

**REGOLAMENTO**  
**D'IGIENE IN MATERIA DI**  
**ALIMENTI E BEVANDE**

.

**Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 107 del  
30/10/1997;  
modificato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 124 del  
28/11/1997.**

# REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE in materia di ALIMENTI e BEVANDE

## INDICE

### Capitolo 1 NORME GENERALI

1. Ambiti e organi di vigilanza
- 2 Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria
- 3 Controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- 4 Sequestro

### Capitolo 2 REQUISITI IGIENICI di CARATTERE GENERALE

- 5 Igiene del Personale
- 6 Libretto di idoneità sanitaria
- 7 Autorizzazione sanitaria
- 8 Esposizione dell'autorizzazione sanitaria
- 9 Parere preventivo
- 10 Autocontrollo
- 11 Subingresso

### Capitolo 3 ESERCIZI PUBBLICI di SOMMINISTRAZIONE

- 12 Disposizioni generali
- 13 Requisiti comuni a tutti gli esercizi
- 14 Attività di ristorazione
- 15 Impianti di produzione di pasti
- 16 Mense scolastiche ed Aziendali
- 17 Locali di refezione
- 18 Pizzeria a taglio
- 19 Bar e Caffè
- 20 Bar con preparazione di toasts e simili
- 21 Bar con preparazione e somministrazione di primi piatti
- 22 Bar gelateria-pasticceria con produzione propria
- 23 Somministrazione in pertinenze esterne

### Capitolo 4 LABORATORI di PRODUZIONE e PREPARAZIONE

- 24 Disposizioni generali
- 25 Laboratori di pasticceria e gelateria
- 26 Gastronomie - Rosticcerie"
- 27 Cottura verdure e legumi
- 28 Macelli pubblici e privati
- 29 Conigli e selvaggina d'allevamento
- 30 Laboratori di prodotti a base di carne – salumifici
- 31 Pesce e prodotti della pesca

### Capitolo 5 ESERCIZI di VENDITA al DETTAGLIO

- 32 Disposizioni generali
- 33 Requisiti generali
- 34 Macellerie
- 35 Piccolo laboratorio artigianale annesso a macelleria

- 36 Pescherie
- 37 Chiocciole e rane
- 38 Vendita al pubblico di prodotti surgelati

## Capitolo 6 ATTIVITA' RURALI

- 39 Disposizioni generali
- 40 Caseifici annessi ad azienda agricolo-zootecnica
- 41 Macellazioni domiciliari
- 42 Vendita diretta dal produttore al consumatore
- 43 Produzione di miele
- 44 Agriturismo

## Capitolo 7 ATTIVITA' di SOMMINISTRAZIONE e VENDITA di ALIMENTI su AREA PUBBLICA

- 45 Disposizioni generali
- 46 Autorizzazioni
- 47 Limitazioni
- 48 Caratteristiche generali delle aree
- 49 Caratteristiche dei posteggi
- 50 Chioschi
- 51 Vendita itinerante
- 52 Vendita itinerante di prodotti ittici
- 53 Requisiti degli automezzi
- 54 Attività di vendita su mezzi mobili
- 55 Banchi rimovibili
- 56 Vendita animali vivi

## Capitolo 8 SAGRE e FESTE POPOLARI CIRCOLI e CLUB PRIVATI

- 57 Disposizioni generali
- 58 Autorizzazione
- 59 Requisiti generali
- 60 Circoli e Club privati

## Capitolo 9 DEPOSITI e TRASPORTO degli ALIMENTI

- 61 Depositi e magazzini di alimenti e bevande
- 62 Trasporto carne fresca
- 63 Consegna prodotti alimentari a domicilio
- 64 Trasporto di alimenti surgelati

## Capitolo 10 NORME FINALI

- 65 Insempiamenti nei centri storici
- 66 Nonne transitorie
- 67 Adeguamenti
- 68 Esclusioni
- 69 Sanzioni

## **CAPITOLO 1 – Norme generali**

### **ARTICOLO 1: AMBITI E ORGANI DI VIGILANZA**

Le Unità Operative di Igiene Pubblica e Veterinaria, nell'ambito del Dipartimento di prevenzione della Azienda USL, di cui all'art. 8 del D.P.R. 519/93 e chiunque ne abbia la competenza, esercitano ai fini igienico-sanitari 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 in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, o distribuzione e consumo, sulle materie prime, su semi lavorati e 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 all'attività, sui mezzi di trasporto e sul personale.

### **ARTICOLO 2: PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITÀ SANITARIA**

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, l'Autorità sanitaria sentite le UU.OO. di Igiene pubblica e di Veterinaria della Azienda USL, per le rispettive competenze, può ordinare:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo; - la sospensione dell'attività dell'esercizio;
- la revoca dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa. L'Autorità Sanitaria, fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, su proposta delle UU.OO. di Igiene Pubblica e Veterinaria della Azienda USL, adotta i provvedimenti di cui all'art. 15 della L. 283/62 ed all'art. 22 del DPR 327/80.

### **ARTICOLO 3: CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Il controllo ufficiale sugli alimenti ha il fine di assicurare la conformità dei prodotti alimentari alle disposizioni vigenti dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e quelli inerenti la corretta informazione.

Tale controllo è svolto dagli organi competenti secondo le disposizioni di cui al D. Lgs 3 marzo 1993 n.123 e D.P.R. 14.7.1995 n.132.

### **ARTICOLO 4: SEQUESTRO**

Oltre che per le merci, il sequestro a carattere amministrativo può essere disposto anche per locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, qualora la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.

Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dal capo II del DPR 571/82. Le UU.OO. Igiene Pubblica c/o Veterinaria nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL:

- quando abbiano fondato motivo di ritenere che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eventualmente eseguono campionamento da sottoporre ad analisi;
- quando ritengano od accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità Sanitaria competente l'immediata distruzione della merce sequestrata, dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi, anche al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;
- quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano

il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre alla Autorità Sanitaria che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute nei negozi o conservate o depositate in locali in comunicazione con i negozi di vendita o esposte in aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita, a meno che indicazioni chiare ed inequivocabili non ne dimostrino la diversa destinazione.

## **CAPITOLO 2 -Requisiti igienici di carattere generale**

### **ARTICOLO 5:IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale, a qualsiasi titolo addetto alla manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande ha l'obbligo:

1. della massima pulizia della persona ed in particolare delle mani, delle unghie e degli avambracci;
2. di avere le unghie corte e pulite;
3. di mantenere pulite e adeguatamente protette ferite e medicazioni;
4. di avere sopravveste pulita, di colore chiaro, grembiuli e giacche di colore chiaro; la divisa di lavoro del personale non addetto direttamente alla preparazione dei cibi può essere di foggia e colori diversi, purchè sempre rispondenti alla massima pulizia;
5. di avere idonei copricapo adatti a contenere realmente la capigliatura, relativamente al personale che opera nei laboratori di produzione e comunque nelle fasi di trasformazione e preparazione del prodotto, escluse bevande o alimenti preconfezionati che non implicano particolare e complicate manipolazioni.

Non è ammessa la presenza sul posto di lavoro di persone affette da infezioni o malattie che non siano compatibili con l'attività lavorativa.

I titolari e/o conduttori dell'esercizio, laboratorio, ecc., hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici della Azienda U.S.L. ove ha sede l'esercizio i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente o di chi vi lavora a qualsiasi titolo per l'adozione di eventuali provvedimenti. Essi hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per cause di malattia per oltre cinque giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

### **ARTICOLO 6: LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA**

Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62 viene rilasciato o rinnovato. Dalle UU.OO. Igiene Pubblica della Azienda U.S.L. cui fa capo il Comune di residenza, secondo protocolli emanati dalla Regione.

Gli eventuali accertamenti e misure profilattiche per tutto il personale ' addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento, somministrazione e vendita degli alimenti e bevande, devono rispondere alla finalità di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, in rapporto alle situazioni epidemiologiche regionali e locali.

Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro o di utilizzo. Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.

Gli esercenti il commercio su area pubblica 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.

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

Il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria deve essere effettuato entro la scadenza annuale. La mancanza di libretto di idoneità sanitaria in regola, anche in attesa di eventuali accertamenti, comporta l'astensione dal lavoro.

L'U.O. di Igiene Pubblica competente può disporre in ogni momento 'accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

#### **ARTICOLO 7:AUTORIZZAZIONE SANITARIA '**

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento (compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande), i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62.

L'autorizzazione sanitaria rilasciata dall' Autorità Sanitaria dovrà riportare con chiarezza gli ambiti, le limitazioni e le iscrizioni per lo svolgimento dell' attività.

La domanda per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, deve essere inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 26 del DPR 327/80, ed in particolare deve essere corredata dai seguenti allegati :

- 1. pianta planimetrica dei locali, firmata da un tecnico abilitato a l'esercizio professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, queste- andranno specificate; nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature e degli arredi in uso;

- 2. relazione tecnica che contenga: le caratteristiche dei locali, il tipo e la funzione delle attrezzature, i metodi di conservazione degli alimenti, il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione, compresi eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata da non oltre 90 gg. da parte della U.O. di Igiene Pubblica, il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e, indicativamente, il numero degli addetti previsti.

- 3. piano di autocontrollo, limitatamente ai laboratori di produzione, agli impianti per la ristorazione collettiva, ai magazzini all'ingrosso e a tutte le attività per le quali specifiche norme ne rendano obbligatoria la presentazione, con le indicazioni relative alle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, i rischi microbiologici e chimici, l'indicazione delle analisi e dei controlli sulle diverse linee di produzione.

Per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, deve essere presentata. una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

#### **ARTICOLO 8: ESPOSIZIONE DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

I titolari o conduttori degli esercizi di vendita, degli esercizi di produzione e quelli di somministrazione di generi alimentari sono tenuti ad esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile a pubblico all'interno dei locali.

#### **ARTICOLO 9: PARERE PREVENTIVO**

L'interessato, indipendentemente dalla procedura autorizzativa di cui ai precedenti articoli, al fine di ottenere un parere preventivo per iscritto, su progetti di esercizi pubblici, negozi e impianti di produzione, deve rivolgersi alla Azienda USL territorialmente competente presentando la documentazione di cui all' art. 7.

#### **ARTICOLO 10: AUTO CONTROLLO**

Il titolare delle attività di preparazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura, somministrazione di prodotti alimentari è tenuto ad intraprendere tutte le azioni destinate ad assicurare e dimostrare che tali attività sono effettuate in modo igienico e secondo le buone tecniche di lavorazione. In particolare, il responsabile deve garantire la corretta applicazione di tutte le disposizioni atte a minimizzare il

rischio microbiologico o chimico per il consumatore secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 26 maggio 1997 n° 155.

Il Piano di Autocontrollo deve comunque prevedere:

a) identificazione delle fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti e individuazione, applicazione, mantenimento e aggiornamento delle opportune procedure di sicurezza.

b) Controllo dei metodi di pulizia e disinfezione e del rispetto delle norme igienico-sanitarie specifiche, anche attraverso prelievi ed analisi di campioni, conservazione dei risultati dei controlli e degli esami per la loro presentazione all' Autorità Sanitaria.

c) Informazione dell' Autorità sanitaria sull'eventuale rischio sanitario emerso dai risultati dell'autocontrollo.

#### **ARTICOLO 11: SUBINGRESSO**

Il trasferimento della titolarità o della gestione per atto tra vivi o causa di morte di un esercizio, stabilimento, laboratorio o deposito soggetta a autorizzazione sanitaria, comporta la semplice volturazione dell'autorizzazione sanitaria, previa richiesta dell'interessato solo nel caso in cui il richiedente ed il trasferente dichiarino, sotto la loro responsabilità che "niente è cambiato" rispetto allo stato delle strutture e dei requisiti di cui all'autorizzazione preesistente.

### **CAPITOLO 3 – Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande**

#### **ARTICOLO 12: DISPOSIZIONI GENERALI**

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano alimenti e bevande, è regolata oltre che dalle disposizioni di legge vigenti anche dal presente Regolamento.

Chiunque intenda attivare ovvero ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio pubblico di cui sopra: deve ottenere oltre all'autorizzazione amministrativa, previo parere igienico-sanitario di idoneità, anche la speciale autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. 27 luglio 1934 n. 1265. Qualora a detto esercizio sia annesso un laboratorio, o nello stesso esercizio si effettui oltre alla somministrazione anche la preparazione di alimenti e bevande, necessita anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 30 aprile 1962 n. 283.

Indipendentemente dalla presentazione della domanda di autorizzazione di cui al comma precedente, l'interessato può richiedere direttamente alla Azienda USL un parere preventivo in merito all'ubicazione, allestimento, impianti, attrezzatura nonché sulla completezza della documentazione secondo quanto stabilito dall'art. 9 del presente Regolamento.

#### **ARTICOLO 13: REQUISITI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI**

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, oltre alle prescrizioni previste dalla normativa vigente, deve rispettare i seguenti requisiti:

1. tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 303/56, così come modificato dal D.Lgs 19/9/1994 n. 626, fatte salve le deroghe previste o di eventuali norme più restrittive;

2. i locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere un'altezza minima di m. 2,40;

3. le pareti dei locali e quelli destinati a servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a m. 2,00; i pavimenti devono avere caratteristiche di sicurezza e al contempo devono essere facilmente lavabili;

4. i pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile;

5. tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, per servizio igienico si intende un locale destinato ad accogliere WC (vaso a cacciata) preceduto da un locale (antilatrina)

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 ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica. I WC degli esercizi che prevedono ristorazione e consumo ai tavoli devono rispettare quanto previsto dalla Legge 104 del 5 febbraio 1992, i WC devono avere una superficie minima di mq 1,50 con il lato minore non inferiore a ml 1,00; se tale servizio è dotato di antilatrina questa non potrà avere una superficie inferiore a mq 1,00 con il lato minore non inferiore a ml 1,00. I servizi igienici, quando privi di antilatrina, compatibilmente con le singole situazioni edilizie, devono avere una superficie non inferiore a mq 2,50. Non è consentito l'utilizzo di wc "alla turca". Almeno un servizio igienico dovrà essere adeguato alle disposizioni in merito all'abbattimento delle barriere architettoniche;

6. in tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica;

7. gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente - da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, devono essere effettuate analisi trimestrali dell'acqua utilizzata, a cura del titolare, secondo quanto previsto dal D.P.R. 236/88 e norme collegate;

8. nel caso di attività a carattere stagionale è sufficiente un'analisi effettuata immediatamente prima all'avvio della attività e successivi controlli trimestrali ove l'esercizio dell'attività di vendita prosegua oltre i tre mesi;

9. i prodotti alimentari di genere diverso venduti sfusi devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti per tipologie merceologiche e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti fra loro separati in modo da evitare contaminazione crociata;

10. le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo da parte dell'addetto; deve inoltre essere presente, in modo visibile, anche dai clienti, un termometro per il controllo della temperatura interna della vetrina, quando trattasi di vetrine a" temperatura controllata;

11. le celle, gli armadi e i banchi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna;

12. gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti;

13. è vietata l'ingresso negli esercizi pubblici di qualsiasi specie di animale;

14. tutti i contenitori per i rifiuti devono essere muniti di coperchio con apertura non manuale;

15. al fine di evitare la contaminazione da parte della clientela dei prodotti alimentari esposti in . evidenza deve essere previsto un sopralzo di vetro in modo che i clienti possano vedere la merce senza toccarla.

#### **ARTICOLO 14: ATTIVITA' DI RISTORAZIONE**

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di ristorazione e similari, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al precedente art. 13, sono necessari i seguenti requisiti:

1. almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotato di idonei scaffali con ripiani in materiale lavabile e armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

2. La zona di preparazione dovrà prevedere la possibilità di operare separatamente la:

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



- cottura;
- lavaggio: attrezzatura con lavelli 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.

3. La superficie dei locali destinati a cucina, definita come zona di preparazione dal precedente punto b., dovrà essere dimensionata in proporzione al numero dei posti-tavola secondo i seguenti parametri:

- fino a 32 posti tavola la superficie minima della cucina non potrà essere inferiore a 15 mq,
- da 33 a 100 posti tavola la superficie minima della cucina sarà compresa tra 15 e 25 mq.
- oltre i 100 posti-tavola la superficie minima della cucina sarà determinata dall' autorità sanitaria in relazione alle effettive caratteristiche dei locali e delle attrezzature e degli impianti.

4. Un vano o un settore di raccordo tra lalle sala/e da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.

5. Un vano o spazio spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali in materiale lavabile a doppio scomparto.

6. Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio.

7. Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo, ai sensi dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

8. Servizi igienici a disposizione degli avventori in osservanza di quanto previsto dalla Legge 104/92, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni e con il rispetto dei requisiti di cui all'art. 13 punto 5.

Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) secondo lo schema seguente:

- Fino a 32 posti tavola - un lavandino, un gabinetto
- Da 33 a 80 posti tavola - servizio per donne: un lavandino, un gabinetto
  - servizio per uomini: un lavandino, un gabinetto
- Fino a 140 posti tavola - servizio per donne: due lavandini, due gabinetti
  - servizio per uomini: due lavandini, due gabinetti

L'autorità Sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata, potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

9. Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze detergenti, disinfestanti ed ogni altro prodotto non alimentare, che proprio per questo può costituire un potenziale pericolo di contaminazione delle derrate alimentari.

#### **ARTICOLO 15: IMPIANIIMPIANTI DI PRODUZIONI PASTI**

La produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva, da somministrare in altra sede, è soggetta al rilascio di autorizzazione ai sensi dell'art .2 Legge 283/62, in base a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e dall'art. 13 del presente Regolamento; inoltre l'Autorità Sanitaria, sentite le competenti UU. OO. delle Azienda USL, dovrà prescrivere il numero massimo di pasti che quell'impianto, secondo le caratteristiche della cucina e delle tecnologie produttive, rappresenterà la potenzialità massima dei pasti che possono essere prodotti. Tale numero costituisce una prescrizione che dovrà fare parte integrante dell'autorizzazione sanitaria.

Il titolare dell'impianto dovrà presentare, in allegato alla domanda di autorizzazione sanitaria il piano di Autocontrollo per il quale dovrà essere espresso parere favorevole dalle UU.OO. di Igiene Pubblica e Veterinaria.

## **ARTICOLO 16: MENSE SCOLASTICHE E MENSE AZIENDALI**

L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e (f all'art. 13, , in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o di servizio ai tavoli, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature" per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

Il banco per la somministrazione self-service, dovrà essere munito di idonei mezzi atti ad proteggere le vivande dalle contaminazioni, in particolare i ripiani con gli alimenti non confezionati a libero accesso degli utenti dovranno essere adeguatamente protetti.

Il titolare dell'impianto dovrà presentare, in allegato alla domanda di autorizzazione sanitaria il piano di Autocontrollo, per il quale dovrà essere espresso parere favorevole dalle UU.OO. di Igiene Pubblica e Veterinaria.

## **ARTICOLO 17: LOCALI DI REFEZIONE**

Tutte le aziende nelle quali i dipendenti si trattengono nell'intervallo di lavoro, per la refezione, devono prevedere uno o più ambienti destinati ad uso refettorio, riscaldati nella stagione invernale, muniti di sedie e tavoli.

Tali locali devono essere preventivamente riconosciuti idonei dalle UU. 00. di Igiene Pubblica della Azienda USL.

Tali refettori devono prevedere:

1. Illuminazione naturale e artificiale,
2. Areazione naturale,
3. Le pareti devono essere intonacate e imbiancate,
4. Devono essere presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti,
5. Lavabi e servizi igienici localizzati nelle immediate vicinanze.
6. Idonei armadi, a disposizione dei dipendenti per la conservazione degli alimenti e vivande portate da casa.
7. Idonei mezzi per riscaldare le vivande.
8. Idonei mezzi per lavare i relativi piatti e recipienti,
9. Almeno un frigorifero per la conservazione di alimenti e bevande.

Tali requisiti si applicano ai refettori collocati presso cantieri edili e altre situazioni a carattere provvisorio e straordinario, nella misura delle effettive esigenze igieniche.

## **ARTICOLO 18: PIZZERIA A TAGLIO**

L'autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio comprende soltanto tale attività ed il titolare è autorizzato alla preparazione, cottura e vendita di pizze, focacce e schiacciate di vario genere da vendere "a taglio" per asporto.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 13 del presente Regolamento, sono necessari in particolare i seguenti requisiti:

1. il locale preparazione dovrà avere ma superficie non inferiore a mq. 10, munito di scaffali a ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;
2. esistenza di un locale o spazio separato opportunamente attrezzato per la detenzione di sostanza non destinate all'alimentazione (detergenti, disinfettanti ecc.).

## **ARTICOLO 19: BAR E CAFFÈ'**

L'autorizzazione per bar o caffè, di cui all'ex art. 231 del T.U.LL.SS. viene rilasciata secondo quanto disposto dal primo comma dell'art. 9 con la dizione "ESCLUSA LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI".

Oltre ai requisiti previsti dal DPR 327/80, dall'art. 13 del presente Regolamento e da quanto disposto dall'art. 12 occorre osservare i seguenti requisiti:

1. la pasticceria, i dolci, lo zucchero a disposizione del pubblico devono essere adeguatamente protetti dal contatto con gli utenti dalla polvere e dagli insetti, conservati in contenitori o, se deperibili, in vetrine refrigerate munite di termometro a facile lettura dall'esterno.

2. deve essere in attività una lavastoviglie per tazze, tazzine, bicchieri ecc. che permetta di effettuare lavaggi e risciacqui a temperature non inferiori agli 82° C.

3. deve esistere un locale o vano sufficientemente dimensionato in rapporto al tipo di attività da utilizzare come deposito di prodotti alimentari.

4. deve esistere un vano o zona spogliatoio per il personale addetto.

5. deve esistere un locale o spazio ben delimitato e chiuso per la conservazione di sostanze non destinate all'alimentazione.

All'esclusivo uso di riscaldare i prodotti salati per il pronto consumo, è ammesso l'utilizzo di piccoli forni elettrici o a microonde che non configolino in alcun modo attività di preparazione.

#### **ARTICOLO 20: BAR CON PREPARAZIONE DI TOAST E SIMILI**

La preparazione di panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette, salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, e di prodotti di pasticceria sarà autorizzata ai sensi della L. 283/62, in adeguati locali annessi al bar, o in spazi all'interno del bar.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 13 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

1. una zona destinata esclusivamente alla preparazione non inferiore a mq 6;

2, un servizio igienico, in aggiunta ai servizi igienici propri del bar, a disposizione dei clienti.

3. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti; se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna.

#### **ARTICOLO 21: BAR CON PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PRIMI PIATTI**

Per ottenere autorizzazione sanitaria relativa alla preparazione di primi piatti, quando sia garantito il legame a caldo, ai sensi della Legge 283/62, in idonei locali annessi a bar, ovvero in locali ben delimitati all'interno di esso, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 13 del presente Regolamento, sono necessari in particolare seguenti requisiti:

1. uno spazio o vano, adeguatamente dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione, per il deposito del materiale per il servizio.

2. Un servizio igienico, in aggiunta ai servizi igienici propri del bar, a disposizione dei clienti.

3. Idonee attrezzature per la conservazione a giusta temperatura per la conservazione dei piatti

pronti munite di termometro a lettura esterna,

4, Un locale cucina di una superficie non inferiore a mq 10,

5. Un vano o zona spogliatoio per il personale addetto al servizio.

Qualora l'attività svolta sia costituita dal solo riscaldamento di cibi preparati in altra sede, sono necessari i seguenti requisiti:

1. uno spazio o vano, adeguatamente dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione, per il deposito del materiale per il servizio.

2. Un servizio igienico, in aggiunta ai servizi igienici propri del bar, a disposizione dei clienti.

3. Idonee attrezzature per la conservazione a temperatura per la conservazione dei piatti pronti munite di termometro a lettura esterna.

4. Uno spazio o locale adibito alla predisposizione dei piatti ed al loro riscaldamento di una superficie non inferiore a mq 6,00.

5. Un vano o zona spogliatoio per il personale addetto al servizio.

## **ARTICOLO 22: BAR GELATERIA - PASTICCERIA CON PRODUZIONE PROPRIA**

Quando all'esercizio di bar è annesso un laboratorio artigianale per la preparazione di gelati e/o pasticceria, all'interno di appositi locali, l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62, tenuto conto delle disposizioni del DPR 327/80 e dall'art. 13 del presente Regolamento, viene rilasciata nel rispetto dei seguenti requisiti:

1. un locale destinato esclusivamente alla produzione, di superficie non inferiore a mq. 10 per la preparazione di gelati e di superficie non inferiore a mq 15 per la produzione di pasticceria. L'eventuale produzione di entrambi i prodotti può avvenire in unico locale, debitamente attrezzato, purchè di superficie non inferiore a mq 25 e con aree funzionali e distinte per ognuno dei due cicli produttivi;

2. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;

3. tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico secondo le modalità di cui al punto 1 dell'art. 19.

## **ARTICOLO 23: SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE**

Qualora per la somministrazione si utilizzano terrazze, cortili e qualsiasi altro tipo di pertinenze esterne, tali pertinenze devono costituire parte integrante dei locali di cui all'Autorizzazione Sanitaria., negli altri casi il titolare deve chiedere l'aggiornamento della propria Autorizzazione Sanitaria contemplando l'utilizzo, a uso sala di consumazione, delle pertinenze che si intende utilizzare.

Il rilascio di tale aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria dovrà in particolare tenere conto della modalità di trasporto dei piatti pronti, della potenzialità della cucina e delle caratteristiche della struttura nel suo complesso.

Le pertinenze esterne devono comunque rispettare i seguenti requisiti:

1. collocate in zona tale da proteggere i cibi dagli elementi inquinanti derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;

2. 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 fra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia, sia degli spazi che delle attrezzature.

Il numero dei posti a tavola all'interno di tali pertinenze dovrà rispettare le eventuali prescrizioni limitative in ordine al numero dei pasti prodotti globalmente dall'esercizio. L'attività di somministrazione dovrà rispettare il dimensionamento produttivo e organizzativo dell'esercizio, eccetto che per situazioni eccezionali o periodi di tempo limitati e con carattere di straordinarietà.

## **CAPITOLO 4 – Laboratori di produzione e preparazione**

### **ARTICOLO 24: DISPOSIZIONI GENERALI**

E' soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art.2 della Legge 283/62 l'esercizio di stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande.

Analogamente sono soggetti ad autorizzazione sanitaria gli ampliamenti, le ristrutturazioni e i trasferimenti. .Ogni eventuale modifica sostanziale dei locali e delle caratteristiche strutturali di stabilimenti, laboratori e impianti e variazione circa le sostanze alimentari di cui è autorizzata la

produzione, preparazione, confezionamento o deposito, dovrà essere comunicata all'autorità sanitaria.

Quando le modifiche tecnico-strutturali sono tali da produrre ampliamento o variazioni tipologiche dell'attività, va richiesta una nuova Autorizzazione sanitaria, secondo quanto disposto dall'art. 7 del presente regolamento.

Sono da considerarsi annessi agli esercizi i piccoli laboratori artigianali, anche non direttamente comunicanti, che destinano la produzione o preparazione di prodotti alimentari alla vendita esclusivamente nell'esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio. Tali laboratori artigianali devono anch'essi essere provvisti di autorizzazione sanitaria di cui al comma precedente.

La richiesta di autorizzazione sanitaria deve essere corredata, secondo le norme vigenti e secondo quanto indicato dall'art. 7.

Indipendentemente dalla presentazione della domanda di autorizzazione l'interessato può richiedere direttamente alla USL un parere preventivo sull'ubicazione, l'allestimento le attrezzature e impianti dei locali, nonché sulla completezza della documentazione da presentare.

### **ARTICOLO 25: LABORATORI DI PASTICCERIA E GELATERIA**

Per ottenere l'autorizzazione per attivare un laboratorio artigianale per la produzione di pasticceria fresca dolce e salata e gelateria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80, sono necessari i seguenti requisiti:

1. un locale esclusivamente destinato alla produzione, di superficie non inferiore a mq.15, il locale dovrà essere dotato di aree con linee produttive distinte per la preparazione di pasticceria dolce da quella salata;
2. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
3. un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali di materia lavabile, a doppio scomparto;
4. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

### **ARTICOLO 26: GASTRONOMIE-ROSTICCERIE**

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria ad attivare un laboratorio di prodotti gastronomici e di rosticceria annesso ad un esercizio di vendita al dettaglio di generi alimentari, oltre quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dall'art. 13 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

1. requisiti previsti ai punti 1,2,5 dell'art. 13;
2. un locale cucina contiguo con il negozio, con superficie minima di mq. 15;
3. un reparto debitamente attrezzato per la conservazione dei prodotti finiti alle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/80.

### **ARTICOLO 27: COTTURA VERDURE E LEGUMI**

L'attività di preparazione e cottura di verdure e legumi, destinate ad essere vendute esclusivamente nell'annesso esercizio di vendita di generi alimentari è soggetta al rilascio dell'autorizzazione prevista dalla L.283/62.

Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 13 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

1. apposito locale dotato di:
  - a - lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;
  - b - piano cottura con idoneo impianto di aspirazione;
  - c - spazio attrezzato per materiale di pulizia munito di armadietti chiusi per la conservazione di detersivi e attrezzature di pulizia.

2. Attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta un'adeguata separazione tra gli alimenti ed una adeguata protezione degli stessi.
3. Idonei impianti frigoriferi per la conservazione delle materie prime.

#### **ARTICOLO 28: MACELLI PUBBLICI E PRIVATI**

L'attività di impianti di macellazione pubblici e privati per la produzioni di carni fresche di bovini, equini, suini, ovini, caprini e bufali, nonchè di depositi e laboratori di sezionamento di carni fresche, sono stabilite dal Decreto Leg. vo 18 aprile 1994 n.286.

Tali impianti devono ottenere il riconoscimento dell'impianto in base alle disposizioni comunitarie (bollo CEE), devono inoltre possedere l'autorizzazione sanitaria del Sindaco rilasciata previo parere favorevole del Servizio Veterinario, ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62.

L'obbligo del riconoscimento comunitario non si applica ai depositi di carni fresche annessi agli esercizi di vendita al dettaglio e all'attività di sezionamento presso gli stessi esercizi di vendita di dettaglio, a condizioni che dette carni siano vendute esclusivamente presso tali esercizi a consumatori finali.

In deroga alle disposizioni previste dal D.Lgs 286/94 l'Autorità Sanitaria può autorizzare l'esercizio di impianti di macellazione a ridotta capacità operativa, per la produzione di carni destinate l'esclusiva commercializzazione in ambito locale con le limitazioni previste dalla legislazione vigente.

#### **ARTICOLO 29: CONIGLI E SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO**

La produzione e la commercializzazione delle carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento (mammiferi terrestri e volatili selvatici riprodotti, allevati e macellati in cattività in particolare quaglie, piccioni, pernici, e fagiani) devono rispondere a quanto stabilito dal DPR 30 dicembre 1992 n.559.

Il Sindaco può autorizzare impianti di macellazione di conigli e selvaggina allevata, in deroga a quanto disposto dal DPR 559/92, a ridotta capacità, per la produzione di carni destinate ad essere commercializzate esclusivamente in ambito locale ed in quantità inferiore a n.10.000 capi annui. All'atto del rilascio dell'autorizzazione dovrà essere definita la potenzialità annua dell'impianto; l'attività di tale macello dovrà essere sospesa qualora venga raggiunto il limite indicato in autorizzazione.

Il Sindaco, dietro richiesta dell'interessato e con parere favorevole del Servizio Veterinario, può consentire:

- a) la cessione diretta da parte di allevatori e coltivatori diretti, esclusivamente presso l'azienda di produzione, di conigli macellati a privati per loro proprio consumo;
- b) la cessione di conigli macellati, in piccole quantità, direttamente a consumatori finali presso mercati del Comune in cui ha sede l'azienda o in comuni limitrofi.

Non è consentita la vendita itinerante di conigli prodotti di cui ai precedenti punti a) e b).

#### **ARTICOLO 30: LABORATORI DI PRODOTTI A BASE DI CARNE SALUMIFICI**

L'attività di impianti e laboratori di prodotti a base di carne, laboratori di prodotti di gastronomia, salumifici e affini, è regolamentata dal Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n.537. Tali impianti devono ottenere il riconoscimento del laboratorio in base alle disposizioni comunitarie (numero di riconoscimento CEE).

#### **ARTICOLO 31: PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA**

L'attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito e commercializzazione di prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi è regolamentata da quanto disposto dal Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n. 530 e dal Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n. 531.

## **CAPITOLO 5 - Esercizi di vendita al dettaglio**

### **ARTICOLO 32: DISPOSIZIONI GENERALI**

Per la vendita al dettaglio di generi alimentari l'autorizzazione amministrativa viene rilasciata dal funzionario responsabile del settore competente previo ottenimento del parere igienico sanitario di idoneità dei locali, attrezzature e impianti, ai sensi del presente Regolamento, da parte delle UU.00. di Igiene Pubblica e Veterinaria della Azienda USL.

Tale parere potrà riportare gli ambiti, le limitazioni e le eventuali prescrizioni per lo svolgimento dell'attività.

La domanda di autorizzazione deve essere corredata dalla documentazione prevista dall'art. 7 del presente Regolamento.

Indipendentemente dalla domanda di autorizzazione, l'interessato può richiedere un parere preventivo sull'ubicazione, l'allestimento, i locali e sulle attrezzature secondo quanto stabilito dall'art. 9 del presente regolamento.

### **ARTICOLO 33: REQUISITI GENERALI**

Per l'attivazione di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il rispetto dei seguenti requisiti:

1. Il locale destinato alla vendita, deve essere attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti alimentari, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.. I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal D.P.R. 327/80, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.

Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto.

Le celle, gli armadi e i banchi frigoriferi devono essere dotati di termometro a lettura esterna.

2. Nell'esercizio deve essere in dotazione un lavabo dotato di acqua potabile fredda e calda per la pulizia delle mani e degli utensili.

3. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti ad esclusivo uso del personale. Per servizio igienico si intende un locale dotato di WC (vaso a cacciata) preceduto da un locale (antilatrina) dotato di lavabo con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di sapone liquido, o in polvere, di asciugamani a perdere e porta con chiusura automatica. Non è consentito l'uso di WC "alla turca". La superficie minima complessiva non deve essere inferiore a mq 2,50.

4. Per quanto riguarda centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio, devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività.

5. Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.

6. Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo. Il materiale destinato ad incartare o comunque a venire a contatto deve essere custodito in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne.

7. Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse, debbono essere munite delle indicazioni previste dal Decreto Legislativo 109/92. Per la distribuzione di questi prodotti deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti.

8. L'esposizione esterna dei prodotti ortofrutticoli è ammessa a condizione che gli stessi siano posti in cassette rialzate da terra almeno 30cm. Tali prodotti dovranno essere adeguatamente protetti dall'irraggiamento solare, dalle polveri e dalle fonti di contaminazione. In tutti i casi non possono essere esposte all'esterno insalate e altri ortaggi. nè prodotti nei quali la parte edibile non sia naturalmente protetta.

9. E' vietato l'ingresso e la permanenza negli esercizi di vendita di qualsiasi animale.

10. Le uova possono essere poste in vendita ed esposte esclusivamente in confezioni originali, non è consentita l'apertura delle confezioni e la vendita frazionata delle unità di vendita originali.

11. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli appositi banchi di esposizione nè fuori dell'esercizio, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

12. E' vietata la vendita di carni fresche sottovuoto o in atmosfera modificata in esercizi non in possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 29 del R.D. 3298/1928.

#### **ARTICOLO 34: MACELLERIE**

Gli esercizi di vendita di carni fresche o comunque conservate, sono autorizzati ai sensi dell'art. 29 del R.D. 3298/28. Tale autorizzazione prevede una vidimazione annuale entro il 31 gennaio previo accertamento delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, arredi e attrezzature da parte della U.O. di Veterinaria.

Per la vendita di carni, oltre a quanto previsto dall'art. 34, è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:

- a. pavimenti ben connessi con i 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 ed altri arredi e comunque fino ad una altezza minima di cm 220;
- 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, con pavimento con spigoli arrotondati. Le dimensioni devono garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni, munite di termometro a lettura esterna;
- e. le carni avicunicole, non confezionate, non potranno essere conservate all'interno dell'impianto frigorifero delle carni rosse, la stessa separazione fisica dovrà essere rispettata nel banco di vendita per mezzo di idonee separazioni;
- f. tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto della L. 21.3.1973;
- g. lavello con erogazione non manuale, provvisto di acqua potabile, calda e fredda;
- h. l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile, perfettamente chiusa e costruita in modo tale 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.

E' consentita la preparazione di elaborati di carni attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici, tali elaborati sono destinati alla esclusiva vendita al consumatore finale.

E' consentito altresì il ricorso alla tecnica del sottovuoto limitatamente alla creazione di involucri protettivi per carni e loro prodotti, esclusivamente su richiesta e in presenza del cliente in modo estemporaneo.

#### **ARTICOLO 35: PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE ANNESSO A MACELLERIA**

L'autorizzazione sanitaria all'attivazione di un piccolo laboratorio artigianale per la produzione di salumi, insaccati, salsicce fresche, preparazioni a base di carne e verdura ecc., annesso all'esercizio di vendita al dettaglio di carni fresche, viene rilasciata ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 secondo quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 28 del DPR 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n. 15/90 e n. 12/91.

I prodotti alimentari a base di carne prodotti in tali laboratori devono essere venduti esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di vendita al consumatore finale.



Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo, è subordinata alla richiesta da parte del titolare della macelleria il quale, oltre alla documentazione prevista dall'art. 7 punti 1, 2 e 3 occorre allegare eventuale schema di emissioni di fumi o vapori in atmosfera.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti requisiti:

1. apposito locale dotato di:

-lavello con acqua potabile calda e fredda, con rubinetti non azionabili manualmente e munito di erogatore di sapone ed asciugamani a perdere. Il lavello deve essere di dimensioni tali da consentire anche il lavaggio degli attrezzi e degli utensili.

- locale o dispositivo per il deposito degli utensili.

- locale o dispositivo per gli alimenti di cui non è autorizzata la vendita, ma che vengono utilizzati nelle preparazioni (aromi, verdure, pangrattato, ecc.).

-dispositivo attrezzato e chiuso per il deposito del materiale di pulizia.

2. Attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati tali da consentire un'adeguata separazione da altri prodotti.

3. I prodotti destinati alla vendita, non preconfezionati o venduti previo frazionamento, devono essere muniti di apposito cartello, da applicarsi ai recipienti che li contengono, o nei compartimenti in cui sono esposti. Sul cartello devono essere riportati: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, data di produzione, data di scadenza.

4. Solo in casi eccezionali, in deroga a quanto disposto dal presente articolo, solo nei casi di accertata carenza di idonei locali o spazi, il locale di cui al punto 1. può essere rappresentato da un locale in uso all'esercizio di macelleria a condizione che le operazioni di preparazione si svolgano al di fuori dell'orario di apertura al pubblico e che l'orario di tali attività sia trasmesso alla Azienda U.S.L.

5. Gli impianti per lo smaltimento degli scarichi deve prevedere almeno una fossa tricamerale con pozzetto sgrassatore.

#### **ARTICOLO 36: PESCHERIE**

Per l'attivazione di un esercizio di vendita di prodotti della pesca freschi, congelati occorre ottenere l'autorizzazione sanitaria prevista dalla L.L.R.R. 58/92 e 105/93 e successive modifiche.

Per il rilascio di tale autorizzazione oltre a quanto specificatamente previsto dalla normativa regionale, dal D.P.R. 327/80 e dai requisiti generali di cui all'art. 34 , sono necessari i seguenti requisiti:

1. le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;

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.

#### **ARTICOLO 37:CHIOCCIOLE E RANE**

La vendita al dettaglio di anfibi, molluschi eduli, gasteropodi terrestri ed echinodermi è consentita esclusivamente presso gli esercizi di pescheria e macelleria muniti di idonee attrezzature in rapporto ai prodotti ed alle condizioni di vendita.

Le rane dovranno essere poste in vendita spellate e completamente eviscerate ed esposte in idonei contenitori all'interno dei banchi dotati di refrigerazione.

Le varie specie di gasteropodi terrestri dovranno essere poste in vendita vive o congelate.

#### **ARTICOLO 38: VENDITA AL PUBBLICO DI ALIMENTI SURGELATI**

La vendita al pubblico di alimenti surgelati è consentita a tutti gli esercizi commerciali di qualsiasi tipo e specializzazione merceologica che esercitano la vendita al pubblico di prodotti alimentari ed agricoli: ai sensi della Legge 27 gennaio 1968 n. 32 art.1.

Per ottenere la licenza amministrativa per la vendita di prodotti surgelati, che concessa per la unica voce "ALIMENTI SURGELATI", il richiedente deve essere in possesso dei requisiti di cui all'art.2 e 3 del D.M. 25 settembre 1995 n.493.

Nella richiesta di ottenimento della licenza è necessario riportare l'esatta posizione dei banchi o armadi, destinati alla conservazione degli alimenti surgelati all'interno del locale.

I prodotti surgelati conservati all'interno dei banchi del tipo "aperto" non devono superare la linea di carico, tali banchi durante l'orario di chiusura dell'esercizio devono essere muniti degli appositi dispositivi di chiusura in materiale coibente.

Gli esercizi di ristorazione, in possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 283/1962, che utilizzano tali prodotti per l'attività di preparazione e conseguente somministrazione non sono tenuti a munirsi della licenza di cui al presente articolo.

## **CAPITOLO 6 – Attività rurali**

### **ARTICOLO 39: DISPOSIZIONI GENERALI**

In riferimento alla tipologia dei locali destinati alla attività di preparazione, vendita e alla somministrazione in zone extra-urbane, limitatamente ai casi eccezionali, è ammessa la deroga dei requisiti di cui all'art.28 del DPR 327/80 purchè siano soddisfatte le condizioni igieniche necessarie alla salubrità dei prodotti alimentari.

### **ARTICOLO 40: CASEIFICI ANNESSI AD AZIENDA AGRICOLA - ZOOTECNICA**

Chiunque intenda produrre latticini mediante trasformazione da latte bovino, bufalino, ovino o caprino, deve richiedere ed ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 283/1962 così come previsto dall'art. 25 del D.P.R. 327/80.

Qualora la produzione casearia provenga dall'utilizzo esclusivo di materie prime prodotte in azienda, la vendita avvenga in apposito locale, adeguatamente predisposto, ubicato nell' azienda stessa e nel caso tale vendita sia rivolta esclusivamente al consumatore finale, si possono applicare le deroghe previste a tale riguardo dai commi V° e VII° dell'art. 28 del D.P.R. 327/80.

### **ARTICOLO 41: MACELLAZIONI DOMICILIARI**

Chiunque intenda macellare presso il proprio domicilio uno o più suini ai sensi dell'art. 13 del R.D. 3298/1928 deve concordare, con un anticipo di almeno tre giorni, festivi esclusi, con l'U.O. di Veterinaria della Azienda U.S.L. la data, le modalità e i tempi per la seduta di macellazione.

In particolare dovranno essere rispettati i seguenti criteri:

1. la macellazione domiciliare può riguardare solo ed esclusivamente la specie suina.
2. Non è consentita la macellazione, di cui al presente articolo, al di fuori del periodo 1° dicembre - 21 marzo, dell'anno successivo,
3. Nel corso di tale periodo non. potranno essere macellati più di tre suini per ogni. nucleo familiare.
4. Le carni non potranno essere esitate al consumo alimentare umano prima che il Medico Veterinario ispettore le abbia dichiarate idonee.
5. L'utilizzo delle carni e dei prodotti derivati deve rimanere nell'ambito familiare essendo vietato immettere dette carni o prodotti delle loro lavorazioni, nei normali circuiti commerciali.
6. L'abbattimento dovrà avvenire con metodi accettati come idonei dalla normativa vigente, onde evitare all'animale inutili sofferenze.

### **ARTICOLO 42: VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE**

La vendita diretta di prodotti alimentari da parte del produttore, o di membri della sua famiglia, ai sensi della Legge 59/63 deve essere svolta nel rispetto dei seguenti requisiti:

1. nel caso di cessione di prodotti dell'agricoltura o di attività zootecniche che non hanno subito manipolazioni, nè trattamenti di alcun tipo, (uova, ortaggi, frutta ecc.) l'attività può essere svolta su aree pubbliche e presso il domicilio del consumatore nel rispetto della normativa vigente.

2. Nel caso di prodotti che hanno subito una trasformazione, manipolazione o un processo di conservazione (derivati del latte, miele, ecc.) la vendita deve avvenire esclusivamente presso l'azienda produttiva.

3. La cessione di animali vivi, venduti a scopo alimentare, deve avvenire esclusivamente presso l'azienda di produzione, limitatamente alle specie avicunicole.

#### **ARTICOLO 43: PRODUZIONE DI MIELE**

L'attività di smielatura e confezionamento di prodotti dell'apiario, destinati al consumo alimentare umano, è soggetta ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della L.283/62.

Non costituisce attività soggetta ad autorizzazione sanitaria di cui al comma precedente, la produzione di miele per il consumo familiare, da parte di piccoli produttori, esclusivamente per prodotti dei propri apiari, quando la consistenza dell'impianto non superi le 10 arnie.

In tutti i casi l'apicoltore è tenuto a denunciare il possesso dei propri alveari al servizio Veterinario della USL competente per territorio.

#### **ARTICOLO 44: AGRITURISMO**

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa sanitaria, le attività di ristorazione svolte dalle aziende agricolo-zootecniche nell'ambito delle attività di agriturismo, sono regolamentate dal presente Regolamento d'Igiene ed usufruiscono delle deroghe di cui alla normativa regionale.

### **CAPITOLO 7 - Attività somministrazione e vendita di alimenti su area pubblica**

#### **ARTICOLO 45: DISPOSIZIONI GENERALI**

Chi esercita attività di commercializzazione, o di somministrazione di alimenti su area pubblica, secondo quanto stabilito dalla Legge 28.3.1991 n.112 e D.M. 4.6.1993 n.248, deve rispettare le norme igienico-sanitarie vigenti e quanto stabilito dal presente Regolamento al fine di garantire che in ogni momento dell'attività gli alimenti siano protetti dalle contaminazioni esterne e siano conservati adeguatamente alla loro natura,

E' comunque vietata la vendita svolta in modo itinerante del pane, dei funghi freschi non confezionati e privi di protezione, delle bevande alcoliche, con le limitazioni di cui all'art.176 del R.D.6.5.1940 n.635, del latte sfuso.

#### **ARTICOLO 46: AUTORIZZAZIONI**

Per l'esercizio di vendita di alimenti su area pubblica è necessario possedere l'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria, previo parere delle UU.OO. Igiene Pubblica e Veterinaria della USL, relativamente all'idoneità del mezzo e delle attrezzature.

All'atto di presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria l'interessato deve indicare il luogo e le modalità di conservazione degli alimenti destinati alla commercializzazione; l'eventuale magazzino di deposito viene autorizzato ai sensi del presente regolamento.

Per l'esercizio dell'attività di somministrazione e di preparazione di alimenti e bevande su area pubblica si applicano le disposizioni di cui alla Legge 112/1991 e D.M. 248/93 e quanto stabilito dal presente regolamento, nonchè, per i requisiti generali quanto disposto dalla Legge 283/62 e dal DPR 327/80.

L'autorizzazione sanitaria alla vendita e somministrazione o preparazione su autoveicolo, questa deve fare riferimento alle caratteristiche dell'automezzo di cui ai documenti rilasciati dalla Motorizzazione civile a seguito del collaudo per l'omologazione del mezzo ad autonegozio.

Al fine dell'identificazione dell'autorità sanitaria territorialmente competente, fa fede il Comune nel cui territorio è stato rilasciato il Libretto di Circolazione, fermo restando l'obbligo del rispetto del regolamento Comunale d'Igiene del Comune in cui si realizza, anche occasionalmente l'attività.

#### **ARTICOLO 47: LIMITAZIONI**

Lo svolgimento dell'attività commerciale sulle aree pubbliche può essere oggetto di interventi limitativi e di divieti, da parte del Sindaco, solo per motivi di ordine pubblico, igienico-sanitari e di pubblico interesse e quando il Comune ravvisi la necessità di interventi nel merito individuando, con idonei strumenti amministrativi, le zone vietate individuandone con chiarezza i motivi.

#### **ARTICOLO 48: CARATTERISTICHE GENERALI DELLE AREE**

Le aree pubbliche, o private ma delle quali il Comune abbia la disponibilità, destinate a commercio di cui all'art. 1 comma 2, lettera a) e b) della legge 112/91 devono rispettare i seguenti requisiti:

1. le aree devono essere pavimentate o asfaltate, non polverose, e strutturate in modo tale da consentire una adeguata pulizia e un regolare deflusso delle acque e, per quanto possibile, delimitate;

2. dotate, qualora l'attività commerciale si svolga in modo continuativo, con periodicità almeno settimanale, di servizi igienici per il personale addetto, costituiti da gabinetto dotato di acqua corrente, lavabi con erogatore di acqua non azionabile a mano o a gomito, ovvero con mezzi azionabili automaticamente o a pedale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

Tali servizi igienici dovranno essere previsti in numero proporzionale alla dimensione dell'area di mercato.

Nel caso in cui le predette aree siano utilizzate permanentemente per la ristorazione, esse devono essere anche munite di servizi igienici rapportati al flusso dell'utenza.

3. le aree devono essere dotate di contenitori per la raccolta di rifiuti solidi urbani. Ove possibile le aree devono essere dotate inoltre di contenitori per la raccolta differenziata, in particolare per la raccolta di rifiuti organici.

4. Le aree devono essere dotate di allacciamento elettrico ed idrico e di scarichi fognari.

5. Nella progettazione delle aree di cui all'art. 1 della legge 112/91, e nell'assegnazione dei posteggi, dovranno essere considerate primarie le garanzie di protezione da possibili fonti di inquinamento degli alimenti.

#### **ARTICOLO 49: CARATTERISTICHE DEI POSTEGGI**

Si definisce posteggio una delimitata superficie di area pubblica, o privata di cui il Comune abbia la disponibilità, attrezzata o non attrezzata, scoperta o coperta, data in concessione dal sindaco per un periodo di tempo pluriennale per essere utilizzata dal concessionario periodicamente, che viene data in concessione al titolare dell'attività.

I posteggi, di cui all'art. 7, primo comma del D.M. 4 giugno 1993 n. 248 devono avere una superficie di m 5x7.

Tra posteggi contigui dovrà essere interposta una distanza minima di m 1,5 che non potrà essere occupata da banchi di vendita.

Per particolari esigenze di spazio, solo in casi eccezionali, il Sindaco può autorizzare posteggi di superficie inferiori qualora siano mantenute le distanze di sicurezza tra i posteggi.

In sede di predisposizione delle aree di mercato ed in fase di assegnazione dei posteggi devono essere definiti i settori specifici secondo criteri di ordine merceologico per i banchi di generi alimentari in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 5 della Legge 112, con particolare riguardo al rispetto delle condizioni igienico-sanitarie

## **ARTICOLO 50: CHIOSCHI**

Il funzionario responsabile del settore competente può concedere l'autorizzazione ad esercitare l'attività di vendita, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in strutture fisse, su area pubblica solo quando, per particolari esigenze ne sia riconosciuta la necessità, con particolare riferimento al tessuto ambientale e urbanistico.

Si definiscono chioschi le strutture aventi una struttura fissata permanentemente al suolo in muratura o in materiali diversi che occupi permanentemente l'area.

Tali strutture devono rispettare i seguenti requisiti:

1. I chioschi adibiti alla vendita e/o somministrazione di alimenti devono essere costruiti da strutture opportunamente coibentate, ben areate, costruiti con materiali e criteri che consentano l'adeguata pulizia e disinfezione ed una adeguata prassi igienica.

2. Le pareti ed i pavimenti dovranno essere rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, le pareti e i pavimenti devono essere tra loro ben connessi attraverso spigoli e angoli arrotondati. Tutti i locali e in particolare i banchi di vendita e esposizione devono rispondere a criteri costruttivi sotto il profilo igienico-sanitario in relazione alla tipologia degli alimenti oggetto del commercio.

3. I chioschi devono essere muniti di servizi igienici e adeguati punti di erogazione di acqua potabile per le operazioni di pulizia dei locali e per l'igiene personale.

4. In caso di attività di vendita e somministrazione di prodotti alimentari deperibili, i chioschi devono essere dotati di :

- allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica, o qualora ciò non fosse possibile ad impianti di erogazione autonoma di energia elettrica ed acqua potabile.
- impianti frigoriferi adeguatamente dimensionati e idonei al mantenimento della catena del freddo.

## **ARTICOLO 51: VENDITA ITINERANTE**

Per attività di vendita in forma itinerante si intende la vendita di alimenti e bevande effettuata su autoveicoli, auto-negozi, debitamente autorizzati su qualsiasi area pubblica prevista da apposito Piano dall'autorità comunale, al di fuori della normale attività di esercizio quotidiano o settimanale di mercato.

L'interessato è tenuto/prima dell'inizio dell'attività, a dichiarare al Sindaco su quali strade o aree intende effettuare la vendita, precisando il calendario di massima della vendita.

Il Sindaco può vietare o limitare l'attività di vendita itinerante in zone del territorio comunale. Il commerciante dovrà avere cura di sistemare il proprio automezzo in modo tale che l'esposizione e l'orientamento dell'automezzo, rispetto al traffico veicolare, alle polveri, all'irradiazione solare ed a ogni altra possibile fonte di contaminazione, non costituisca un rischio per la buona conservazione degli alimenti.

## **ARTICOLO 52: VENDITA ITINERANTE DI PRODOTTI ITTICI**

Le attrezzature utilizzate per la vendita itinerante dei prodotti ittici ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati alla vendita ambulante devono rispondere ai seguenti requisiti:

- banco di vendita solidamente costruito ed interamente rivestito di materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile e tale da consentire il deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio, che non deve essere versata sul suolo. La superficie del banco destinata a venire a contatto con gli alimenti deve essere realizzata in materiale ritenuto idoneo. Il banco deve essere dotato di vetrina a temperatura controllata, che protegga gli alimenti da ogni eventuale insudiciamento e da manipolazione e contatto da parte del pubblico;

- zona destinata alla toelettatura dei prodotti distinta dal banco di vendita, munita di lavello con acqua idonea al consumo umano, con comando a pedale, di piani di lavoro e di contenitori per i rifiuti con coperchio a comando a pedale e contenitori a perdere.

Il locale per la rimessa dell'attrezzatura deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed aerato ed avere il pavimento e le pareti fino a m2,00 impermeabili, lavabili e disinfettabili; deve essere dotato di acqua idonea al consumo umano. Qualora sia prevista la conservazione dei prodotti, deve essere installata cella frigorifera.

La vendita dei molluschi eduli lamellibranchi e gasteropodi deve avvenire solo in confezioni originali, sigillate e conservate all'interno di dispositivi atti a mantenere una temperatura non superiore a +5°C e non inferiore a 0° C.

Tutti i prodotti ittici refrigerati devono essere conservati, per tutto il ciclo commerciale, sotto ghiaccio, compresi i grossi esemplari.

I pesci di peso superiore ai 200gr dovranno essere posti in vendita eviscerati e con testa priva di branchie.

E' vietata la vendita di prodotti decongelati ad eccezione dei molluschi cefalopodi e dei crostacei delle specie "peneidae-pandalidae e congronidae."

Sui prodotti scongelati deve essere indicata la data di decongelamento.

### **ARTICOLO 53: REQUISITI DEGLI AUTOMEZZI**

Il commercio su aree pubbliche in forma itinerante può essere esercitato con l'utilizzo di mezzi aventi le caratteristiche fissate dal Ministero della Sanità di cui ai Decreti previsti dalla Legge 112/91 e comunque nel rispetto dei seguenti requisiti:

1. in caso di autonegozi, tali automezzi dovranno avere: una altezza adeguata alla tipologia del mezzo.

2. Le pareti e il tetto devono essere opportunamente coibentati a mezzo di idonei materiali isotermici, in materiale di colore chiaro, liscio, impermeabile, facilmente lavabile e imputrescibile.

3. Lavello dotato di acqua potabile , mediante allacciamento alla rete idrica comunale o attraverso deposito in materiale ritenuto idoneo di capacità sufficiente, distributore di sapone inodore, asciugamani a perdere e raccoglitore con coperchio a pedale. Il lavabo deve essere fornito di idoneo impianto per la raccolta e lo smaltimento in fognatura delle acque di risulta o di altro sistema ritenuto idoneo.

4. Vetrine espositrici aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo, debitamente attrezzate per la conservazione dei prodotti nel rispetto delle relative temperature di conservazione.

5. Tali autonegozi devono avere pareti laterali e superiori estensibili con funzione protettiva dei banchi espositori.

### **ARTICOLO 54: ATTIVITA' DI VENDITA SU MEZZI MOBILI**

E' consentita la attività di vendita di alimenti su mezzi mobili e autonegozi a condizione che questi siano preventivamente prodotti presso cucine e laboratori autorizzati ai sensi dell'art 2 della Legge 283/1962, e che subiscano sull'autonegozio solo il mantenimento alla temperatura dovuta, e le operazioni relative all'approntamento e presentazione,

E' consentito altresì effettuare, previo ottenimento di specifica autorizzazione sanitaria la sola cottura di carni, patate e altri vegetali a condizione che le materie prime siano state lavate e preparate per la cottura presso cucine e impianti autorizzati e che le stesse siano quindi conservate in banchi atti al rispetto delle temperature di conservazione e protezione igienica degli alimenti.

Non è consentita la predisposizione di tavolini e sedie nè ulteriori mezzi ed attrezzature utilizzabili per la consumazione, nelle immediate vicinanze dell'automezzo.

### **ARTICOLO 55: BANCHI RIMOVIBILI**

I banchi rimovibili in uso per attività di vendita di alimenti su area pubblica devono essere costruiti in materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, plastici o metallici, facilmente pulibili e disinfettabili.

L'attività di esposizione e vendita di alimenti sui banchi rimovibili è consentita esclusivamente nel rispetto delle normative vigenti ed in particolare deve soddisfare i seguenti requisiti:

1. i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne. Non possono in nessun caso essere collocati ai margini di strade dove transitano autoveicoli, nè nelle vicinanze di fonti di possibili contaminazioni.

2. Tali banchi non possono essere destinati alla commercializzazione di prodotti deperibili, a meno che non siano dotate di strumentazioni idonee per il mantenimento delle temperature di conservazione e di adeguate protezioni. In tutti i casi non è ammessa la esposizione e la vendita su banchi rimovibili di carni fresche e loro preparazioni, prodotti della pesca, molluschi eduli lamellibranchi.

3. Le disposizioni del secondo comma non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi, che comunque devono essere tenuti in idonei contenitori, nè ai prodotti alimentari non deperibili conservati o comunque preparati e preconfezionati

#### **ARTICOLO 56: VENDITA ANIMALI VIVI**

Il commercio su area pubblica di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere animale.

Tale attività non può essere esercitata nello stesso posteggio nè in posteggi contigui dove si effettua la vendita o la preparazione di alimenti e bevande.

Le condizioni di trasporto e esposizione degli animali vivi destinati alla vendita su area pubblica devono rispettare i requisiti fissati dalla vigente normativa.

Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'irradiazione solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che ne costituisca un disagio. Gli animali devono essere posti in condizione da evitare il diretto contatto con il pubblico.

### **CAPITOLO 8 - Sagre e feste popolari**

#### **ARTICOLO 57: DISPOSIZIONI GENERALI**

I seguenti articoli regolamentano le sagre e le feste popolari comunque denominate, nelle quali viene svolta attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Per questo tipo di manifestazioni il Sindaco fissa con propria Ordinanza i requisiti richiesti dall'ente per il rilascio dell'autorizzazione di cui al successivo art. 58 ed i requisiti relativi alla durata della festa.

#### **ARTICOLO 58: AUTORIZZAZIONE**

Oltre a quanto stabilito dal successivo articolo 59, vanno osservate le seguenti norme:

1) La preparazione di alimenti nel corso di sagre e feste popolari è soggetta ad autorizzazione sanitaria temporanea rilasciata dall'Autorità Sanitaria previo parere favorevole della Azienda Sanitaria competente.

Tale autorizzazione temporanea potrà comprendere prescrizioni limitative in relazione alla specifica tipologia della manifestazione; le prescrizioni e le eventuali limitazioni dovranno tenere conto della durata della manifestazione, del menù adottato, delle caratteristiche strutturali e tecnologiche della singola struttura.

2) L'autorizzazione temporanea per la somministrazione di alimenti e bevande nel corso di sagre e feste è sostituita da una dichiarazione di inizio attività da sottoscrivere da parte del responsabile della manifestazione ai sensi della legge 15/1968, da presentarsi almeno 30 giorni prima della data di inizio della manifestazione. Nella domanda occorre inoltre dichiarare:

a. il periodo e gli orari di effettuazione della manifestazione;

b. le generalità degli iscritti al REC per le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande;

c. la conoscenza delle disposizioni contenute nel presente regolamento e dell'eventuale ordinanza sindacale di cui al successivo art. 59.

3) La domanda di cui al punto 1) del presente articolo dovrà essere presentata almeno 30 giorni prima della data di inizio della manifestazione.

La stessa dovrà essere corredata da:

a) una planimetria in scala utile del luogo dove si svolgerà la manifestazione con indicazione delle zone destinate alle varie attività,

b) una planimetria in scala 1:100 delle zone di preparazione, somministrazione e servizi;

c) relazione descrittiva dei locali e delle attrezzature e breve descrizione delle preparazioni degli alimenti, tale relazione dovrà specificare inoltre i criteri di pulizia, le modalità di approvvigionamento idrico e quelle adottate per la raccolta dei rifiuti.

4) La dichiarazione di inizio attività di cui al punto 2) del presente articolo dovrà contenere il periodo o le date e gli orari di effettuazione della manifestazione e il nome del legale rappresentante della manifestazione stessa; dovranno essere documentate le norme di sicurezza

antincendio e dovrà essere garantito che gli addetti alla somministrazione di alimenti e bevande siano in possesso dei requisiti di cui agli artt. 37 e 38 del DPR 327/80. Infine dovrà essere dichiarata la conoscenza delle disposizioni contenute nel presente regolamento e delle eventuali

Ordinanze Sindacali.

5) Le attività che si concretino nella sola somministrazione di prodotti alimentari non sono soggette all'obbligo di richiedere l'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 30 aprile 1962 n.283. Alla dichiarazione di cui al punto 4 dovrà essere allegata planimetria in scala utile del luogo dove si svolgerà la manifestazione.

## **ARTICOLO 59: REQUISITI GENERALI**

L'autorizzazione sanitaria temporanea per attività sagre e feste popolari con preparazione e somministrazione di alimenti e bevande è rilasciata dal funzionario responsabile del settore competente. Il Sindaco fissa, con propria Ordinanza, i requisiti necessari al rilascio della stessa, sulla base, per il primo anno di applicazione del presente regolamento dei seguenti principi:

1. tutte le strutture, gli stands e i box adibite a vendita, preparazione e somministrazione di alimenti all'interno della festa dovranno essere rifornite esclusivamente con acqua potabile in quantità sufficiente, attraverso condotte e dispositivi adeguati. Solo in casi eccezionali, potranno essere utilizzati serbatoi per l'accumulo dell'acqua potabile; questi dovranno essere collegati in linea con la fonte di approvvigionamento e privi di dispositivi "pass", dovranno essere costruiti in acciaio inox o altro materiale riconosciuto idoneo.

2. Tutti i contenitori per l'accumulo l'acqua potabile dovranno essere collocati in zone non accessibili al pubblico.

3. Dovranno essere previsti due distinti gruppi di servizi igienici: per gli operatori e per il pubblico. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguato alla manifestazione, gli stessi devono essere mantenuti in perfetto stato di efficienza e pulizia.

4. L'allontanamento dei reflui proveniente dai Servizi Igienici e da tutte le altre utenze, lavabi, lavastoviglie e ogni altro scarico dovrà essere realizzato in idonei materiali e dispositivi e recapitato con la pubblica fognatura. In casi particolari la USL potrà imporre l'installazione di pozzetti sgrassatori o di altri dispositivi atti al pretrattamento dei reflui.

5. I rifiuti solidi derivanti dall'attività di preparazione e somministrazione di alimenti nonché da qualsiasi altra attività svolta nel corso della festa dovranno essere raccolti in sacchi e in contenitori muniti di apertura a pedale e posti successivamente in aree protette e facilmente accessibili ai mezzi adibiti alla raccolta. Il titolare dovrà garantire la raccolta differenziata dei R.S.U. almeno per lattine di alluminio, vetro e materiale plastico. La raccolta dei RSU dovrà avvenire quotidianamente previo accordo con l'ufficio tecnico del Comune.



6. La conservazione e il deposito degli alimenti dovrà rispettare le norme d'igiene di cui al DPR 327/80, con particolare riguardo al rispetto delle temperature di conservazione. Dovranno inoltre essere previsti armadi o celle frigorifere in numero adeguato al fine di garantire la separazione fra pesce fresco, carni bianche, carni rosse, salumi, latticini, frutta e verdura. E' consentita la promiscuità tra diverse categorie di alimenti congelati e prodotti surgelati in confezioni originali a condizione del pieno rispetto delle prescritte temperature di conservazione.

E' inoltre vietato sottoporre a congelamento, al fine di procrastinare la conservazione, prodotti alimentari freschi o prodotti in origine congelati già sottoposti a scongelamento.

7. L'area adibita a preparazione dei cibi dovrà essere dotata di pavimentazione propria, lavabile e impermeabile, lavabo per la pulizia di mani e utensili, rotoli di carta asciugamani, idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti. All'interno di ogni struttura dovrà essere garantita la netta suddivisione tra diverse zone adibite a:

- preparazione e cottura
- scarico e stoccaggio alimenti
- lavaggio utensili

8. Per la somministrazione dei cibi dovranno essere utilizzate stoviglie monouso se non è installata una adeguata lavastoviglie.

9. Tutto il personale adibito al ricevimento, trasporto, preparazione, somministrazione di alimenti e bevande deve essere dotato di libretto di idoneità sanitaria.

10. In tutti gli stands e strutture adibite a preparazione e somministrazione di alimenti dovranno essere predisposti mezzi e dispositivi atti ad impedire l'accesso di animali indesiderati e prevenire le contaminazioni da possibili fonti di inquinamento.

11. La collocazione di griglie poste all'aperto per l'arrostimento delle carni, friggitrice, forni ed ogni altra possibile fonte di emissione di fumi dovrà prevedere una distanza non inferiore a ml 50 dalle abitazioni.

12. Se la manifestazione si svolge nel centro abitato essa non potrà protrarre le attività oltre le ore 24,00 dopo questo orario sono autorizzate unicamente operazioni di pulizia e il ripristino dell'area. Dalle ore 22,00 alle ore 24,00 dovrà essere garantito il rispetto del limite di rumore previsto per l'orario diurno.

13. Il titolare della manifestazione è tenuto al ripristino dell'area dello svolgimento della festa con particolare riguardo alla pulizia dei luoghi e alla rimozione di ogni tipo di rifiuto.

Per le manifestazioni occasionali o straordinarie della durata massima di 48 ore di può prescindere dei requisiti di cui al punto "3" a condizione della disponibilità di servizi igienici nelle immediate vicinanze della manifestazione.

#### **ARTICOLO 60: CIRCOLI E CLUB PRIVATI**

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. 773/1931, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, sono soggetti alle disposizioni previste nel presente regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

### **CAPITOLO 9 – Deposito e trasporto degli alimenti**

#### **ARTICOLO 61: DEPOSITI E MAGAZZINI DI ALIMENTI E BEVANDE**

I depositi all'ingrosso di sostanze alimentari devono essere autorizzati ai sensi della L. 283/62 e devono rispettare quanto previsto dal DPR 327/80, nonché i requisiti di cui al presente articolo.

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ed al rispetto del presente articolo, i magazzini ed i depositi di alimenti degli esercizi di vendita, anche se non direttamente comunicanti, e degli esercenti il commercio su area pubblica.

Tali locali devono:

1. avere soffitti intonacati o comunque tali da non creare inconvenienti igienici per le merci depositate;
2. essere asciutti e ben ventilati. L'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di aerazione forzata;
3. le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
4. le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuo, fino ad un'altezza di ml 2,00 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anche essi in materiale lavabile;
5. nel caso di magazzini di alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico, con acqua calda e fredda;
6. per l'attività in oggetto non possono essere utilizzati locali adibiti ad abitazione civile, ne' strutture con destinazione urbanistica che non consenta con l'atti vità di deposito di sostanze alimentari;
7. l'autorità sanitaria, previo parere delle UU.OO. di Igiene Pubblica e Veterinaria della Azienda U.S.L. in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio;
8. in relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo;
9. relativamente a depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne, latte e latticini si applicano le disposizioni di cui ai Decreti di recepimento della normativa comunitaria.

Per i depositi all'ingrosso di prodotti alimentari non deperibili e confezionati ermeticamente quali acque minerali, vini, liquori, bevande non alcoliche e alimenti in scatola muniti di imballo, si applica quanto disposto dal presente articolo limitatamente ai requisiti dettati dalle effettive esigenze d'igiene e di buona conservazione in rapporto alla natura ed alla caratteristica dei prodotti depositati.

## **ARTICOLO 62: TRASPORTO CARNE FRESCA**

Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi di trasporto autorizzati ai sensi dell'art.44 del DPR 327/80. Il trasporto deve avvenire con mezzi dotati di un sistema di chiusura ermetico, salvo i casi di carni fresche importate conformemente al D.Lgs 3/3/93 n.93 o nei casi di carni fresche in transito da paesi terzi con mezzi di trasporto sigillati.

I mezzi di trasporto devono rispettare quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare:

1. Le pareti interne e le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni nè da renderle nocive alla salute del consumatore. Le pareti, le ganciere e ogni parte interna deve essere facilmente pulibile e disinfettabile.
2. Deve essere presente un dispositivo atto ad impedire ogni possibile fuoriuscita di liquidi.
3. Per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti nonché di carni in pezzi non imballati, devono essere utilizzati dispositivi di sospensione in acciaio inox, alluminio o altro materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento. Tale obbligo non si applica alle carni congelate provviste di involucro o imballaggio igienico.
4. I veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche non possono essere adibiti al trasporto di animali vivi o a prodotti che possono contaminare le carni.
5. Le carni fresche non possono essere trasportate in uno stesso veicolo insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche.

6. Le carni fresche imballate non possono essere trasportate nello stesso mezzo di trasporto con le carni non imballate a meno che lo stesso mezzo non sia munito di una adeguata separazione fisica.

7. Il trasporto della carne fresca deve avvenire con dispositivi atti a mantenere una temperatura interna "a cuore" non superiore a + 7°C per le carcasse e loro parti e non superiore a +3° per le frattaglie.

8. E' altresì consentito il trasporto di carni appena macellate a temperature superiori ai limiti destinate ai laboratori di sezionamento o a macellerie situate nelle immediate vicinanze del macello, a condizione che detto trasporto non superi la durata di 1 ora per motivi connessi con la maturazione delle carni.

#### **ARTICOLO 63: CONSEGNA PRODOTTI ALIMENTARI A DOMICILIO**

Il trasporto dei prodotti alimentari deperibili da panifici, negozi di vendita diretto al domicilio del consumatore finale è consentito esclusivamente alle seguenti condizioni:

1. gli automezzi devono essere provvisti di un vano o contenitore destinato esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari, a perfetta chiusura, che garantisca la protezione dalla polvere e da altre fonti di contaminazioni.

2. Il pane e gli altri eventuali prodotti da forno assimilabili, oggetto di ogni singola consegna, deve essere involto in incarti "per alimenti" e deve essere corredato dal relativo scontrino fiscale.

#### **ARTICOLO 64: TRASPORTO DI ALIMENTI SURGELATI**

I veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti sono soggetti al rilascio della preventiva autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art 44 del DPR 327/80, che viene rilasciata dall'autorità sanitaria sulla base del parere igienico-sanitario delle UU.OO. di Igiene Pubblica e Veterinaria della Azienda USL, in relazione ai requisiti fissati dal Decreto 25 settembre 1995 n. 493.

### **CAPITOLO 10 - Norme finali**

#### **ARTICOLO 65: INSEDIAMENTI NEI CENTRI STORICI**

Per gli insediamenti esistenti nel centro storico, nei centri storici minori, negli edifici storici e nelle zone di interesse storico, artistico e ambientale sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 6 e 8 del DPR 303/56 per quanto riguarda altezza, illuminazione, areazione; salvo il caso della dotazione dei servizi igienici per il personale e per i consumatori, qualora ancora mancanti che dovranno essere realizzati entro due anni dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento.

I servizi igienici di cui all'art. 13, punto 5, e art. 20 punto 3, nel caso non sia oggettivamente possibile reperire spazi ove realizzare servizi per il pubblico, questo potrà usufruire di quello per il personale. I servizi igienici per i consumatori non dovranno comunque, essere in comune con quelli di altri esercizi.

#### **ARTICOLO 66: NORME TRANSITORIE**

Fermo restando la sussistenza dei requisiti necessari all'ottenimento del parere di idoneità, di cui alla normativa vigente, le norme di cui al presente Regolamento non si applicano agli esercizi e impianti che sono già in possesso dell'autorizzazione sanitaria e annonaria alla data di entrata in vigore delle norme stesse, anche nel caso di subingresso, salvo per quanto previsto dal successivo art. 69, e, comunque per quanto riguarda i servizi igienici, se ancora inesistenti, valgono le norme di cui all'art. 65.

Sono abrogate e integrate le disposizioni regolamentari del Comune in contrasto con il presente Regolamento.

#### **ARTICOLO 67: ADEGUAMENTI**

Qualora nelle materie contemplate nel presente regolamento, Leggi nazionali o Direttive comunitarie recepite dallo Stato italiano, provvedimenti legislativi, normative e disposizioni aventi valore di legge nazionali e regionali stabilissero in tutto o in parte norme diverse, queste si intendono automaticamente acquisite al presente Regolamento, salvo quanto previsto dall'art.65.

#### **ARTICOLO 68: ESCLUSIONI**

Le norme di cui al presente Regolamento non si applicano nei casi di produzione, somministrazione, deposito e trasporto di alimenti nei casi di calamità e emergenza e in tutti casi in cui il Sindaco, qualora fondati e gravi motivi ne giustifichino il provvedimento, ordini iniziative in deroga al presente Regolamento.

#### **ARTICOLO 69: SANZIONI**

Le violazioni alle norme del presente Regolamento, ove non costituiscono reato e non siano sanzionate da Leggi e Decreti, sono punite con il pagamento di una sanzione amministrativa, come previsto dall'art. 106 e seguenti del R.D.3.3.1934 n. 383, nell'ambito dei minimi e dei massimi prefissati che saranno stabiliti con apposita Ordinanza del Sindaco ai sensi del Capo I della Legge 24 novembre 1981 n. 689.