



COMUNE DI CENTALLO

Provincia di Cuneo (C.A.P. 12044)

CORPO POLIZIA LOCALE

Tel. 0171.212800 - 335.8217703 - Fax 0171.214974

E-mail: poliziamunicipale@comune.centallo.cn.it

Prot. 7422/2018

TRASMISSIONE A MEZZO PEC

Ai:

Commercianti in sede fissa

Settore Alimentare

Laboratori di produzione alimentare

Commercianti su aree pubbliche

Settore Alimentare

Pubblici Esercizi

Comune di Centallo

e, p.c.

Sindaco di Centallo

SEDE

Al Segretario Generale

SEDE

Oggetto: invito all'osservanza dei dettami del D.P.R. 26-3-1980 n. 327, Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

In un'ottica preventiva e di tutela dell'interesse pubblico, lo scrivente Ufficio ritiene opportuno informare capillarmente tutti gli operatori dei settori in indirizzo di quanto segue.

L'operatore che lavora a contatto con gli alimenti deve essere consapevole che gli **alimenti** possono essere facilmente **contaminati** e quindi diventare **veicolo di malattie o di intossicazioni** per chi li consuma.

La contaminazione degli alimenti può verificarsi in vario modo e per varie cause (batteri, sostanze chimiche, corpi estranei), ma sicuramente con l'adozione di misure di corretta prassi igienica e di idonei comportamenti si può **evitare la contaminazione e prevenire l'insorgere di malattie**.

In questi processi l'operatore ha un ruolo come *soggetto attivo*.

Il consumo di un alimento contaminato, perché preparato in condizioni igieniche non corrette e o mal conservato, può provocare danni alla salute delle persone, causando **malattie legate agli alimenti**.

Un alimento può essere contaminato da tre diversi tipi di fattori:

- **fattori biologici** = batteri, virus, funghi, muffe
- **fattori fisici** = corpi estranei (schegge, fibre, capelli, ecc.)
- **fattori chimici** = residui di pesticidi, detergenti, sostanze provenienti da contenitori inadeguati, ecc.

Si richiamano quindi i precetti delle normative in materia ed in particolare dei dettami del D.P.R. 26-3-1980 n. 327, Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, per i quali si seguito si riporta un estratto,

“.....omissis.....Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. L'autorità sanitaria può disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici”.

(Si richiama l'attenzione ad adottare idonee misure affinché chi maneggia il denaro non venga a contatto diretto con gli alimenti).

Dall'inosservanza di quanto sopra conseguono sanzioni amministrative fino a 774,00 Euro.

Si ringrazia per l'attenzione e si coglie l'occasione per porgere i più cordiali saluti.

Centallo, 10/07/2018

IL COMANDANTE
(Comm. Filippo Davide SCICOLONE)

