oralmente solo se sul prodotto figura in modo ben visibile che le informazioni possono essere richieste oralmente e le informazioni sono a disposizione del personale per scritto oppure possono essere fornite direttamente da una persona competente in materia.
- Il divieto di miscita di bevande alcoliche ai minorenni deve essere segnalato per iscritto (cartello).
- I prezzi, le denominazioni specifiche e le quantità vanno indicati in modo ben visibile.

### **Autocontrollo**

- La merce deve essere controllata alla consegna (data, temperatura, confezione/contenitore, laddove indicato: odore/sapore).
- Le temperature e la gestione delle derrate alimentari devono essere controllate e documentate per iscritto.
- Le derrate alimentari devono essere coperte e contrassegnate e non devono aver superato la data di scadenza o la data di conservazione minima ammesse.
- L'intervallo di controllo ed eventuali correttivi in caso di irregolarità devono essere definiti.
- Occorre definire chiaramente chi è il responsabile per i punti sopra indicati.

*Esempio di foglio di controllo: vedi pagina seguente*

**Esempio di foglio di controllo**

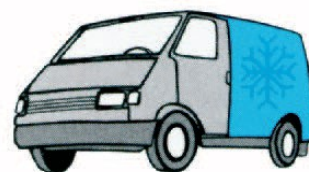
Autocontrollo per l'azienda:	
Evento:	
Titolare dell'autorizzazione:	
Responsabile della sicurezza alimentare:	
Sostituto:	
Intervallo di controllo:	
<p><b>Stato ideale:</b>  <i>Registrare le irregolarità e i correttivi introdotti nelle apposite colonne "Irregolarità riscontrate" e "Correttivi introdotti"!</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derrate alimentari protette posate su una superficie pulita contrassegnate correttamente non scadute</li> <li>• Vengono usate unicamente stoviglie pulite a regola d'arte (ev. utilizzo di stoviglie monouso)</li> <li>• Le bevande vengono preparate solo con acqua potabile di qualità ineccepibile (ad es. bevande isotoniche per manifestazioni sportive)</li> <li>• Il trasporto delle derrate alimentari avviene in modo igienico e la catena del freddo viene rispettata (contenitori termici dotati di piastre eutettiche)</li> <li>• Possibilità di lavare stoviglie e mani (con sapone liquido / asciugamani monouso)</li> <li>• I rifiuti vengono immagazzinati in modo adeguato e ordinato e eliminati regolarmente (in ogni caso al termine del lavoro)</li> <li>• Igiene del personale                      abiti da lavoro puliti                      mani pulite                      assenza di ferite aperte</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
Segnalare le irregolarità a:	
Correttivi in caso di irregolarità:	Segnalare le irregolarità, colmare le lacune o mettere gli apparecchi fuori servizio.

Data ..... Ora .....	Unità di raffreddamento ..... Temp. ideale .....	Unità di raffreddamento ..... Temp. ideale .....	Unità di raffreddamento ..... Temp. ideale .....	Irregolarità riscontrate	Correttivi introdotti	Visto

## Le 9 regole principali

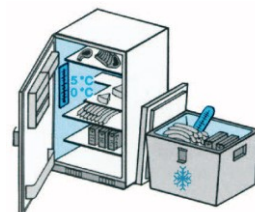
### 1. Consegna e restituzione protetta delle derrate alimentari

- Imballaggio pulito, protetto dalla sporcizia
- Derrate alimentari facilmente deperibili sotto refrigerazione



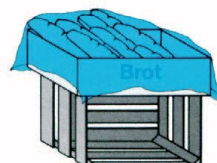
### 2. Protezione contro il deterioramento

- Derrate alimentari facilmente deperibili mantenute al freddo (di regola 5° C al massimo, pesce 2° C al massimo)
- Termometro di controllo



### 3. Conservazione delle derrate alimentari

- Protette dalla sporcizia (non in prossimità del suolo)



### 4. Igiene delle mani e lavandino ottimali con:

- acqua potabile corrente
- sapone liquido
- asciugamani monouso



### 5. Stand di vendita coperto

- Vetrine da banco (vendita e preparazione)
- Superfici lisce, senza incrinature e lavabili



### 6. Divieto di fumo

- Per tutte le persone che entrano in contatto con le derrate alimentari



### 7. Rifiuti

- Immagazzinati in modo adeguato e ordinato
- Eliminati secondo le prescrizioni



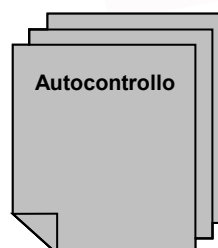
### 8. Igiene del personale

- Abiti da lavoro puliti
- Mani pulite
- Assenza di ferite aperte
- Nessuna persona malata (influenza / febbre / diarrea)



### 9. Autocontrollo

- Schede di controllo disponibili allo stand



### **Vendita di bevande alcoliche a bambini e adolescenti**

- Le bevande spiritose (anche bevande miscelate come alcopops) non possono essere distribuite ad adolescenti di età inferiore ai 18 anni e le bevande alcoliche di qualsiasi tipo a bambini e adolescenti di età inferiore ai 16 anni.
- Presso i punti di vendita devono essere collocati in modo ben visibile dei cartelli informativi sulle limitazioni di consegna a bambini e adolescenti. Le bevande alcoliche devono essere esposte in modo chiaramente separato da quelle non alcoliche.
- Si può ottenere una locandina che illustra i limiti d'età legali [dall'Amministrazione federale delle dogane](#).

### **Consegna di bigiotteria**

Nell'Europa centrale la percentuale delle persone affette da allergie da contatto al nichel si aggira per quanto riguarda le ragazze e le donne dal 10 al 15% e per gli uomini dal 2 al 5%. Le campagne di misura mostrano che spesso i valori superano i valori massimi in vigore per la bigiotteria e le fibbie delle cinture. I commercianti di bigiotteria sono sollecitati a osservare il loro obbligo di diligenza e provvedere che non venga messo in commercio nessun articolo di bigiotteria pericoloso per la salute.

Nel quadro del controllo autonomo possono essere adottate semplici misure come segue:

- richiedere dai fornitori/produttori i certificati, secondo i quali si garantisce che i rispettivi prodotti non rilasciano nessuna traccia di nichel;
- applicare il test rilascio di nichel: in caso di mancanza del certificato o quale aggiunta di un certificato testare un numero rappresentativo di campioni per determinare il rilascio di nichel;
- gestire una documentazione che includa le voci: merce, produttore, data di fornitura, certificati, esecuzione dei test inclusi i relativi risultati e provvedimenti.
- in caso di risultati positivi annotare i provvedimenti (eliminazione o ritorno della merce).

Trova ulteriori informazioni in merito a questo tema al nostro [sito web](#).