

COMUNE DI SAN GIOVANNI VALDARNO
(Provincia di Arezzo)

**REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE IN MATERIA DI
ALIMENTI E BEVANDE, IN ATTUAZIONE DELL'ART. 5 DELLA
L.R. 17 OTTOBRE 1983, N. 69 COME MODIFICATA CON
L.R. 14 APRILE 1990, N. 48.**

Approvato con delibera C.C.N. 22 del 25.05.1998, esecutiva il 22.06.1998.

ART. 1 AMBITI E ORGANI DI VIGILANZA

I Servizi o Unità Operative di Igiene Pubblica e Veterinaria, per quanto di 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, trasporto, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, sui semilavorati 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.

ART. 2 PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITA' SANITARIA

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stesso, le UU.OO di Igiene Pubblica e/o Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, proponendo un adeguato 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.

ART. 3 IRREGOLARITA' DELLE MERCI

Le UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria:

- quando abbiano fondato motivo di sospetto o certezza che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge, attivano le procedure per il sequestro e, nei casi ritenuti necessari, eseguono campionamento da sottoporre ad analisi.

Le merci tenute 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 chiare indicazioni non ne dimostrino la diversa destinazione.

ART. 4 SEQUESTRO

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

ART. 5 LIBRETTO IDONEITA' SANITARIA

5.1 Procedure per il rilascio e rinnovo libretto di idoneità sanitaria

Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della Legge 283/62 viene rilasciato o rinnovato dall'Autorità Sanitaria del Comune di residenza del richiedente o dall'Autorità Sanitaria ove ha il domicilio sanitario, con le modalità previste dagli artt. 37-38-39-40-41 del D.P.R. 327/80.

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 verrà rilasciato in ottemperanza al protocollo e susseguente regolamento regionale (vedasi delibera G.M. n. 3083 del 27.3.95 e delibera n. 4554 del 18.12.1995).

5.2 Tenuta libretto di idoneità sanitaria

I libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

5.3 Rinnovo libretto di idoneità sanitaria

Il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria deve essere effettuato entro la scadenza annuale.

5.4 Accertamenti estemporanei

L'U.O. di Igiene Pubblica competente può, motivatamente, disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi attraverso i medici in servizio presso le UU.SS. locali e, se del caso, proporre al Sindaco l'adozione dei provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

ART. 6 AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 e possedere i requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/80 (e del presente regolamento).

6.1 Domanda di autorizzazione

La domanda per ottenere una autorizzazione sanitaria inoltrata all'autorità sanitaria competente, ai sensi e secondo le modalità previste dagli artt. 25 e 26 del D.P.R. 327/80, deve essere inoltre corredata dai seguenti allegati:

- planimetria non inferiore a 1:1000 della zona;
- pianta planimetrica in scala non inferiore a 1:100 con le dimensioni, la destinazione d'uso dei singoli locali e la localizzazione delle apparecchiature fisse e mobili in uso;
- certificato agibilità dei locali o similari;
- relazione tecnica che comprenda:

- a) caratteristiche dei locali (indicare anche il numero dei servizi igienici per gli addetti ed eventualmente per il pubblico);
- b) tipo e funzione delle attrezzature (anche eventuali apparecchi per ricambi d'aria, canna fumaria e relativo percorso);
- c) metodi di conservazione degli alimenti (materia prime e prodotti finiti);
- d) tipo di approvvigionamento idrico (se trattasi di pozzo privato allegare certificato di potabilità chimica e batteriologica);
- e) indicare settore per armadietti spogliatoio e armadietto per sostanze ed attrezzature destinate alla pulizia dei locali;
- f) schema smaltimento dei reflui;
- g) modalità di smaltimento rifiuti solidi;
- h) numero addetti previsti;
- i) descrizione delle modalità di lavorazione (ciclo produttivo) dalla materia prima fino al prodotto finito;
- l) certificato di conformità dei vari impianti (elettrico, termico, ecc...) ai sensi della Legge 46/90;

Inoltre valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie, per quanto riguarda:

- impianti di macellazione;
- laboratori di sezionamento;
- laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
- laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr.;
- depositi di carni fresche;
- depositi di pollame;
- laboratori per produzione e commercializzazione di prodotti della pesca;

ART. 7 REQUISITI IGIENICO SANITARI

7.1 Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Gli esercizi di cui all'art. 6 devono rispettare i seguenti requisiti generali:

1. Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 303/56 e D.P.R. 626/94, fatte salve le deroghe previste e la normativa comunale di igiene edilizia vigente in materia.

2. I locali di preparazione e produzione alimenti devono avere un'altezza media di almeno mt. 2,70.

3. I locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere un'altezza minima di mt. 2,40.

4. Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a mt. 2.

5. I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile e costruiti in modo da consentire una rapida, facile e completa pulizia.

6. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, ad esclusivo uso del personale, in rapporto al numero dei dipendenti, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro, ma comunque all'interno del locale destinato all'attività.

Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere solo WC o turca;
- locale precedente il locale di cui sopra (antibagno), dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, erogatore di sapone liquido o in polvere, asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica. Detto locale antibagno può essere in comune con quello riservato agli utenti, il lavabo o i lavabi devono essere a comando non manuale.

La superficie minima complessiva di tale locale deve essere pari a mq.2.

7. In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica.

I locali cucina e i locali di preparazione ove comunque è prevista la cottura degli alimenti nonché i locali consumazione devono essere dotati di finestratura, che se inferiore ad 1/8 previsto dalla legge, mai comunque inferiore a 1/14, rispetto alla superficie del pavimento, potrà essere integrata con un sistema di ricambio d'aria artificiale.

La porta-finestra potrà essere considerata finestratura purchè munita di controporta a reticella dotata di molla.

Le aperture fenestrate devono essere munite di reticella antinsetto e le porte di tende e bacchette. Eventuali altri dispositivi antinsetto sono da intendere ad integrazione e comunque da posizionare alle aperture di accesso e lontano dai tavoli di lavoro e di consumazione.

8. Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno mt.1,00 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10.

Sono ammesse le singole attrezzature di cottura dotate di dispositivi di assorbimento di vapori e fumi.

9. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile, così come previsto dalla Legge 283/62 e 236/88.

Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi chimica annuale e batteriologica semestrale.

Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione.

10. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti, scompartimenti o contenitori ben distinti e separati dai prodotti non alimentari in modo tale da evitare contaminazione crociata.

11. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto e tali da mantenere l'alimento alla temperatura prevista dall'art. 31 del D.P.R. 327/80 e sue modificazioni.

12. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi.

13. Nei locali di produzione, nei magazzini e depositi di sostanze alimentari è vietato l'ingresso e la permanenza di personale non munito di libretto di idoneità sanitaria.

14. Devono essere effettuati controlli e trattamenti periodici disinfestanti e derattizzanti dei locali (blatte, acari, mosche, topi, ecc...).

15. E' vietato l'ingresso e la permanenza di qualsiasi specie animale nei depositi e laboratori di produzione di sostanze alimentari.

16. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si attuano le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.

7.2 Fermo restando quanto previsto dalla Legge 287/91 ed in particolare la classificazione di cui all'art. 5, si indicano di seguito i requisiti igienico sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi paragrafi.

7.3 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. Almeno un vano o zona dispensa, la cui superficie va computata a parte da quella della cucina, per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigoriferi dotati di appositi contenitori o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati.

L'eventuale vano magazzino deve essere localizzato in modo tale da avere, preferibilmente, accesso diretto dall'esterno e comunque mai attraverso il locale di preparazione.

b. Un locale preparazione distinto nei seguenti settori:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.

c. Il locale di preparazione deve avere una superficie minima complessiva così determinata:

- fino a 30 posti tavola mq. 15;
- oltre i 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 la superficie deve essere incrementata di mq. 0.20 per ogni posto tavola.

d. Individuare un settore diverso dal locale di preparazione fornito di idoneo mobilio per il deposito di: posate, tovaglie, tovaglioli, vasellame, vetriere, bevande ecc...

e. Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

f. 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 una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.

Fra la cucina e la sala da pranzo non è permesso nè il transito nè la sosta del pubblico.

g. Attrezzature idonee per l'eventuale esposizione di pietanze tali da garantire le temperature previste dall'art.31 del D.P.R. 327/80.

h. Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, forniti di antibagno, facilmente individuabili con apposite indicazioni.

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 30 posti tavola: un lavandino, un gabinetto;

-Fino a 50 posti tavola: servizio per donne con un lavandino e un gabinetto; servizio per uomini con un lavandino e un gabinetto;

-Fino a 100 posti tavola: servizio per donne con due lavandini e due gabinetti; servizio per uomini con due lavandini e due gabinetti;

-Fino a 150 posti tavola: servizio per donne con tre lavandini e tre gabinetti; servizio per uomini con tre lavandini e tre gabinetti.

-Oltre 150 posti a tavola l'Autorità Sanitaria potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

i. Un locale, settore o armadio per il deposito di sostanze e attrezzature utilizzate per la pulizia e la disinfezione.

Alle caratteristiche di cui sopra possono essere fatte deroghe in base al ciclo produttivo.

7.4 Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da consumare a distanza in collettività.

La produzione di pasti da consumare a distanza in collettività è soggetta al rilascio di autorizzazione ai sensi della L.283/62.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

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

1. n.pasti

100 pasti per ogni addetto alla preparazione

2. conservazione materie prime

2a) depositi non refrigerati

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

2b) 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, al personale, alla conservazione sono riferiti a turno di lavoro.

Il numero finale dei pasti autorizzati è dato dal valore più basso ottenuto dai cinque elencati.

Se il ciclo produttivo è dotato di attrezzature automatiche o semiautomatiche il numero degli addetti può non condizionare il numero dei pasti.

La zona di smistamento dei contenitori pronti non deve essere direttamente comunicante con il locale di confezionamento.

7.5 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione per mensa/self-service.

L'esercizio dell'attività di mensa/self-service 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 ed al paragrafo 7.1, si applicano i requisiti di cui al paragrafo precedente, fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale, in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

Qualora nella mensa si provveda al solo sporzionamento dei pasti, questo dovrà avvenire in un settore separato dalla zona consumazione, fornito delle seguenti attrezzature:

- 1) un lavello a doppia vasca,
- 2) armadi deposito stoviglie;

- 3) eventuale lavastoviglie;
- 4) tavolo di appoggio;
- 5) scaffalature;

7.6 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per pizzeria- friggitoria- creperia e similari.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. Un locale preparazione di superficie non inferiore a mq.10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;

b. requisiti di cui alle lettere a. e i. del precedente paragrafo 7.3.

7.7 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar e similari.

Sono soggette ad autorizzazione sanitaria le seguenti attività:

- preparazione di panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts;
- somministrazione di pizzette surgelate, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, piatti monodose.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80, dal paragrafo 7.1 e dal paragrafo 7.3, lettere e.i., sono necessari i seguenti requisiti:

a. una zona di preparazione non inferiore a mq.6;

b. un locale magazzino idoneamente dimensionato.

c. un servizio igienico a disposizione degli avventori.

d. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande; se trattasi di alimenti non confezionati le vetrine devono essere apribili solo dalla parte degli addetti.

e. la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts ed assimilabili, nonchè ogni prodotto venduto senza originaria confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.

f. una lavastoviglie.

g. una zona spogliatoio per il personale addetto, dotata di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

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 a. (ex art. 231 T.U.LL.SS. 1265/34).

7.8 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di gelato e similari

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80, dal paragrafo 7.1, sono necessari 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 delle materie prime;

c. idonee attrezzature per il mantenimento del prodotto finito in attesa della distribuzione.

d. contenitori e vetrine refrigerate atte a proteggere i prodotti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti ed a conservarli anche quando la loro esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.

e. una zona spogliatoio per il personale addetto, dotata di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

f. Un locale, settore o armadio per il deposito di sostanze e attrezzature utilizzate per la pulizia e la disinfezione.

g. nel caso che la produzione di gelato venga effettuata con macchinari automatici la superficie del locale può essere ridotta di conseguenza.

7.9 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata

L'autorizzazione sanitaria per pasticceria dolce e salata autorizza alla preparazione dei seguenti prodotti:

- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria dolce e salata.

Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a mq.15.

b. un locale deposito per la conservazione delle materie prime;

c. per i prodotti semilavorati, citati nella relazione di ciclo produttivo, è consentita la congelazione nelle fasi intermedie, mediante attrezzatura riconosciuta idonea.

E' vietata la commercializzazione o cessione a terzi a qualsiasi titolo dei prodotti portati a congelazione nei propri esercizi.

Gli alimenti da congelare devono essere inseriti in apposite buste o altro contenitore adeguato per gli alimenti, chiusi in modo da consentire la rimozione del prodotto senza infrangere l'involucro (termosaldata, ecc....). L'involucro deve recare apposita etichetta compilata con inchiostro indelebile e resistente alle particolari condizioni microclimatiche in cui viene a trovarsi.

L'etichetta deve essere collocata sulla confezione in modo tale da non poter essere rimossa o sostituita senza infrangere la confezione stessa.

Sull'etichetta deve essere indicato:

- a) denominazione commerciale e sede dell'esercizio dove è avvenuta la congelazione;
- b) denominazione commerciale dell'alimento contenuto;
- c) peso dell'alimento prima della congelazione;
- d) data della congelazione.

Una volta che la confezione è stata aperta l'alimento deve essere completamente scongelato e utilizzato entro le 24 ore dal termine dello scongelamento.

Non è consentito ricongelare il prodotto scongelato nè aprire le confezioni congelate per prelevare solo parte del prodotto.

Il frigorifero/congelatore utilizzato per il processo di congelazione non potrà essere utilizzato anche per la conservazione di tutti gli alimenti congelati e/o surgelati.

d. i prodotti finiti devono essere idoneamente mantenuti in attesa della distribuzione;

e. una zona spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

f. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

7.10 Somministrazione in pertinenze esterne

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

- collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;
- 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.
- la somministrazione in pertinenze esterne è alternativa e non aggiuntiva dei posti a tavola autorizzati.

7.11 Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari e ortofrutticoli

Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1 (ad esclusione di quanto previsto al punto 6. e fatto salvo quanto previsto dal D.P.R. 303/56), il rispetto dei seguenti requisiti:

- a. locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.;
- b. una zona munita di lavabo dotato di acqua potabile;
- c. nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a mq.400 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso.

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

Gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio devono garantire inoltre quanto segue:

1. Attrezzature

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

2. Banchi e vetrine

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste dal DPR 327/80.

3. Alimenti non confezionati

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse, debbono rispettare quanto previsto dalle norme di legge sull'etichettatura.

Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti o protezioni.

7.12 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari e ortofrutta

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza alla cottura di legumi, verdure, frutta e polente.

Per il rilascio della autorizzazione sanitaria, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. apposito locale dotato di:

1-lavello a doppia vasca fornito di acqua potabile.

2-piano cottura con idoneo impianto di aspirazione;

3-piano di lavoro

4-settore o armadio per il deposito di sostanze e attrezzature utilizzate per la pulizia e la disinfezione.

b. attrezzature per l'esposizione dei prodotti in modo da impedirne la contaminazione esterna ed un frigorifero per la conservazione a medio termine del prodotto.

7.13 Requisiti igienico sanitari per rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche destinate al consumatore finale.

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza la preparazione di prodotti di gastronomia destinati al consumatore finale, escludendone la somministrazione.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1., sono necessari i seguenti requisiti:

- a. requisiti previsti ai punti a.b.e. del paragrafo 7.3.
- b. locale cucina con superficie minima di mq.15.
- c. Attrezzature per la conservazione dei prodotti, e se del caso, alle temperature previste dall'art.31 del D.P.R. 327/80.

7.14 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita delle carni di cui all'art.29 del R.D. 3298/28.

Per la vendita di carni, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, è necessaria autorizzazione sanitaria nel 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 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.
- e. l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile 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 dalle vigenti norme di legge.

7.15 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di macelleria.

L'autorizzazione sanitaria di cui sopra viene rilasciata, per la vendita al consumatore finale, secondo quanto previsto dal DPR 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n.15/90 e n.12/91.

7.16 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati.

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21 dicembre 1992,n.58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30 dicembre 1993, n.105, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

-le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati, non ossidabili;

-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.

7.17 Chioschi per la vendita di prodotti alimentari.

La vendita di prodotti alimentari nelle strutture definite chiosco, installate in un posto fisso ed in strutture inamovibili, è consentita per i seguenti prodotti:

- 1) frutta e verdura;
- 2) prodotti alimentari 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 originale e sigillata;
- 7) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna.
- 8) La vendita di funghi e tartufi è consentita nel rispetto delle leggi nazionali e regionali vigenti.

Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi.

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

7.18 Attività di preparazione e vendita di prodotti alimentari all'interno dei Chioschi

Per l'attività di preparazione di alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della Legge 283/62 e D.P.R. 327/80 e i requisiti di cui ai punti del presente regolamento previsti per le varie tipologie di attività produttiva.

Il chiosco deve essere, comunque, dotato delle attrezzature idonee alla conservazione dei prodotti posti in vendita.

Deve essere rispettato quanto previsto dal punto 11 del paragrafo 7.1.

I chioschi devono avere:

- pavimenti e pareti di materiale lavabile e disinfettabile;
- un impianto di acqua potabile;
- contenitori per la raccolta di rifiuti solidi;
- rete di smaltimento degli scarichi liquidi, collegata alla rete fognante o altro sistema ritenuto idoneo dal regolamento comunale.

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti e conservati secondo la specie, in modo distinto e separato.

ART.8 PREPARAZIONE E VENDITA PER COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

8.1 Definizione di vendita itinerante

Si definisce itinerante la vendita effettuata con mezzi mobili.

8.2 Autorizzazione alla preparazione alimenti in forma itinerante

La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita in loco deve essere autorizzata ai sensi della L.283/62 e DPR 327/80.

8.3 Requisiti mezzi mobili per la preparazione e la vendita

I mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e debbono rispettare i seguenti requisiti:

a. rivestimento interno completo del mezzo, utilizzando materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile;

b. lavello dotato di acqua potabile dotato di distributore automatico di sapone e di asciugamano a perdere.

Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico.

c. attrezzature ed utensili che garantiscono la separazione tra i diversi prodotti: alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi; porchetta; salumi; formaggi, alimenti in scatola.

d. vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo, idonee alla conservazione degli alimenti.

e. contenitori chiusi per la conservazione di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o conservazione (es.pane).

f. contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti.

g. contenitore destinato al deposito separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Il titolare dell'attività dovrà dichiarare dove intende rimettere solitamente il mezzo ed indicare le modalità previste per il mantenimento degli alimenti invenduti durante i periodi di non attività al fine di permettere la prevista vigilanza.

8.4 Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti

E' proibita sui mezzi mobili la preparazione e trasformazione dei seguenti prodotti:

a. pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina ed acqua con o senza zuccheri, nonchè la pasticceria frita, farcita o non);

b. prodotti a base di uova o loro derivati;

c. panna fresca;

d. preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la trasformazione tramite cottura);

e. preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti

8.5 Vendita su area pubblica dei prodotti ittici

Le attrezzature utilizzate per la vendita su area pubblica dei prodotti ittici ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati alla vendita su area pubblica devono rispondere ai requisiti dettati dalle vigenti leggi regionali.

ART.9 PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI IN OCCASIONE DI SAGRE, FESTE E FIERE

L'autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata dal Sindaco nel rispetto comunque dei seguenti requisiti:

-il personale addetto, anche saltuariamente e/o occasionalmente alla vendita e/o somministrazione di alimenti e bevande deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria e di idoneo abbigliamento di colore chiaro. Quello addetto alla preparazione deve essere dotato anche di idoneo copricapo per il contenimento della capigliatura;

-i tavoli di consumazione devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;

-i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.

E' consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti, qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stesse (lavastoviglie);

è comunque vietato l'uso di vasche e/o tinozze non dotate di acqua potabile corrente calda e fredda;

-il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;

-deve essere disponibile, per la distribuzione, acqua potabile tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da rete privata con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;

-i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori, al riparo da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge, secondo i diversi tipi di alimenti (anche vetrine refrigerate);

-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 dalla manifestazione, dovrà essere garantita un'adeguata e sufficiente presenza di contenitori per la raccolta dei rifiuti;

-le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;

-deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici (almeno 1 ogni 60 posti tavola);

LOCALE PREPARAZIONE:

Il locale o ambiente destinato alla preparazione degli alimenti deve avere le seguenti caratteristiche:

- superficie minima coperta mq. 20;

- altezza minima mt. 2,70;

- pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo;

- pareti uniformi e lavabili fino ad un'altezza di mt.2;

-idonei sistemi di protezione antiinsetto anche in sostituzione delle reticelle (lampade U.V.);

- illuminazione ed aereazione rispondenti alle dimensioni del locale od ambiente;

- un numero adeguato di lavelli in rapporto alla diversa tipologia degli alimenti manipolati. Un lavello deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;

- sostanze ed attrezzature non destinate alla alimentazione devono essere conservate separatamente;

- deve essere disponibile un servizio igienico (anche di tipo chimico) ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione ed almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale WC con comando non manuale per

l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria.

Il locale preparazione deve inoltre essere dotato di:

- 1) un piano di vendita distinto da quelli di preparazione;
- 2) un frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:

- carni
- carni avicunicole
- verdure
- paste alimentari fresche
- salumi e formaggi

In specifico tutte le carni, compresa la selvaggina, devono essere state sottoposte a controllo veterinario ed essere accompagnate dalla relativa certificazione.

E' consentito il trasporto e la vendita della porchetta fuori del frigorifero durante la fase del raffreddamento naturale. Gli arrostiti non devono essere lasciati raffreddare naturalmente ma in frigo e devono essere conservati a temperatura inferiore a + 10 C.

Gli alimenti cotti da consumare caldi devono essere mantenuti ad una temperatura compresa tra 60 e 65 C.

I prodotti a base di latte e/o uova devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 4 C.

- 3) Scaffalatura idonea per il mantenimento delle stoviglie e utensili per la cucina.
- 4) Piani di lavoro lavabili in numero adeguato alle diverse tipologie alimentari manipolate.
- 5) Idonei contenitori per il pane, chiusi e sollevati da terra.
- 6) Contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi.

In relazione dovranno essere inoltre indicate le modalità previste per il mantenimento termico degli alimenti rimasti invenduti durante i periodi di non attività.

Si ricorda che è divieto assoluto preparare alimenti in cucine non autorizzate, quindi anche quelle delle civili abitazioni.

Al ripristino igienico ambientale dovrà provvedere il presentatore della domanda, entro 3 (tre) giorni dalla chiusura della manifestazione.

CASI PARTICOLARI:

- Frutta secca;
- Frutta candita;
- Prodotti olivari;
- Dolciumi;
- Funghi;
- Altri prodotti similari;

La vendita dei prodotti sopra richiamati può essere consentita esclusivamente a condizione che gli stessi siano esposti e protetti da idonee vetrine atte a preservarli da agenti inquinanti e ad evitare il libero servizio da parte degli acquirenti.

I banchi di vendita debbono essere ricompresi entro l'area coperta da appositi ombrelloni o da altre strutture similari.

- Caldarroste;
- Croccanti;
- Brigidini;
- Zucchero filato;
- Altri prodotti similari;

La produzione deve avvenire in una zona protetta dal pubblico e da agenti inquinanti. A tale scopo, detto spazio dovrà avere protezioni laterali e superiori.

Dovrà essere disponibile un lavello per il lavaggio degli utensili e delle attrezzature, fornito di acqua potabile mediante dispositivo di allacciamento

alla rete idrica comunale o ad apposito deposito di sufficiente capacità, nonchè di idoneo impianto per la raccolta o smaltimento in fognatura dello scarico.

Dovranno essere disponibili idonei piani di lavoro aventi superfici lisce, integre, facilmente lavabili e disinfettabili.

Per la vendita degli alimenti prodotti dovranno essere utilizzate vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente dalla parte interna, atte a proteggere gli alimenti sfusi da polvere o da altri agenti inquinanti.

PREPARAZIONI E SOMMINISTRAZIONI VIETATE

- Pizze condizionate con mascarpone, frutti di mare e assimilabili;
- Carpacci;
- E' vietata la pelatura manuale delle patate;
- E' vietata l'introduzione di carni previamente macinate. L'eventuale macinatura deve essere effettuata in loco e al bisogno.
- E' vietata la preparazione della pasticceria fresca (esclusi gli impasti di farina d'acqua con o senza zuccheri, nonchè la pasticceria frita, farcita e non).
- E' vietata la somministrazione di alimenti contenenti uova non sottoposte a trattamento termico.
- E' vietata la somministrazione di cozze, ostriche, vongole e simili crudi.

STRUTTURE FISSE (o assimilabili)

Tali strutture saranno autorizzate (in quanto dotate dei relativi requisiti) ai sensi dell'Art.2 della Legge 283/62.

STRUTTURE PRECARIE

Hanno la caratteristica della temporaneità (max 30 giorni) e sono soggette a limitazioni per quanto concerne gli alimenti di cui è possibile la preparazione (il menù è parte integrante della Autorizzazione rilasciata ai sensi dell'Art.2 della L.283/62).

ART.10 CIRCOLI

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.

ART.11 DEPOSITI ALL'INGROSSO

11.1 Requisiti dei locali

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed all'art. 7, paragrafo 7.1, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture fenestrate o con impianti di aerazione forzata;
- le porte verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere senza soluzioni di continuo ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere in materiale lavabile;

11.2 Movimento veicoli

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.

11.3 Depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne, prodotti a base di latte.

Relativamente a depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne e latte, si applicano inoltre le disposizioni della normativa comunitaria.

ART.12 MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

I proprietari dei mezzi di trasporto di cui all'Art.43 del DPR 327/80 devono dare preventiva comunicazione ai Servizi o UU.OO.Igiene Pubblica e/o Veterinaria del tipo di veicolo, delle caratteristiche tecniche dello stesso e del numero di immatricolazione. Per i mezzi di trasporto per i quali è necessaria l'autorizzazione sanitaria valgono le disposizioni dell'art. 44 del D.P.R. 327/80.

ART. 13 NORME PER LA COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA DEI FUNGHI EPIGEI FRESCHI E CONSERVATI

Valgono le norme di cui alle leggi nazionali e regionali vigenti in materia

ART. 14 DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE

Si rimanda a quanto previsto dagli artt. 32-33 e 34 del D.P.R. 26.3.1980, n. 327.

ART. 15 SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE AL DOMICILIO DEL CONSUMATORE

L'attività di cui all'art. 3, comma 6 lettera a) della Legge 287/91 è a tutti gli effetti attività di pubblico esercizio.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per la somministrazione di alimenti e bevande al domicilio del consumatore, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

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

1. n.pasti

100 pasti per ogni addetto alla preparazione

2. conservazione materie prime

2a) depositi non refrigerati

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

2b) celle frigorifero

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

Il trasporto degli alimenti al domicilio del consumatore finale deve avvenire con idoneo mezzo di trasporto e nel rispetto delle temperature previste per legge, raggiunte mediante abbattitore di temperatura (per i freddi) e in contenitori termici (per i caldi).

ART. 16 SANZIONI

I contravventori alle disposizioni contenute nel presente regolamento sono puniti con l'ammenda da £. 500.000 a £. 1.500.000.

ART. 17 DOCUMENTAZIONE NECESSARIA

Per l'esercizio ex novo delle attività fin qui trattate, l'interessato dovrà produrre all'Amministrazione Comunale il **PARERE FAVOREVOLE** espresso dalla competente U.S.L. dal quale risulti che i locali e le attrezzature hanno i requisiti igienico sanitari previsti per legge.

Tale parere dovrà essere prodotto anche in caso di trasferimento e ampliamento dell'attività e, in caso di subingresso, quando siano state apportate modifiche rispetto all'autorizzazione sanitaria esistente.

Quando con il subingresso vengono mantenute le condizioni igieniche sanitarie preesistenti dei locali e dell'attività, l'interessato può presentare, in alternativa al parere U.S.L., apposita dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà.

ART.18 DISPOSIZIONI FINALI

Le disposizioni contenute nel presente testo si applicano a tutti gli esercizi soggetti ad autorizzazione dopo l'entrata in vigore del Regolamento.

Le attività esistenti ed autorizzate ubicate in zona A del P.R.G. vigente (Centro Storico) possono essere mantenute con le caratteristiche esistenti al momento del rilascio dell'autorizzazione in deroga ai requisiti di cui al presente regolamento.

Per le attività ex novo o per variazioni di tipologia di attività verranno valutate di volta in volta le possibili deroghe da concedere, fatti salvi i requisiti minimi di garanzie igienico sanitarie risultanti dal parere di cui all'art. 17.