

DIRECTIVES SUR LES EXIGENCES POUR LES LOCAUX ET LES ÉQUIPEMENTS DES ÉTABLISSEMENTS DE DÉPÔT ET DE VENTE D'ALIMENTS ET DE BOISSONS

LINEE GUIDA SUI REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

Les établissements de dépôt et de vente en gros (**esercizi di deposito e vendita all'ingrosso**), doivent respecter les normes européennes, nationales et régionales et, en outre, ils doivent garantir la conservation des produits grâce aux mesures suivantes :

- des installations qui puissent maintenir les aliments de façon ordonnée, des constructions détachées du sol et des murs ;
- les sols doivent être lisses et constitués d'un matériau facile à laver et à désinfecter ;
- les murs et les plafonds doivent être faits de façon à éviter la poussière de s'y déposer et aux animaux de s'y nicher ;
- des installations frigorifiques lorsqu'il est nécessaire de garantir la conservation des aliments à l'aide de réfrigérateurs ;
- des systèmes de relevé de température pour les produits surgelés ;
- des systèmes qui permettent de vérifier les variations de température de ces produits.

Les établissements de vente au détail (**esercizi di vendita al dettaglio**) d'aliments et/ou de boissons, doivent respecter les normes européennes, nationales et régionales ; ils doivent disposer :

- a) de locaux d'exposition, de vente et de distribution en nombre suffisant et de taille adaptée pour satisfaire la demande des clients potentiels de l'établissement. La réserve ou l'entrepôt doit se trouver tout près de l'établissement ou être directement relié à celui-ci ;
- b) d'un espace qui pourra être utilisé comme laboratoire et qui respecte les exigences communes spécifiques (voir fiche 1) ;
- c) d'un espace de service comportant :
 - une zone vestiaire avec des casiers personnels à double compartiment afin de séparer les vêtements de travail des vêtements personnels
 - un équipement sanitaire exclusivement réservé au personnel ;
 - un lavabo avec eau potable froide et chaude, conformément relié au réseau d'évacuation, avec un robinet à commande non manuelle, un distributeur de savon et un distributeur de serviettes en papier jetables et une poubelle ou un essuie-mains à air chaud ;
 - lorsque la surface du lieu de vente au détail dépasse les 250 m², un équipement sanitaire réservé à la clientèle doit être accessible aux personnes handicapées ;
- d) de récipients appropriés, en matériau lavable, et munis d'un couvercle étanche, pour l'enlèvement des ordures ménagères ;
- e) d'un rayon ou d'un casier pour ranger le matériel et les produits d'entretien ;
- f) de mobilier et d'équipements faciles à nettoyer ;
- g) d'un comptoir de vente composé de plateaux lisses, facile à nettoyer, imperméable et lavable. Ce comptoir doit avoir une protection pour mettre en vitrine et vendre des aliments non protégés par un emballage et qui se mangent sans être lavés, ni épluchés, ni cuits. Dans le cas de vente de produits au détail, la partie comptoir de vente ou la zone utilisée pour la préparation des produits et pour le nettoyage des ustensiles doit comporter un lavabo avec eau potable courante ;
- h) d'armoires ou de vitrines réfrigérées (si nécessaire différentes selon la nature des produits et les caractéristiques de conservation) ;
- i) d'étagères adaptées équipées de plateaux lisses et de corbeilles faciles à nettoyer ;
- j) d'ustensiles et de récipients, fabriqués dans une matière conçue pour les aliments (avec une marque qui le prouve).

Dans les établissements de vente de produits alimentaires exposés, le document spécifiant les normes relatives à la présentation du produit doit être affiché afin que les clients soient clairement informés.