

Tutta la normativa, e in primis il Reg. CE 852/2004, prevede la protezione degli alimenti dalle contaminazioni. L'Ordinanza 3 aprile 2002 relativa ai requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche indica le caratteristiche dei banchi temporanei di vendita ed evidenzia che i prodotti ortofrutticoli richiedono requisiti limitati (l'altezza del banco dal suolo può essere inferiore a un metro, le superfici non devono essere necessariamente lavabili e il piano di esposizione e di vendita non devono essere obbligatoriamente dotati di dispositivi di protezione). È problematico proteggere gli alimenti dalle contaminazioni ambientali: l'aria inquinata dai gas di scarico, in particolare per quanto riguarda gli inquinanti gassosi, non raggiunge solamente gli alimenti esposti sui banchi nei marciapiedi ma anche quelli all'interno degli esercizi di vendita. Inoltre, il particolato più fine resta in sospensione nell'aria e non è intercettabile se non da particolari filtri. È però possibile gestire tale rischio in autocontrollo con l'analisi dei rischi tenendo in considerazione che i prodotti ortofrutticoli sono soggetti a cernita, toelettatura e lavaggio prima del consumo.