



ASL
CITTÀ DI TORINO

**SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE
REGIONE PIEMONTE**

Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino"

Costituita con D.P.G.R. 13/12/2016 n. 94

Cod. fiscale/P.I 11632570013

Sede legale: Via San Secondo, 29 - 10128 Torino

☎ 011/5661566 ☎ 011/4393111

DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE

veterinario.areab@pec.aslcittaditorino.it

Il Direttore Claudio BIGLIA

S.C. VETERINARIA B

Via della Consolata, 10 - 10122 Torino

Tel. 011/5663219 - 011/5663208 - 011/5663052 — Fax 011/5663107

veterinario.areab@aslcittaditorino.it

Prot. n.

INVIO A MEZZO PEC

del

Al Sindaco della Città di Torino

Chiara APPENDINO

Presso Comune

Piazza Palazzo di Città 1 - Torino

Alla Direzione Servizio Infrastrutture per il Commercio e lo Sport
della Città di Torino

Architetto Isabella QUINTO

C.so Ferrucci 122 - Torino

Al Comando Generale Polizia Municipale

Sede Centrale

Sezioni Controllo Mercati Rionali

Via Bologna 74 - Torino

A Tutti gli Operatori del Settore Alimentare

operanti presso le Aree Mercatali della Città di Torino

LORO SEDI

Oggetto: attività di controllo ufficiale a partire dal 2 maggio 2019. Requisiti igienico sanitari commercio prodotti alimentari su aree pubbliche. Reg. CE 852/2004 All. 2 Cap. III e Ordinanza Min. Salute 03.04.02. AVVISO A TUTTI GLI OSA. MASSIMA ATTENZIONE.

La presente per comunicare che a far data dal **2 maggio 2019** questa Autorità procederà ad effettuare controlli presso le aree mercatali sul territorio di competenza.

Tale attività di controllo sarà finalizzata alla verifica di

1) caratteristiche generali delle aree pubbliche ex art. 2 Ordinanza Min. Salute 03.04.02;

2) requisiti strutturali di costruzioni stabili, negozi mobili e banchi temporanei ed assolvimento dei principali requisiti igienico sanitari in coerenza ai principi di sicurezza alimentare; nello specifico

- adeguate separazioni delle derrate alimentari igienicamente incompatibili ed apposite protezioni verso i clienti,
- mantenimento ininterrotto della catena del freddo per i prodotti deperibili e rispetto delle temperature previste dalla legislazione vigente,
- disponibilità di acqua potabile in quantità adeguata alle esigenze del personale e degli alimenti trattati;

3) requisiti strutturali di laboratori e depositi funzionalmente correlati e relativo adempimento di prescrizioni particolari per carni fresche, preparazioni di carne, prodotti a base carne, prodotti di gastronomia cotti e prodotti della pesca.

Si rammenta che tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) dovranno avere in disponibilità il piano di autocontrollo da esibire, su richiesta, alla scrivente Autorità.

Si richiede a tutti i soggetti in indirizzo di contribuire alla massima diffusione della presente nota.

L'ufficio è disponibile per ogni ulteriore chiarimento ai recapiti in intestazione.

Distinti saluti.

RB



Il Direttore S.C. VETERINARIA AREA B
Dott. Claudio BIGLIA

REGIONE
PIEMONTE