



Regione
Lombardia

ASL Milano 1

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICA
UOC Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
UOS Controlli e Sicurezza Alimenti e Igiene della Nutrizione
Via Spagliardi, 19 - 20015 Parabiago (MI)
Tel. 0331.498.476/501/502 - Fax 0331.498.535
E-mail: dipartimento.prevenzione@aslmi1.mi.it

COMUNE DI MESERO (MI)
Protocollo n. 0002637 del 21-05-2015
Categoria 8 Classe 4
Ufficio POLIZIA LOCALE - MESERO



Parabiago, 21 MAG. 2015

Prot. n. 40007 Classe 2.3.07

Oggetto

Programmazione dei controlli rivolti alle attività di somministrazione e vendita di alimenti nel corso del 2015

**Comuni dell'ASL Milano 1
Agli Uffici Commercio
Agli Sportelli Unici per le Attività Produttive**

Nel corso del 2015, nel semestre da maggio ad ottobre in concomitanza dell'evento EXPO 2015, si prevede l'afflusso, dall'Italia e dall'estero, di 20 milioni di visitatori che frequenteranno attività di preparazione e somministrazione di alimenti, attività di ristorazione pubblica (bar, ristoranti) ed acquisteranno alimenti presso laboratori e esercizi commerciali anche del nostro territorio.

Per tale motivo, al fine di assicurare un maggior controllo sulle attività sopra ricordate, per migliorare la qualità igienica degli esercizi e la sicurezza dei consumatori, i controlli nei confronti di bar, ristoranti, laboratori di preparazione alimentare ed esercizi di vendita saranno incrementati.

I criteri con cui saranno effettuati i controlli e gli aspetti che verranno presi in considerazione, sui quali i gestori dovranno porre particolare attenzione, nella gestione delle loro attività, sono illustrati nella tabella, anche disponibile sul sito di ASL Milano 1 (*documentazione/ sicurezza alimentare*) che si allega (n.1).

Si rammenta inoltre che, a seguito dell'entrata in vigore del Reg. UE 1169/2011, anche le attività di ristorazione pubblica ed i laboratori di produzione alimentare hanno l'obbligo di informare i clienti della possibilità di chiedere chiarimenti ed indicazioni in merito alla possibile presenza negli alimenti di sostanze in grado di provocare allergie o intolleranze. A questo scopo è stata predisposto un fac simile di cartello che può essere utilizzato dai gestori delle attività per rispondere a questo; il modello che si allega (n.2) è anche disponibile sul sito di ASL Milano 1 (*documentazione/ sicurezza alimentare*).

Si chiede quindi la vostra collaborazione nel comunicare quanto sopra alle attività di somministrazione e vendita di alimenti presenti nel territorio di competenza, secondo le modalità che riterrete più opportune.

Rimanendo a disposizione per ogni chiarimento che si ritenga necessario, si inviano distinti saluti



Il Direttore

Dipartimento Prevenzione Medica

Dr. Edgardo Valerio

Responsabile del Procedimento: Dr. Edgardo Valerio tel.0331/498502 e-mail: dipartimento.prevenzione@aslmi1.mi.it

Addetto all'Istruttoria: Dr. Luigi Magnoli tel:0331/498500 e-mail: luigi.magnoli@aslmi1.mi.it

D.ssa Angela Maria Messina tel. 0331/498465 e-mail: angela.maria.messina@aslmi1.mi.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI MILANO 1

Sede legale: Legnano - 20025 - Via Savonarola, 3

Direzione Generale: Rho - 20017 - Corso Europa, 246

Sede amministrativa: Magenta - 20013 - Via Al Donatore di Sangue, 50

Codice Fiscale e P. IVA 12313930153 - Numero Verde 800.671.671 - Sito Internet: www.aslmi1.mi.it

Allegato n.1

I CONTROLLI DI ASL MILANO 1 NELLE ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI, ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE PUBBLICA (BAR, RISTORANTI) NEI LABORATORI E ESERCIZI COMMERCIALI

Nella tabella sono indicati gli aspetti che, durante l'attività di controllo, verranno presi in considerazione sui quali i gestori dovranno porre particolare attenzione, nella gestione delle loro attività

| ATTIVITÀ | ASPETTI VALUTATI |
|--|---|
| Stabilimenti/Laboratori di produzione/preparazione alimenti e bevande senza somministrazione | <ul style="list-style-type: none"> • Presenza notifica/Registrazione • Condizioni di manutenzione e sanificazione degli ambienti, attrezzature ed aeree esterne • Tracciabilità • Certificazioni di conformità dei materiali a contatto con alimenti • Formazione del personale |
| Laboratori di produzione con somministrazione (comprese gelaterie, pasticcerie, cibi d'asporto) | <ul style="list-style-type: none"> • Presenza notifica/Registrazione • Condizioni di manutenzione e sanificazione degli ambienti, attrezzature. • Conservazione dei prodotti deperibili, semilavorati e prodotti finiti. • Verifica presenza e manutenzione sistemi di rilevazione della temperatura. • Modalità di congelamento alimenti prodotti in loco. • Verifica allergeni. • Igiene del personale. • Formazione personale • Modalità controllo temperature. |
| Commercio al dettaglio | <ul style="list-style-type: none"> • Presenza notifica/Registrazione • Condizioni di manutenzione e sanificazione degli ambienti, attrezzature • Conservazione dei prodotti deperibili, semilavorati e prodotti finiti. • Verifica presenza e manutenzione dei sistemi di rilevazione della temperatura • Igiene personale. |
| Ristoranti e ristorazione annesse ad aziende agricole | <ul style="list-style-type: none"> • Presenza notifica/Registrazione. • Condizioni di manutenzione e sanificazione degli ambienti, attrezzature. • Conservazione dei prodotti deperibili, semilavorati e prodotti finiti. • Modalità di congelamento alimenti prodotti in loco. • Igiene del personale. • Formazione. • Modalità controllo temperature. • Verifica allergeni. |
| Bar, caffetterie, altri esercizi simili senza cucina | <ul style="list-style-type: none"> • Presenza notifica/Registrazione. • Condizioni di manutenzione e sanificazione degli ambienti, attrezzature. • Conservazione dei prodotti deperibili, semilavorati. |

Allegato n.2

OBBLIGO DI AVVISARE GLI UTENTI DELL'EVENTUALE PRESENZA DI SOSTANZE IN GRADO DI PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si presenta un fac simile di cartello che può essere anche personalizzato con il logo dell'azienda che i gestori delle attività di ristorazione pubblica e di laboratori di produzione alimentare possono utilizzare per rispondere all'obbligo di informare i clienti della possibilità di chiedere chiarimenti ed indicazioni in merito alla possibile presenza negli alimenti di sostanze in grado di provocare allergie o intolleranze.

Si riportano anche a completamento di quanto esposto un breve promemoria sugli obblighi del gestore.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime, per informarvi della eventuale presenza di allergeni.

La Direzione

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)

| | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8 | Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 | Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova | 10 | Senape e prodotti a base di senape |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 | Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |

PER I TITOLARI SI RICORDA CHE:

L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento UE n. 1169/2011 sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";

oppure:

2. riportare, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo : "per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

È comunque necessario che le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da documentazione scritta, di cui il personale in servizio dovrà essere a conoscenza e dovrà aver firmato per aver ricevuto tali informazioni da parte del responsabile dell'esercizio.

Tale documentazione deve essere facilmente reperibile sia per l'autorità competente che effettua i controlli, sia per il consumatore finale.