

Vademecum

*Produzioni casalinghe:
il percorso per ottenere le autorizzazioni*



Rete dei Gas dell'Appennino Bolognese

Giornata Studio

31/1/2026

Indice dei contenuti

Introduzione

1. Il quadro generale: cosa permette la normativa

1.1 Quando l'Europa aveva già deciso

1.2 Il ritardo nazionale e regionale

2. Cosa si può fare in una cucina domestica

3. Il primo passo burocratico: registrazione dell'attività

3.1 Registrazione come impresa alimentare

4. I requisiti della cucina domestica secondo la normativa

4.1 Requisiti strutturali minimi

4.2 Separazione funzionale e temporale

4.3 Conservazione delle materie prime e dei prodotti

5. Autocontrollo e buone pratiche (HACCP semplificato)

6. Strumenti e attrezzature minime per le preparazioni

6.1 Attrezzature di base comuni

7. Etichettatura e informazione al consumatore

8. Rintracciabilità

9. Somministrazione in azienda: aperitivi e degustazioni

10. Controlli

11. Home food, home restaurant e trasformazione agricola: un'unica traiettoria

Conclusione

Allegato 1

Introduzione

Come produttori di frutta, verdura, legumi ed erbe, può nascere la necessità/volontà di fare delle trasformazioni: sottaceti, conserve, marmellate, succhi, sciroppi, fermentati, cibo trasformato dai prodotti della terra.

La domanda che si pongono in molti è: **si può fare tutto questo nella cucina di casa?** Si può non dover creare costosi laboratori, destinare strutture con relativi costi strutturali, di destinazione, ecc per poter trasformare quello che avanza dall'attività agricola? Quindi escludendo un'attività di esclusiva trasformazione ma la trasformazione come attività complementare all'attività agricola. La risposta è **SI**, ma **a precise condizioni**, seguendo un percorso chiaro fatto di regole, comunicazioni e buone pratiche.

Questo vademecum serve a spiegare **le regole** e **gli step burocratici**, in modo comprensibile e concreto.

1. Il quadro generale: cosa permette la normativa

La normativa europea, nazionale e regionale riconosce che l'azienda agricola non è solo produzione primaria, ma può svolgere **attività connesse**: trasformazione, vendita diretta e somministrazione.

In Emilia-Romagna questo principio è tradotto nelle:

- **“Linee Guida per le piccole produzioni agricole”** (Deliberazione della Giunta Regionale 28/09/2022 n. 1589)
 - *Nell'allegato 2 della delibera* (scritto con la partecipazione di Campi Aperti) sono inseriti i requisiti specifici per laboratori e cucine domestiche (che segue il tracciato creato dalle normative europee su home food & home restaurant) – *ergo cos'è ragionevole avere in termine di dotazioni strutturali per una produzione casalinga*. Sono presenti, inoltre, *diagrammi di flusso* da seguire per ogni singolo tipo di produzione, e i rischi legati ad ogni trasformazione, con una guida alle buone pratiche per evitarli. Infatti, può essere preso come manuale di riferimento HACCP.
- **“Approvazione linee guida per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti in attività di preparazione per l'immissione sul mercato e/o per la somministrazione di alimenti presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata (home food - home restaurant)”** del 8 MARZO 2023, N. 4888

Queste normative introducono un concetto chiave: **la flessibilità** per le piccole aziende agricole, SE lavorano prevalentemente i propri prodotti e vendono in filiera corta.

Questo significa che **non è richiesto un laboratorio industriale**, ma è possibile utilizzare anche **locali principalmente adibiti ad abitazione privata**, cioè la cucina di casa, purché siano rispettate alcune condizioni minime di igiene, organizzazione e tracciabilità.

1.1 Quando l'Europa aveva già deciso

È importante chiarire un punto spesso rimosso dal dibattito pubblico: la possibilità di trasformare alimenti in contesti non industriali non è un'invenzione recente, né una concessione gentile delle Regioni.

Con il cosiddetto *Pacchetto Igiene*, e in particolare con il **Regolamento (CE) n. 852/2004**, applicabile a partire dal 2006, l'Unione Europea aveva già introdotto principi chiave:

- flessibilità per le piccole produzioni
- adattamento delle regole igieniche ai contesti tradizionali, locali e domestici
- possibilità per gli Stati membri di definire requisiti proporzionati

In altre parole: **l'Europa aveva già riconosciuto che non tutta la produzione alimentare è industria**, e che trattare allo stesso modo una multinazionale e una cucina agricola è tecnicamente sbagliato.

1.2 Il ritardo nazionale e regionale

Questa apertura europea è rimasta però per molti anni **inattuata o applicata in modo difensivo**.

In Emilia-Romagna, come in molte altre regioni, si è continuato a lungo a:

- scoraggiare l'uso delle cucine domestiche
- richiedere requisiti pensati per laboratori industriali
- lasciare aziende agricole e trasformatori in una zona grigia

Solo **molti anni dopo** – circa **14 anni** dopo l'introduzione del principio europeo – la Regione Emilia-Romagna ha prodotto linee guida chiare che traducono finalmente quella flessibilità in indicazioni operative.

La Regione non ha creato un nuovo diritto, ha semplicemente messo ordine e dato forma a una possibilità che esisteva già da tempo.

Nel frattempo, per oltre un decennio molte aziende agricole hanno rinunciato a trasformare, altre lo hanno fatto nell'incertezza e altre ancora sono state bloccate da interpretazioni restrittive

Il costo di questo ritardo non è stato astratto: **lo hanno pagato le piccole aziende, la filiera corta e i territori.**

2. Cosa si può fare in una cucina domestica

In una cucina di casa, **come azienda agricola primaria**, e per i prodotti che coltiviamo è possibile:

- trasformare **prodotti vegetali propri**
- produrre conserve, semi-conserve, sottaceti, confetture, marmellate, succhi, sciroppi e fermentati vegetali
- preparare cibo da vendere direttamente
- cucinare per **somministrazione non assistita** (aperitivi, degustazioni)

La condizione fondamentale è che:

- la materia prima sia **prevalentemente aziendale**
- la produzione sia **di piccola scala**
- la vendita avvenga **direttamente** (mercati, azienda, GAS, eventi)

“Nel caso di imprese agricole a conduzione familiare o di simili dimensioni potranno essere effettuate delle produzioni di alimenti anche all’interno della cucina domestica o in altri locali annessi all’abitazione dell’imprenditore agricolo, utilizzando anche attrezzature e locali di tipo “tradizionale”, quali ad esempio forni a legna, cantine.

Nella cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo e in altri locali, strutture, attrezzature annessi alla azienda agricola, potranno essere preparati alimenti destinati alla vendita diretta presso l’azienda agricola o in “farmers market” o ad altri operatori del settore alimentare nell’ambito della provincia e province contermini.

Per la produzione di conserve e semi conserve vegetali, in particolare per la produzione di verdure sott’olio, sono indispensabili attrezzature e processi che garantiscano la sterilità e quindi la sicurezza del prodotto finale, come indicato in Allegato 2 (DGR 28/09/2022 n. 1589).

Nell’ambito dell’esercizio della vendita diretta è consentito cedere prodotti agricoli, anche manipolati o trasformati, già pronti per il consumo, mediante l’utilizzo di strutture mobili nella disponibilità dell’impresa agricola, anche in modalità itinerante su aree pubbliche o private (Legge 27 dicembre 2017 n. 205, art. 1 c. 499 punto 7).

Per i prodotti alimentari, ottenuti dall’attività agricola e zootecnica e destinati alla vendita, è consentito il consumo immediato utilizzando i locali e gli arredi nella disponibilità dell’imprenditore agricolo, con l’esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l’osservanza delle prescrizioni generali di carattere igienico-sanitario (D.lgs. 228/2001 comma 8/bis introdotto con Legge n.98/2013) Per quanto riguarda quindi la somministrazione “non assistita” dei prodotti venduti, già pronti per il consumo, può essere svolta utilizzando gli arredi nella disponibilità dell’imprenditore agricolo (la risoluzione del Ministero dello Sviluppo Economico n. 59196 del 9 febbraio 2018 chiarisce che non può escludersi l’utilizzo di posate di metallo, di bicchieri di vetro, nonché di tovaglioli di stoffa quando questi sono posti a disposizione della clientela con modalità che non implicano un’attività di somministrazione, ossia quando non si tratti di ‘apparecchiare’ la tavola con le modalità proprie della ristorazione, ma solo mettere bicchieri, piatti, posate e tovaglioli puliti a disposizione della clientela per un loro uso autonomo e diretto).”

3. Il primo passo burocratico: registrazione dell'attività

Il primo vero step non è costruire un laboratorio, ma **registrare correttamente l'attività**.

3.1 Registrazione come impresa alimentare

L'azienda agricola che trasforma alimenti deve:

- essere iscritta come **impresa agricola**
- presentare **SCIA di inizio attività** al Comune/SUAP (ufficio delle attività produttive del comune di residenza) – per via telematica. N.B. A seconda del tipo di trasformato verranno richiesti allegati specifici
- registrarsi come **impresa alimentare** presso l'AUSL (barrando la voce home food/home restaurant nella SCIA)
- effettuare notifica sanitaria tramite portale SUAP all'AUSL

Nella SCIA si dichiara che:

- l'attività di trasformazione avviene in **locali domestici**
- si tratta di **piccole produzioni agricole**
- le lavorazioni sono conformi alle Linee Guida regionali
- è prevista attività di somministrazione

Non serve autorizzazione preventiva: **si parte subito**, salvo controlli successivi.

4. I requisiti della cucina domestica secondo la normativa

La cucina domestica può essere utilizzata per la trasformazione e la preparazione di alimenti destinati alla vendita **solo se rispetta requisiti minimi strutturali, funzionali e organizzativi**, pensati per le piccole produzioni agricole e non per l'industria.

La normativa regionale introduce il principio di **adeguatezza e proporzionalità**: la cucina non deve diventare un laboratorio, ma deve essere idonea a produrre alimenti sicuri.

Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate a:

- a) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
- b) assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
- c) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- d) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;

- e) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;
- f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;

In fondo al documento (Allegato 1) le specifiche della normativa.

4.1 Requisiti strutturali minimi

La cucina deve avere:

- **Superfici lisce, lavabili e facilmente sanificabili** (piani di lavoro, tavoli, pareti nelle zone operative)
- **Pavimenti integri e pulibili**
- **Illuminazione sufficiente** (naturale o artificiale)
- **Aerazione adeguata** (finestra o sistema di aerazione)
- **Acqua potabile** disponibile
- **Lavello funzionante** per il lavaggio di mani e alimenti
- **Zanzariere e strumenti per il contenimento degli insetti**
- **Dispense elevate rispetto al pavimento e separate**

Non è richiesto: - acciaio inox ovunque - spogliatoi - servizi igienici dedicati - separazioni murarie

4.2 Separazione funzionale e temporale

Elemento centrale per la cucina domestica è la **separazione temporale**:

- durante le lavorazioni per la vendita, la cucina è dedicata **esclusivamente** all'attività produttiva
- non si cucina per la famiglia
- non circolano animali domestici
- si adottano procedure di pulizia prima e dopo la produzione

Questa organizzazione deve essere **descritta nel piano di autocontrollo**.

Esiste anche una delega temporale / stagionalità delle trasformazioni, che permette di utilizzare il locale per altri usi (nel caso in cui si trasformi in un locale che non sia cucina domestica). Un esempio può essere un laboratorio di smielatura, dove l'operazione avviene in momenti specifici dell'anno. Negli altri periodi può avere una diversa destinazione d'uso.

N.B. I laboratori di smielatura non sono inclusi nell'allegato 2 del DGR 28/09/2022 n. 1589, perché inclusi in una semplificazione precedente

4.3 Conservazione delle materie prime e dei prodotti

La cucina deve consentire:

- conservazione separata tra alimenti destinati alla vendita e alimenti per uso familiare
- utilizzo di **frigoriferi e freezer puliti e organizzati**
- scaffalature o armadi per ingredienti secchi, sollevati da terra

È ammesso l'uso di frigoriferi domestici, purché: - siano mantenuti puliti - siano controllate le temperature - siano gestiti correttamente i lotti

5. Autocontrollo e buone pratiche (HACCP semplificato)

Anche nella cucina domestica è obbligatorio applicare l'autocontrollo, ma in **forma semplificata**, adeguata alla scala agricola. Con il DGR 1869/2008, la Regione Emilia-Romagna ha definito procedure semplificate per la stesura dei piani di autocontrollo ai sensi del Reg. 852/2004.

Un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP deve tenere in considerazione, in particolare:

- La **natura dei processi**,
- La **dimensione dell'impresa**

La semplificazione prevede che a seguito dell'applicazione **dell'analisi dei pericoli** al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa alimentare di **procedure di controllo** basate sull'applicazione di misure igieniche di base.

Il piano di autocontrollo deve includere:

- descrizione della cucina e delle attrezzature
- elenco delle produzioni effettuate
- fasi di lavorazione
- principali pericoli
- misure di prevenzione
- procedure di pulizia

6. Strumenti e attrezzature minime per le preparazioni

La normativa non impone un elenco rigido di macchinari, ma richiede che le **attrezzature siano idonee, pulibili e mantenute in buono stato**.

6.1 Attrezzature di base comuni

Per tutte le preparazioni:

- piani di lavoro lavabili
- coltelli dedicati e in buono stato

- taglieri facilmente sanificabili
- pentole e casseruole integre
- mestoli, cucchiari, spatole lavabili
- bilancia (anche domestica) per dosaggi
- contenitori per alimenti idonei al contatto alimentare

L'operatore deve essere provvisto degli strumenti per la corretta misurazione dei parametri richiesti (phmetro, refrattometro, termometri, fermentatori, ecc)

Le attrezzature domestiche sono ammesse se: - pulite e mantenute correttamente - utilizzate solo durante la fase produttiva - coerenti con le lavorazioni dichiarate.

7. Etichettatura e informazione al consumatore

I prodotti trasformati devono avere informazioni chiare:

- nome del prodotto
- ingredienti
- quantità
- data di scadenza e di produzione
- nome e sede dell'azienda agricola

Inoltre, per la somministrazione (aperitivi) vanno indicati gli **allergeni** e deve esserci chiarezza in cosa viene servito

8. Rintracciabilità

Due parole: registri e corretta etichettatura!

- Ad inizio trasformazione compilare il registro annotando: giornata, prodotti utilizzati, rilevazioni (ph, temperature, ecc), quantitativi degli ingredienti e dei conservanti usati (sale, zucchero, aceto, ecc)
- Etichettatura di tutti i prodotti che facciano riferimento alla giornata di lavorazione

9. Somministrazione in azienda: aperitivi e degustazioni

La somministrazione è possibile anche in azienda agricola, a patto che:

- sia collegata all'attività agricola
- utilizzi prevalentemente prodotti aziendali
- sia comunicata nella SCIA
- la somministrazione NON sia assistita (esempio in modalità buffet)
- non si può fornire prodotti non propri (es: alcolici non propri)

Anche qui vale la logica della **proporzionalità**.

10. Controlli

Dato che tali attività vengono effettuate in maniera discontinua presso abitazioni private, è necessario che l'Autorità competente notifichi in via preliminare all'operatore l'esecuzione del controllo ufficiale, in modo da assicurarne la fattibilità. In ogni caso, al momento del controllo ufficiale, il locale, le attrezzature nonché le produzioni alimentari e le materie prime presenti dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia, anche qualora siano destinati all'uso o al consumo domestico privato.

È importante conoscere bene la normativa sulle produzioni casalinghe per poter dimostrare ai tecnici la competenza nel processo di trasformazione, conservazione e norme igienico-sanitarie. Anche perché non c'è stata una diffusione dei contenuti della delibera del 28/09/2022 n. 1589, e molti agricoltori e tecnici dell'USL non ne sono a conoscenza.

11. Home food, home restaurant e trasformazione agricola: un'unica traiettoria

Le Linee Guida regionali su *home food* e *home restaurant* non sono un corpo estraneo rispetto alla trasformazione agricola domestica.

Al contrario, si muovono **nella stessa direzione culturale e normativa**:

- riconoscere che la cucina domestica può essere luogo di produzione alimentare
- applicare il principio di proporzionalità
- spostare il focus dall'edificio alla responsabilità dell'operatore

Nel documento regionale sull'*home food* e *home restaurant* viene ribadito che:

- l'attività alimentare può svolgersi in locali ad uso abitativo
- i requisiti devono essere adeguati alla scala
- la separazione è organizzativa e temporale, non necessariamente strutturale

Questi principi sono **gli stessi** che rendono possibile la trasformazione agricola in casa.

Conclusione

Trasformare in cucina di casa come azienda agricola **si può**, e **si deve poter fare**, senza essere costretti a investimenti sproporzionati che finiscono per **schacciare le aziende agricole di piccole dimensioni** e snaturarne il lavoro.

Non stiamo parlando di scorciatoie né di zone franche. Stiamo parlando di **una possibilità prevista dalla normativa europea da quasi vent'anni**, e che solo molto tardi è stata resa esplicita a livello regionale. Tutto il resto è stato silenzio, ambiguità, e spesso paura di assumersi responsabilità politiche.

Difendere questa possibilità **non significa abbassare le tutele sanitarie**. Al contrario: significa finalmente smettere di confondere la sicurezza alimentare con il cemento, l'acciaio e gli investimenti obbligati.

Perché diciamolo chiaramente: **un laboratorio, da solo, non previene le tossinfezioni alimentari**. Quello che le previene è la **formazione**, la **conoscenza**, la **consapevolezza delle procedure**. Un laboratorio non è pulito per definizione: lo è solo se chi lo usa **sa cosa sta facendo** e se ne assume la responsabilità.

Allora la domanda è legittima, ed è una domanda politica:

per anni, l'imposizione del laboratorio anche per le piccole aziende agricole è stata davvero una misura di tutela sanitaria, oppure è stata **uno strumento di selezione economica**, che ha favorito chi aveva capitali e marginalizzato chi portava avanti saperi, pratiche e culture locali?

Il risultato lo conosciamo:
meno piccole aziende,
meno trasformazione contadina,
meno conoscenze tramandate,
meno cibo vivo nei territori.

Rivendicare oggi la possibilità di trasformare in cucina di casa **non è un privilegio**, è un atto di **difesa culturale**.

È il riconoscimento che le conoscenze agricole e alimentari non nascono nei capannoni, ma nei campi, nelle cucine, nelle mani di chi pratica ogni giorno.

È responsabilità di tutti — aziende agricole, tecnici, istituzioni — **proteggere e trasmettere questi saperi**, invece di soffocarli sotto regole pensate per tutt'altro modello produttivo.

Il punto non è industrializzare le cucine. Il punto è **smettere di industrializzare le regole**.

Quando le norme tornano proporzionate alla realtà, smettono di essere barriere e tornano a essere **strumenti di cura del territorio**. E su questo le aziende agricole devono stare dalla stessa parte: **difendere i propri diritti**, senza farsi la guerra in base a chi ha più risorse e chi ne ha meno.

Allegato 1: *NORMATIVA* Locali adibiti alla lavorazione e conservazione di alimenti

In riferimento al Regolamento CE 852/2004, Allegato I, parte A, II: “Requisiti in materia di igiene”, i locali e gli impianti devono essere realizzati in modo da consentire una facile pulizia; devono essere mantenuti in condizioni tali da evitare rischi di contaminazione.

La costruzione e le dimensioni delle strutture destinate alle trasformazioni agricole devono:

- a) assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni;
- b) consentire corrette prassi igieniche, impedire l’accesso agli animali, in particolare agli infestanti;
- c) i pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia ed essere lavabili e disinfettabili, ove richiesto;
- d) i soffitti devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l’accumulo di sporcizia e la caduta di materiale;
- e) le porte e le finestre devono essere dotate di dispositivi antinsetto;
- f) le attrezzature, gli impianti utilizzati nonché i recipienti devono essere in materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, destinati al contatto con alimenti.

Inoltre, devono essere disponibili le seguenti attrezzature e devono essere adottate le seguenti procedure:

- un lavello lavamani, con acqua potabile fredda e calda, sapone ed asciugamani a perdere;
- acqua potabile, per il lavaggio degli impianti e dei locali; qualora l’acqua utilizzata non sia fornita dalle reti della distribuzione di acqua potabile pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti, o altre fonti, il produttore deve controllarne periodicamente (consigliabile almeno un controllo annuale) la conformità analitica microbiologica e chimica e adottare, se necessario, idonei metodi di trattamento per garantirne la potabilità;
- qualora il laboratorio sia prossimo all’abitazione del produttore, è consentito l’utilizzo dei servizi igienici dell’abitazione;
- nei locali destinati alla lavorazione deve essere assicurata un’adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale; deve essere assicurata una sufficiente aerazione, meccanica o naturale;
- gli impianti di scarico delle acque devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione;
- devono essere disponibili attrezzature per la pulizia e per l’eventuale disinfezione dei locali, degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura degli alimenti. Nel caso in cui si utilizzi la cucina dell’abitazione e non sia presente un frigorifero dedicato esclusivamente all’attività di impresa alimentare, quello familiare utilizzato in maniera promiscua deve essere mantenuto pulito e devono essere rispettate le buone pratiche igieniche per evitare contaminazioni crociate.
- il locale/reparto/dispensa in cui vengono conservati gli alimenti deve essere attrezzato in maniera da garantire adeguata separazione fra i diversi alimenti e, ove necessario, il loro sollevamento

rispetto al pavimento (mensole/scaffali lavabili e disinfettabili). Le materie prime e gli ingredienti devono essere conformi alla normativa vigente e collocati in posizione tale da evitare contaminazioni o deterioramento.

- i detersivi, disinfettanti e disinfestanti devono essere acquistati in confezioni originali da rivenditori abilitati e vanno utilizzati secondo quanto previsto dalle rispettive schede tecniche o istruzioni d'uso e conservati in armadi chiusi o in aree diverse da quelle in cui vengono manipolati gli alimenti;
- le sostanze pericolose e/o non commestibili devono essere adeguatamente identificate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi;
- tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione.
- durante la preparazione degli alimenti destinati alla vendita, gli animali domestici non devono avere accesso al locale di lavorazione e non devono essere presenti ciotole per cibo o acqua a loro destinate o cassettoni per le deiezioni. Non devono altresì essere presenti soggetti diversi da quelli preposti alla preparazione degli alimenti. La preparazione dei cibi destinati alla vendita deve avvenire in momenti e/o spazi dedicati, diversi dai momenti di preparazioni alimentari per il consumo familiare.
- le produzioni destinate alla vendita diretta devono essere regolarmente confezionate e, dove previsto, etichettate.

Nel caso di utilizzo delle cucine domestiche per la trasformazione alimentare le condizioni d'igiene dei locali utilizzati nell'ambito dell'azienda agricola (es. cucina, bagno, dispensa) e delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti destinati alla vendita (es. elettrodomestici, frigorifero, forno, mestoli, posate, stoviglie) e di igiene e sicurezza degli alimenti (stato di conservazione, scadenze, ecc.) devono essere garantite anche quando non è in corso la preparazione di alimenti destinati alla vendita diretta. Tali condizioni sono oggetto di verifica in occasione del controllo ufficiale effettuato dalle autorità competenti locali, che può avvenire con o senza preavviso.