

Prov. di Massa Carrara

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 AMBITI E ORGANI DI VIGILANZA.

La vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo delle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sul materiale e le sostanze presenti nei locali comunque destinati alla attività, sui mezzi di trasporto e sul personale addetto, dagli operatori delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.

ART. 2 PROVVEDIMENTI DELL' AUTORITA' SANITARIA

Qualora vengano riscontrate carenze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, le competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda US.L., propongono al Sindaco, anche ai sensi dell' art. 25 :

- l'eliminazione degli inconvenienti;
- la sospensione dell'attività' dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica;
- la revoca dell'autorizzazione sanitaria.

ART. 3

I provvedimenti di cui sopra devono essere adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

ART. 4

Le competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., dispongono l'effettuazione di campionamenti di alimenti, anche su protocolli regionali, per analisi a scopo di verifica e di indagine.

ART. 5 IRREGOLARITA' DELLE MERCI.

Le competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. quando :

- abbiano motivo di ritenere che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi;
- accertino che la merce determini grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, propongono al Sindaco o all' Autorità Giudiziaria la immediata distruzione della merce sequestrata ;
- accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.
- Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita (art. 20 D.P.R.327/80).

ART. 6 SEQUESTRO.

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati .

Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 D.P.R. 327/80 e con le modalità previste dal capo II° D.P.R. 571/22.7.1982

ART. 7 PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI.

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari – ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso – destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto , diretto o indiretto, con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 Legge 283/1962.

ART. 8 LIBRETTO IDONEITA' SANITARIA.

Il libretto è rilasciato dall'autorità sanitaria locale competente; la struttura organizzativa del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. provvede in occasione della richiesta di rilascio e/o rinnovo del libretto di idoneità sanitaria, ad effettuare gli accertamenti per la verifica del possesso da parte del richiedente dei requisiti necessari, secondo le modalità previste dai protocolli regionali.

ART. 9 CONSERVAZIONE LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA.

Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro. I titolari delle attività, di cui all'art. 7 devono provvedere alla custodia del libretto.

Gli esercenti al commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.

Chi presta la propria opera presso più imprese, deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul o sui luoghi di lavoro diversi da quello in cui è conservato il libretto originale.

Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

ART. 10

RINNOVO LIBRETTO SANITARIO.

Il rinnovo del libretto sanitario deve essere effettuato entro la scadenza annuale da parte delle categorie di cui all'art.14 Legge 283/1962.

La mancanza di libretto sanitario in regola, anche in attesa di eventuali accertamenti, comporta l'astensione dal lavoro.

ART 11

SEGNALAZIONE DEI CASI SOSPETTI.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici dell'A.S.L. casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente per l'adozione di eventuali provvedimenti. Essi hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale, assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

ART. 12

ACCERTAMENTI ESTEMPORANEI.

La competente struttura organizzativa del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria Locale l'adozione dei provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

ART. 13

ABBIGLIAMENTO E REQUISITI IGIENICI DI
COMPORTAMENTO.

Negli stabilimenti industriali, nei laboratori e in tutti i locali in cui avviene la preparazione, la produzione e/o il confezionamento di alimenti, il personale di cui all'art. 7, deve indossare tute, sopravvesti e giacche di colore chiaro, nonché copricapo che contenga tutta la capigliatura. Non è obbligatorio il copricapo per il personale che limita la propria attività alla vendita o somministrazione senza che sia direttamente coinvolto nella manipolazione degli alimenti.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti ed utilizzati solo all'interno del locale; inoltre il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Gli esercenti l'attività di vendita in sede fissa o su area pubblica di prodotti del settore alimentare, nonché i titolari di pubblici esercizi, devono manipolare e/o distribuire gli affettati di qualunque tipo avvalendosi di appositi utensili, quali ad esempio pinze o molle in acciaio inossidabile, al fine di evitare che il prodotto venga a contatto con le proprie mani.

Le competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. possono disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

Per gli esercizi di somministrazione, le giacche o le sopravvesti, oltre che di colore chiaro, possono essere anche di altro colore, ma, comunque, devono essere usate solo all'interno del locale.

**ART. 14 AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI, LABORATORI
DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO, NONCHE' DEPOSITI
ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI ED ESERCIZI PER LA
SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE.**

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., in osservazione a quanto disposto dalla Legge 283/62 e dal D.P.R. 327/80.

Gli esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, considerati esercizi pubblici ai sensi della L.1112/1939, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 T.U.L.L.SS. 1265/1934, e a quelle previste dall'art.2 della Legge 283/62, anche se con un unico atto.

Sono altresì soggetti all'autorizzazione prevista all'art.2 della L.283/62 gli esercizi di vendita al dettaglio che preparano e/o confezionano alimenti per la vendita diretta al consumatore finale.

**ART. 15 MODALITA' PER IL CONSEGUIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE
SANITARIA PER I NUOVI ESERCIZI, PER SIGNIFICATIVE
MODIFICAZIONI STRUTTURALI E/O AMPLIAMENTI DI QUELLI
ESISTENTI NONCHE' PER I SUBENTRI.**

Le domande in bollo per ottenere l'autorizzazione sanitaria ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione stessa, devono indicare :

A) PER QUALSIASI TIPO DI ESERCIZIO :

- 1 - nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- 2 - ubicazione;
- 3 - indicazione dei generi relativi al settore alimentare oggetto della comunicazione e domanda;
- 4 - termine previsto per l'approntamento dei locali;
- 5 - tipo di approvvigionamento idrico;
- 6 - sistema di smaltimento rifiuti solidi e liquidi;
- 7 - sistemi di conservazione degli alimenti
- 8 - piano autocontrollo.

B) PER I LABORATORI DI PRODUZIONE :

- 1 - indicazioni di cui al punto A);
- 2 - tipo di lavorazione;
- 3 - descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- 4 - eventuale carattere stagionale della lavorazione;
- 5 - descrizione degli impianti ed attrezzature.

**PER QUALSIASI TIPO DI ESERCIZIO LE DOMANDE DEVONO INOLTRE ESSERE
CORREDATE DEI SEGUENTI ALLEGATI :**

- pianta planimetrica dei locali in triplice copia firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100.
Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso (lay-out), della destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni; (una copia sarà allegata all'autorizzazione sanitaria concessa).

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO.

ART. 16 NORMA GENERALE

I locali degli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento debbono rispettare oltre a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e dal D.Leg.vo n. 155/97, le seguenti norme.

ART. 17 LOCALI DEGLI STABILIMENTI E LABORATORI

Ai fini della autorizzazione sanitaria di cui all'art. 14 gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati :

- a) per il deposito delle materie prime,
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito di prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- e) modalità di lavaggio e disinfezione degli eventuali mezzi di trasporto.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con adeguate separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igiene dei prodotti in lavorazione.

ART. 18 CARATTERISTICHE DEI LOCALI.

I locali, di cui al precedente articolo, non devono avere comunicazioni dirette con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone; comunque, tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.

Nel caso di imprese, che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo, è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

I predetti locali devono, inoltre, essere :

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale. La superficie minima dei locali destinati alla produzione deve essere di almeno mq. 15

Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale, la superficie dei locali di produzione potranno avere a giudizio della competente struttura organizzativa del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., una superficie inferiore, purchè sia richiesta una sola linea di produzione e comunque non inferiore a mq. 9.

- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili – naturalmente o artificialmente – sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore sia per evitare lo sviluppo di muffe.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o di deodoranti chimici. Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere, comunque, tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari.

- relazione in duplice copia sulle caratteristiche dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: recente certificato di potabilità dell'acqua rilasciata da parte delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., nel rispetto delle vigenti leggi;
- certificato di conformità dell'impianto elettrico e termoidraulico;
- copia dell'agibilità dei locali o apposita dichiarazione sostitutiva.

PER I LABORATORI DI PRODUZIONE IN AGGIUNTA AI DOCUMENTI SOPRADDETTI:

- relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione e conservazione della materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- relazione sulle modalità di trasporto e consegna di pasti pronti e prodotti deperibili;
- copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni.
- nota dei mezzi adibiti alla consegna dei prodotti e loro caratteristiche da tenere aggiornata.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Tutta la documentazione di cui sopra deve essere presentata in duplice copia al Comune che provvederà a trasmetterne una all'Azienda U.S.L. per la formulazione del parere di competenza.

Le autorizzazioni sanitarie concesse devono essere esposte presso gli esercizi cui si riferiscono.

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO.

ART. 16 NORMA GENERALE

I locali degli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento debbono rispettare oltre a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e dal D.Leg.vo n.155/97, le seguenti norme.

ART. 17 LOCALI DEGLI STABILIMENTI E LABORATORI

Ai fini della autorizzazione sanitaria di cui all'art. 14 gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati :

- a) per il deposito delle materie prime,
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito di prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- e) modalità di lavaggio e disinfezione degli eventuali mezzi di trasporto.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con adeguate separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igiene dei prodotti in lavorazione.

ART. 18 CARATTERISTICHE DEI LOCALI.

I locali, di cui al precedente articolo, non devono avere comunicazioni dirette con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone; comunque, tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.

Nel caso di imprese, che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo, è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

I predetti locali devono, inoltre, essere :

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
 - 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale. La superficie minima dei locali destinati alla produzione deve essere di almeno mq. 15
- Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale, la superficie dei locali di produzione potranno avere a giudizio della competente struttura organizzativa del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., una superficie inferiore, purchè sia richiesta una sola linea di produzione e comunque non inferiore a mq. 9.

- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili – naturalmente o artificialmente – sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore sia per evitare lo sviluppo di muffe.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o di deodoranti chimici. Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere, comunque, tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari.

- 4) con pareti intonacate e rivestite, per l'altezza non inferiore a metri 2, con materiale di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari;
tutti i pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e dotato di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a valida fognatura a mezzo di pozzetti sifonati o altri sistemi che prevedano l'utilizzo di attrezzature che assorbano le acque di lavaggio e ne favoriscano utilmente il loro successivo smaltimento;
- 5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, altri animali od insetti, nonché adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali formaggi e salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acqueviti ecc., il Sindaco sentito il parere delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., di cui all'art. 1 può prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4), limitatamente ai locali e alle modalità di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

ART. 19

E' fatto divieto l'ingresso e la permanenza nei locali di cui all'articolo precedente per tutti gli animali.

ART. 20

STABILIMENTI E LABORATORI INDUSTRIALI CON ANNESSI REPARTI DI VENDITA

Gli stabilimenti e i laboratori industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 18, devono avere:

- a) il locale o vano deposito a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile e con attrezzature idonee per la conservazione;
 - b) un locale per la vendita;
- Questi locali devono avere le caratteristiche previste al punto 4 dell'art. 18.

ART. 21

LABORATORI ARTIGIANALI (PANIFICI, PASTICCERIA FRESCA E SECCA, FRIGGITORIA DOLCE E SALATA, GELATERIA E ASSIMILABILI).

I laboratori artigianali, non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione, devono avere i seguenti requisiti :

- A) locale esclusivamente destinato alla produzione, di superficie non inferiore a mq. 10.
detto locale deve inoltre avere :
 - 1) pareti con idoneo rivestimento impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di metri 2 dal pavimento anch'esso impermeabile e dotato di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a valida fognatura a mezzo di pozzetti sifonati o altri sistemi che prevedano l'utilizzo di attrezzature che assorbano le acque di lavaggio e ne favoriscano utilmente il loro successivo smaltimento;
 - 2) aperture protette dall'entrata di mosche, insetti, roditori o altri animali;

- 3) sistemi di aspirazione di fumi e vapori su tutti i punti di cottura e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno metri 1,00 rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri;
 - 4) mobili idonei per stoviglie ed utensili;
 - 5) banchi per la manipolazione delle sostanze alimentari, ricoperti di materiale impermeabile
 - 6) lavelli in numero e dimensioni adeguate ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti con acqua potabile fredda e calda, per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie, di cui uno con erogatore dell'acqua a comando non manuale;
 - 7) essere dotato di acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico.
Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal D.P.R. 236/88 e norme collegate;
 - 8) armadi o celle frigorifere con termometro a lettura esterna, dotati di appositi contenitori con coperchio o scomparti che permettano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati;
 - 9) uno spazio per la raccolta dei rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta facilmente svuotabile ed asportabile azionato a pedale.
- B) un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti dotato di attrezzature idonee.
- C) un servizio igienico ogni dieci dipendenti contemporaneamente presenti e un lavabo ogni cinque dipendenti, riservati ad uso esclusivo del personale e con i requisiti previsti dall'art. 24 lettera d.
- D) un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
Il locale antibagno se con le dimensioni previste dall'art. 24 lettera d, può essere utilizzato come spogliatoio.
- E) docce, laddove la lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri o elevate temperature ambientali, in numero adeguato al personale.
- F) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.
- G) idonei mezzi di trasporto e loro modalità di lavaggio e disinfezione.

ART. 22

Per tutti gli stabilimenti confezionamento e deposito di cui agli articoli precedenti, di competenza del settore attività veterinarie, valgono le specifiche norme vigenti.

ART. 23

DEROGHE.

Il Sindaco, sentito il parere delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. di cui all'art. 1, può consentire in particolari casi, anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo, che i locali, di cui alle lettere a), b) e d) del precedente art. 17 e di cui alle lettere a) e b) del precedente art. 21, siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie, comunque non inferiore a 18 mq., ed opportunamente attrezzato.

CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI DI LAVORAZIONE, DEI DEPOSITI, DELL'ACQUA POTABILE, DEI SERVIZI IGIENICI E DEI SISTEMI DI SMALTIMENTO.

I predetti stabilimenti e laboratori debbono essere inoltre provvisti di :

a) impianti, attrezzature e utensili di materiale riconosciuti idonei sotto il profilo igienico e sanitario in base alle norme in vigore e costituiti in modo :

- da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione;
- da evitare, per quanto possibile, che il prodotto nelle varie fasi di produzione, preparazione e confezionamento venga a contatto diretto con chi lo manipola, anche a mezzo del vestiario;
- da consentire la facile, rapida e completa pulizia.

Le linee di produzione devono essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi contemporaneamente promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve di volta in volta procedere ad accurata pulizia e sanificazione.

b) deposito e magazzini, dotati di attrezzature di refrigerazione, idonei alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo rendano necessario.

In ogni caso, devono avere caratteristiche strutturali e condizioni termoigrometriche adeguate ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui al precedente punto.

c) acqua potabile sufficiente allo scopo.

Se l'approvvigionamento idrico non proviene da pubblico acquedotto, il titolare dello stabilimento o del laboratorio deve effettuare , analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal D.P.R. 236/88 e norme collegate.

Le competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL. di cui all'art. 1 potranno disporre altri prelievi ogni qualvolta lo riterranno opportuno e potranno prevedere prelievi con frequenza maggiore.

E' vietata l'utilizzazione di acque non potabili nei cicli di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze, salvo i casi previsti dall'art. 29 del D.P.R.327/80.

Le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili devono essere nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione

d) i servizi igienici sono composti del locale gabinetto e dal locale antistante (antilatrina).

I servizi non possono comunicare direttamente con i locali adibiti a lavorazione delle sostanze alimentari.

Eventuali deroghe possono essere concesse dal Sindaco, sentito il parere delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'U.S.L., solo nei casi in cui i servizi igienici siano composti comunque dai due locali anzidetti e posti in esercizi preesistenti l'entrata in vigore del presente regolamento; in caso di centri storici e antichi nuclei residenziali, ove si renda

necessario, vale la deroga da parte del Sindaco per le misure delle superfici e delle altezze ed in particolare possono avere un'altezza non inferiore a m.1,90 e una superficie non inferiore al 20% di quella indicata al successivo capoverso.

I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti fino a m. 2, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, una superficie minima complessiva pari a mq. 2 ed una altezza non inferiore a m.2,40.

Deve inoltre essere previsto un lavabo nel locale antilatrina ogni cinque lavoratori, con comando l'erogazione dell'acqua a comando non manuale, i lavabi debbono essere attrezzati con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani da cestinare dopo l'uso o, comunque, non riutilizzabili o asciugamani a termoventilazione; la porta d'accesso al locale antilatrina deve essere dotata di sistema a chiusura automatica. I gabinetti (latrina) debbono essere in numero non inferiore ad uno ogni dieci lavoratori, dotati di acqua corrente in quantità sufficiente, forniti di vaso a caduta di acqua. All'interno dell'antilatrina debbono, essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti aerati, individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a due scomparti separati per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Il locale antilatrina, se dimensionato come da art. 75, punto F) può essere utilizzato anche come spogliatoio (per le attività esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, può essere concessa deroga dal Sindaco sentite le competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.)

Le docce eventualmente prescritte debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e del numero di persone addette alla lavorazione stessa.

E' ammessa la deroga prevista dall'ultimo comma dell'art.28 D.P.R. 327/80.

- e) dispositivi, per lo smaltimento dei rifiuti, conformi alle disposizioni vigenti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento dei rifiuti solidi sia per lo smaltimento delle acque luride, con canalizzazione e scarichi e, se necessario, con impianti di depurazione delle acque e dell'aria, a norma delle vigenti disposizioni. Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza e la moltiplicazione di insetti, roditori ed altri animali.
- f) contenitori di rifiuti e immondizie azionati a comando non manuale e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

ART. 25

CARENZE RISCONTRATE IN SEGUITO A CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

Se lo stabilimento o laboratorio ispezionato risulta privo, totalmente o in parte, dei requisiti elencati ed era stato regolarmente autorizzato, l'organo di controllo provvede a comunicare le carenze al Sindaco affinché possa decidere se revocare l'autorizzazione oppure assegnare al titolare dell'esercizio un termine per l'adeguamento dei locali o delle strutture alle condizioni richieste dalla normativa (sospendendo o meno l'autorizzazione stessa, secondo la rilevanza delle carenze riscontrate). Quanto sopra non pregiudica comunque l'applicazione delle eventuali sanzioni penali e/o amministrative.

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Nei locali adibiti alla detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione è consentita la detenzione di sostanze, il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione e disinfestazione degli impianti e dei locali nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi, sempreché disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione.

Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e la disinfezione.

L'apertura, il trasferimento di sede, l'ampliamento degli esercizi di commercio al dettaglio di VICINATO del settore alimentare, come definiti dall'art.4 comma 1 lett.d) del D.lgs. 114/98, sono soggetti a preventiva comunicazione al Comune, contenente, tra l'altro, la dichiarazione del rispetto delle norme igienico-sanitarie e del presente regolamento di igiene, e possono essere effettuati decorsi 30 giorni dal ricevimento della comunicazione.

E' altresì soggetto a comunicazione il subentro in detti esercizi e può essere effettuato immediatamente dichiarando la sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie dei locali già esistenti e senza modifica alcuna. Le modifiche significative ai percorsi, alle disposizioni degli arredi, alle strutture e/o agli spazi inerenti i locali sede dell'esercizio commerciale di cui sopra e di quelli elencati di seguito, sono soggette anch'esse a dichiarazione del rispetto delle norme igienico-sanitarie e del presente regolamento d'igiene.

L'apertura, il trasferimento di sede, l'ampliamento degli esercizi di commercio al dettaglio MEDIE STRUTTURE DI VENDITA del settore alimentare, come definite all'art.4 comma 1 lett.e) del D.lgs 114/98, sono soggette ad autorizzazione rilasciata dal Comune su presentazione di regolare domanda contenente la dichiarazione del rispetto delle norme igienico-sanitarie e del presente regolamento di igiene ed il cui rilascio, da parte del Comune, non deve comunque superare i 90 giorni dal ricevimento. E' altresì soggetto ad autorizzazione il subentro (per atto tra vivi o a causa di morte) in detti esercizi e può essere effettuato immediatamente dichiarando la sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie dei locali già esistenti e senza modifica alcuna.

L'apertura, il trasferimento di sede, l'ampliamento degli esercizi di commercio al dettaglio GRANDI STRUTTURE DI VENDITA del settore alimentare, come definite all'art.4 comma 1 lett.f) del D.lgs 114/98, sono soggette ad autorizzazione rilasciata dal Comune su presentazione di regolare domanda, contenente la dichiarazione del rispetto delle norme igienico-sanitarie e del presente regolamento di igiene, secondo la procedura di cui all'art. 11 del Regolamento Regionale 26.07.99 n. 4.

E' altresì soggetto ad autorizzazione il subentro (per atto tra vivi o a causa di morte) in detti esercizi e può essere effettuato immediatamente dichiarando la sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie del locale già esistente e senza modifica alcuna.

La vendita di prodotti alimentari e/o bevande mediante APPARECCHI AUTOMATICI (art. 17 D.lgs. 114/98) è soggetta ad apposita comunicazione al Comune e l'attività può essere iniziata decorsi 30 giorni dal ricevimento della comunicazione, copia della quale il Comune è tenuto a trasmettere alla competente struttura organizzativa del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.. Gli apparecchi automatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai requisiti di cui all'art. 32 del D.P.R 327/80

La vendita di prodotti alimentari e bevande negli SPACCI INTERNI di cui all'art. 16 del D.lgs 114/98, a favore di dipendenti di enti o imprese, pubblici o privati, di soci di cooperative di consumo, di aderenti a circoli privati, nelle scuole, negli ospedali, deve essere effettuata in locali non aperti al pubblico, che non abbiano accesso dalla pubblica via, è soggetta a comunicazione al Comune, contenente la dichiarazione del rispetto delle norme igienico-sanitarie e del presente regolamento di igiene e l'attività può essere iniziata decorsi 30 giorni dal ricevimento della comunicazione.

E' altresì soggetto a comunicazione il subentro in detti esercizi e può essere effettuato immediatamente dichiarando la sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie dei locali già esistenti e senza modifica alcuna.

Le attività descritte nel presente articolo, esclusi gli apparecchi automatici, devono prevedere la presenza di ambienti destinati a magazzini e/o depositi situati all'interno degli esercizi o nelle loro immediate adiacenze con superficie debitamente proporzionata all'attività di vendita.

Gli uffici preposti dell'Amministrazione Comunale trasmetteranno copia delle comunicazioni di cui sopra alle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L..

I locali che per la prima volta vengono adibiti ad esercizi di vendita al pubblico di alimenti, debbono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100;
- b) uno spazio in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavabo con acqua potabile corrente calda e fredda;
- c) un servizio igienico annesso, ad uso esclusivo del personale, costituito da latrina (locale destinato ad accogliere wc o turca) e antilatrina (locale antistante quello di cui sopra, dotato di lavabo con comando non manuale, per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o a termoventilazione, contenitori per rifiuti con coperchio a tenuta azionato a pedale). La porta d'accesso esterna al locale antilatrina dev'essere munita di dispositivo per la sua chiusura automatica. Il locale adibito a servizio igienico deve avere pavimenti e pareti fino a mt.2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Il suddetto locale deve avere una superficie minima complessiva pari a mq. 2 e una altezza non inferiore a m. 2.40. Nei centri storici e negli antichi nuclei residenziali, è ammessa deroga da parte del Sindaco, come previsto al 2° capoverso del punto d) dell'art. 24.

I requisiti sopra descritti si integrano con quelli previsti all'art. 18 paragrafo 3, 4, 5.

Gli esercizi di vendita con superficie superiore a 250 mq. devono essere dotati di almeno un servizio igienico a disposizione del pubblico, mentre nel caso di esercizi di vendita con superficie superiore a 400 mq. questi dovranno essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso. Per gli esercizi di vendita con superficie inferiore a mq. 150, è ammesso l'utilizzo dell'antibagno come spogliatoio; per gli esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 150, è prevista la presenza di un locale adibito a spogliatoio con le caratteristiche indicate negli art. 24, punto d) e all'art. 75 punto f.

Per gli esercizi esistenti che comunicano di procedere alla vendita di prodotti alimentari e non alimentari, è prevista la richiesta alle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., di un parere tecnico relativo all'attività dichiarata, la cui formulazione discenderà per il settore alimentare dalle disposizioni vigenti relative ai singoli prodotti.

ART. 30

ATTREZZATURE

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale inalterabile ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione. Quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista dalla normativa nazionale una temperatura di conservazione, gli armadi, le vetrine refrigeranti, ed eventuali celle frigorifere devono essere muniti di un termometro a lettura esterna, atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, che renda possibile la lettura dall'esterno da parte degli avventori.

ART. 31

PROTEZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

I prodotti alimentari devono essere riparati dalle mosche e dagli altri insetti, non devono mai essere esposti all'esterno del negozio o depositati direttamente sul pavimento, ma da esso sollevati almeno di 30 cm.

Può essere consentita l'esposizione all'esterno dell'esercizio di vendita solo nel caso vengano utilizzate vetrinette chiuse al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma d'inquinamento e comunque conservate nel rispetto di quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e successive modifiche.

ART. 32

RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I negozi di vendita e di distribuzione di alimenti devono essere dotati per la raccolta di rifiuti di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribili a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere.

Ove per effetto di operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio o simili, residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, si deve provvedere ad adeguato smaltimento nei modi previsti dalla legge.

ART. 33

ANIMALI O ELEMENTI ESTRANEI

E' vietato tenere o introdurre negli esercizi di vendita animali o qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata.

ART. 34

VENDITA DI PRODOTTI SURGELATI

La vendita al pubblico di prodotti surgelati, in locali già autorizzati a norma della legge 27 gennaio 1968 n. 32, è subordinata all'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'apparecchiatura frigorifera, prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche) e collocata in luogo riconosciuto idoneo dalle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.

ART. 35

CARTA O ALTRO MATERIALE PER AVVOLGERE
SOSTANZE ALIMENTARI

Per avvolgere o comunque confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale riconosciuto idoneo allo scopo.

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere tenuti in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità d'impiego. Per avvolgere le sostanze alimentari non in confezione originale è vietato l'impiego di carta usata, di giornale, o comunque di carta che ceda il colore o che sia colorata con materie diverse da quelle consentite.

ART. 36

MODALITA' DI VENDITA DI ALIMENTI NON IN
CONFEZIONE SIGILLATA

Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il più possibile il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti, quali ad esempio per gli affettati di qualunque tipo, pinze o molle in acciaio inossidabile. Nel caso che il personale maneggi i prodotti con guanti, questi devono essere monouso e sostituiti ai primi segni di insudiciamento.

Nel caso di vendita di prodotti non confezionati o preincartati con il sistema self-service, il reparto dovrà essere dotato di distributore di guanti monouso a disposizione del cliente, con l'obbligo dell'uso sotto il controllo del titolare dell'esercizio

ART. 37

MANEGGIO DELLA MONETA

Negli esercizi che prevedono operatori incaricati del maneggio della moneta è vietato agli stessi attendere promiscuamente alla vendita delle sostanze di cui sopra.

In ogni caso gli operatori prima di riprendere l'attività di vendita devono provvedere al lavaggio delle mani.

ART. 38

VENDITA DI GENERI ALIMENTARI

Negli spacci cooperativi, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate in reparti o scompartimenti ben distinti.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione, non devono essere apribili dalla parte dell'acquirente. Le vetrine e i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggerli da ogni possibile causa di inquinamento.

Nei negozi di prodotti alimentari, è vietato detenere o vendere sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o comunque pericolose e nocive, se non in confezioni originali e sigillate ed in scaffali appositi.

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni ivi previste.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana a caratteri ben leggibili e indelebili.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

ART. 42

DIVIETI DI VENDITA

E' vietato porre in vendita o detenere per la vendita, frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) che siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti o comunque alterati.

E' vietata porre in vendita o detenere per vendere prodotti ortofrutticoli sottoposti a maturazione artificiale oppure immaturi.

E' vietata porre vendita o detenere per vendere patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio, che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

E' vietato, altresì, vendere frutta che contenga residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate e tossici per l'uomo, in quantità superiore ai limiti di tolleranza fissati dalle disposizioni vigenti.

ART. 43

ESERCIZI DI VENDITA

Gli esercizi di vendita di prodotti ortofrutticoli devono, in particolare, disporre di presa d'acqua potabile con sottostante lavello munito di scarico con intercettatore idraulico.

ART. 44

VENDITA DI ANGURIE A FETTE

Per la vendita delle angurie a fette, l'esercizio deve disporre di :

- banco ricoperto di materiale impermeabile e inalterabile e dotato di vetrina;
- acqua potabile corrente e lavello con rubinetto a comando non manuale per la pulizia delle stoviglie;
- recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- stoviglie e posate sufficienti.

ART. 45

IGIENE DEI PRODOTTI DI VENDITA

Le insalate, i finocchi ed in genere tutti gli ortaggi, prima di essere messi in vendita, devono essere completamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnato da acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori, contenenti muffe.

La vendita di funghi spontanei freschi in confezioni certificate e sigillate dai micologi A.S.L. non necessita di autorizzazione comunale.

I funghi secchi sono venduti in confezioni originali e non necessita di specifica autorizzazione.
E' ammessa la vendita di soli porcini secchi sfusi negli esercizi con apposita autorizzazione comunale.

La vendita di funghi surgelati è ammessa in confezioni originali con il rispetto delle norme di tali prodotti.

E' vietato vendere o detenere per vendere funghi bagnati, invasi da parassiti, spappolati, spezzettati o frazionati in ogni modo irriconoscibili, sporchi o interrati, in fasi evolutive che ne compromettono l'identificazione o la commestibilità.

Per le varietà il cui consumo è subordinato a trattamenti o attenzioni particolari, tali indicazioni debbono essere esplicitate in apposito cartello posto sulla merce.

Devono essere posti in vendita negli esercizi del settore alimentare, distinti per specie e varietà, ben maturi e sani, senza intromissioni di corpi estranei e impurità e ripuliti dal terriccio, sia che siano presentati interi, a pezzi o in tritume.

Apposito cartello dovrà indicare per ogni specie e varietà il nome scientifico e italiano secondo la denominazione ufficiale prevista dalla legge e la zona geografica di raccolta.

E' vietata la miscelazione di varietà e di stato fisico (interi, a pezzi e tritume).

La vendita è consentita in tutti gli esercizi abilitati alla vendita di prodotti alimentari comunque conservati, esclusivamente in confezioni sigillate originali, secondo la vigente normativa di etichettatura.

La frutta e la verdura non dovranno essere esposte fuori dall'esercizio e dovranno essere poste all'interno di esso sollevate di almeno 30 cm. da terra.

E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.

E' altresì vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o comunque non rispondente ai requisiti del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Funghi freschi sono i funghi epigei coltivati e quelli spontanei.

Le specie ammesse alla vendita sono quelle indicate nell'apposito elenco ministeriale.

La vendita dei funghi freschi coltivati è ammessa negli esercizi autorizzati per il settore alimentare sia a posto fisso che su aree pubbliche.

La vendita è ammessa solo negli esercizi, appositamente autorizzati dal Sindaco e per le varietà indicate nella stessa; non è ammessa la vendita in miscele o alla rinfusa .
E' vietata la vendita itinerante allo stato sfuso.

E' ammessa la vendita a posto fisso in aree pubbliche in occasione di mercati, fiere o sagre con le stesse modalità di cui all'articolo precedente.

I venditori e raccoglitori che intendono operare in località o siti diversi dai mercati devono esercitare nei tempi e luoghi indicati sull'autorizzazione comunale.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

ART. 59

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA ALLA VENDITA DELLE CARNI DI CUI ALL'ART. 29 DEL R. R. D. 3298/'28

Per la vendita delle carni oltre quanto previsto dall'art. 28 è necessaria l'autorizzazione sanitaria nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a) pavimenti ben connessi con rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati.
- b) Pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. Al di sopra di scaffalature e/o uncinaie.
- c) un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni; tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico.
- d) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni.
Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto della Legge 21/03/1973
- e) lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano
- f) l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo da favorirne la pulizia.

La vendita di prodotti ittici all'interno delle macellerie può essere effettuata in base a quanto disposto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15/'88.

ART. 60

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE ANNESSO AD ESERCIZIO DI MACELLERIA E PESCHERIA.

L'autorizzazione sanitaria di cui sopra viene rilasciata secondo quanto previsto dall'art. 28 del D.P.R. 327/'80 ed in base a quanto stabilito delle Circolari del Ministero della Sanità n. 15/'90 e n. 12/'91.

ART. 61

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DEI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI O CONGELATI / SURGELATI

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21/12/1992 n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30/12/1993 n. 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dall'art. 403, sono necessari i seguenti requisiti:

- 1) le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati o raccolte con altro idoneo sistema.

- 2) piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti, costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile

ART. 62

Per i prodotti surgelati è consentita la vendita di tutta la gamma degli alimenti (carne, pesce, frutta, prodotti gastronomici, etc.).

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

ART. 63

VENDITA AMBULANTE - NORME GENERALI.

La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata per le nuove attività dalla Legge 114/1998 e seguenti, mentre per quelle già in essere, nel periodo di adeguamento previsto dalle disposizioni transitorie, restano applicabili le norme che seguono.

ART. 64

VENDITA SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ITTICI E DI CARNI FRESCHE – CARNI MACINATE- PREPARAZIONI DI CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE (SALUMI) NON PRECONFEZIONATI.

Per la vendita su aree pubbliche dei prodotti sopraelencati si rimanda a quanto previsto rispettivamente dalla L.R. 21/12/'92 n.58 e successive modifiche ed integrazioni, e a quanto disposto con O.M. 26/06/'95 e O.M. n.2 – 3 / 2000.

ART. 65

COMMERCIO AMBULANTE A POSTO FISSO.

La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, etc., è autorizzata dal Sindaco, subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) uso di banchi di vendita rimovibili (per banchi rimovibili si intendono le attrezzature facilmente smontabili, in materiali plastici, metallici e altri materiali simili opportunamente trattati) banchi di esposizione, utensili, attrezzature, apparecchiature, destinati a venire a contatto con gli alimenti, costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.

I banchi di vendita devono essere:

- sollevati dal terreno di almeno 1 m. lungo tutto il perimetro;
- coperti all'altezza di m. 2 dal suolo da una tenda sporgente almeno 30 cm., idonea a proteggere le merci dagli agenti atmosferici;
- muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm. di altezza dal piano di vendita, esteso lungo i tre lati prospicienti gli avventori, escluso che per i prodotti ortofrutticoli.

- b) uso di automezzi sui quali sia possibile disporre o estroflettere i banchi di cui sopra.

- c) i banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione e per la refrigerazione in caso di vendita di prodotti deperibili – escluso i prodotti ortofrutticoli freschi – e con adeguata protezione degli alimenti da contaminazioni esterne e contenitori di rifiuti da porre in uno apposito spazio.

ART. 66

AREA DI MERCATO AMBULANTE A POSTO FISSO.

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla Legge 114/'98, sentito il parere delle strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., in merito al possesso dei seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti.
In ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico;
- essere dotate di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile e tale da consentire un'adeguata pulizia ed essere collegata alla fognatura, con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- essere per quanto possibile, delimitata;

Qualora detta area si trovi in un complesso al coperto, o vi si svolga attività continuativa, devono essere previsti servizi igienici separati per la clientela e per il personale. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 24 lettera d).

ART. 67

GENERI CONSENTITI E MODALITA' DI VENDITA

I generi alimentari dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate, sono :

- a) frutta, verdura, funghi, porchetta, pesce, baccalà, stoccafisso, olive;
- b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminato termosaldato con esclusione dei prodotti surgelati e del pane;
- c) biscotti e dolci in involucri originali o in appositi contenitori adeguatamente protetti;
- d) formaggi, burro, margarina, semiconserve e salumi;
- e) bevande analcoliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonea dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannucce);
- f) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale e/o estemporaneamente, purché conservati in adatti contenitori frigoriferi a temperatura non superiore a - 18° C;
- g) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti originali e sigillati.

La vendita di burro, margarina e semiconserve è consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato tra 0° e + 4°.

La vendita di formaggio, salumi e gelati è consentita anche in porzioni e per gli affettati di qualunque genere devono essere utilizzati appositi utensili, quali ad esempio pinze o molle in acciaio inossidabile, al fine di evitare il contatto con le mani.

I prodotti di cui al precedente comma vanno conservati con le modalità indicate fino al momento della consegna all'acquirente.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

ART. 68

GENERI ALIMENTARI CONSENTITI NEL COMMERCIO AMBULANTE E ITINERANTE.

I generi alimentari dei quali è consentita la vendita ambulante in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, ad esclusione delle forme previste all'articolo precedente, sono :

- a) frutta, verdura, funghi, formaggi e salumi interi, prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio, in buste di laminati termosaldati escluso il pane;
- b) bevande, analcolici in contenitori originali e sigillati;
- c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
- d) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale e/o estemporaneamente, purché, conservati in adatti contenitori frigoriferi a temperatura non superiore a -18°C ;
- e) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti sigillati e originali;
- f) prodotti surgelati, refrigerati o congelati con mezzi idonei alla loro conservazione.

ART. 69

REQUISITI IGIENICI DEI MEZZI USATI PER LA PREPARAZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI IN FORMA AMBULANTE (FISSA O ITINERANTE).

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox;
- dotazione di un idoneo armadio frigorifero munito di termometro a lettura esterna, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- presenza di banco refrigerato dotato di termometro a lettura esterna (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- ove ritenuto necessario un sistema di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- ove necessario un lavello con sufficiente scorta di acqua potabile munito di rubinetto a comando non manuale, con sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti e idoneo contenitore per rifiuti azionato a pedale.

I mezzi, di cui al precedente comma, devono essere periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione previsti in materia e annotati in apposito registro.

ART. 70

AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PREPARAZIONE DI
ALIMENTI EFFETTUATA SU MEZZI MOBILI IN FORMA AMBULANTE
(FISSA O ITINERANTE).

I mezzi utilizzati per la preparazione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche devono essere in possesso di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di residenza previo parere delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. ai sensi della L. 283/'80 e deve indicare la specializzazione merceologica dell'attività esercitata; il personale addetto deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria ai sensi del'art. 37 D.P.R. 327/'80.

I mezzi devono possedere i requisiti dell'art. precedente, essere costruiti con struttura tecnica adeguata alle esigenze igieniche di trasporto, conservazione e protezione dei prodotti alimentari ed aprirsi solo all'atto della vendita e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

ART. 71

LOCALI DI DEPOSITO

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio in forma ambulante a posto fisso assegnato o in forma itinerante, deve disporre di locali di deposito autorizzato dall' A.S.L. per i prodotti utilizzati ed idoneo spazio per la pulizia e disinfezione del mezzo.

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

(BAR, PASTICCERIE, TAVOLE CALDE, TRATTORIE, RISTORANTI, MENSE)

ART. 72

DISPOSIZIONI GENERALI

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco con bar, etc., è regolata, oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

ART. 73

REQUISITI GENERALI

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 72 devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile e adeguata pulizia;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe.
L'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione o w.c.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi estranei a quelli per i quali sono autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 24 lettera c) del presente Regolamento.

ART. 74

ARREDAMENTI, ATTREZZATURE E UTENSILI - OPERAZIONI DI PULIZIA.

Le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, preferibilmente di acciaio inossidabile, per una facile pulizia.

Le stoviglie devono essere di materiale idoneo, e comunque perfettamente integre. Utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Attrezzature e utensili devono, inoltre, essere in quantità sufficienti per evitare durante la preparazione ed il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuati nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti.

Requisiti strutturali :

Ristoranti, trattorie, mense aziendali e per collettività, refezioni scolastiche, nonché pizzerie, spaghetterie e simili, con posti tavola, devono essere provvisti di :

- A) una cucina esclusivamente destinata alla preparazione degli alimenti, di superficie non inferiore a 15 mq. per una presenza contemporanea fino a trenta avventori; oltre 30 e fino a 100 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,30 per ogni posto tavola; oltre i 100 posti tavola l'incremento sarà di mq. 0,15 per ogni posto tavola.
La cucina deve prevedere spazi diversi riservati alla :
- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
 - cottura dei cibi;
 - affettatura di formaggi, salumi, guarnitura piatti, etc..
 - preparazione carni;
- Detto locale deve inoltre :
- a) avere mobili idonei per stoviglie e utensili;
 - b) avere banchi per la manipolazione delle sostanze alimentari, ricoperti in idoneo materiale impermeabile resistente;
 - c) avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua potabile fredda e calda, di cui uno con le caratteristiche previste all'art. 24 lettera d;
 - d) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2 dal pavimento anch'esso impermeabile e dotato di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a valida fognatura a mezzo di pozzetti sifonati o altri sistemi che prevedano l'utilizzo di attrezzature che assorbano le acque di lavaggio e ne favoriscano utilmente il loro successivo smaltimento;
 - e) essere dotato di sistemi di aspirazione di fumi e vapori su tutti i punti di cottura e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,00 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10;
 - f) essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.
Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, dev'essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata;
 - g) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti, roditori o altri animale nocivi;
- B) un vano dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di :
- a) idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili, dove i prodotti o le materie prime vengono conservati in modo chiaramente distinto.
 - b) armadio o celle frigorifere, con termometro a lettura esterna, dotati di appositi contenitori con coperchio o scomparti che permettano la separazione tra frutta e verdura, carne e pesce, latticini, prodotti di pasticceria, alimenti già cotti.
- C) un vano od un settore di raccordo tra la o le sale da pranzo ed i diversi sevizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- D) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione di cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio, ed in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,00 per ciascun posto tavola ;

- E) un reparto debitamente attrezzato per l'esposizione al riparo da agenti inquinanti di vassoi, posate e pietanze in modo che queste ultime siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, in rapporto alle esigenze;
- F) almeno un servizio igienico ogni dieci dipendenti contemporaneamente presenti, e un lavabo ogni cinque dipendenti, riservati ad uso esclusivo del personale e con i requisiti previsti dall'art. 24 lettera d);
- un vano spogliatoio attrezzato con armadietti a due scomparti per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori, di superficie non inferiore a mq. 2,5, con un minimo di 0,80 mq. per addetto all'attività.
- G) tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità ricettiva dell'esercizio, applicando almeno i minimi fissati dalla seguente tabella con riferimento ai posti tavola:

fino a 30 posti tavola	n° 1 servizio igienico (un lavandino, un gabinetto)
	n° 1 servizio igienico per donne (due lavandini, un gabinetto)
fino a 100 posti tavola	n° 1 servizio igienico per uomini (due lavandini, un gabinetto)
	n° 2 servizi igienici per donne (tre lavandini, due gabinetti)
fino a 250 posti tavola	n° 2 servizi igienici per uomini (tre lavandini, due gabinetti)

Oltre 250 posti tavola, le competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L., potranno richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

Tali servizi igienici devono comunque essere sempre composti dal locale gabinetto (locale destinato ad accogliere wc o turca) e dal locale antistante (antilatrina). I locali adibiti a servizi igienici (locale latrina e locale antilatrina) debbono avere pavimenti e pareti fino a m. 2, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, una superficie minima complessiva pari a mq. 2 ed una altezza non inferiore a m. 2,40. (Nei centri storici e negli antichi nuclei residenziali, è ammessa deroga da parte del Sindaco, sentito il parere delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., sulla superficie e sull'altezza, con i parametri previsti al 2° capoverso dell'art. 24 , lettera d). I lavabi devono essere provvisti di erogazione dell'acqua a comando non manuale; devono essere attrezzati con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani da cestinare dopo l'uso o comunque non riutilizzabili o asciugamani a termoventilazione.

I gabinetti devono essere dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di vaso a caduta di acqua. All'interno del locale antilatrina devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

I servizi igienici devono essere mantenuti sempre accuratamente puliti con operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia;

- H) uno spazio per la raccolta dei rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta facilmente svuotabile ed asportabile e azionato a pedale;
- I) uno spazio per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie, attrezzato con lavastoviglie di proporzioni adeguate all'attività di esercizio;
- L) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

ART. 76

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE A DISTANZA IN COLLETTIVITA'

La produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/'80 e all'art. 75, sono necessari i seguenti requisiti :

- individuazione del numero massimo di pasti producibili, utilizzando i seguenti standard :

1) N° pasti

100 pasti per ogni addetto alla preparazione.

2) Conservazione materie prime

2 a - depositi non refrigerati

$$\text{n° pasti} = \text{Metri cubi} \times 100 : 4$$

2 b - celle frigorifero

$$\text{n° pasti} = \text{Metri cubi} \times 100 : 2$$

3) Preparazione piatti freddi e preparazione con cottura

* superficie per linea di attività 1 mq = 10 pasti

4) Area di confezionamento

* superficie per linea di attività 1 mq = 50 pasti

I parametri relativi alle aree per il personale e per conservazione sono riferiti a turno di lavoro. Il numero finale dei pasti autorizzati è dato dal valore più basso ottenuto dai cinque elencati.

I pasti così ottenuti, sia allo stato sfuso che in vaschette o vassoi confezionati e chiusi con lamina termosaldata, devono essere conservati in contenitori o altre apparecchiature che ne garantiscano il mantenimento della temperatura sino alla distribuzione finale.

Il trasporto deve avvenire su appositi mezzi, lavabili e disinfettabili, con vano carico diviso dalla cabina di guida.

Tali operazioni di disinfezione e disinfestazione dovranno essere annotate dalla Ditta su appositi quaderni.

Elenco dei mezzi deve essere fornito all'Azienda A.S.L. di competenza ed essere aggiornato.

ART. 77

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE DI MENSA AZIENDALE E MENSA

SCOLASTICA.

Le mense aziendali e scolastiche in cui viene effettuata la somministrazione o porzionatura dei pasti, deve essere dotata di apposito vano proporzionato al numero di pasti serviti, idonei impianti per il mantenimento delle temperature dei contenitori e di vano lavaggio stoviglie e refettorio come all'art. 75 lettera C, D, E, F, G, H, I, L..

ART. 78

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PIZZERIA AL TAGLIO.

L'autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio comprende soltanto tale attività ed il titolare è autorizzato alla preparazione, cottura e vendita soltanto dei seguenti prodotti:

- Pizze e focacce al taglio di vario genere, farinata.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, sono necessari i seguenti requisiti:

A) un locale preparazione di superficie non inferiore a mq. 10.

Detto locale deve inoltre avere:

- 1) pareti con idoneo rivestimenti impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di metri 2 dal pavimento anch'esso impermeabile e dotato di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a valida fognatura a mezzo di pozzetti sifonati o altri sistemi che prevedano l'utilizzo di attrezzature che assorbano le acque di lavaggio e ne favoriscano utilmente il loro successivo smaltimento;

- 2) aperture protette dall'entrata di mosche, insetti, roditori o altri animali;
- 3) sistemi di aspirazione di fumi e vapori su tutti i punti di cottura e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno metri 1.00 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di metri 10;
- 4) essere attrezzato con scaffali e ripiani lavabili, banchi per la manipolazione delle sostanze alimentari ricoperti in materiale impermeabile e resistente, armadi o celle frigorifere con termometro a lettura esterna;
- 5) lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti con acqua potabile fredda e calda, per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie, di cui uno con le caratteristiche previste dall'art. 24 lettera d;
- 6) essere dotato di acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico.
Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, dev'essere effettuata a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal D.P.R. 236/'88 e norme collegate.
- 7) uno spazio per la raccolta dei rifiuti solidi con idoneo a capace contenitore a tenuta facilmente svuotabile ed asportabile azionato a pedale;

B) Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di :

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere. Dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

C) un servizio igienico ogni dieci dipendenti contemporaneamente presenti e un lavabo ogni cinque dipendenti, riservati ad uso esclusivo del personale e con i requisiti previsti dall'art. 24 lettera d e con le possibilità delle deroghe sancite dallo stesso articolo.

D) un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti. Il locale antibagno se con le dimensioni previste dall'art. 24 lettera d può essere utilizzato anche come spogliatoio.

E) uno spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

ART. 79

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO DI PRODUZIONE DI SPECIALITA' GASTRONOMICHE.

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui all'art. 75.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, sono necessari i seguenti requisiti:

A) locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq 15 e dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;

- lavaggio : attrezzatura con lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti con acqua potabile fredda e calda, di cui uno con le caratteristiche previste dall'art. d, e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale.

Il locale preparazione deve inoltre avere:

- 1) pareri con idoneo rivestimento impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di metri 2 dal pavimento anch'esso impermeabile e dotato di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a valida fognatura a mezzo di pozzetti sifonati o altri sistemi che prevedano l'utilizzo di attrezzature che assorbano le acque di lavaggio e ne favoriscano utilmente il loro successivo smaltimento;
- 2) aperture protette dall'entrata di mosche, insetti, roditori o altri animali;
- 3) sistemi di aspirazione di fumi e vapori su tutti i punti di cottura e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno metri 1.00 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di metri 10;
- 4) essere attrezzato con scaffali e ripiani lavabili, banchi per la manipolazione delle sostanze alimentari ricoperti in materiale impermeabile e resistente, armadi o celle frigorifere con termometro a lettura esterna per la conservazione delle pietanze alle temperature previste.
- 5) Essere dotato di acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, dev'essere effettuata a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata.
- 6) uno spazio per la raccolta dei rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta facilmente svuotabile ed asportabile azionato a pedale;

B) almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di :

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

C) un servizio igienico ogni dieci dipendenti contemporaneamente presenti e un lavabo ogni cinque dipendenti, riservati ad uso esclusivo del personale e con i requisiti previsti dall'art. 24 lettera d e con le possibilità delle deroghe sancite dello stesso articolo.

D) un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

Il locale antibagno se con le dimensioni previste dall'art. 24 lettera d, può essere utilizzato anche con spogliatoio.

E) uno spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

Nel caso il prodotto venga confezionato, oltre ai locali sopracitati sarà previsto un apposito locale di confezionamento ed etichettatura.

Nella relazione tecnica dovrà essere indicata la tecnica e le modalità dell'operazione nonché la durabilità del prodotto.

Dovrà essere allegata etichetta indicativa a norma di legge.

Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato a :

- somministrazione piatti pronti;
- preparazione e somministrazione di cibi crudi;
- riscaldamento di cibi precotti (congelati e/o surgelati);
- somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo.

consumazione.

requisiti:

A) un locale cucina di superficie non inferiore a mq 10.

Detto locale deve inoltre avere:

- Detto locale deve inoltre avere:
- 1) pareti con idoneo rivestimento impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di metri 2 dal pavimento anch'esso impermeabile e dotato di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a valida fognatura a mezzo di pozzetti sifonati o altri sistemi che prevedano l'utilizzo di attrezzature che assorbano le acque di lavaggio e ne favoriscano utilmente il loro successivo smaltimento;
 - 2) aperture protette dall'entrata di mosche, insetti, roditori o altri animali;
 - 3) sistemi di aspirazione di fumi e vapori su tutti i punti di cottura e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno metri 1.00 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di metri 10;
 - 4) essere attrezzato con scaffali e ripiani lavabili, banchi per la manipolazione delle sostanze alimentari ricoperti in materiale impermeabile e resistente, armadi o celle frigorifere con termometro a lettura esterna;
 - 5) lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti con acqua potabile fredda e calda, per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie, di cui uno con le caratteristiche previste dall'art.24 lettera d;
 - 6) essere dotato di acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico;
- Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, dev'essere effettuata a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal D.P.R. 236/'88 e norme collegate.
- 7) uno spazio per la raccolta dei rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta facilmente svuotabile ed asportabile azionato a pedale.

B) almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di :

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

C) un servizio igienico ogni dieci dipendenti contemporaneamente presenti e un lavabo ogni cinque dipendenti, riservati ad uso esclusivo del personale e con i requisiti previsti dall'art. 24 lettera d e con le possibilità delle deroghe sancite dallo stesso articolo.

D) un servizio igienico a disposizione degli avventori, con i requisiti di cui al precedente articolo.
lettera G;

E) un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
Il locale antibagno se con le dimensioni previste dall'art. 24 lettera d, può essere utilizzato anche come spogliatoio.

F) uno spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

I locali per l'esercizio di BAR devono avere i seguenti requisiti :

- a) una zona da adibire all'esercizio inerente l'attività di bar di superficie minima pari a 10 mq.
- b) per ogni attività annessa all'esercizio di bar che preveda il rilascio dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 14 del presente regolamento, la superficie minima richiesta, deve essere aumentata di 15 mq (art. 18 punto 2).
- c) per la preparazione di panini, tramezzini ed assimilabili, è invece ammessa una zona di superficie minima di 6 mq, oltre a quella prevista per l'attività di bar a condizione che per tale preparazione siano utilizzati prodotti pronti.
- d) un locale o vano deposito o altro spazio giudicato idoneo;
- e) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art.24 lettera d);
- f) un secondo servizio igienico per il pubblico, con i requisiti di cui al precedente 75 articolo lettera G);
- g) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande deperibili; se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna;
- h) la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.
Per quanto non previsto al presente punto, si rimanda al successivo art. 86.
- i) sistema di lavaggio dei contenitori di bevande - vedesi art. 83;
- l) una zona spogliatoio per il personale addetto, con possibilità di alternativa ai sensi dell'art. 24 lettera d).

Gli esercizi denominati BAR nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la preparazione di alcune bevande senza manipolazione, devono acquisire autorizzazione nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra, tranne il punto c) salvo quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 28 D.P.R. 327/80.

Quando all'esercizio di BAR è annessa la preparazione di gelati dovranno essere presenti i seguenti requisiti:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq 10;
- b) un locale deposito per la conservazione, con spazi separati di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
- c) tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico secondo le modalità di cui al precedente punto h).

Gli articoli 28, 75, 77, 81, diventano operanti per i nuovi esercizi che si costruiranno dopo l'entrata in vigore del presente regolamento. Gli esercizi esistenti precedentemente, dovranno adeguarsi alle prescrizioni degli articoli suddetti al momento di volture, subentri, cambi di ragione sociale o simili, o in occasioni di ristrutturazioni.

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie, bar o ogni altro esercizio di somministrazione sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, deve essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore.

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari.

Nei bar ed esercizi assimilabili il lavaggio delle tazzine e dei bicchieri deve avvenire nel rispetto delle seguenti norme :

- a) evitare assolutamente macchinette a spazzole rotanti;
- b) utilizzare lavatazzine automatiche la cui temperatura di lavaggio sia superiore a 60° centigradi;
- c) il ricambio dell'acqua della lavatazzine deve essere preferibilmente a ciclo continuo; è ammesso il ricambio effettuato dal gestore con regolarità e comunque ogni 10 cicli di lavaggio;
- d) evitare l'uso di tovagliette di spugna su cui appoggiano le stoviglie, oppure cambiarle ogni giorno;
- e) i bicchieri puliti e riposti sui ripiani portaoggetti devono essere adeguatamente protetti.

Negli esercizi ove a qualsiasi titolo si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione non è consentito il riciclo, per altri usi alimentari di olio usato per frittura.

L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreiss non deve risultare positiva.

Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

Lo smaltimento degli olii di frittura deve avvenire attraverso le modalità di legge in vigore.

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere :

- collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili, anche a mezzo di siepi fitte o altre soluzioni in linea con le esigenze dell'arredo urbano.
- Attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

PROTEZIONE, CONSERVAZIONE E MODALITA'
DI PREPARAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE .

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti.

In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita e della mescita, al riparo dalla viva luce e lontane da sorgenti di calore.
Una volta iniziate, le bottiglie devono essere tappate e mantenute refrigerate o adeguatamente conservate;
- il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature previste dalla normativa vigente, all'interno del frigorifero. E' ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo in frigorifero dopo l'uso;
- la birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano a mezzo di tubazioni in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;
- le bibite, a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparati alla presenza del cliente, con prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
- il the, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti. Ingredienti specificamente richiesti dal consumatore possono essere aggiunti ai prodotti suddetti;
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.

La vendita di prodotti alimentari nelle strutture definite chiosco, installate in un posto fisso ed in strutture inamovibili, è autorizzata dal Sindaco, su parere favorevole delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U. S.L.

I prodotti alimentari di cui è consentita la vendita sono i seguenti :

- 1) frutta e verdura, funghi e tartufi;
- 2) prodotti alimentari non deperibili in confezioni originali e sigillate;
- 3) bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate;
- 4) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- 5) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminato termosaldato o in sottovuoto o in atmosfera modificata, chiuse e sigillate;
- 6) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originali e sigillate;
- 7) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- 8) è ammessa la somministrazione di bevande alcoliche e analcoliche.

La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli o altro materiale non poroso e sollevati dal pavimento almeno cm. 30.

I chioschi devono comunque essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dalle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L

I chioschi devono avere :

- una superficie minima di mq 10;
- pavimenti e pareti di materiale lavabile e disinfettabile;
- un impianto di acqua corrente allacciato alla rete idrica comunale;
- attrezzature refrigeranti con termometro a lettura esterna per la conservazione dei prodotti alimentari;
- contenitore per la raccolta di rifiuti solidi azionato a pedale;
- rete di smaltimento degli scarichi liquidi, collegata alla rete fognaria.

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti; devono essere conservati secondo la specie in maniera distinta e separata e comunque, le nuove attività sono disciplinate dalla Legge 114/'98 e seguenti mentre per quelle in essere, nel periodo di adeguamento previsto dalle disposizioni transitorie, restano applicabili le norme che seguono.

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni o raduni, è data dal Sindaco, subordinandola al rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

Le norme relative sono, caso per caso, indicate dalle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. e si riferiscono principalmente alla osservanza dei requisiti di cui ai successivi commi.

Nel caso venga effettuata solo attività di vendita e/o somministrazione:

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- i tavoli devono essere in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento. E' consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie;
- il banco di distribuzione deve essere di materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile;
- i prodotti devono essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, alle temperature previste secondo le differenti qualità, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dalle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.
- deve essere garantita la disponibilità per gli avventori di almeno un servizio igienico riconosciuto idoneo, posto anche nelle immediate vicinanze;
- non è ammessa la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt se non in confezioni originali e conservate in attrezzature riconosciute idonee da parte delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.;
- nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove (es. panini, tramezzini e simili), tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri e preparati in laboratori già autorizzati.

Qualora venga effettuata anche attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui al precedente comma, deve essere previsto :

- a) un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per :
 - mondatura;
 - pezzatura;
 - cottura cibi;
 - affettatura formaggi, salumi, guarnitura piatti, etc;
 - preparazione carni;

Detto locale o ambiente, inoltre, deve avere:

- pareti in materiale lavabile;
 - lavelli in un numero adeguato alle necessità, muniti di rubinetto con acqua potabile calda e fredda;
 - uno di tali lavelli o più di uno in caso di elevato numero di addetti, deve essere destinato anche al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido e asciugamani a perdere con rubinetto a comando non manuale;
 - pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, lavabile e tenuto in adeguata condizione di pulizia;
 - idonei sistemi di protezione anti-insetto;
 - idonei dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura;
 - attrezzature refrigeranti per la conservazione delle temperature previste per legge per le materie prime e di prodotti finiti;
 - idoneo e capace contenitore di rifiuti con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.
- b) un vano per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari.
- c) deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione con i requisiti dell'art. 24 lettera d).
- d) E' consentita la somministrazione di mitili e molluschi eduli previa accurata e valida cottura; è vietata la produzione in loco di alimenti facilmente deperibili a base di uova o latte.

La richiesta di parere per l'autorizzazione sanitaria, dovrà essere inviata alle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. , almeno 20 giorni dall'inizio della manifestazione e l'autorizzazione sanitaria avrà comunque la validità massima di giorni cinque non consecutivi nell'arco di dieci giorni consecutivi, eventualmente rinnovabile a seguito di una nuova richiesta di sopralluogo.

Per periodi di tempo superiori (es. autorizzazioni stagionali) i suddetti requisiti dovranno essere integrati da quelli previsti dagli articoli 73, 74 del presente Regolamento, con rinnovo annuale, previo nuovo sopralluogo e conseguente nuova espressione di parere da parte delle competenti strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L..

ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

ART. 89

AUTORIZZAZIONI.

Chiunque intenda impiantare un deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della L. 283/'62.

ART. 90

REQUISITI DEI LOCALI.

I locali di cui all'articolo precedente devono essere dotati degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate e devono rispondere a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/'80.

In particolare, i suddetti locali devono rispondere ai seguenti requisiti:

- essere ubicati a conveniente distanza dalle fonti di insalubrità ed inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici organolettici e chimico-fisici delle merci depositate;
- essere illuminati e ventilati, dotati di finestra o altre aperture, idoneamente posizionate per consentire l'opportuna ventilazione e il ricambio dell'aria. E' consentita l'illuminazione artificiale e l'areazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica;
- avere le pareti rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile almeno fino all'altezza di 2 m. e comunque non inferiori al livello delle merci depositate;
- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni o inquinamento per le merci depositate;
- avere i pavimenti impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, e dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a valida fognatura a mezzo di pozzetti sifonati o altri sistemi che prevedano l'utilizzo di attrezzature che assorbano le acque di lavaggio e ne favoriscano utilmente il loro successivo smaltimento;
- essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente.

Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, dev'essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata.

- essere dotato di servizio igienico con le caratteristiche previste dall'art. 24 lettera d.

ART. 91

ATTREZZATURE PER LA CONSERVAZIONE.

I depositi ed i magazzini devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti alimentari, qualora la natura delle merci lo renda necessario.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente articolo.

ART. 92

COLLOCAZIONE DELLE SOSTANZE DEPOSITATE.

Al fine di garantire un corretto svolgimento delle attività di vigilanza igienico sanitaria, le merci devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. E' comunque fatto obbligo di tenere le merci sollevate da terra e a conveniente distanza dalle pareti.

ART. 93

MERCI CONSENTITE.

Nei locali autorizzati è consentito solo il deposito delle merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

ART. 94

DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE.

Il deposito deve, periodicamente, essere sottoposto a trattamenti di sanificazione e disinfestazione di cui deve essere conservata attestazione nel caso sia effettuata da ditta specializzata e deve essere adeguatamente attrezzato per la lotta antimurina, onde garantire l'assenza di roditori.

ART. 95

MOVIMENTO VEICOLI.

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali di cui al presente capitolo, è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburante o di combustibili di qualsiasi tipo.

ART. 96

NORME DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO.

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche e indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

ART. 97

PERSONALE ADDETTO.

Il personale lavorante nei locali di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria.

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI.

ART. 98

REQUISITI.

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti :

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della Legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
 - delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a $+ 4^{\circ} \text{C}$;
 - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a $- 18^{\circ} \text{C}$;
 - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di $+ 65^{\circ} \text{C}$, o comunque non inferiore a $+ 60^{\circ} \text{C}$, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti
- 5) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;
- 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti;
- 7) non essere collocati nei laboratori di preparazione di sostanze alimentari.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta alla struttura competente dell'A.S.L.

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della Ditta o Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della Ditta installante.

In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica è consentito l'utilizzo di serbatoi idrici purché non manomissibili. Tali serbatoi dovranno essere puliti e/o disinfettati, prima di ogni ricarica d'acqua riconosciuta conforme al D.P.R. 236/'98 e successive modificazioni.

ART. 99

SOSTANZE DISTRIBUITE - REQUISITI E INDICAZIONI.

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

- 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 327/'80;
- 2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dalle norme vigenti.

ART. 100

PERSONALE ADDETTO AL RIFORNIMENTO.

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che viene a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria.

MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

ART. 101

NORME GENERALI.

Il trasporto delle sostanze alimentari, non di origine animale, deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno, che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze trasportate. E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o, possano, comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

ART. 102

MEZZI DI TRASPORTO SOGGETTI AD AUTORIZZAZIONE SANITARIA.

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori ad esse assimilabili (es. containers) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;

L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco del Comune di residenza del proprietario del veicolo, sentito il parere della struttura competente dell'A.S.L.

ART. 103

DOMANDE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA.

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano movibili);
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove di norma l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

L'autorizzazione è valida per due anni dalla data del rilascio.

Presso gli uffici della struttura competente dell'A.S.L. è costituito un apposito registro ove vengono annotati gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato, semestralmente, in duplice copia al Ministero della Sanità, nonché ai competenti organi di vigilanza.

ART 105

IDONEITA' DEL VEICOLO AL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI.

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'art. 101 del presente Regolamento e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.

La competente struttura organizzativa funzionale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. ove accerti, direttamente o su segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa dandone notizia al Comando di Polizia Stradale della Provincia, in cui è stata rilasciata, e al Comando del Vigili Urbani del Comune di residenza del trasportatore.

ART.106

CISTERNE E CONTENITORI - CARATTERISTICHE E MANUTENZIONE.

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica, e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvola di sfiato con filtro di protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione con mezzi idonei seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 102.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C del D.P.R. 26 Marzo 1980 n. 327 e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento degli alimenti trasportati alle condizioni di temperatura fissata.

NORME FINALI

ART. 108

SANZIONI

Qualora il fatto non sia in altro modo sanzionato dalla Legge Statale o Regionale, le violazioni delle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal T.U. delle Leggi Sanitarie (R.D. 27 Luglio 1934, n. 1265, art. 344) e dal T.U. Legge Comunale e Provinciale (R.D. 3 Marzo 1934, n. 383, art. 106); si osservano, per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni, gli artt. 32 e seguenti della Legge 24 Novembre 1981, n. 689, in particolare i contravventori delle norme previste dal presente Regolamento di Igiene Comunale sono puniti con una sanzione amministrativa da £ 150.000 a £ 900.000 e nell'applicazione della sanzione si osserveranno le modalità previste dalla Legge 689/'81.

ART. 109

ABROGAZIONE DELLE NORME PREESISTENTI

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, si intendono abrogare tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti Comunali.

ART. 110

ENTRATA IN VIGORE

Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo la pubblicazione prevista dall'art.80, comma 6, dello Statuto comunale.

APPROVATO CON DELIBERA CC 89 del 30/11/01

PUBBLICATA DAL 11-12-01 AL 27-12-01

RIPUBBLICATO DAL

**Deliberazione originale del Consiglio comunale**N. 89 del Reg.

OGGETTO: Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e della nutrizione . Approvazione.

Data 30.11.2001

L'anno duemilauno, il giorno trenta del mese di novembre
alle ore 15.00, nella solita sala delle adunanze consiliari del Comune suddetto.

Alla prima convocazione in sessione ordinaria, che è stata partecipata ai Signori Consiglieri a norma di legge, risultano all'appello nominale:

CONSIGLIERI		Presenti	Assenti	CONSIGLIERI		Presenti	Assenti
BOLOGNA Dino		X		PETRICONE Angelo		X	
ARFANOTTI Flavio		X		TUCCI Leonello			X
RATTI Giovanni		X		GALENO Enrico		X	
LAGOMARSINI Marcello		X		CONTI Claudio		X	
SCANDURA Piero		X		MARCHINI Marco		X	
SPERA Mauro		X		CASELLA Monica			X
DELFINO Fausto		X					
GIORGI Renato		X					
BEGGI Donatella			X				
SIMONINI Giorgio		X					
CORONA Enrico			X				

Assegnati	n.	17
In carica	n.	17

Presenti n.	13
Assenti n.	4

Risultano altresì presenti, in qualità di assessori non facenti parte del Consiglio, i sigg.

Della Peruta Marco

Risultato che gli intervenuti sono in numero legale:

- Presiede il Signor Dino Bologna nella sua qualità di Sindaco
 - Partecipa con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione (art. 17, comma 68, lettera a), della legge 15 maggio 1997, n. 127) il Segretario comunale signora dr.ssa Carla Di Gregorio
- La seduta è pubblica.

– Nominati scrutatori i Signori: Scandura - Arfanotti - Galeno

Il Presidente dichiara aperta la discussione sull'argomento in oggetto regolarmente iscritto all'ordine del giorno, premettendo che, sulla proposta della presente deliberazione:

- il responsabile del servizio interessato, per quanto concerne la regolarità tecnica;
- il responsabile di Ragioneria, per quanto concerne la regolarità contabile;

ai sensi dell'art. 53 della legge 8 giugno 1990, n. 142, come modificato dall'art. 17, comma 85, della legge 15 maggio 1997, n. 127, hanno espresso parere favorevole.

IL CONSIGLIO COMUNALE

- Ravvisata la necessità, a tutela della salute pubblica, di disciplinare la materia tutta della produzione e del commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione;
- Visto il Regolamento comunale di igiene degli alimenti, redatto dall'Ufficio "Affari Generali";
- Preso atto che su detto Regolamento è stato espresso il prescritto parere favorevole da parte dell'Azienda USL 1 di Massa Carrara- Dipartimento della Prevenzione;
- Vista la normativa vigente in materia;
- Visto il parere favorevole espresso ai sensi dell'art.49 del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267;
- Udita la dichiarazione di voto espressa dal consigliere di minoranza, indipendente, Galeno, allegata alla presente per farne parte integrante e sostanziale;
- Con voti favorevoli n. 13, su n. 13 consiglieri presenti e votanti espressi per alzata di mano;

DELIBERA

- Di approvare il Regolamento comunale di igiene degli alimenti, che si compone di 110 articoli, allegato alla presente per farne parte integrante e sostanziale.

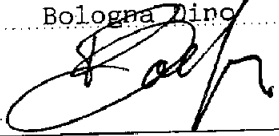
Di identificare responsabile del procedimento relativo al presente atto il/la Sig.:

(Capo II della legge 7 agosto 1990, n. 241)

Il presente verbale, salva l'ulteriore lettura e sua definitiva approvazione nella prossima seduta, viene sottoscritto come segue:


Il Segretario Comunale

IL PRESIDENTE

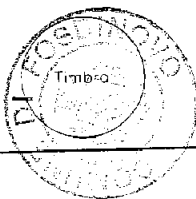
Bologna Dino


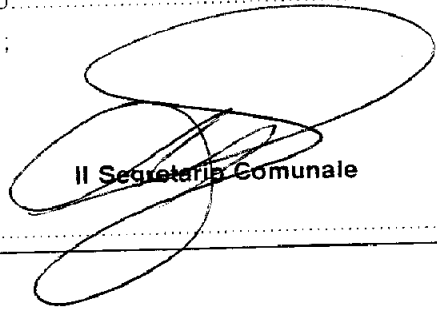
Il sottoscritto, visti gli atti d'ufficio,

ATTESTA

che la presente deliberazione è stata affissa all'albo pretorio comunale il giorno..... per
rimanervi per quindici giorni consecutivi (art. 47, comma 1, legge n. 142/1990);

Dalla Residenza comunale, li.....




Il Segretario Comunale

Il sottoscritto, visti gli atti d'ufficio,

ATTESTA

che la presente deliberazione:

- è stata affissa all'albo pretorio comunale, come prescritto dall'art. 47, comma 1, legge 142/1990, per quindici giorni consecutivi dal..... al.....;
- è divenuta esecutiva il giorno.....

Dalla Residenza comunale, li.....

Il Segretario Comunale