

Il Cap. III dell'Allegato 2 del Reg. (CE) 852/04, che interessa le strutture temporanee, è molto meno dettagliato del Cap. II e non tratta nello specifico il problema della pavimentazione. "Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione..... e comunque "si devono prevedere opportune misure per la pulizia" e "i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione". Pertanto, il pavimento di una struttura temporanea (padiglione, chiosco, banco temporaneo o simili) possono avere caratteristiche diverse dalla non assorbenza e lavabilità di cui al Cap. II, ma non devono essere sporchi, polverosi o comunque presentare caratteristiche incompatibili con la protezione degli alimenti dalla contaminazione. E' comunque utile fare riferimento all'Ordinanza Ministero della Salute 3 aprile 2002 "Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche" (Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002)