

TESTO UFFICIALE
TEXTE OFFICIEL

PARTE PRIMA

LEGGI E REGOLAMENTI

PREMIÈRE PARTIE

LOIS ET RÈGLEMENTS

Publication de la version française du règlement régional mentionnée ci-dessous, sans préjudice de l'entrée en vigueur et de tout autre effet découlant de la publication du règlement régional en question au B.O. n° 65 du 13 décembre 2022.

Règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022,

portant nouvelle réglementation des conditions hygiéniques et sanitaires requises pour l'exercice de l'activité de fourniture d'aliments et de boissons, au sens du cinquième alinéa de l'art. 20 de la loi régionale n° 1 du 3 janvier 2006, ainsi qu'abrogation du règlement régional n° 2 du 11 octobre 2007.

LE CONSEIL RÉGIONAL
a approuvé ;

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION
promulgue

le règlement dont la teneur suit :

Art. 1^{er}
(Champ d'application)

1. Le présent règlement régit, aux termes du cinquième alinéa de l'art. 20 de la loi régionale n° 1 du 3 janvier 2006 (Réglementation de l'activité de fourniture d'aliments et de boissons et abrogation de la loi régionale n° 13 du 10 juillet 1996) et conformément à la législation européenne et nationale en vigueur en la matière, les conditions hygiéniques et sanitaires requises pour l'exercice de l'activité de fourniture d'aliments et de boissons, au sens de la lettre a) du premier alinéa de l'art. 3 de ladite loi, ainsi que pour la fourniture d'aliments et de boissons :
 - a) Dans les espaces publics et privés, à titre temporaire ;
 - b) Dans des locaux non ouverts au public ;
 - c) Au domicile du consommateur.
2. Les dispositions sectorielles en vigueur continuent d'être appliquées pour les activités suivantes :
 - a) Fourniture d'aliments et de boissons dans les exploitations agrotouristiques ;
 - b) Sans préjudice des dispositions du troisième alinéa, fourniture d'aliments et de boissons dans des structures d'accueil hôtelières, para-hôtelières et de plein air aux personnes hébergées, à leurs hôtes et à tous ceux qui sont accueillis dans les structures en cause à l'occasion des manifestations et des colloques qui y sont organisés ;
 - c) Fourniture d'aliments et de boissons dans des cercles privés.
3. Le présent règlement régit, au sens de la lettre a) du deuxième alinéa ter de l'art. 16 bis de la loi régionale n° 11 du 29 mai 1996 (Réglementation des structures d'accueil non hôtelières), l'activité de fourniture d'aliments et de boissons nécessitant une manipulation et une transformation simple dans les *Bed & Breakfast* – Chambres et petit déjeuner (*B&B*).

Art. 2
(Compétence)

1. Sans préjudice des compétences des organes nationaux pour ce qui est des aspects de leur ressort, les fonctions de vigilance et de contrôle du respect des dispositions du présent règlement sont remplies par le Département de prévention de l'Agence USL de la Vallée d'Aoste, pour ce qui est de son ressort.
2. Le département visé au premier alinéa pourvoit, par ailleurs, à la constatation des violations et à l'application des sanctions

qui s'ensuivent et en informe le Guichet unique des collectivités locales (*Sportello unico degli enti locali – SUEL*).

Art. 3
(Catégories d'activité)

1. Aux fins de la détermination des conditions hygiéniques et sanitaires devant être remplies, les établissements de fourniture d'aliments et de boissons visés à la lettre a) du premier alinéa de l'art. 3 de la LR n° 1/2006 sont classés selon les catégories d'activité suivantes :
 - a) Catégorie d'activité 1 : bars et établissements similaires, soit les établissements de fourniture d'aliments et de boissons nécessitant une moindre manipulation, tels que :
 - 1) Boissons, cafés, sandwiches, canapés, croquemonsieurs, *piadine*, mini-pizzas et autres produits fourrés similaires ;
 - 2) Plats simples préparés uniquement par assemblage des ingrédients, tels que, notamment, salades de fruits, salades et autres plats analogues ou assiettes à base de charcuterie et de fromages ;
 - 3) Produits précuits et surgelés, tels que hot-dogs, hamburgers et crêpes, frites et viennoiseries surgelées et dorées au four ;
 - 4) Aliments prêts pour être consommés en l'état dans lequel ils se trouvent, préparés dans des établissements agréés à cet effet et devant uniquement et éventuellement être réchauffés ;
 - 5) Aliments préparés dans des établissements agréés à cet effet et précuits, frais ou congelés, conditionnés en emballages mono-portion et devant uniquement terminer de cuire ou être réchauffés à l'aide de friteuses à air ou de dispositifs similaires ;
 - 6) Pâtisseries surgelées et précuites.
 - b) Catégorie d'activité 2 : établissements de fourniture directe d'aliments et de boissons, soit les établissements qui assurent la fourniture des aliments et des boissons visés à la lettre a), ainsi que la préparation de ceux-ci et qui peuvent donc être considérés comme des établissements de restauration.
2. L'on entend par « moindre manipulation » au sens de la lettre a) du premier alinéa le découpage, le dépeçage et le mélange des aliments, ainsi que les opérations similaires, mais non pas la cuisson, les assemblages complexes ou les opérations similaires. Les établissements visés à la lettre a) du premier alinéa ne sont pas autorisés à préparer les aliments en utilisant les techniques, les outils et les équipements typiques des établissements de la restauration traditionnelle visés à la lettre b) dudit alinéa. L'on entend par « équipements typiques » les friteuses, à l'exception des friteuses à air, les plaques de cuisson, les plaques à induction, les casseroles et les poêles, ainsi que les équipements similaires.

Art. 4

(Réglementation de l'activité de fourniture d'aliments et de boissons dans le cadre du service de petit-déjeuner dans les B&B)

1. Le petit-déjeuner dans les *B&B* doit être servi uniquement aux personnes hébergées et peut comprendre :
 - a) Des aliments et des boissons conditionnés ne nécessitant aucune manipulation ni aucune transformation, ne serait-ce que moindre, et des fruits ;
 - b) En sus des aliments et boissons visés à la lettre a), ceux indiqués au troisième alinéa et nécessitant une manipulation et une transformation simple.
2. Sans préjudice des dispositions de la lettre b) du deuxième alinéa ter de l'art. 16 bis de la LR n° 11/1996, la fourniture des aliments et des boissons visés à la lettre b) du premier alinéa du présent article relève du champ d'application de la réglementation européenne et nationale en vigueur en matière d'hygiène des aliments.
3. L'activité exercée par les *B&B* au sens de la lettre b) du premier alinéa, uniquement pour ce qui est du petit-déjeuner, vise à la fourniture des aliments et des boissons typiques des petits-déjeuners à l'italienne (sucrés) et internationaux (salés), y compris ceux obtenus au moyens d'une transformation simple, tels que boissons, jus de fruits, fruits pressés, café, cappuccino, viennoiseries (croissants, brioches, etc.), gâteaux, tartes, yaourts, biscuits, confitures, sandwiches, crêpes, *piadine*, œufs durs et œufs au plat, bacon, fromages et charcuterie, ainsi qu'autres produits similaires.
4. La préparation de conserves et de desserts garnis de crèmes et de chantilly, de sauces à base d'œufs, de glaces, de pâtes fraîches et de pâtes farcies n'est pas autorisée. Ces produits peuvent toutefois être proposés s'ils ont été préparés dans des établissements agréés à cet effet et à condition qu'un document attestant toutes les informations prévues pour les étiquettes alimentaires soit disponible.
5. En tout état de cause, les *B&B* ne peuvent exercer ni l'activité de fourniture d'aliments et de boissons pour les déjeuners, les goûters et les dîners, ni les activités relevant de la restauration.

Art. 5
(Conditions requises)

1. Les conditions hygiéniques et sanitaires minimales que les établissements des deux catégories d'activité visées au premier

alinéa de l'art. 3 doivent remplir, en sus de celles prévues par les dispositions européennes et nationales en vigueur en la matière, figurent à l'annexe A.

2. En fonction de la catégorie d'activité dont ils relèvent, les établissements de fourniture d'aliments et de boissons doivent remplir, en sus des conditions visées au premier alinéa, les conditions spécifiques visées à l'annexe B.
3. Les conditions hygiéniques et sanitaires requises pour la fourniture d'aliments et de boissons au sens des lettres a), b) et c) du premier alinéa de l'art. 1^{er} figurent à l'annexe C.
4. Les conditions hygiéniques et sanitaires requises pour l'exercice de l'activité de fourniture d'aliments et de boissons dans les B&B visés à l'art. 4 figurent à l'annexe D.
5. Les annexes A, B, C et D peuvent être modifiées par délibération du Gouvernement régional.

Art. 6
(Dispositions finales)

1. Les titulaires des autorisations de fourniture d'aliments et de boissons délivrées au sens de l'art. 3 de la loi n° 287 du 25 août 1991 (Mise à jour des dispositions sur l'installation et l'activité des établissements de fourniture d'aliments et de boissons) et de la LR n° 1/2006, conformément aux dispositions en matière d'hygiène et de santé en vigueur au moment de la délivrance desdites autorisations, ainsi que les cessionnaires de celles-ci au sens de l'art. 11 de ladite loi, peuvent continuer à exercer leur activité sans être tenus d'adapter les structures qu'ils gèrent aux normes en matière d'hygiène et de santé prévues par le présent règlement.
2. À compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement, les titulaires d'une autorisation de fourniture d'aliments et de boissons dans des établissements relevant des catégories 1 et 2, délivrée au sens du règlement régional n° 2 du 11 octobre 2007 (Définition des conditions hygiéniques et sanitaires requises pour l'exercice de l'activité de fourniture d'aliments et de boissons au sens du cinquième alinéa de l'art. 20 de la loi régionale n° 1 du 3 janvier 2006), ainsi que les cessionnaires de l'autorisation au sens de l'art. 11 de la LR n° 1/2006, deviennent titulaires de l'autorisation relative à la catégorie d'activité 1 prévue par la lettre a) du premier alinéa de l'art. 3 du présent règlement, et ce, sans acte formel de conversion ni obligation d'adaptation des structures aux normes en matière d'hygiène et de santé prévues par le présent texte.
3. À compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement, les titulaires d'une autorisation de fourniture d'aliments et de boissons dans des établissements relevant des catégories d'activité 3 et 4 au sens du RR n° 2/2007, ainsi que les cessionnaires de l'autorisation au sens de l'art. 11 de la LR n° 1/2006, deviennent titulaires de l'autorisation relative à la catégorie d'activité 2 prévue par la lettre b) du premier alinéa de l'art. 3 du présent règlement, et ce, sans acte formel de conversion ni obligation d'adaptation des structures aux normes en matière d'hygiène et de santé prévues par le présent texte.
4. Sans préjudice des dispositions des premier et deuxième alinéas, toute modification de l'activité ou de la catégorie d'activité de l'établissement entraîne l'obligation de vérification, par le titulaire de l'autorisation, du respect des conditions hygiéniques et sanitaires requises par le présent règlement.
5. Aux fins du quatrième alinéa :
 - a) Les améliorations substantielles impliquant uniquement l'augmentation de la surface de la cuisine ne sont pas considérées comme des modifications de l'activité ;
 - b) Le changement de catégorie d'activité doit être notifié à la structure sanitaire compétente, par l'intermédiaire du *SUEL*.
6. Le RR n° 2/2007 est abrogé.

Art. 7
(Dispositions de renvoi)

1. Pour tout ce qui n'est pas prévu par le présent règlement, il est fait application des dispositions européennes et nationales en vigueur en matière d'hygiène et de santé, pour autant qu'elles soient applicables.

Le présent règlement est publié au Bulletin officiel de la Région.

Quiconque est tenu de l'observer et de le faire observer comme règlement de la Région autonome Vallée d'Aoste/*Valle d'Aosta*.

Fait à Aoste, le 2 décembre 2022.

Le président,
Erik LAVEVAZ

Annexe A
(premier alinéa de l'art. 5 du règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022)

CONDITIONS HYGIÉNIQUES ET SANITAIRES COMMUNES À TOUS LES ÉTABLISSEMENTS

Conditions requises pour les structures

1. Si l'aération est naturelle, la surface des ouvrants doit correspondre à 1/8 de la surface de plancher ; si l'aération est artificielle, elle doit être assurée par des ventilateurs garantissant au moins cinq renouvellements de l'air par heure.
2. Les toilettes réservées aux personnels doivent respecter le rapport de 1/10 unités. Dans les établissements ayant plus de dix personnels, les toilettes doivent être séparées pour les hommes et les femmes.
3. Le nombre de toilettes réservées au public doit tenir compte du nombre de couverts ou de places assises, selon les paramètres suivants :
 - a) Catégorie d'activité 1 :
 - 1) Jusqu'à soixante places assises : des toilettes communes pour les personnels et les clients peuvent être prévues ;
 - 2) De soixante et une à cent places assises : des toilettes destinées uniquement aux clients doivent être prévues ;
 - 3) À compter de cent et une places assises : deux toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues ;
 - b) Catégorie d'activité 2 :
 - 1) Jusqu'à soixante places assises : des toilettes communes pour les personnels et les clients peuvent être prévues ;
 - 2) De soixante et une à cent cinquante places assises : au moins deux toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues ;
 - 3) À compter de cent cinquante et une places assises : au moins quatre toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues.

Si les établissements relevant des catégories d'activité 1 et 2 sont dotés d'une terrasse, aux fins du calcul des places assises, il est tenu compte :

- uniquement du nombre de places assises à l'intérieur, s'il dépasse le nombre des places assises en terrasse ;
 - uniquement du nombre de places assises en terrasse, s'il est égal ou supérieur au nombre de places assises à l'intérieur.
4. Le conduit de fumée doit aboutir à une sortie dépassant d'un mètre au moins la ligne de faite du toit des bâtiments environnants, de manière à ne pas compromettre l'aération, qu'elle soit naturelle ou artificielle. Tout autre dispositif d'extraction des fumées de cuisson doit faire l'objet d'une certification de conformité, sans préjudice du respect des règlements communaux.
 5. Les vestiaires à double compartiment peuvent être placés dans le sas des toilettes uniquement si celles-ci sont réservées aux personnels.

Gestion des allergènes

1. Au sens des dispositions européennes et nationales en vigueur en la matière, tout opérateur du secteur alimentaire (OSA) doit fournir les informations nécessaires au sujet des aliments susceptibles de causer des allergies et des intolérances.
2. Les informations en cause doivent obligatoirement être déclinées en italien et en français, mais leur traduction en anglais serait opportune.

Annexe B
(deuxième alinéa de l'art. 5 du règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022)

CONDITIONS HYGIÉNIQUES ET SANITAIRES SPÉCIFIQUES POUR CHAQUE CATÉGORIE D'ÉTABLISSEMENT

Conditions requises pour les établissements relevant de la catégorie d'activité 1

1. En sus des conditions visées à l'annexe A, les établissements relevant de la catégorie d'activité 1 doivent disposer :
 - a) D'un espace destiné à la préparation des boissons (comptoir) ;
 - b) D'un espace ayant une dimension adéquate par rapport à la capacité de production et destiné à la préparation des aliments et des boissons visés à la lettre a) du premier alinéa de l'art. 3 du règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022 ;
 - c) De dispositifs adéquats de réfrigération pour la conservation des aliments et des boissons, munis d'un thermomètre avec

- affichage extérieur de la température, qui doit être aisément lisible ;
- d) D'un espace vaisselle, équipé d'un évier doté de préférence de robinet à commande non-manuelle, ainsi que d'un lave-verres ou d'un lave-vaisselle ;
 - e) Lorsque cela est nécessaire, d'un local ou d'un plan ou espace de travail séparé des autres espaces du bar, destiné à la manipulation des produits, ayant une dimension adéquate par rapport à l'activité exercée et utilisé uniquement pour la préparation des aliments et des boissons visés aux points 2), 3), 4) et 5) de la lettre a) du premier alinéa de l'art. 3 du RR n° 2/2022.

Conditions requises pour les établissements relevant de la catégorie d'activité 2

1. En sus des conditions visées à l'annexe A, les établissements relevant de la catégorie d'activité 2 doivent disposer d'une cuisine ayant une surface adéquate par rapport à la capacité de production et, notamment, au nombre de places assises en salle, ladite surface devant, en tout état de cause, être d'au moins :
 - a) Sept m² en cas de préparation d'un maximum de deux premiers plats, deux plats de résistance et trois desserts, les desserts garnis de crèmes et de chantilly, les glaces, les pâtes fraîches et les pâtes farcies étant exclus ;
 - b) Quatorze m² en cas de restauration traditionnelle.

Aux fins du calcul des surfaces minimales visées aux lettres a) et b), les locaux ou espaces de travail qui sont aménagés en ateliers de production d'aliments et de boissons, desservent l'établissement et sont situés dans le même bâtiment sont pris en compte, à condition qu'ils soient reliés du point de vue fonctionnel, même s'ils ne sont pas contigus ni communicants.
2. Dans les établissements prévoyant la préparation des produits de pizzeria, l'espace de préparation et de cuisson des pizzas peut être ouvert à la vue des clients, à condition qu'il soit bien délimité, équipé d'étagères et de rayons pouvant être lavés et désinfectés et doté d'un conduit d'évacuation avec sortie sur le toit. Les conteneurs des produits utilisés pour la préparation des pizzas doivent être rangés de manière à ce que toute contamination de l'extérieur soit évitée.
3. Les aliments périssables proposés en libre-service dans la salle à manger doivent être placés dans des vitrines réfrigérées, de manière à ce que la température de conservation soit respectée.
4. Le nombre de places assises doit être adéquat par rapport à la surface de la salle à manger, compte tenu de la nécessité d'assurer le passage aisé tant du personnel que des clients. Aux fins du calcul des places assises, le paramètre minimal de référence est de 1 m² par personne ; toutefois, une surface de 1,25 m² par personne assure le passage aisé des personnels et des clients.

Conditions requises pour les établissements relevant de la catégorie d'activité 1 et dotés d'un atelier de glaces et/ou de pâtisserie

1. Les établissements en cause doivent non seulement respecter les conditions requises à l'annexe A et les conditions spécifiques prévues pour la catégorie d'activité 1 et visées à la présente annexe, mais également doivent disposer d'un local de production séparé de ceux prévus pour la catégorie d'activité 1 et ayant une surface adéquate par rapport à la capacité de production.

Conditions requises pour l'activité de barbecue à l'extérieur

1. L'activité de barbecue à l'extérieur de l'atelier de préparation des aliments peut être exercée uniquement dans les établissements relevant de la catégorie d'activité 2, dans le respect des conditions hygiéniques, sanitaires et structurelles ci-après :
 - a) La grille ou tout autre surface de cuisson utilisant les braises, le charbon, le bois ou la pierre de lave doit être dotée d'une hotte aspirante dirigeant les émissions vers le haut, de manière à ce que tout dommage ou désagrément pour les voisins soit évité ;
 - b) Les surfaces de cuisson doivent être insérées dans une structure dotée de trois parois au moins, mobiles ou non, dépassant de 80 cm au moins lesdites surfaces ;
 - c) Le plancher sur lequel est posé le dispositif de barbecue doit pouvoir être facilement désinfecté ;
 - d) Une couverture de l'espace de travail tout entier doit être aménagée ;
 - e) La préparation des aliments devant être cuits (découpe et/ou dépeçage de la viande, du poisson et de tout autre aliment, assaisonnement et répartition en portions) est interdite dans la structure aménagée pour l'activité de barbecue et doit avoir lieu dans un local prévu à cet effet ;
 - f) Dans la zone barbecue, il est possible de placer une vitrine réfrigérée dotée d'un thermomètre avec affichage extérieur de la température, destinée à contenir les aliments à griller ;
 - g) Les grillades doivent être réalisées à la minute, la cuisson des aliments devant avoir lieu exclusivement à la demande du client ;
 - h) Sans préjudice des dispositions ci-dessus, la structure destinée à accueillir l'activité de barbecue doit être située de manière à ne causer aucun dommage, ni aucun désagrément, ni aucun inconfort aux voisins.

Annexe C
(troisième alinéa de l'art. 5 du règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022)

FOURNITURE D'ALIMENTS ET DE BOISSONS À TITRE TEMPORAIRE DANS LES ESPACES PUBLICS ET PRIVÉS

Les manifestations ouvertes au public dans les espaces publics et privés, telles que les foires et les fêtes de pays, les événements sportifs, religieux, politiques ou d'autre nature, réalisées par des organismes publics, des associations ou d'autres personnes publiques ou privées autres que les entreprises – y compris les manifestations réalisées directement par une entreprise ayant la faculté d'en organiser trois au plus dans l'année solaire – et au cours desquelles des substances alimentaires de quelques type que ce soit sont préparées, cuisinées, fournies ou distribuées, peuvent être réparties comme suit, selon les modalités de déroulement :

CATÉGORIE A

1. La catégorie A comprend les manifestations au cours desquelles il est procédé uniquement à la fourniture d'aliments et de boissons nécessitant une préparation simple (charcuterie et fromages, boissons en bouteille, canette ou à la pression), de mini-pizzas et de petits fours, de produits gastronomiques et de repas préparés dans d'autres locaux prévus à cet effet et ensuite transportés sur le lieu de consommation. Il est par ailleurs autorisé la préparation/cuisson sur place d'aliments à bas risque (châtaignes grillées, popcorn, barbe à papa, vin brûlé, chocolat chaud, café et infusions).
2. La catégorie A comprend également les activités de dégustation promotionnelle à titre gratuit dans le cadre des manifestations temporaires. Toutefois, ces activités sont soumises à l'obligation de notification sanitaire.
3. Aux fins de la fourniture d'aliments et de boissons dans le cadre de manifestations relevant de la catégorie A, les conditions hygiéniques et sanitaires ci-après doivent être respectées :
 - a) Pour ce qui est de la zone de distribution, un kiosque ou un abri de protection doit être aménagé ;
 - b) Pour ce qui est de la zone de consommation, les éventuelles aires accessoires externes doivent être aménagées de sorte à ce que la production et la retombée de poussière soient évitées, la couche herbeuse étant en tout état de cause admise ;
 - c) Pour ce qui est de la zone de stockage, elle doit être convenablement protégée et dotée de conteneurs pour aliments fermés ou protégés par des treillis ou des films ; lesdits conteneurs ne doivent pas être posés à même le sol ;
 - d) Les appareils et les équipements doivent être en mesure de garantir le respect des températures de transport et de conservation des aliments périssables ;
 - e) Les comptoirs de distribution et les tables doivent être réalisés en un matériel lavable ou, en tout état de cause, couverts par un matériel lavable ;
 - f) Les assiettes, les verres et les couverts jetables doivent être compostables ;
 - g) La présence d'au moins un responsable justifiant d'une attestation de formation en matière de système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (*Hazard analysis critical control point – HACCP*) doit être garantie ;
 - h) L'eau utilisée doit être potable (branchement au réseau public de distribution ou à toute autre source dotée du certificat de potabilité ou bien utilisation d'eau en bouteille) ;
 - i) Un cabinet d'aisances, fixe ou mobile, doit être prévu si les places assises sont cent au maximum. En cas de capacité d'accueil supérieure, un deuxième cabinet doit être prévu toutes les cent places ou fraction de cent places. Les toilettes à la turque sont préférables. Les toilettes doivent être placées à proximité du lieu où se déroule la manifestation, bien signalées par des panneaux, éclairées artificiellement si la manifestation a lieu pendant les heures du soir également, dotées d'un lavabo avec eau courante, d'essuie-mains jetables et d'un distributeur jetable de savon liquide. Les personnels préposés à la préparation et à la fourniture d'aliments et de boissons doivent disposer de sanitaires à commande non manuelle. Par ailleurs, des toilettes pour les personnes handicapées doivent être prévues ;
 - j) L'évacuation des eaux usées doit se faire dans les égouts ; si cela s'avère impossible, le stockage des eaux est autorisé, à condition que l'évacuation finale ait lieu au sens des dispositions en vigueur en la matière ;
 - k) Les corbeilles à déchets doivent être en nombre adéquat et la propreté du sol doit être constamment assurée.

CATÉGORIE B

1. La catégorie B comprend les manifestations au cours desquelles il est procédé à la préparation ou à la cuisson d'aliments qui nécessitent des conditions d'hygiène particulières (viande grillée, polenta, pâtes ou plats plus complexes), ainsi que des températures de conservation adéquates.
2. Aux fins de la fourniture d'aliments et de boissons à titre temporaire lors de manifestations relevant de la catégorie B, les conditions hygiéniques et sanitaires ci-après doivent être respectées :
 - a) La cuisine ou l'atelier de production peuvent être aménagés dans une structure fixe ou mobile. Celle-ci doit être couverte et fermée sur trois côtés au moins, l'ouverture vers la salle à manger étant possible. Elle doit respecter les conditions minimales requises pour un atelier (rapport fenêtre/plancher de 1/8 ou installation de ventilation assurant au moins quarante mètres cubes d'air par personne et superficie d'au moins deux mètres carrés par opérateur, déduction faite de la surface occupée par les installations et les équipements utilisés) et doit avoir un espace suffisant pour le déroulement régulier des

- opérations, en fonction de la capacité commerciale de l'activité ;
- b) Les bouteilles de gaz doivent être protégées du soleil, être placées à un endroit non accessible au public et loin des sources de chaleur, dans le respect des normes de sécurité ;
 - c) Un évier au moins doit être doté de robinet à commande non manuelle ;
 - d) Pour ce qui est de la zone de consommation, les éventuelles aires accessoires externes doivent être aménagées de sorte à ce que la production et la retombée de poussière soient évitées, la couche herbeuse étant en tout état de cause admise ;
 - e) Pour ce qui est de la zone de stockage, elle doit être convenablement protégée et dotée de conteneurs pour aliments fermés ou protégés par des treillis ou des films ; lesdits conteneurs ne doivent pas être posés à même le sol ;
 - f) Les appareils et les équipements doivent être en mesure de garantir le respect des températures de transport et de conservation des aliments périssables ;
 - g) Les comptoirs de distribution et les tables doivent être réalisés en un matériel lavable ou, en tout état de cause, couverts par un matériel lavable ;
 - h) Les assiettes, les verres et les couverts jetables doivent être compostables ;
 - i) La présence d'au moins un responsable justifiant d'une attestation de formation en matière de HACCP doit être garantie ;
 - j) L'eau utilisée doit être potable (branchement au réseau public de distribution ou à toute autre source dotée du certificat de potabilité ou bien utilisation d'eau en bouteille) ;
 - k) Un cabinet d'aisances, fixe ou mobile, doit être prévu si les places assises sont cent au maximum. En cas de capacité d'accueil supérieure, un deuxième cabinet doit être prévu toutes les cent places ou fraction de cent places. Les toilettes à la turque sont préférables. Les toilettes doivent être placées à proximité du lieu où se déroule la manifestation, bien signalées par des panneaux, éclairées artificiellement si la manifestation a lieu pendant les heures du soir également, dotées d'un lavabo avec eau courante, d'essuie-mains jetables et d'un distributeur jetable de savon liquide. Les personnels préposés à la préparation et à la fourniture d'aliments et de boissons doivent disposer de sanitaires à commande non manuelle. Par ailleurs, des toilettes pour les personnes handicapées doivent être prévues ;
 - l) L'évacuation des eaux usées doit se faire dans les égouts ; si cela s'avère impossible, le stockage des eaux est autorisé, à condition que l'évacuation finale ait lieu au sens des dispositions en vigueur en la matière ;
 - m) Les corbeilles à déchets doivent être en nombre adéquat et la propreté du sol doit être constamment assurée.

Conditions requises pour les structures mobiles ou temporaires (kiosques de vente, camions-magasins)

- 1. Les structures mobiles ou temporaires doivent remplir les conditions ci-après :
 - a) Des installations appropriées doivent être prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (toilettes, installations permettant de se laver et de se sécher les mains et vestiaires) ;
 - b) Les surfaces en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques, sauf si les opérateurs du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que les autres matériaux utilisés sont appropriés ;
 - c) Des moyens adéquats pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus ;
 - d) Lorsque les opérations liées au secteur alimentaire prévoient le lavage des aliments, des mesures doivent être prévues afin que celui-ci puisse être effectué dans des conditions d'hygiène adéquates ;
 - e) L'eau potable, chaude ou froide, doit être disponible en quantité suffisante ;
 - f) Des installations et des équipements appropriés doivent être prévus pour le stockage et l'élimination, dans des conditions d'hygiène adéquates, des substances dangereuses ou non comestibles et des déchets, qu'ils soient solides ou liquides ;
 - g) Des installations et/ou des équipements appropriés doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler celles-ci ;
 - h) Les produits alimentaires doivent être placés à des endroits permettant d'éviter les risques de contamination.

FOURNITURE D'ALIMENTS ET DE BOISSONS DANS DES LOCAUX NON OUVERTS AU PUBLIC

- 1. Les locaux destinés à la préparation et à la fourniture d'aliments et de boissons dans les restaurants d'entreprise, les restaurants de organismes publics, s'ils ne sont pas gérés directement par ceux-ci, et les restaurants scolaires gérés par des particuliers ou par les institutions scolaires doivent répondre aux conditions visées à l'annexe A, ainsi qu'aux conditions ci-après :
 - a) La cuisine doit avoir une surface adéquate par rapport au potentiel de production et, notamment, au nombre de places assises dans la salle à manger ;
 - b) Les locaux doivent être, de préférence, de forme régulière et les installations ne doivent pas être placées dans le sens de la longueur, afin d'éviter la création d'espaces étroits et de niches, difficiles à nettoyer ;
 - c) Les équipements utilisés pour la préparation doivent être placés de manière rationnelle et organisés en fonction des différentes phases du processus de production ;
 - d) Les zones destinées à la préparation, au lavage et à la cuisson doivent être distinctes ;
 - e) Des zones ou des secteurs ayant une dimension adéquate doivent être aménagés pour la préparation des viandes, des légumes, des produits gastronomiques et de la pâtisserie ;
 - f) Les réfrigérateurs doivent avoir une dimension adéquate par rapport à l'activité et permettre la séparation entre la charcuterie et les fromages, les fruits, les légumes, les viandes et les plats préparés, surgelés et congelés ;

- g) En cas de cuisine de grandes dimensions, un réfrigérateur pour chaque type de produit doit être prévu ;
- h) Les aliments proposés en libre-service dans la salle à manger doivent être placés dans des vitrines réfrigérées de manière à ce que la température de conservation soit respectée ;
- i) Le nombre de places assises doit être adéquat par rapport à la surface de la salle à manger, compte tenu du fait qu'une surface de 1,25 m² par personne assure le passage aisé des personnels et des clients.

FOURNITURE D'ALIMENTS ET DE BOISSONS AU DOMICILE DU CONSOMMATEUR

1. La fourniture d'aliments et de boissons à tout consommateur, aux membres de sa famille ou aux personnes qu'il accueille, au domicile de celui-ci ou dans les locaux où celui-ci se trouve pour des raisons de travail ou d'études ou pour participer à des colloques, des congrès ou des cérémonies peut avoir lieu à condition que les produits aient été préparés dans des locaux répondant aux conditions visées aux annexes A et B pour ce qui est de la catégorie d'activité 2.

Annexe D **(quatrième alinéa de l'art. 5 du règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022)**

CONDITIONS REQUISES POUR L'ACTIVITÉ DE FOURNITURE D'ALIMENTS ET DE BOISSONS DANS LES *B&B*

PREMIÈRE PARTIE

Conditions communes requises pour la fourniture d'aliments et de boissons avec ou sans manipulation ou transformation simple, ainsi que de fruits

(lettres a et b du premier alinéa de l'art. 4 du RR n° 2/2022)

1. Les structures, les locaux et les équipements destinés à la production et à la fourniture d'aliments et de boissons doivent respecter les conditions hygiéniques et sanitaires prévues par la réglementation européenne et nationale en vigueur en la matière.

Gestion des allergènes

1. Au sens des dispositions européennes et nationales en vigueur en la matière, tout opérateur du secteur alimentaire (OSA) doit fournir les informations nécessaires au sujet des aliments susceptibles de causer des allergies et des intolérances.
2. Les informations en cause doivent obligatoirement être déclinées en italien et en français, mais leur traduction en anglais serait opportune.

DEUXIÈME PARTIE

Conditions spéciales requises pour la fourniture d'aliments et de boissons avec manipulation ou transformation simple, ainsi que de fruits

(lettre b du premier alinéa de l'art. 4 du RR n° 2/2022)

En sus des conditions visées à la première partie, les *B&B* qui fournissent des aliments et des boissons avec manipulation et transformation simple doivent remplir les conditions ci-après :

Conditions requises pour les structures et les locaux

1. Les structures doivent être dotées d'un lavabo avec eau courante froide et chaude, de matériel pour se laver les mains et d'un système hygiénique de séchage.

Approvisionnement en eau

1. Lorsque les produits alimentaires placés dans des conteneurs fermés hermétiquement subissent un traitement thermique, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour refroidir les conteneurs en cause après ledit traitement ne représente pas une source de contamination pour les produits alimentaires.