



**Alimentazione, consumatori, territori transfrontalieri.  
Programma ALCOTRA 2007-2013, progetto n. 121**

---

***Le buone pratiche di ristorazione collettiva***

**C1 - Raccolta di norme, dispositivi legislativi, proposte di legge  
e documenti di riferimento**



**Raccolta, commentata, di norme e documenti di riferimento** (quadro normativo relativo all'igiene e sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, nutrizionale).

Nella maggior parte dei casi, l'offerta del servizio di ristorazione scolastica da parte di un ente pubblico, avviene tramite l'appalto del servizio o di una sua parte ad un soggetto privato. La procedura deve svolgersi in conformità al "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture (D.Lgs.163/2006). **"Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE"** limitatamente agli articoli 68, 65 e 225 (<http://www.camera.it/parlam/leggi/deleghe/06163dl.htm>) del decreto legislativo stesso.

Le procedure attivate per l'affidamento devono garantire economicità trasparenza e libera concorrenza, ma allo stesso tempo rispondere a esigenze sociali, di tutela della salute e dell'ambiente e di promozione dello sviluppo sostenibile.

Per la stesura dei capitolati d'appalto, può essere utile consultare alcuni documenti di riferimento di cui sono qui di seguito riportati gli estremi e i collegamenti per la consultazione in rete.

**Regione Piemonte** - Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica, 2002 (linee guida relative all'applicazione del sistema di autocontrollo – HACCP – nella ristorazione scolastica).

[http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/ris\\_collettiva/ris\\_scolastica.pdf](http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/ris_collettiva/ris_scolastica.pdf)

**Regione Piemonte** – Assessorato alla Tutela della salute e Sanità, Direzione Sanità Pubblica "Proposte operative per la ristorazione scolastica"; 2007 (approfondisce il tema dell'alimentazione e dei menù).

<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica/doc/lineeguidaregione.pdf>

**Ministero della salute** – LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA. Conferenza Unificata; Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010

[http://www.asplazio.it/asp\\_online/prev\\_for\\_doc/corsi\\_formazione\\_new/form\\_committenza/ceciachi a/normativa/linee-rist-scolastica-2010.pdf](http://www.asplazio.it/asp_online/prev_for_doc/corsi_formazione_new/form_committenza/ceciachi a/normativa/linee-rist-scolastica-2010.pdf)

LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana. SINU Revisione 2012.

[http://www.sinu.it/documenti/20121016\\_LARN\\_bologna\\_sintesi\\_prefinale.pdf](http://www.sinu.it/documenti/20121016_LARN_bologna_sintesi_prefinale.pdf)

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Una buona mensa per una buona scuola – Vademecum per una ristorazione scolastica BIOLOGICA E SOSTENIBILE – giugno 2011.

[http://www.regione.fvg.it/rafvig/export/sites/default/RAFVG/economia-impres/ARG4/allegati/vademecum\\_ok\\_lr.pdf](http://www.regione.fvg.it/rafvig/export/sites/default/RAFVG/economia-impres/ARG4/allegati/vademecum_ok_lr.pdf)

Ismea - Capitolati di gara e best practices per le forniture di alimenti a filiera corta delle mense pubbliche,2011.



<http://www.ismeaservizi.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/873>

Ismea – Linee guida per la stesura di capitolati di gara relativi a forniture di alimenti a filiera corta nelle mense pubbliche, 2011.

<http://www.ismeaservizi.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/880>

Progetto ALCOTRA R2D2 - “Linee guida per la gestione sostenibile delle mense, 2011

[http://www.riduzione2-dechets2.eu/pdf/download/documenti\\_progetto/R2D2-linee-guida-mense2.pdf](http://www.riduzione2-dechets2.eu/pdf/download/documenti_progetto/R2D2-linee-guida-mense2.pdf)

Regione Friuli Venezia Giulia - Una buona mensa per una buona scuola – vademecum per una ristorazione scolastica biologica e sostenibile, giugno 2011

[http://www.regione.fvg.it/rafvig/export/sites/default/RAFVG/economia-imprese/ARG4/allegati/vademecum\\_ok\\_lr.pdf](http://www.regione.fvg.it/rafvig/export/sites/default/RAFVG/economia-imprese/ARG4/allegati/vademecum_ok_lr.pdf)

Risteco - Strumenti per la sostenibilità del servizio di ristorazione, Quaderno n. 1, 2005

<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD1.PDF>

Risteco - *La produzione dei pasti*, Quaderno n. 2, Sotral S.p.a., 2006

<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD2.PDF>

Risteco - *La logistica*, Quaderno n. 3, Sotral S.p.a, 2006

<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD3.PDF>

Risteco - *La gestione della mensa*, Quaderno n. 4, Sotral S.p.a., 2006

<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD4.PDF>

Risteco - *La comunicazione ambientale*, Quaderno n. 6, Sotral S.p.a , 2007

<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD6.PDF>

Risteco – *Il Green Public Procurement*, Quaderno n. 7,- 2009

<http://www.ecomeal.info/documents/Q7.pdf>

Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement PANGPP

Criteri ambientali minimi - CAM – *per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari adottati con DM 25 luglio 2011.*

[http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/all.to\\_41\\_Relazione\\_CAM\\_ristorazione\\_collettiva.pdf](http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/all.to_41_Relazione_CAM_ristorazione_collettiva.pdf)

[http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/all.to\\_39\\_GU\\_21-09-2011\\_DM\\_25.07.2011.pdf](http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/all.to_39_GU_21-09-2011_DM_25.07.2011.pdf)



## Normativa sulla SICUREZZA ALIMENTARE

Gli offerenti devono dimostrare di essere in grado di rispettare le disposizioni legali in materia di igiene e sicurezza alimentare e la perfetta conoscenza delle procedure basate sui principi HACCP (analisi dei pericoli e controllo dei punti critici) relative:

- Ai locali e alle attrezzature, compresa la manutenzione
- Al personale e al programma di formazione
- Alla gestione dei rifiuti
- Alla trasformazione e distribuzione delle derrate alimentari
- Al sistema documentale, al piano HACCP e agli autocontrolli
- Alle analisi epidemiologiche in caso di intossicazione o infezione alimentare
- All'informazione fornita all'ente

**Regolamento CE n. 178/2002** (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Rende **obbligatoria a partire dal 1. gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare**, in considerazione del fatto che “la libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un aspetto fondamentale del mercato interno e contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici. Definisce il termine “**rintracciabilità**”: “possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a fare parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione” (Articolo 3.15).

**Regolamento CE 852/2004** (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (l'ambito di applicazione è analogo a quello del Decreto legislativo 155/1997).

Il Regolamento stabilisce:

- requisiti generali e specifici in materia di igiene, validi anche per la produzione primaria;
- analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli e conferma del sistema HACCP come strumento di analisi e controllo delle condizioni di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari;
- rimangono in vigore i manuali di buona prassi elaborati ai sensi della Direttiva 93/43/CEE;
- viene promossa l'elaborazione e la divulgazione di manuali di buona prassi comunitari e nazionali, la cui applicazione rimane comunque volontaria;
- nel caso l'applicazione del regolamento abbia impatto significativo sulla salute pubblica, la Commissione consulta per un parere l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.

Le precisazioni inerenti all'applicazione della norma vengono riportate negli allegati al Regolamento (CE) 852/2004. In particolare, si richiama l'attenzione all'obbligo della formazione degli operatori del settore.

**Regolamento CE 853/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

**Regolamento CE 1662/2006** - modifica del Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale



**Regolamento CE 1243/2007** - modifica dell'Allegato III del Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

**Regolamento CE 1020/2008** - modifica degli Allegati II e III del Regolamento CE 853/2004 e del Regolamento CE 2076/2005

Questo Regolamento si applica ai prodotti di origine animale, trasformati o meno, ma non contempla gli alimenti composti anche solo parzialmente da prodotti di origine vegetale. Inoltre, salvo diversamente indicato, il Regolamento non si applica al commercio al dettaglio, né alla produzione primaria per il consumo domestico.

Il Regolamento stabilisce quanto segue:

- gli stabilimenti adibiti alle lavorazioni di prodotti animali devono essere riconosciuti dalle autorità nazionali competenti. Tale obbligo non si applica agli stabilimenti che esercitano unicamente attività di produzione primaria, trasporto, magazzinaggio di prodotti che non vanno stoccati a temperatura controllata;
- i prodotti di origine animale devono essere contrassegnati, nei casi previsti, da un apposito bollo sanitario apposto ai sensi del Regolamento 854/2004;
- devono essere redatti elenchi di Paesi Terzi dai quali sono consentite le importazioni di prodotti animali. Il Regolamento stabilisce i requisiti di base per l'ammissione di un determinato paese terzo nel suddetto elenco; sono previste disposizioni specifiche per l'importazione di prodotti della pesca; i gestori dei macelli devono ottenere informazioni che consentano la rintracciabilità per le carni di tutte le specie da loro trattate, eccetto la selvaggina selvatica;
- vengono definite le condizioni di lavorazione, stoccaggio, trasporto dei diversi tipi di prodotti di origine animale, precisando anche le temperature a cui tali operazioni devono essere effettuate.

**Regolamento CE 854/2004** (e s.m.i) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

**Regolamento CE 1663/2006** - modifica del Regolamento CE 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

**Regolamento CE 1021/2008** - modifica degli Allegati I, II e III del Regolamento CE 854/2004 e del Regolamento CE 2076/2005

Questo Regolamento completa la regolamentazione dell'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi stabilita dai due atti precedenti. Si applica alla attività ed ai soggetti riportati nel Regolamento 853/2004. In particolare, il Regolamento 854/2004 stabilisce quanto segue:

- requisiti per il riconoscimento degli stabilimenti da parte delle Autorità competenti;
- obbligo per gli operatori del settore alimentare di fornire alle Autorità tutta l'assistenza richiesta nell'esecuzione del controllo;
- i controlli sono basati sui principi del sistema HACCP;
- compiti e responsabilità del veterinario ufficiale nel controllo delle carni fresche;
- modalità e frequenza dei controlli da parte delle Autorità competenti riguardo ai seguenti alimenti di origine animale: molluschi e bivalvi vivi, prodotti della pesca, latte e prodotti da esso derivati;
- sanzioni in caso di mancato rispetto degli obblighi fissati dal Regolamento stesso;
- completamento delle regole per l'importazione di prodotti di origine animale da Paesi terzi stabilite dal Regolamento 853/2004.

**Regolamento CE 882/2004** (e s.m.i) relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.



Questo Regolamento colma le lacune nella legislazione vigente relativa ai controlli ufficiali in materia di mangimi e alimenti e delle condizioni di salute e benessere degli animali allevati. Non si applica ai controlli ufficiali volti a verificare la conformità alle regole sull'organizzazione comune del mercato dei prodotti agricoli.

Obiettivi del Regolamento 882/2004 sono:

- prevenire o ridurre ad un livello accettabile i rischi derivati dall'ambiente per la salute umana e animale;
- garantire la trasparenza nel mercato degli alimenti e dei mangimi, e la tutela degli interessi dei consumatori.

Il Regolamento stabilisce in particolare quanto segue:

- obblighi per i Paesi comunitari e scopi dei controlli ufficiali in materia di mangimi e alimenti;
- criteri operativi per le Autorità competenti designate dai Paesi membri dell'Unione Europea per tali controlli;
- accessibilità delle informazioni di pubblico interesse;
- tutela delle informazioni soggette a segreto professionale;
- requisiti dei metodi di campionamento e di analisi;
- elaborazione di misure da attuare in caso i controlli rivelino rischi per la salute dell'uomo o degli animali;
- completamento delle disposizioni della Direttiva 97/78/CEE in materia di controlli sui prodotti animali provenienti da Paesi terzi, con riferimento ai mangimi ed ai prodotti di origine non animale importati da Paesi non facenti parte dell'Unione Europea;
- istituzione di Laboratori comunitari a cui i Laboratori nazionali possono fare riferimento nella loro attività;
- misure amministrative in materia di: elaborazione di Piani nazionali di controllo, formazione del personale addetto ai controlli, controlli da effettuarsi nei Paesi comunitari e nei Paesi extracomunitari, sanzioni a livello comunitario.

**Regolamento CE 1935/2004** e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

**Regolamento CE 37/2005** e s.m.i. sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

**Regolamento CE n. 183/2005** e s.m.i. requisiti per l'igiene dei mangimi

Questa normativa stabilisce quanto segue:

- gli obblighi per gli operatori del settore dei mangimi riguardo al mantenimento di corrette condizioni di igiene nella lavorazione ed alla minimizzazione del rischio di contaminazione dei prodotti; sono inoltre fissati obblighi specifici al livello della produzione primaria;
- l'applicazione del sistema HACCP alla produzione di mangimi, con esclusione della produzione primaria;
- additivi autorizzati nella produzione di mangimi;
- obbligo di notifica per gli operatori all'Autorità competente degli stabilimenti in loro possesso, nonché fornire informazioni aggiornate in merito; il riconoscimento degli stabilimenti da parte dell'Autorità è condizione indispensabile per l'esercizio dell'attività;
- modalità di riconoscimento;
- casi in cui il riconoscimento può essere sospeso, revocato o modificato;
- preparazione di manuali nazionali e comunitari di corretta prassi igienica;



- regole per l'importazione e l'esportazione; in particolare, i mangimi devono essere importati da un Paese terzo presente in un elenco redatto ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004, devono essere prodotti in uno stabilimento riconosciuto, e devono soddisfare i requisiti di igiene stabiliti dalla Comunità.

**Regolamento CE 396/2005** e s.m.i. Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio.

**Regolamento CE 2073/2005** e s.m.i. Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari .

**Regolamento CE 1441/2007** - modifica del Regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

**Regolamento CE 2074/2005** - modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento CE 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regolamenti CE 854 e 882/2004, deroga al Regolamento CE 852/2004 e modifica dei Regolamenti CE 853 e 854/2004

**Regolamento CE 1664/2006** - modifica del Regolamento CE 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione

**Regolamento CE 1244/2007** - modifica del Regolamento CE 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sulle carni.

**Regolamento CE 1022/2008** - modifica del Regolamento CE 2074/2005 riguardo ai valori limite di azoto basico volatile.

**Regolamento CE 1250/2008** - modifica del **Regolamento CE 2074/2005** riguardo alle condizioni di certificazione per l'importazione di prodotti della pesca, molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano.

**Regolamento CE 2075/2005** – definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.

**Regolamento CE 2076/2005** - disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti CE 853, 854 e 882/2004, e che modifica i Regolamenti CE 853 e 854/2004.

**Regolamento CE 1666/2006** - modifica del Regolamento CE 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti CE 853, 854 e 882/2004

**Regolamento CE 1635/2006** che determina le modalità di applicazione del regolamento CEE n. 737/90 del Consiglio relativo alle condizioni d'importazione di prodotti agricoli originari dei paesi terzi a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl.

**Regolamento CE 2023/2006** Sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

**Regolamento CE 1881/2006** e s.m.i. Definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.



**Regolamento CE 2200/1996** e s.m.i. relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli.

**Regolamento CE 2201/1996** e s.m.i. relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti trasformati a base di ortofrutticoli

**Regolamento CE n. 1148/2001** e s.m.i. Sui controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi.

**Regolamento CE n. 1182/2007** recante norme specifiche per il settore ortofrutticolo, recante modifica delle direttive 2001/112/CE e 2001/113/CE e dei regolamenti (CEE) n. 827/68, (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96, (CE) n. 2826/2000, (CE) n. 1782/2003 e (CE) n. 318/2006 e che abroga il regolamento (CE) n. 2202/96

**Regolamento CE 1580/2007** e s.m.i. Applicazioni reg. 2200/06, 2201/06, 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli.

**Regolamento CE 1221/2008** e s.m.i. che modifica il regolamento CE n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti CE n. 2200/96, CE n. 2201/96 e CE n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.

**Regolamento CE 1107/2009** Relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE.

**Regolamento CE 10/2011** riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

**Regolamento CE 1924/2006**, regole per l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

**Regolamento CE 1925/2006**, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti.

**Regolamento CE 1169/2011** e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti CE n. 1924/2006 e CE n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento CE n. 608/2004 della Commissione.

**D.M. del 21/03/1973** e s.m.i. Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale .

**D.M. del 27/08/2004** e s.m.i. Limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione.

**D.lgs 109 del 27/01/92** e s.m.i. Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.



**D.lgs 94 del 30/01/01** e s.m.i. Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

**D.lgs 31 del 02/02/01** e s.m.i. Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

**Deliberazione della Giunta Regionale 10 gennaio 2012, n. 2-3258**

Approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011.

**Deliberazione della Giunta Regionale 30 luglio 2012, n. 59-4262**

Modifica della DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258 "Approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011".

**D.lgs 181 del 23/06/03** e s.m.i. Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché della relativa pubblicità.

**D.lgs 193 del 6/11/07** e s.m.i. Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

**Legge N° 283 1962** e s.m.i. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

**DPR N° 327 1980** e s.m.i. 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.

**Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** Codice internazionale raccomandato di pratiche generali e principi di igiene alimentare.

**Norma UNI EN ISO 9000:2005** - Sistemi di gestione per la qualità Principi essenziali e terminologia.

**Legge 3 agosto 2004, n. 204**, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca

**D.P.R. 14.1.97 n. 54**, Regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

**Accordo Conferenza permanente Stato-Regioni del 28 luglio 2005** "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" volto a favorire l'attuazione del Regolamento CE n. 178 del 2002.

**Accordo Conferenza permanente Stato-Regioni del 9 febbraio 2006** "Linee guida applicative dei regolamenti CE 852/2004 del parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".



**Accordo Conferenza permanente Stato-Regioni del 9 febbraio 2006** “Linee guida applicative del regolamento CE 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale”.

**Intesa Conferenza permanente Stato- Regioni del 10 maggio 2007** “Linee guida relative all’applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari”

**In materia di sicurezza sul lavoro si fa riferimento al Testo Unico sulla Sicurezza**

<http://www.altalex.com/index.php?idnot=40701>

**DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008 , n. 81 e successivo D lgs. 106/2009**

**Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.**

A seconda del tipo di contratto e della portata dell’intervento della SRC, l’ente è tenuto a stabilire i requisiti in materia di sicurezza della mensa e dei locali adibiti all’esecuzione della prestazione :

- **la prevenzione dei rischi** (implementazione di un piano di prevenzione, di formazione sulla sicurezza, verifica del rispetto del piano di prevenzione da parte degli addetti );
- **la protezione dei lavoratori e degli utenti della mensa** : si tratta di tutele collettive e individuali;
- le modalità d’intervento in caso di **emergenza** .