

---

# VADEMECUM ATTIVITÀ

---

## LEGGE ANTI FUMO

---

Tutti i negozi, uffici, botteghe artigiane, bar, ristoranti, alberghi e tutti i locali di intrattenimento (circoli privati, palestre, sale corse, sale gioco, cinema e teatri, ecc.) sono soggetti alla normativa “anti fumo” e hanno l’OBBLIGO DI ESPORRE IN OGNI AMBIENTE ACCESSIBILE AL PUBBLICO IL CARTELLO DI DIVIETO, CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE. Gli appositi cartelli devono recare la scritta “VIETATO FUMARE”, integrata dalle indicazioni della relativa prescrizione di legge, delle sanzioni applicabili ai contravventori, dei soggetti cui spetta vigilare sull’osservanza del divieto e di quelli cui compete accertare le infrazioni; in particolare si richiama l’attenzione sul fatto che il titolare deve riportare sul cartello i nominativi dei soggetti ai quali spetta vigilare per l’osservanza del divieto. Quindi l’apposito spazio sul cartello non deve essere lasciato in bianco ma indicare il nominativo del titolare o degli eventuali delegati alla vigilanza che devono essere nominati per iscritto. Nelle strutture con più locali, oltre al modello appena descritto, da situare nei luoghi di accesso o comunque di particolare evidenza, sono adottabili cartelli con la sola scritta “VIETATO FUMARE”.

## PUBBLICITA' DEI PREZZI

---

Le merci esposte per la vendita al minuto nelle vetrine esterne o all'ingresso del locale, o nelle immediate adiacenze dell'esercizio, su aree pubbliche, sui banchi di vendita, debbono recare, in modo chiaro e ben visibile, l'indicazione del prezzo di vendita. Quando sono esposti insieme più esemplari di un medesimo articolo, normalmente venduto in unità, è sufficiente l'apposizione su di essi di un unico cartellino contenente l'indicazione del prezzo. Non è prevista l'esposizione del cartello con prezzo di vendita per quei prodotti sui quali il prezzo di vendita al dettaglio si trovi già impresso in maniera chiara e con caratteri ben leggibili, in modo che risulti facilmente visibile al pubblico. Restano salve le disposizioni vigenti circa l'obbligo dell'indicazione del prezzo di vendita al dettaglio per unità di misura. Gli esercizi che vendono oggetti preziosi, per ragioni di sicurezza, hanno facoltà di esporre il cartello dei prezzi di vendita visibile all'interno. I pubblici esercizi hanno l’obbligo di esporre un listino prezzi, per i ristoranti visibile anche dall’esterno.

## MPOSTA DI PUBBLICITA'

---

L’imposta di pubblicità si applica alle insegne, iscrizioni e altre forme pubblicitarie visive o acustiche. Per l’installazione di insegne va richiesta una apposita autorizzazione. Prima di iniziare una qualsiasi forma di pubblicità è necessario effettuare il relativo pagamento presso l’Ufficio del concessionario o del comune competente.

La scadenza annuale dell’imposta sulla pubblicità, fissata di norma al 31 gennaio, viene in realtà spesso posticipata dai diversi comuni. Abitualmente viene inviato il bollettino di pagamento indicante la data di scadenza e l’importo calcolato sulle insegne denunciate gli anni precedenti.

Eventuali DISMISSIONI di insegne o forme pubblicitarie vanno comunque comunicate entro il 31 Gennaio affinché la comunicazione abbia effetto immediato. Comunicazioni di dismissioni effettuate dopo il 31 gennaio daranno origine alla diminuzione dell’imposta solo dall’anno successivo.

Si fa presente che sono irregolari e passibili di sanzione tutti i cartelli, messaggi pubblicitari o promozionali, manifestini, treppiedi apposti lungo le strade, su siepi, aiuole, marciapiedi ecc...; è vietato inoltre distribuire pubblicità commerciale lungo le strade e lasciare volantini sugli automezzi.

E’ esente dall’imposta:

- la pubblicità effettuata tramite insegne di esercizio delle attività commerciali e di produzione di beni o servizi che contraddistinguono la sede ove si svolge l’attività cui si riferiscono, per la superficie complessiva fino a 5 metri quadrati;
- la pubblicità realizzata all’interno dei locali adibiti alla vendita di beni ed alla prestazione di servizi, nonché i mezzi pubblicitari, ad eccezione delle insegne, esposti nelle vetrine e sulle porte di ingresso dei locali medesimi, purché riguardino l’attività in essi esercitata e non superino, nel loro insieme, la superficie di mezzo metro quadrato per ciascuna vetrina o ingresso. Pertanto la pubblicità effettuata nelle vetrine dei

negozi o all'interno degli stessi ma visibile anche dall'esterno, con cartelli, vetrofanie, foto, espositori ecc. e relativa ai prodotti o marchi venduti (nomi di profumi, o di occhiali, o abiti, ecc.) non paga l'imposta sulla pubblicità se il cartello o il suo insieme non supera la superficie complessiva di mezzo metro quadrato per ogni vetrina. In caso contrario l'imposta è dovuta.

Altri casi di esenzione:

- Gli avvisi al pubblico esposti nelle vetrine o sulle porte di ingresso dei locali relativi all'attività svolta, che non superino la superficie di mezzo metro quadrato;
- Gli avvisi riguardanti la locazione o la compravendita di immobili sui quali sono affissi, di superficie non superiore ad un quarto di metro quadrato;
- La pubblicità comunque effettuata all'interno, sulle facciate esterne o sulle recinzioni dei locali di pubblico spetto, qualora si riferisca alle rappresentazioni in programmazione;
- La pubblicità, escluse le insegne, relativa ai giornali ed alle pubblicazioni periodiche, se esposte sulle sole facciate esterne delle edicole o nelle vetrine o sulle porte di ingresso dei negozi ove si effettua la vendita;
- La pubblicità effettuata con superfici inferiori a 300 cm<sup>2</sup>.

E' inoltre esente dal pagamento dell'imposta la pubblicità riportata sugli automezzi aziendali purché contenente esclusivamente indicazione della ditta e dell'indirizzo dell'impresa o il marchio e se apposta per non più di due volte e con dimensioni massime per ogni iscrizione di mezzo metro quadrato. Da prevalente interpretazione l'esenzione riguarda sia gli automezzi per il trasporto in conto proprio che in conto terzi.

## BILANCE ED ALTRI STRUMENTI DI MISURA

---

Tutti gli strumenti di misura (Bilance, contenitori, impianti di erogazione ecc...) sono soggetti a controlli periodici. Il controllo deve avvenire entro 60 giorni dalla prima utilizzazione dello strumento e, in seguito:

- per masse e misure a campione; misure di capacità, comprese quelle montate su autocisterna: 5 anni;
- per strumenti per pesare: 3 anni;
- per complessi di misura per carburanti: 2 anni;
- per misuratori di volumi di liquidi diversi da carburanti e dall'acqua: 4 anni;
- per misuratori massicci di gas metano per autotrazione: 2 anni;
- per strumenti per la misura di lunghezze compresi i misuratori di livello dei serbatoi: 4 anni;
- per strumenti diversi da quelli di cui alle righe precedenti: secondo l'impiego e la periodicità fissati con provvedimento del Ministro dell'Industria sentito il parere del Comitato Centrale Metrico.

Il controllo sullo strumento metrico è affidato alla Camera di Commercio – Ufficio metrico che effettua alcuni controlli direttamente altri, invece, vengono svolti da enti e laboratori accreditati ed incaricati direttamente dalla CCIAA. La verifica periodica consiste nell'accertare il mantenimento nel tempo dell'affidabilità dello strumento di misurazione per tutelare il consumatore. Alla scadenza di ogni periodo di verifica è necessario richiedere il controllo alla competente Camera di Commercio; in particolare per le bilance la semplice richiesta di controllo periodico, inviata nei termini, salvaguarda il commerciante da eventuali sanzioni; la CCAA – Ufficio metrico effettuerà poi il controllo in base ai propri tempi. L'eventuale accertamento positivo del funzionario della Camera di Commercio, o dell'ente incaricato è contrassegnata con etichetta autoadesiva, normalmente di colore verde distruttibile con la rimozione. Dal controllo sono esclusi i contatori elettrici, gas e acqua.

## UTILIZZO DEL DENARO CONTANTE: LIMITE SOTTO I 1000 EURO

---

L'importo delle transazioni effettuate a mezzo contanti, assegni bancari e postali al portatore, assegni circolari al portatore, vaglia cambiari e postali al portatore non possono superare i 999,99 Euro.

Operativamente per importi pari o superiori a 1.000 Euro:

- è vietato il trasferimento, anche frazionato, di denaro contante, di libretti di deposito bancari e postali al portatore o di titoli al portatore in Euro o in valuta estera, effettuato a qualsiasi titolo tra soggetti diversi, a meno che il trasferimento non avvenga per il tramite di banche, istituti di moneta elettronica e Poste Italiane S.p.A.;
- l'importo di 1.000 Euro è riferito alla somma complessiva dell'operazione: pertanto è vietato anche suddividere "artificialmente" un unico importo di 1.000 Euro o superiore in più pagamenti in contanti di

importo singolarmente inferiore al limite previsto (c.d. operazioni frazionate), fatta salva la normale prassi della rateazione commerciale;

• il versamento in contante o il prelievo in contanti da una banca non determina l'applicazione della sanzione per la violazione del divieto di trasferimento in contanti di somme di valore pari o superiori a 1.000 €; infatti, l'operazione risulta corretta in quanto la controparte è un intermediario finanziario abilitato.

## PAGAMENTI TRAMITE POS PER IMPRESE E PROFESSIONISTI

---

Dal 30.06.2014, i professionisti e le imprese hanno l'obbligo di accettare pagamenti tramite Pos per acquisti da parte di privati di prodotti e servizi di importo superiore a 30 euro.

Si informa che è in discussione in Parlamento un disegno di legge presentato il 22 gennaio 2015 ha previsto alcune modifiche alla normativa, in particolare la possibilità, per chi utilizza il Pos di detrarre dall'imponibile il costo percentuale di ciascuna transazione. Sul fronte delle sanzioni, invece, si introduce una prima ammenda di 500 euro per chi è sprovvisto di Pos: a rilevare l'irregolarità può essere la Guardia di Finanza durante controlli di routine o a seguito di segnalazioni da parte dei clienti. Pagata la sanzione si hanno 30 giorni per adeguarsi e 60 giorni per comunicare alla Gdf l'avvenuta installazione. In caso di mancato adeguamento o comunicazione scatta una seconda ammenda, questa volta di mille euro, e l'esercente o professionista ha ancora un mese di tempo per mettersi in regola. Per i più refrattari scatta infine la sospensione dell'attività professionale o commerciale sino al completo adeguamento alla normativa in materia.

## SICUREZZA SUL LAVORO

---

### **D.Lgs 81/2008**

La normativa in materia di sicurezza sul lavoro D.Lgs. 81/2008 entrata in vigore il 15 maggio 2008 - si applica a tutte le imprese indicate dalla Legge, e cioè quelle in cui vi sono lavoratori dipendenti o equiparati;

Il datore di lavoro (DL) deve redigere un documento (DVR) che accerti i rischi presenti in azienda, reali e potenziali e riporti le misure adottate per prevenirli. Il DVR va conservato in azienda a disposizione per eventuali controlli. I rischi possono derivare da problemi o carenze strutturali relative al luogo di lavoro (impianti, scale, soppalchi ecc. ecc.) e/o strumentali (relativi ai macchinari usati) oppure al tipo di lavoro stesso; la Camera di Commercio definisce la classe di rischio dell'attività tramite un codice (codice Atecori), tuttavia anche un'azienda con classe di rischio bassa potrebbe dover formare qualche lavoratore per un rischio più alto in quanto la sua mansione comporta difficoltà rischiose, analogamente un'azienda con classe di rischio alta potrebbe dover formare alcuni lavoratori per una classe di rischio bassa (es. mansione impiegatizia).

Definiti i rischi, e accertata la classe di rischio di appartenenza, il DL deve operarsi affinché tutti i lavoratori siano informati su questi rischi e formati in modo da comportarsi nel modo più appropriato per prevenire incidenti; in tutti i casi il DL deve nominare un responsabile della prevenzione e sicurezza in azienda (RSPP), una squadra di Primo Soccorso e una squadra di Prevenzione Incendi, inoltre i lavoratori dovranno nominare un loro rappresentante (RLS) che vigili sulle pratiche adottate dal DL in relazione alla sicurezza in azienda. Naturalmente se l'azienda ha più sedi dovrà nominare per ogni sede le figure di controllo e prevenzione, come specificato sopra, in particolare la figura dell'RSPP dovrà essere coadiuvata da Preposti che ne fanno le veci nelle sedi distaccate.

### **CHI E' TENUTO ALL'OBBLIGO DI REDIGERE IL DVR:**

- Attività con almeno un lavoratore dipendente o più (anche part-time o a chiamata)
- Attività con un unico lavoratore dipendente in cui comunque anche il datore di lavoro è impiegato come lavoratore;
- Società (ad esempio s.n.c.) senza dipendenti ma con almeno due soci impiegati come lavoratori all'interno della società stessa.

### **CHI NON E' TENUTO ALL'OBBLIGO DI REDIGERE IL DVR:**

- Liberi professionisti senza dipendenti;
- Società con un unico socio impiegato come lavoratore (esempio s.a.s. con socio accomandante non impiegato come lavoratore);
- Imprese familiari con coadiuvanti familiari (se a conduzione esclusivamente familiare);
- Ditte individuali senza dipendenti.

Se il datore di lavoro decide di autonominarsi responsabile della sicurezza occorre che frequenti l'apposito corso in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e i successivi aggiornamenti periodici; diversamente dovrà stipulare un contratto con una società accreditata che fornirà la figura di Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione Esterno. Dipendentemente dalla classe di rischio della sua attività dovrà formare le squadre di Primo soccorso e antincendio e formare il personale dipendente.

La nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione RSPP non esaurisce gli obblighi che la Legge pone in capo al datore di lavoro.

Di seguito si elencano alcuni degli altri obblighi generali:

- effettuare la valutazione dei rischi compresi quelli derivanti da stress lavoro correlato e redigerne il documento, informare, formare nonché provvedere a fornire adeguate istruzioni ai lavoratori e al loro rappresentante (RLS); formare i lavoratori addetti all'utilizzo di determinate attrezzature di lavoro (carrelli elevatori, gru per autocarro, ecc) aggiornare periodicamente la formazione generale e specifica secondo le scadenze stabilite;
- pianificare una adeguata manutenzione delle attrezzature di lavoro e distribuire gli eventuali dispositivi di protezione individuale.

Molti obblighi particolari inoltre sono legati a determinate attività lavorative, ad eventuali sostanze utilizzate, ecc. Le formule per adempiere a questo obbligo di legge sono fondamentalmente due: il Datore di lavoro si preoccupa autonomamente di conoscere la legge e adempiere a tutti gli obblighi previsti oppure si avvale di una agenzia qualificata che si occupa, per suo conto, di tenere a norma l'azienda, quale che sia il suo livello di rischio. In entrambi i casi Confcommercio Ascom di Reggio Emilia è in grado di fornire assistenza qualificata e competente attraverso il CAT (centro assistenza tecnica alle imprese) e/o Enti qualificati in convenzione che forniranno informazione e supporto per tutti gli adempimenti relativi alla sicurezza in azienda compresi quelli di carattere sostanziale (analisi dei rischi attraverso la redazione di check list o documenti di analisi, ecc.) e medico-sanitari.

## CONSERVAZIONE DOCUMENTI FISCALI E RICEVUTE

ABBONAMENTO TV	10 Anni
CONTRIBUTI COLLABORATRICE DOMESTICA	10 Anni
RICEVUTE AFFITTO	5 Anni
UTENZE DOMESTICHE (Luce, gas, acqua, ecc.)	5 Anni dalla data di scadenza del pagamento ai fini fiscali (10 Anni ai fini civilistici)
CONTRAVVENZIONI STRADALI	5 Anni
MUTUI E PAGAMENTI RATEALI	5 Anni dalla scadenza della singola rata
SPESE MEDICHE	5 Anni
SPESE CONDOMINIALI	5 Anni
SPESE RISTRUTTURAZIONE EDILIZIA 50% o 65%	10 Anni
BOLLO AUTO	3 Anni dalla data di scadenza anche se l'auto è stata venduta
CAMBIALI	3 Anni dalla loro scadenza
SCONTRINO DI ACQUISTO MERCI	24 mesi (sia ai fini della prova di acquisto sia per esercitare diritti di garanzia)
INCIDENTI AUTOMOBILISTICI (Documentazione)	2 Anni
ASSICURAZIONI	1 Anno; 5 Anni se utilizzate ai fini fiscali, dalla compilazione della dichiarazione dei redditi
RETTE SCOLASTICHE	1 Anno; 5 Anni se utilizzate ai fini fiscali, dalla compilazione della dichiarazione dei redditi)
ISCRIZIONI A PALESTRE PRIVATE	1 Anno; 5 Anni se utilizzate ai fini fiscali, dalla compilazione della dichiarazione dei redditi
ESTRATTI CONTO BANCARI	60 giorni per contestare le risultanze contabili dell'E.C.; 10 Anni per impugnare l'E.C. in caso di errori ed omissioni

# SETTORE ALIMENTARE – PUBBLICI ESERCIZI

---

## SETTORE ALIMENTARE - TABELLA DEI PRINCIPALI ADEMPIMENTI

### TITOLI AUTORIZZATIVI

- Autorizzazione/SCIA per la vendita al dettaglio (può essere necessario averne più di una in base alla attività svolta e alle forme di vendita esercitate)
- Autorizzazione / Notifica Sanitaria
- Licenza Agenzia delle Dogane per bevande alcoliche
- Autorizzazione/Scia vendita funghi freschi spontanei o funghi porcini secchi sfusi Concessione Occupazione suolo pubblico o privato ad uso pubblico Autorizzazione installazione insegna
- Autorizzazione tenda solare
- Iscrizione Banca Dati Nazionale (prod. Ortofrutticoli) Iscrizione al CONAI

### DOCUMENTAZIONE, CARTELLI E ATTESTATI

- Cartello indicante il prezzo dei prodotti esposti per la vendita
- Cartello orari
- Cartello divieto di fumare
- Manuale HACCP e relativi attestati
- Attestato formazione per il personale alimentarista (Ex libretto sanitario). Registro tracciabilità prodotti alimentari
- Cartello/Registro degli ingredienti per generi di pasticceria, panetteria e gastronomia, venduti sfusi (con indicati tutti gli ingredienti compresi allergeni ed additivi)
- Registro sostanze zuccherine (importatori, grossisti) Etichettatura prodotti ortofrutticoli
- Registro carico e scarico olii vegetali esausti (panificatori, pasticceri ed altre attività artigianali fino a 10 addetti; oltre
- 10 addetti obbligo di iscrizione e tenuta SISTRI) Cartello prezzo - specie - tipo taglio carne in vendita Cartelli carni bovine e avicole per tracciabilità
- Cartelli indicanti qualità e gradazione vini
- Ricevuta pagamento tassa sanitaria (solo per attività prevalentemente all'ingrosso)

## PUBBLICI ESERCIZI - TABELLA DEI PRINCIPALI ADEMPIMENTI

### TITOLI AUTORIZZATIVI

- Autorizzazione/SCIA alla somministrazione di alimenti e bevande
- Autorizzazione/Notifica sanitaria
- Licenza Agenzia delle Dogane per la vendita di alcoolici
- Concessione Occupazione suolo pubblico o privato ad uso pubblico.
- Autorizzazione/SCIA per giochi leciti - con tabella giochi vietati emanata dal questore - TV - radio - juke box e altri apparecchi elettrici o meccanici
- Autorizzazione/SCIA per apparecchi da gioco ed intrattenimento (video giochi) Autorizzazione/Scia per effettuazione spettacoli musicali.
- Autorizzazione tenda solare Autorizzazione installazione insegna Iscrizione elenco Operatori del gioco
- Corso per operatori del gioco (sale giochi)

### DOCUMENTAZIONE, CARTELLI E ATTESTATI

- Listino prezzi (per i ristoranti visibile anche dall'esterno) con estratto leggi di P.S. Cartello orari;
- Cartello divieto di fumare
- Cartello che indichi la possibilità (facoltativa, a discrezione dell' esercente) di accesso dei cani nel P.E. In assenza di cartello non possono entrare cani.
- Cartello indicante il prezzo dei prodotti esposti per la vendita;
- Cartello/registro ingredienti per i generi di pasticceria, gastronomia, gelateria con indicazione degli allergeni
- Manuale HACCP e relativi attestati

- Attestato di formazione per il personale alimentarista (ex libretto sanitario) Registro Olii Esausti
- Cartelli indicanti qualità e gradazione vini sfusi
- Cartello attestante i rischi derivanti dalle ludopatie per i gestori di sale gioco e qualsiasi gioco d'azzardo. Cartello indicante "vietato ai minori di 18 anni" (per i giochi)
- Cartello indicante orario di possibile utilizzo giochi e Slot
- Etilometro e Cartelli "Effetti dell'alcol" all'entrata, all'interno e all'uscita negli esercizi che chiudono dopo le 24.00 oppure che effettuano intrattenimento o spettacolo indipendentemente dall'orario di chiusura
- Abbonamento RAI (se in possesso di apparecchiature RADIO o TV) Ricevute SIAE e SCF
- Iscrizione CONAI
- Mod. U88 PAT relativo al patentino Tabacchi
- Tariffe orarie del gioco del biliardo

## RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE

Tutti le attività del settore alimentare (produzione, trasformazione, trasporto, vendita al dettaglio e all'ingrosso, somministrazione, ecc.) devono disporre di sistemi e di procedure di rintracciabilità che consentano di individuare sia la fonte di approvvigionamento dei prodotti alimentari (rintracciabilità a monte) sia le imprese clienti alle quali sono stati forniti i prodotti alimentari (rintracciabilità a valle, con esclusione dei soli consumatori finali). Le procedure di rintracciabilità adottate in ogni azienda devono essere tenute a disposizione delle autorità competenti che ne facciano richiesta.

## FORMAZIONE PER IL PERSONALE ALIMENTARISTA (EX LIBRETTO SANITARIO)

Si ricorda a tutte le imprese del settore alimentare, operanti nella Regione Emilia-Romagna, che gli addetti alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di alimenti, sono tenuti ad essere in possesso di specifica formazione documentata da attestato (che ha sostituito il vecchio libretto sanitario, abrogato già dal 9 luglio 2003). La formazione sul rispetto delle norme igieniche e sui comportamenti per garantire la salubrità degli alimenti può essere acquisita attraverso uno specifico corso di formazione (con prova finale) a seguito del quale viene rilasciato uno specifico attestato. L'attestato ha validità diversa (triennale o quadriennale) a seconda delle mansioni dell'addetto che lo ha acquisito.

### IL RINNOVO PERIODICO DELLA FORMAZIONE

L'attestato di formazione per i Livelli 1) e 2) come sopra indicato, ha una validità limitata:

- 3 anni dalla data di rilascio per il Livello 2 (rischio più elevato)
- 4 anni dalla data di rilascio per il Livello 1 (rischio meno elevato)

SPETTA A CIASCUN ADDETTO, IN MANIERA AUTONOMA, RICORDARSI DI EFFETTUARE IL RINNOVO ENTRO LA SCADENZA, ISCRIVENDOSI AL CORSO DI AGGIORNAMENTO, IN FUNZIONE DELLA MANSIONE CHE RIVESTE SUL LUOGO DI LAVORO.

LIVELLO 2) rischio più elevato che comprende, ad esempio, mansioni di cucina (cuochi), produzione e vendita di gastronomia, pasticceri, produzione di gelato, salumieri, addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) di carni, pesce e molluschi

LIVELLO 1) rischio meno elevato che comprende, ad esempio, produzione di prodotti della panificazione, pasticceria secca (non fresca), vendita di generi alimentari sfusi, baristi, ecc.

Sono ESONERATI dall'obbligo di formazione coloro che hanno mansioni senza rischi, riconducibili al LIVELLO 0) ad esempio, lavapiatti, camerieri (senza manipolazioni di alimenti), trasportatori e magazzinieri, vendita di alimenti esclusivamente confezionati e vendita di prodotti ortofrutticoli (senza preparazione), addetti ai distributori automatici di bibite e bevande, tabaccai, farmacisti, erboristi, ecc.

Sono ESONERATI dal corso di formazione anche coloro che sono in possesso di un titolo di studio che consenta di ritenere soddisfatto l'obbligo formativo in quanto hanno diritto ad ottenere l'attestato permanente.

L'attestato, senza scadenza, si ottiene presentando all'AUSL di riferimento copia del diploma e documento di identità

## IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI: SISTEMA HACCP

Tutte le imprese che trattano prodotti alimentari (quindi tutti i soggetti che esercitano una o più delle seguenti attività: 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) hanno l'obbligo di dotarsi di un MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP con procedure di rintracciabilità degli alimenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Si ricorda che la Regione Emilia Romagna con Delibera n. 1869/2008 ha introdotto – solo per alcune imprese del settore alimentare - SEMPLIFICAZIONI in merito all'elaborazione e alla gestione del manuale HACCP, consentendo di “snellire” la gestione del manuale.

Si ricorda inoltre:

- Le aziende sono tenute ad adottare tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza igienica e la salubrità dei prodotti alimentari, compresa l'idoneità degli addetti alla preparazione e/o distribuzione, dal punto di vista igienico.
- Il Responsabile HACCP ha inoltre l'obbligo di assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento e una formazione in materia di igiene alimentare, adeguata all'azienda e al tipo di mansione svolta.

## ETICHETTATURA PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari venduti sfusi devono essere muniti di apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono o applicato nei comparti in cui sono esposti oppure sull'apposito “Registro degli Ingredienti” da tenere a disposizione del cliente.

Sul cartello devono essere riportati:

- la denominazione di vendita e l'elenco degli ingredienti (Attenzione alla presenza di ingredienti allergizzanti)
- le modalità di conservazione dei prodotti alimentari deperibili, ove necessario
- la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno
- il titolo alcolometrico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.

**DIRETTIVA ALLERGENI** La normativa prevede che ogni sostanza che appartenga all'elenco dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, qualora impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e residua nel prodotto finito, anche se in forma alterata, dovrà essere necessariamente indicata in modo evidenziato (in grassetto, MAIUSCOLO, sottolineato...). È vietata la vendita di prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato nella confezione.

## PESCE CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO

Coloro che vendono o somministrano pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo devono applicare le procedure previste dalla nota del Ministero della Salute del 17 febbraio 2011, che fornisce indicazioni operative in riferimento alle prescrizioni relative alla vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

In base alla normativa e alle indicazioni del Ministero chi vuole vendere, preparare, somministrare il pesce crudo o praticamente crudo ha due possibilità:

- approvvigionarsi di prodotto già sottoposto a trattamento di bonifica preventiva: il venditore dovrà dichiarare il trattamento sulla confezione o sulla documentazione commerciale di vendita indicando specificatamente se si tratta prodotto congelato e/o surgelato oppure di prodotto scongelato (che quindi non può essere ricongelato). La dichiarazione/certificazione del venditore dovrà essere tenuta agli atti ed esibita alle autorità di controllo in caso di richiesta.
- acquistare il pesce fresco e sottoporlo in azienda al trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento del prodotto per almeno 24 ore a temperatura di – 20°C per l'intera massa del prodotto stesso.

Coloro che intendono effettuare il trattamento di bonifica preventiva dovranno predisporre apposita notifica sanitaria, dotarsi di idonee attrezzature (es. abbattitore di temperatura), aggiornare il proprio manuale di autocontrollo, informare la clientela con apposita indicazione da apporsi sul menù.

## COLORANTI ALIMENTARI

Le imprese che effettuano produzione di alimentari se utilizzano coloranti quali E102, E104, E110, E122, E124, E129 devono indicare nella etichettatura la seguente dicitura:

“Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini”.