

Titolo III

Igiene degli alimenti e delle bevande

CAPITOLO I

Disposizioni generali

Art.125

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 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. Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, il Sindaco, su proposta delle UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria, ne ordina l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per l'esercizio di quanto prescritto.

Art.126

Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria

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

- 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.

Il Sindaco, fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, su proposta delle UU.OO. competenti, adotta i provvedimenti di cui all'art.15 della L.283/62 ed all'art.22 del D.P.R.327/80.

Art.127

Irregolarità delle merci

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

- 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 eseguono campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;
- quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi 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 al Sindaco 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 inoppugnabili non ne dimostrino la diversa destinazione.

Art.128 *Sequestro*

Per le merci il sequestro può essere disposto, qualora la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica e deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art.20 D.P.R.327/80.

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per i locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti, qualora la loro libera disponibilità rappresenti un pericolo per la salute pubblica e deve essere effettuato secondo le modalità previste dal capo II del DPR 571/82.

Art.129 *Libretto di idoneità sanitaria - Conservazione -Rinnovo*

1.- Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art.14 della L.283/62 viene rilasciato o rinnovato dalle UU.OO. di Igiene Pubblica dell'Azienda USL 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.

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

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

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

Art.130 *Accertamenti estemporanei.*

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.

Art.131 *Igiene del Personale*

Il personale in qualsiasi forma addetto alla manipolazione di alimenti e bevande ha l'obbligo:

- a) della massima pulizia, in particolare delle mani, delle unghie e degli avambracci;
- b) di avere unghie corte;

- c) di mantenere pulite le eventuali medicazioni che siano compatibili con l'attività lavorativa, qualunque sia la loro forma(bende,fasce,cerotti);
- d) di avere sopraveste pulita, di colore chiaro, grembiule e giacca sempre di colore chiaro; la divisa da lavoro del personale non addetto direttamente alla preparazione di alimenti, può essere di foggia e colori diversi, purchè sempre rispondente al requisito della massima pulizia;
- e) di avere idonei copricapo adatti a contenere realmente la capigliatura. Da tale obbligo è esonerato il personale addetto alla preparazione di bevande (es.caffè) che non implicano complicate e particolari manipolazioni.
- f) di eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In modo particolare dovranno essere seguite le regole fondamentali per impedire ai germi patogeni di contaminare gli alimenti e di moltiplicarsi in essi.

Capitolo II

Esercizi pubblici - Laboratori - Esercizi di vendita di alimenti Depositi all'ingrosso

Art.132

Autorizzazione sanitaria

Tutti gli esercizi di produzione,preparazione e confezionamento,ivi 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 L.283/62.

Gli alberghi e gli esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo unico della Legge 16.06.1939 n° 1112 devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 231 del T.U.LL.SS. R.D. 27.07.1934 n° 1265.

Tutti gli esercizi di vendita di carni devono essere autorizzati ai sensi dell'art.29 R.D. 20.12.1928 n° 3298.

Tutti gli esercizi di vendita di prodotti ittici devono essere autorizzati ai sensi della Legge Regionale 21.12.1992 n° 58.

Le latterie devono essere autorizzate ai sensi dell'art.22 del R.D. 09.05.1929 n° 994.

I veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi o congelati, i veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti e le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse, devono essere autorizzati ai sensi dell'art.44 del DPR 327/80.

veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione a privati, devono essere autorizzati ai sensi dell'art.44 del DPR 327/80, perchè equiparati al trasporto per la distribuzione ai dettaglianti.

Le autorizzazioni sanitarie sono rilasciate dal Sindaco previo parere dell'U.O. Igiene Pubblica o Veterinaria dell'Azienda USL.

Art.133

Domanda di autorizzazione

La domanda per ottenere l' autorizzazione sanitaria inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dagli artt.25 e 26 del DPR 327/80 deve essere corredata dai seguenti allegati:

- planimetria dei locali,firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale,in scala non superiore a 1/100,con le dimensioni e l'indicazione d'uso dei singoli locali.Nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate. Nelle planimetrie deve essere indicata anche la localizzazione delle principali attrezzature in uso;

- schema tecnico del sistema di smaltimento delle acque di scarico, firmato da un tecnico iscritto all'albo professionale, con localizzazione delle fosse biologiche o di altri impianti di depurazione dei reflui;

- relazione tecnica che contenga:

1. la descrizione dell'attività esercitata;
2. indicazione degli alimenti che si intendono produrre, preparare, confezionare, vendere o tenere in deposito e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione degli alimenti;
3. il tipo di approvvigionamento idrico con indicazione di eventuali impianti di deposito e/o trattamento delle acque. In caso di approvvigionamento idrico diverso da pubblico acquedotto, deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata da non oltre 90 giorni dall'U.O Igiene Pubblica dell'Azienda USL;
4. descrizione delle modalità di smaltimento dei rifiuti solidi;
5. descrizione delle modalità di smaltimento delle acque reflue con l'indicazione del corpo recettore finale dello scarico;
6. descrizione delle modalità di allontanamento dei vapori e fumi derivanti dalla cottura (solo per le attività che prevedono la cottura di alimenti);
7. il numero degli addetti previsti.

Per i laboratori di produzione e/o preparazione la relazione dovrà contenere l'indicazione delle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito.

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, devono essere presentate, una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

La domanda di autorizzazione e tutti gli allegati devono essere presentati in duplice copia (una in originale e una in fotocopia).

Nel caso di variazione di nome, ragione sociale o sede legale dell'impresa (subentri o volturazioni), deve essere presentata solamente una comunicazione al Sindaco, nella quale deve essere specificato che non è cambiato il tipo di attività svolta e che non sono state effettuate variazioni ai locali e agli impianti. Deve essere allegata la precedente autorizzazione sanitaria.

Per quanto riguarda:

- impianto di macellazione;
- laboratorio di sezionamento;
- laboratorio di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
- laboratori di produzione carni in pezzi inferiore a 100 gr;
- depositi di carni fresche;
- depositi di pollame;
- salumifici;
- laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle direttive comunitarie.

Per quanto riguarda i veicoli autorizzati ai sensi dell'art.44 del DPR 327/80, la domanda per ottenere la relativa autorizzazione sanitaria inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dall'art.45 del DPR 327/80 deve essere corredata dalla fotocopia del libretto di circolazione.

Per il trasporto di alimenti sfusi dovrà essere allegata anche una dichiarazione attestante l'idoneità dei materiali impiegati e destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

La domanda di autorizzazione e gli allegati devono essere presentati in duplice copia (una in originale e una in fotocopia)

Art.134

Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi

Fatto salvo il rispetto della vigente normativa edilizia sull'igiene sui luoghi di lavoro e in materia di destinazione d'uso dei locali, gli esercizi di cui all'art.132 devono possedere i seguenti requisiti generali:

- A. I locali di produzione, somministrazione e vendita di alimenti devono avere un'altezza almeno di mt.2,70. Per i locali a copertura inclinata l'altezza media deve essere almeno di mt.2,70 con un'altezza minima di mt.2,20. I locali devono essere rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario; aerabili e illuminabili in modo naturale mediante aperture finestrate. Qualora l'aerazione o l'illuminazione naturale risultino insufficienti o assenti, devono essere installati idonei sistemi di aerazione-illuminazione artificiali.
- B. I locali accessori (dispense, magazzini, servizi igienici, spogliatoi etc..) devono avere un'altezza almeno di mt.2,40. Per i locali a copertura inclinata l'altezza media deve essere almeno di mt. 2,40 con un'altezza minima di mt.1,80.
- C. Le pareti dei locali destinate a lavorazione, dei servizi igienici dei locali dispensa o magazzino, devono essere realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a mt. 2.
- D. I pavimenti di tutti i locali, ben connessi con le pareti, devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile. I sistemi di raccolta delle acque di scarico devono essere adeguatamente sifonati e protetti contro la risalita di insetti, o roditori.
- E. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, accessibili dall'interno, e non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari.

Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere wc o turca (locale wc);
- locale precedente il locale di cui sopra ("antibagno"), dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di distributore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani del tipo monouso o ad emissione di aria, e con porta dotata di chiusura automatica.

La superficie minima complessiva del servizio igienico deve essere pari a mq.2.

L'"antibagno" è necessario nel caso in cui il servizio igienico comunichi direttamente con i locali di produzione, deposito o vendita di alimenti.

Gli esercizi di vendita con superficie superiore a mq.250 devono possedere un servizio igienico agibile ed attrezzato per i portatori di handicap.

F. In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica. Potrà essere concesso l'uso di locali carenti, o privi di aereazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica.

G. Tutti i punti di cottura devono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo sistema di aspirazione di fumi e vapori con canalizzazione in canne fumarie aventi sbocco sul tetto dell'edificio. Per particolari situazioni e quando l'attività di cottura è modesta può essere ritenuto idoneo un diverso sistema di neutralizzazione dei fumi e vapori. In ogni caso l'allontanamento-neutralizzazione dei fumi e vapori di cottura deve avvenire avendo cura che da ciò non derivino molestie per il vicinato.

H. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi semestrale dell'acqua utilizzata. Nel caso di attività a carattere stagionale, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio dell'attività stessa.

I. I vari prodotti alimentari e in particolare quelli a rischio di contaminazioni crociate, devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben separati per genere merceologico e distinti dai prodotti non alimentari.

J. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore un termometro per la lettura della temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.

- K. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.
- L. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
- M. Tutti i locali di produzione, somministrazione, deposito, o confezionamento di alimenti non devono essere in comunicazione con locali adibiti a civile abitazione e con locali comunque diversamente utilizzati.
- N. E' vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie di animale.

Art.135

Fermo restando quanto previsto dalla L.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 articoli.

Art.136

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

L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione viene rilasciata per le seguenti attività
- ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e all'art.134 del presente Regolamento sono necessari i seguenti requisiti:

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

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati. Ove questo non sia possibile, gli alimenti dovranno essere tenuti nei frigoriferi in contenitori coperti. I frigoriferi devono essere dotati di termometri a lettura esterna.

b - Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio: attrezzato con lavelli e lavastoviglie in numero adeguato alla attività dell'esercizio.

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

c - Una superficie minima complessiva del locale di preparazione (cucina) così determinata:

- fino a 30 posti tavola mq.15;
- oltre i 30 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq.0,20 per ogni posto tavola.

Tali parametri non si applicano alle mense per le collettività (scolastiche, aziendali, etc.) in cui vi sia una produzione di un elevato numero di pasti ma con una tipologia dei piatti prodotti alquanto limitata.

Nelle cucine dove si producono pasti da somministrare a distanza in collettività, dovrà essere presente un'area di superficie adeguata destinata specificamente al confezionamento dei pasti.

d - Un settore in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparati per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande, e la frutta.

e - Un locale, o zona spogliatoio per il personale, dotato/a di armadietti individuali lavabili a due scomparti, per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Tale zona può essere ricavata anche nell'antibagno se di superficie sufficiente.

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.

g - Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, e 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 80 posti tavola: servizio igienico per donne (un lavandino, un gabinetto); servizio igienico per uomini (un lavandino, un gabinetto).

- oltre gli 80 posti tavola fino a 150 posti tavola: servizio igienico per donne (due lavandini, due gabinetti); servizio igienico 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.

h - Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

Art.137

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria " alla ristorazione veloce"

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR. 327/80 e all'art.134 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti :

a- requisiti di cui alle lettere a.e.h dell'art.136 del presente Regolamento;

b- cucina di superficie non inferiore a mq.10;

c- servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno.

Art.138

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio.

Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato soltanto alla preparazione, cottura, e vendita dei seguente prodotti:

- pizze e focacce a taglio di vario genere.

Le pizze e le focacce possono essere prodotte anche per asporto.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed all'art.134 del presente Regolamento, 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.h dell'art.136 del presente Regolamento.

Art.139

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar.

1 - I bar nei quali è esercitata la preparazione e somministrazione di alcuni dei seguenti prodotti:

- panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette e pizza a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la sola somministrazione di "primi piatti" e riscaldamento di cibi precotti (congelati e/o surgelati), saranno autorizzati con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificamente previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 134 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- A. una zona preparazione non inferiore a mq.6 e comunque proporzionata all'attività;
- B. un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
- C. un servizio igienico a disposizione degli avventori;
- D. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande. Se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna;
- E. la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts e gli assimilabili, nonché ogni prodotto venduto o consumato senza originaria confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere, 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. un locale o zona spogliatoio per personale addetto. Tale zona può essere ricavata anche nell'antibagno se di superficie sufficiente;
- H. uno spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

2 - I bar nei quali è esercitata la sola somministrazione di alimenti, quali prodotti di pasticceria dolce o salata e di gelati preparati in altra sede e la preparazione di bevande senza complicate e particolari manipolazioni, devono acquisire l'autorizzazione nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra tranne il punto a) del comma 1 del presente articolo.

In questo specifico tipo di esercizi qualora non sia possibile ricavare un servizio igienico per i clienti, può essere messo a disposizione quello ad uso personale.

3 - Quando l'esercizio di bar è annesso alla produzione di pasticceria dolce e salata e/o di gelati, oltre a quanto specificamente previsto dal DPR 327/80, dall'art.134 e dal comma 1 del presente articolo tranne il punto a), devono avere i seguenti requisiti :

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria dolce e salata di superficie non inferiore a 15 mq.
- b) un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a 10 mq.
- c) una zona dispensa per la conservazione, in spazi separati, di materie prime e di prodotti finiti, relativi alla/e attività di pasticceria e/o gelateria dotata di attrezzature idonee. Tale zona può essere ricavata anche nel locale deposito del bar se di dimensioni adeguate.

Art.140

Somministrazione in pertinenze esterne

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

- collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;
- 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, e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

Art.141

Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari, escluse macellerie e pescherie.

Per l'apertura di un esercizio per la vendita al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre al quanto previsto dall'art.134 del presente Regolamento, 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, in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavello 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 alle temperature previste dal DPR 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.

3. Carta per confezioni alimenti.

Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo.

4. Alimenti non confezionati.

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse debbono essere munite di apposito cartello secondo quanto previsto dal D.legislativo n.109/92.

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

Art.142

Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per laboratorio di cottura legumi e/o verdura annesso a esercizio di vendita di generi alimentari.

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo autorizza alla cottura di legumi e/o verdure.

Per il rilascio della autorizzazione sanitaria,oltre a quanto previsto dall'art.134 del presente Regolamento, è necessario il seguente requisito:

apposito locale dotato di:

- 1. lavello fornito di acqua potabile destinato al lavaggio delle verdure e dei legumi;
- 2. piano cottura con idoneo impianto di aspirazione;
- 3. spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

Art.143

Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell' autorizzazione sanitaria per laboratori di produzione di specialità gastronomiche .

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione,di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui all'articolo 136.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria,oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed all'art.134 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) requisiti previsti ai punti a.b.e.dell'art.136 del presente Regolamento. Il locale preparazione dovrà essere di superficie non inferiore a mq.15;

b) adeguata attrezzatura per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'Art.31 del DPR 327/80.

Art.144

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 dall'art.134 del presente testo, 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. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto del D.M.21.03.1973;
- E. lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;
- F. l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- G. non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria. La vendita di prodotti ittici all'interno delle macellerie può essere effettuata in base a quanto disposto dalla Circolare del Ministero della Sanità n.15/88.

Art.145

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

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

Art.146

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

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21 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 DPR 327/80 e dall'art.134 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- A. le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;
- B. il piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti deve essere costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti,lavabile e disinfettabile.

Art.147

Chioschi per la vendita di prodotti alimentari

I chioschi devono essere costruiti in materiale idoneo. Deve essere rispettato quanto previsto dall'art.134 del presente regolamento.

La rete di smaltimento degli scarichi liquidi, deve essere collegata alla rete fognaria . I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti e dalla polvere e devono essere conservati in modo separato per genere merceologico.

Qualora in un chiosco venga esercitata anche l'attività di preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 L.283/62.

Capitolo III

Commercio su aree Pubbliche

Art.148

Autorizzazione alla preparazione e vendita di alimenti su mezzi mobili .

La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e la somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi dell'art.2 della L.283/62 e degli artt. 25 e 43 del DPR 327/80. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Comune di residenza del proprietario del mezzo mobile.

Art.149

Requisiti dei mezzi mobili per la preparazione e la vendita

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

- A. coibentatura completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro,liscio,lavabile,disinfettabile;
- B. lavello dotato di acqua potabile,mediante allacciamento alla rete idrica o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto a tipologia e quantità di lavoro svolto; dotato inoltre di distributore automatico di sapone e di asciugamani a perdere. Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico;
- C. attrezzature ed utensili che garantiscano 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. Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione di prodotti da consumarsi a temperature controllate;
- E. contenitori chiusi per la conservazione di alimenti;
- F. contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- G. i banchi refrigerati devono essere dotati di termometro di facile lettura.

La produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ed essere annessa alla vendita al dettaglio. Nel caso che l'attività di preparazione con vendita su aree pubbliche comporti la necessità di avere un deposito a terra, questo deve essere autorizzato e deve rispettare quanto previsto dall'art.134 del presente Regolamento con la sola esclusione del punto e).

Art.150

Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti consentiti

E' ammessa la preparazione e trasformazione su mezzi mobili dei seguenti prodotti:

- A. patate fritte;
- B. tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- C. tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
- D. arrostitura di carni fresche: è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
- E. croccanti e zucchero filato;
- F. panini e toasts.

Art.151

Requisiti per la preparazione dei prodotti su mezzi mobili

La preparazione dei prodotti di cui all'articolo 150 del presente testo è soggetta alla autorizzazione di cui all'art.2 della L.283/62 anche prescindendo dai requisiti di cui all'art.134 di questo Regolamento.

Art.152

Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti

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

- A. pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina ed acqua con o senza zuccheri);
- B. prodotti che comportino l'uso di uova fresche;
- C. panna fresca e prodotti a base di latte;
- D. preparazione di condimenti a base di carne (es.ragù).

Non è ammessa l'attività di ristorazione tramite mezzi mobili.

Art.153

Vendita dei prodotti ittici su mezzi mobili

Le attrezzature utilizzate per la vendita su aree pubbliche dei prodotti ittici ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati al commercio su aree pubbliche devono rispondere seguenti requisiti:

A - banco 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 al suolo; la superficie del banco destinata a venire a contatto con gli alimenti deve essere realizzata in materiale riconosciuto 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.

B - zona destinata alla toelettatura del prodotto distante dal banco di vendita, munita di lavello con acqua idonea al consumo umano con comando a pedale, di piano di lavoro e di contenitori per i rifiuti con coperchio a comando a pedale e contenitori a perdere.

Il locale per la rimessa della attrezzatura deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed aerato ed avere il pavimento e le pareti fino a metri 2 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.

Capitolo IV

Deposito all'Ingrosso

Art.154

Caratteristiche dei depositi all'ingrosso

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 134 del presente Regolamento, con la sola esclusione, nel caso di deposito di prodotti confezionati e di ortofruttili, del punto C, devono possedere i seguenti requisiti:

- A. avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- B. essere asciutti e ben ventilati. L'areazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di areazione forzata;
- C. le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi di protezione contro gli insetti e roditori;
- D. le pareti, in caso di deposito di alimenti non confezionati, devono essere di materiale liscio e lavabile fino all'altezza di giacenza della merce;
- E. i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere di materiale liscio e lavabile.

Per i depositi di alimenti confezionati e di prodotti ortofruttili è ritenuta idonea anche la pavimentazione mediante cemento al quarzo purché in buono stato di manutenzione.

Nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con erogatore dell'acqua a comando a pedale o elettrico.

Per l'attività in oggetto non possono essere utilizzati locali adibiti a civile abitazione.

Art.155

Movimento veicoli

Nei locali destinati a deposito di alimenti è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.

Art.156

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

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

Capitolo V

Sagre - Feste popolari - Circoli Privati

Art.157

Preparazione di alimenti in occasione di sagre, feste e fiere.

La preparazione di alimenti durante lo svolgimento di sagre, feste popolari o fiere è subordinata al rilascio dell'autorizzazione sanitaria (Art.2 L.283/62). La durata dell'autorizzazione sanitaria è temporanea e limitata al solo periodo di svolgimento della manifestazione.

La domanda per ottenere tale autorizzazione deve contenere oltre le generalità del richiedente:

- A. denominazione della manifestazione;

- B. luogo di installazione degli stands gastronomici;
- C. data di inizio e data della fine;
- D. modalità di approvvigionamento idrico. In caso di approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto, deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata da non oltre 90 giorni dall'U.O. di Igiene Pubblica dell'Azienda USL;
- E. modalità di smaltimento delle acque reflue;
- F. modalità di allontanamento dei rifiuti solidi;
- G. modalità di smaltimento di eventuali olii di frittura esausti;
- H. descrizione dei mezzi e delle modalità di conservazione dei cibi;
- I. breve relazione tecnica descrittiva dell'attività esercitata;
- L. elenco delle persone addette alla preparazione e somministrazione degli alimenti e relativo numero del libretto di idoneità sanitaria.

La domanda di autorizzazione sanitaria, indirizzata al Sindaco, deve essere presentata in duplice copia, (una in originale, una in fotocopia) almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

Per consentire il corretto svolgimento del sopralluogo finalizzato al rilascio del parere igienico-sanitario da parte dell'U.O. di Igiene Pubblica dell' Azienda USL, gli stands gastronomici dovranno essere completamente allestiti almeno 24 ore prima dell'inizio della manifestazione.

Art.158

Scelta dell'area

Le manifestazioni all'aperto in cui vi sia produzione di alimenti dovranno svolgersi preferenzialmente in un'area attrezzata con le seguenti caratteristiche:

- possibilità di collegamento con il pubblico acquedotto;
- possibilità di smaltimento delle acque reflue nel sistema fognario;
- possibilità di collegamento con la rete dell'energia elettrica;
- presenza di platee asfaltate o cementate dove allestire gli stands gastronomici.

Art.159

Requisiti degli stands gastronomici

Gli stands gastronomici devono essere adeguatamente protetti dagli insetti, dalla polvere e da ogni altro inquinante.

Il piano di calpestio dovrà essere coperto (es: asfaltato, cementato, o provvisto di pedana di legno), lo stesso dovrà essere tenuto pulito e asciutto (ad es. si dovrà evitare il ristagno di acque piovane o di scarico).

Le pareti devono permettere una rapida e facile pulizia.

I piani di lavoro, il banco di distribuzione e tutte le attrezzature interne allo stand dovranno essere di materiale lavabile o ricoperte di materiale lavabile.

I lavelli saranno in numero adeguato alle necessità. Un lavello deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere.

Devono essere disponibili frigoriferi di ampiezza e numero sufficiente a garantire all'interno di essi una conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto.

All'interno dei frigoriferi deve essere rigorosamente mantenuta la separazione fra cibi crudi e cotti.

Durante la preparazione degli alimenti deve essere scrupolosamente evitata la contaminazione crociata fra carni crude, o uova (spesso contaminate da batteri) e gli alimenti cotti.

Devono essere disponibili scaffalature di materiale liscio e lavabile dove tenere gli alimenti non deperibili e contenitori o armadietti chiusi dove tenere le stoviglie e gli utensili di cucina.

I bicchieri, le posate, i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso. E' consentito l'uso di stoviglie di tipo non monouso qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stesse. E' comunque vietato l'uso di vasche e tinozze non dotate di acqua corrente.

I contenitori devono essere idonei per alimenti.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in contenitori chiusi muniti di coperchio. I rifiuti saranno conferiti in sacchi di plastica chiusi. L'allontanamento dei rifiuti dall'area della manifestazione dovrà avvenire quotidianamente previo accordo con il servizio di Nettezza Urbana.

Le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo.

Nel caso di attività che comportino un discreto utilizzo di olii (es. stand friggitoria), gli olii esausti di frittura devono essere raccolti e conferiti a ditta autorizzata al loro ritiro ai fini di un corretto smaltimento.

Deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione-somministrazione di alimenti dotato di lavandino con erogatore dell'acqua a comando non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani del tipo monouso.

Il personale addetto, anche saltuariamente, alla preparazione e/o somministrazione di alimenti, deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria.

Nel caso di sagre o feste che durano un solo giorno e in cui vi sia la preparazione di alimenti che non richiedono particolari manipolazioni (es. bruschetta), o quando la tipologia degli alimenti prodotti è alquanto limitata, l'attività di preparazione può essere fatta anche in stands molto semplici o in appositi spazi.

Tali stands o spazi devono avere le seguenti caratteristiche:

- il piano di calpestio dovrà essere coperto (es: asfaltato, cementato, o provvisto di pedana di legno);
- i banchi e i piani di lavoro devono essere di materiale lavabile o ricoperti di materiale lavabile;
- i contenitori devono essere idonei per alimenti;
- i bicchieri, le posate, i piatti utilizzati per la somministrazione devono essere del tipo monouso e devono essere conservati al riparo da ogni contaminazione.
- deve essere presente un lavello con acqua potabile.

Art.160

Area di somministrazione degli alimenti

Tale area dovrà avere i seguenti requisiti:

A - i tavoli dovranno essere di materiale lavabile o ricoperti di materiale lavabile e devono essere mantenuti puliti;

B - disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti;

C - disponibilità di servizi igienici per il pubblico. Il loro numero sarà rapportato al flusso dell'utenza.

Art.161

Circoli

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art.86 del TULPS 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 VI

Norme finali

Art.162

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

Agli esercizi che sono già in possesso dell'autorizzazione sanitaria alla data di entrata in vigore del presente regolamento, non si applicano le disposizioni di cui al presente titolo anche in caso di subingresso senza modifiche dell'attività svolta, dei locali e delle attrezzature.

Sono abrogate le altre disposizioni regolamentari del Comune in contrasto con la presente normativa.

Articoli dal 163 al 195

Abrogati con Delibera del Consiglio Comunale n° 198 del 29.07.96