



Sede legale: Via G. Cusmano, 24 – 90141
PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05841760829

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO
via Carmelo Onorato, 6 – PALERMO

e-mail: dipartimentovet@asppalermo.org

C.F. e P.Iva.: 05841760829

WEB
www.asppalermo.org

DATA: 06/07/2026

Al Comune di Palermo
Area SUAP, Sviluppo Economico, Mercati e Lavoro
sviluppoeconomico@comune.palermo.it

e p.c. al Sig. Sindaco c/o Ufficio di Gabinetto
capogabinettosindaco@comune.palermo.it

al sig. Assessore delle Attività Produttive
g.forzinetti@comune.palermo.it

Al Sig. Assessore al Patrimonio
b.alaimo@comune.palermo.it

al Sig. Direttore Generale
direttoregenerale@comune.palermo.it

al Comandante della Polizia Municipale
a.colucciello@comune.palermo.it

Al Sig. Capo Area del Patrimonio
L.galatioto@comune.palermo.it

OGGETTO: Relazione a seguito di sopralluogo congiunto con il Comando di Polizia Municipale presso il mercato storico di Ballarò, sito in Piazza del Carmine, nel quartiere Albergheria.

Facendo seguito alla Vostra richiesta acclarata al nostro prot. ASP n. 310526/2026 del 16/06/2026 ed al sopralluogo congiunto effettuato con personale del Comando di Polizia Municipale, del SUAP di Palermo, dell'Area Patrimonio e delle Attività Produttive in data 01/07/2026 si relaziona quanto segue.

Premesso che il commercio di alimenti su aree pubbliche è normato, dal punto di vista igienico-sanitario, dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 3 aprile 2002, oltre che

dalle disposizioni del Regolamento CE n. 852/2004 e, ove applicabile, dai requisiti specifici del Regolamento CE n. 853/2004 con particolare riferimento alle temperature di conservazione previste.

Premesso che la vendita dei **prodotti carnei** può avvenire, esclusivamente all'interno di costruzioni stabili o mediante negozi mobili.

Premesso che i **prodotti ittici** e i **molluschi bivalvi vivi** possono essere venduti, oltre che nelle costruzioni stabili, anche nei negozi mobili o in banchi temporanei, purché tali strutture siano conformi ai requisiti igienico-sanitari previsti dagli artt. 3, 4 e 5 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002, nonché alle disposizioni del Regolamento CE n. 852/2004 e, ove previsto, del Regolamento CE n. 853/2004.

Si rende noto che le costruzioni stabili destinate alla vendita di **carne, prodotti ittici e molluschi bivalvi vivi**, devono essere coperte e delimitata da pareti raccordate al pavimento con sagoma curva, rivestite fino ad un'altezza di almeno 2 metri con materiali lisci, impermeabili, lavabili e disinfettabili. Le pedane, eventualmente presenti, dovranno possedere le medesime caratteristiche costruttive e consentire il regolare deflusso delle acque di lavaggio verso idonei chiusini sifonati. Le costruzioni devono, inoltre, essere dotate di: adeguati impianti idrici ed elettrici, di un sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue, di lavelli con erogazione di acqua potabile calda e fredda con erogatore automatico a pedale/leva lunga, sapone liquido ed asciugamani non riutilizzabili, di impianti o attrezzature idonee a garantire il mantenimento e il relativo monitoraggio della catena del freddo per mantenere e controllare le condizioni di temperatura dei cibi.

I banchi utilizzati nella costruzione stabile, per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari, devono essere concepiti, sia per caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, in modo tale da prevenire i rischi di contaminazione tenendo conto dei prodotti alimentari esposti. Gli alimenti devono essere protetti da appositi schermi, posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri.

I negozi mobili destinati alla vendita di **carni, prodotti ittici e molluschi bivalvi vivi** dovranno essere dotati almeno di:

- a) struttura tecnicamente idonea alla conservazione e alla protezione degli alimenti da qualsiasi fonte di contaminazione, realizzata con materiali resistenti, impermeabili, lisci, facilmente lavabili e disinfettabili avente un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri e piano di vendita ad almeno 1.30 metri dalla quota esterna;
- b) parete laterale apribile munita di idonea copertura atta a proteggere i banchi espositivi, e le eventuali altre apparecchiature esposte, dagli agenti atmosferici e da contaminazioni esterne;

- e) serbatoio di adeguata disponibilità di acqua potabile;
- f) piano di lavoro idoneo alle operazioni consentite;
- g) lavello con erogatore automatico di acqua potabile calda e fredda per il lavaggio delle mani;
- h) disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti prodotti durante l'attività.

Inoltre, per la vendita dei **molluschi bivalvi vivi**, i banchi temporanei devono:

- a) essere corredati di dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intervalvare degli stessi;
- b) possedere idoneo impianto in grado di assicurare temperature adeguate al mantenimento in vita e condizioni di sicurezza i molluschi;
- c) avere appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca.

A margine si rappresenta che la **preparazione di prodotti di gastronomia cotti** può essere effettuata soltanto all'interno di un settore separato chiuso su quattro lati non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Lo stesso deve avere i requisiti minimi di una laboratorio oltre a quanto previsto dalla citata Ordinanza Ministeriale all'art. 6 comma 1 lett. b). L'eventuale vendita di prodotti cotti già **preparati**, o che non necessitano di alcuna preparazione, potrà avvenire nei negozi mobili e banchi temporanei provvisti di sistema scaldavivande in grado di garantire temperature comprese tra i 60 °C e i 65 °C, adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento della temperatura di conservazione, serbatoio per acqua potabile, lavello con erogatore automatico di acqua, serbatoio acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

Ciò premesso, alla luce di quanto rilevato nel corso del sopralluogo, l'area pubblica di Piazza del Carmine è costituita da una pavimentazione originaria in basolato di pietra caratterizzata da una lieve pendenza, all'interno della quale è stata realizzata una struttura di copertura in lamiera, sostenuta da colonne in ghisa, che, mediante pareti grigliate, delimita e separa n. 31 posteggi destinati allo svolgimento dell'attività del futuro mercato. Ciascuna postazione appare provvista di un lavabo in acciaio a leva corta e quadro elettrico. Sono altresì presenti tre servizi igienici e due locali tecnici chiusi al momento del sopralluogo.

Fino all'eventuale configurazione dei requisiti strutturali, impiantistici e igienico-sanitari dei posteggi quali costruzioni stabili, ai sensi dell'art. 3 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002, l'attività di vendita potrà essere svolta secondo le modalità previste dalla medesima Ordinanza, ossia mediante negozi mobili per i **prodotti carnei** e mediante

- c) impianto di approvvigionamento di acqua potabile, mediante collegamento alla rete idrica ovvero tramite serbatoio di capacità adeguata nonché sistemi igienici di lavaggio e asciugatura mani (automatici, a pedali o a leva lunga);
- d) impianto di raccolta delle acque reflue collegato alla rete fognaria oppure a serbatoio a circuito chiuso con dispositivo atto ad addizionare disinfettante di adeguata capacità;
- e) impianto elettrico collegabile alla rete ovvero alimentato da sistema autonomo idoneo a garantire il funzionamento continuo delle attrezzature frigorifere anche durante il trasporto e le soste;
- f) banchi di esposizione e piani di lavoro, orizzontali o inclinati, realizzati con materiali idonei al contatto con gli alimenti, facilmente sanificabili e tali da evitare qualsiasi contaminazione;
- g) apparecchiature frigorifere atte a garantire il mantenimento ed il monitoraggio della catena del freddo e la separazione delle diverse categorie merceologiche, nel rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente;
- h) lavello per il lavaggio delle mani con erogazione di acqua calda e fredda mediante comando non manuale, corredato di sapone e sistemi igienici per l'asciugatura delle mani;
- i) contenitori per la raccolta dei rifiuti, dotati di apertura non manuale e posizionati in modo da non costituire fonte di contaminazione per gli alimenti.

E' consentita la conservazione nei negozi mobili di limitate quantità di prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti al termine dell'attività di vendita. In tal caso i prodotti deperibili vanno mantenuti a temperatura controllata negli appositi impianti frigoriferi di cui i negozi mobili dispongono.

Il banco temporaneo non può essere adibito alla vendita di carni fresche e loro preparazioni nonché alla preparazione dei prodotti della pesca. Lo stesso è progettato unicamente per la vendita di **prodotti ittici** e **molluschi bivalvi vivi**. Deve essere realizzato con materiali adatti al contatto alimentare, che siano lisci, facilmente lavabili e disinfettabili. Inoltre la struttura deve permettere il deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio, utilizzato per i prodotti della pesca, verso il sistema fognario delle acque reflue o in un serbatoio apposito. Inoltre deve essere dotato almeno di:

- a) stabilità durante l'esercizio dell'attività di vendita;
- b) piano di esposizione e vendita posto ad almeno 1 metro dal suolo;
- c) adeguata copertura del banco per proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;
- d) idoneo sistema di refrigerazione per conservare i prodotti in regime di freddo;

negozi mobili ovvero banchi temporanei per i **prodotti ittici e i molluschi bivalvi vivi**, nel rispetto dei requisiti di cui agli artt. 4 e 5 dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002, nonché del Regolamento CE n. 852/2004 e, ove applicabile con particolare riferimento al mantenimento delle prescritte temperature di conservazione, del Regolamento CE n. 853/2004.

Restando a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Il Veterinario Dirigente SIAOA

Dott. Giuseppe Di Grigoli

Il Referente del Distretto di Palermo Urbana

D.ssa Valeria Ferraro

Il Direttore del Dipartimento
di Prevenzione Veterinario
Dott. Francesco Francaviglia