

## COMUNE DI LENTINI

### REGOLAMENTO D'IGIENE DEGLI ALIMENTI

#### ARTICOLO

|                       |   |    |
|-----------------------|---|----|
| <b>Capitolo 1</b>     |   |    |
| NORME GENERALI        | Ambiti e organi di vigilanza                            | 1  |
|                       | Provvedimenti del Sindaco                               | 2  |
|                       | Controllo ufficiale dei prodotti alimentari             | 3  |
|                       | Sequestro   | 4  |
| <br>                  |   |    |
| <b>Capitolo 2</b>     |   |    |
| REQUISITI IGIENICI DI | Igiene del personale                                    | 5  |
| CARATTERE             | Libretto d'idoneità sanitaria                           | 6  |
| GENERALE              |   |    |
|                       | Autorizzazione sanitaria                                | 7  |
|                       | Esposizione dell'autorizzazione sanitaria               | 8  |
|                       | Autocontrollo (HACCP)                                   | 9  |
|                       | Subingresso   | 10 |
| <br>                  |   |    |
| <b>Capitolo 3</b>     |   |    |
| ESERCIZI PUBBLICI DI  | Disposizioni generali                                   | 11 |
| SOMMINISTRAZIONE      | Requisiti igienico sanitari comuni, attività di sola    | 12 |
| D'ALIMENTI E          | somministrazione (bar e caffè)                          |    |
| BEVANDE               |   |    |
|                       | Attività di ristorazione                                | 13 |
|                       | Impianti di produzione pasti                            | 14 |
|                       | Mense scolastiche e aziendali                           | 15 |
|                       | Locali di refezione                                     | 16 |
|                       | Paninerie   | 17 |
|                       | Bar con preparazione e somministrazione di primi piatti | 18 |
|                       | Bar gelateria-pasticceria con produzione propria        | 19 |
|                       | Somministrazione in pertinenze esterne                  | 20 |
|                       | Circoli, club privati ed attività assistenziali         | 21 |
| <br>                  |   |    |
| <b>Capitolo 4</b>     |   |    |
| LABORATORI DI         | Disposizioni generali                                   | 22 |
| PRODUZIONE E          | Laboratori di pasticceria e gelateria                   | 23 |
| PREPARAZIONE          | Laboratori di produzione con vendita diretta            | 24 |
| E/O                   | Pizzerie a taglio                                       | 25 |
| CONFEZIONAMENTO       |   |    |
|                       | Macelli pubblici e privati                              | 26 |
|                       | Carni avicunicole e selvaggina                          | 27 |
|                       | Laboratori di prodotti a base di carne, salumifici      | 28 |
|                       | Pesce e prodotti della pesca                            | 29 |
|                       | Caseifici non annessi ad azienda agricola               | 30 |
| <br>                  |   |    |
| <b>Capitolo 5</b>     |   |    |
| ESERCIZI DI VENDITA   | Disposizioni generali                                   | 31 |

|   |   |    |
|---|---|----|
| AL DETTAGLIO  | Requisiti generali  | 32 |
|   | Macellerie  | 33 |
|   | Piccolo laboratorio artigianale annesso o attiguo a macelleria  | 34 |
|   | Pescherie   | 35 |
| <b>Capitolo 6</b><br>ATTIVITÀ' RURALI                               | Disposizioni generali   | 36 |
|   | Casi in cui non è previsto il rilascio d'autorizzazione sanitaria   | 37 |
|   | Vendita diretta dal produttore al consumatore   | 38 |
|   | Degustazione e/o assaggio di bevande o altri prodotti in azienda agricola                                     | 39 |
|   | Vendita degustaz.e/o assaggio di bevande o altri prodotti in locali ubicati all'esterno dell'azienda agricola | 40 |
|   | Macellazioni domiciliari  | 41 |
|   | Caseifici annessi ad azienda agricolo-zootecnica  | 42 |
|   | Agriturismo   | 43 |
| <b>Capitolo 7</b><br>SAGRE E FESTE POPOLARI                         | Disposizioni generali   | 44 |
|   | Autorizzazione sanitaria per la preparazione e la somministrazione d'alimenti e bevande                       | 45 |
| <b>Capitolo 8</b><br>DEPOSITI E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI            | Depositi e magazzini d'alimenti e bevande   | 46 |
|   | Mezzi adibiti al trasporto di sostanze alimentari   | 47 |
|   | Trasporto di carne e prodotti ittici  | 48 |
|   | Trasporto di derrate alimentari (fresche, refrigerate, congelate e surgelate)                                 | 49 |
|   | Cisterne e altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse per mezzo d'autoveicoli     | 50 |
|   | Consegna prodotti alimentari a domicilio  | 51 |
| <b>Capitolo 9</b><br>COMMERCIO E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE | Attività di commercio di prodotti alimentari  | 52 |
|   | Attività di somministrazione d'alimenti e bevande   | 53 |
| <b>Capitolo 10</b><br>ACQUA POTABILE                                | Qualità delle acque   | 54 |
|   | Controlli   | 55 |
| <b>Capitolo 11</b><br>NORME FINALI E TRANSITORIE                    | Esclusioni  | 56 |
|   | Sanzioni  | 57 |

## **Capitolo 1 Norme Generali**

### **Art.1 AMBITI E ORGANI DI VIGILANZA**

Considerato che la figura dell'Ufficiale Sanitario è stata sostituita dai Responsabili d'Unità Operativa dell'area Igiene Pubblica (U.O. Igiene Pubblica, U.O. Igiene Alimenti e Bevande, U.O. Igiene del Lavoro), la vigilanza ed il controllo, sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o in ogni modo impiegata per la preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, su semilavorati e prodotti finiti, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sul materiale e sulle sostanze presenti nei locali destinati all'attività, sui mezzi di trasporto e sul personale, è esercitata dal Responsabile dell'U.O. Igiene Alimenti e Bevande e/o Veterinaria dell'Azienda U.S.L., ciascuno per le proprie competenze, avvalendosi, anche, del personale di vigilanza, ove assegnato, da egli dipendente gerarchicamente, ai sensi **dell'art.23 (lettera c) del D.A. 13306/94.**

### **Art.2 PROVVEDIMENTI DEL SINDACO**

Il Sindaco (Autorità Sanitaria Locale) può ordinare, per richiesta del Responsabile dell'U.O. Igiene Alimenti e/o Veterinaria, qualora siano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi:

- la sospensione dell'autorizzazione sanitaria;
- la revoca dell'autorizzazione sanitaria;
- la chiusura dell'esercizio.

I provvedimenti, di cui sopra, ai sensi **dell'art.15 della L. 283/62, dell'art.22 del D.P.R. 327/80, dei punti 4.8-4.9-4.10 del D.A.07/01/97 (ex punti 3.1.8-3.1.9-3.1.10 del D.A.20/05/96),** sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa.

### **Art.3 CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Il controllo ufficiale degli alimenti è finalizzato alla prevenzione dei rischi per la salute pubblica ed è svolto dagli organi competenti secondo le disposizioni di cui al **D.Lgs. 3 marzo 1993 n.123.**

### **Art.4 SEQUESTRO**

Il sequestro a carattere amministrativo, disposto oltre che per le merci, anche per locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita d'alimenti e bevande, qualora la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica, va effettuato dal personale di vigilanza o dal Responsabile dell'U.O., qualora non avesse in carico detto personale, secondo le norme previste dal capo II del **D.P.R. 571/82** quando:

- si ha fondato motivo che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e si ritiene inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore;
- si ritiene o s'accerti che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica o abbia caratteristiche organolettiche alterate.

Il Responsabile dell'U.O. proporrà, in quest'ultimo caso, al Sindaco l'immediata distruzione della merce sequestrata, dopo aver effettuato il prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi, anche al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente.

La merce detenuta nei negozi o conservata o depositata in locali comunicanti con quelli di vendita o esposta in aree aperte al pubblico è sempre e in ogni modo considerata in vendita, a meno che indicazioni chiare ed inequivocabili non ne dimostrino la diversa destinazione.

## **Capitolo 2**

### **REQUISITI IGIENICI DI CARATTERE GENERALE**

#### **Art.5**

#### **IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, somministrazione e vendita d'alimenti e bevande ha l'obbligo:

- della massima pulizia della persona ed in particolare delle mani e degli avambracci.
- d'aver unghie corte e pulite e di non lavorare con anelli, orologi e/o bracciali;
- di mantenere pulite e adeguatamente protette ferite e medicazioni;
- d'aver sopravvesti pulite, grembiuli e giacche di colore chiaro; la divisa di lavoro del personale non addetto direttamente alla preparazione dei cibi può essere di foggia e colori diversi, purché sempre rispondenti alla massima pulizia;
- d'aver idonei copricapo adatti a contenere la capigliatura, relativamente al personale che opera nei laboratori di produzione e in ogni caso nelle fasi di trasformazione e preparazione del prodotto.

Non è ammessa la presenza sul posto di lavoro di persone affette da infezioni o malattie incompatibili con l'attività lavorativa. I titolari e/o conduttori dell'esercizio, laboratorio, ecc., hanno l'obbligo di segnalare immediatamente, ai competenti uffici dell'Azienda U.S.L., i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente o di chi vi lavora, a qualsiasi titolo, per l'adozione d'eventuali provvedimenti. Essi hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia, per oltre cinque giorni, certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio ( **art.41 D.P.R. 327/80** ).

#### **Art.6**

#### **LIBRETTO D'IDONEITÀ SANITARIA**

L'obbligo del libretto d'idoneità sanitaria per il personale addetto alla preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari è soppresso ai sensi dell'art. 12 della L.R. n. 5 del 19 Maggio 2005.

#### **Art.7**

#### **AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, i panifici, i laboratori annessi agli esercizi di vendita al dettaglio d'alimenti e bevande ed i depositi all'ingrosso, devono essere autorizzati ai sensi dell'art.2 della L. 283/62. La domanda ( il cui facsimile è reperibile presso gli Uffici dell'U.O. competente), per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, in carta legale, dev'essere inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dall'art.26 del D.P.R. 327/80 e dai D.D.A.A. 20/05/96 e 07/01/97. Il titolare al fine del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, oltre alla documentazione prevista, deve produrre copia dell'autorizzazione amministrativa comunale o, qualora trattasi di panifici, della Camera di Commercio.

Per gli esercizi in cui è previsto un impianto di ventilazione meccanica o di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, dev'essere presentata una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento. In tutti i locali dev'essere garantita la lotta alle mosche, tramite l'installazione alle finestre di reti a maglie fitte e d'apparecchiature atte alla loro eliminazione. L'autorizzazione sanitaria va firmata dal Sindaco e dal Responsabile dell'U.O. competente.

#### **Art.8**

#### **ESPOSIZIONE DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

I titolari o conduttori degli esercizi di vendita, degli esercizi di produzione e quelli di somministrazione di alimenti e bevande sono tenuti ad esporre l'autorizzazione sanitaria con la relativa pianta planimetrica, anch'essa firmata dal Responsabile dell'U.O., all'interno dei locali e in modo ben visibile al pubblico.

**Art.9**  
**AUTOCONTROLLO (HACCP)**

Il titolare delle attività di cui all'art.7, è tenuto ad intraprendere tutte le azioni destinate ad assicurare e dimostrare che le operazioni che si svolgono nell'impianto o nell'esercizio, rispettano le norme d'igiene e le buone tecniche di lavorazione. In particolare deve garantire la corretta applicazione di tutte le disposizioni atte a minimizzare il rischio microbiologico o chimico per il consumatore. I Piani d'autocontrollo, le cui modalità di presentazione sono fissate dalle specifiche normative, devono comunque prevedere:

- a) l'identificazione delle fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti e l'individuazione, applicazione, mantenimento ed aggiornamento delle opportune procedure di sicurezza;
- b) il controllo dei metodi di pulizia e disinfezione ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie specifiche, anche attraverso prelievi ed analisi di campioni e relativa conservazione degli esiti.

**Art.10**  
**SUBINGRESSO**

Il trasferimento della titolarità o della gestione di un esercizio, stabilimento, laboratorio, deposito, panificio, ai sensi della Circolare Assessoriale n.169 del 24/01/2003, soggetto ad autorizzazione sanitaria non comporta la voltura dell'autorizzazione preesistente, bensì l'aggiornamento tramite nulla-osta. Il Responsabile dell'U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione, al fine del rilascio del nulla osta, dovrà accertare che i locali posseggono i requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 ed acquisire, unitamente all'istanza, la licenza amministrativa comunale aggiornata o, qualora trattasi di panifici, la licenza alla panificazione Camerale aggiornata.

|  |
|--|
| <p><b>Capitolo 3</b><br/><b>ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE</b><br/><b>DI ALIMENTI E BEVANDE</b></p> |
|--|

**Art.11**  
**DISPOSIZIONI GENERALI**

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano alimenti e bevande, è regolata oltre che dalle disposizioni di legge vigenti anche dal presente Regolamento. Chiunque intenda attivare, ampliare, modificare o trasferire in altra sede un esercizio pubblico deve richiedere l'autorizzazione sanitaria, di cui **all'art.2 della L. 283/62**. Il titolare dell'esercizio, per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, oltre alla documentazione prevista deve produrre copia dell'autorizzazione amministrativa (**D.A. 07/01/97**). Detta autorizzazione è rilasciata dal Sindaco, sentito il parere della Commissione competente ai sensi **dell'art.6 della L. 287/91**; nella fattispecie il Sindaco può nominare, come suo consulente-tecnico, esclusivamente il Responsabile dell'U.O. Igiene Alimenti e Bevande che, nel rilascio di predette autorizzazioni avrà solo potere consultivo e non decisionale.

**Art.12**  
**REQUISITI IGIENICO SANITARI COMUNI, ATTIVITÀ DI SOLA SOMMINISTRAZIONE**  
**(BAR E CAFFÈ)**

1. Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal **D.Lgs.19/9/1994 n.626**, fatte salve le deroghe previste o di eventuali norme più restrittive;
2. I locali di lavorazione e somministrazione devono avere un'altezza netta non inferiore mt.3.00 e quando necessità tecniche aziendali lo richiedano, l'organo di vigilanza, può consentire altezze inferiori( mt2.70), così come prevede **l'art.6 comma 4 del DPR 303/56**, prescrivendo adeguati mezzi di ventilazione dell'ambiente mentre, quelli destinati a servizi igienici e/o spogliatoi un'altezza minima di mt.2,40;
3. Le pareti dei locali devono essere realizzate in materiale lavabile e disinfettabile e quelle dei servizi igienici devono essere mattonellate fino ad un'altezza non inferiore a mt.2,00; i pavimenti devono avere caratteristiche di sicurezza e al contempo devono essere facilmente lavabili;
4. Tutti gli esercizi devono possedere servizi igienici: per servizio igienico s'intende un locale destinato ad accogliere il W.C. preceduto da un locale-antibagno, dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico

per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione d'aria, con porta dotata di chiusura automatica. Il numero dei servizi igienici è regolamentato dalla **Circ.Ass. 7/01/1997, n° 907**, dalla **L. 13/88 e dai D.Lgs. 626/94 e 242/96**. Gli esercizi devono essere dotati d'acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico;

5. I prodotti alimentari di genere diverso venduti sfusi devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti per tipologie merceologiche e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti fra loro separati in modo da evitare contaminazione crociata;
6. La pasticceria ed i dolci devono essere conservati in contenitori o se deperibili, in vetrine refrigerate munite di termometro a facile lettura dall'esterno;
7. Le vetrine d'esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto; deve inoltre essere presente, in modo visibile, anche dai clienti, un termometro per il controllo della temperatura interna della vetrina, quando trattasi di vetrine a temperatura controllata;
8. In ogni caso i prodotti alimentari dovranno essere protetti dal contatto con gli utenti, dalla polvere e dagli insetti. Le zucchiere dovranno essere di tipo chiuso e gli stuzzicadenti confezionati uno ad uno o posti in contenitori che ne consentano l'estrazione uno per volta;
9. Le celle, gli armadi e i banchi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna;
10. 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;
11. Dev'essere in attività una lavastoviglie per tazze, tazzine, bicchieri etc. che permetta di effettuare lavaggi e risciacqui a temperature non inferiori agli 82° C;
12. E' vietato l'ingresso negli esercizi pubblici di qualsiasi specie di animale ad eccezione dei cani guida in compagnia di persona non vedente;
13. Tutti i contenitori per i rifiuti devono essere muniti di coperchio con apertura a pedale, esclusi i contenitori presenti negli spazi al pubblico;
14. In caso di pertinenze esterne, queste dovranno essere collocate in zona tale da proteggere i cibi dagli elementi inquinanti derivanti da traffico, polvere e simili.

### **Art.13 ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE**

Le attività di ristorazione e similari, per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal **D.P.R. 327/80**, dai **DD.A.A. 20/05/96 e 07/01/97** e dal precedente art.12, devono possedere i seguenti requisiti:

- a. almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato d'idonei scaffali con ripiani in materiale lavabile ed armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna;
- b. la zona di preparazione dovrà prevedere la possibilità di operare separatamente la:
  - preparazione verdure;
  - preparazione carni;
  - preparazione altri alimenti;
  - cottura;
  - lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio.

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

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

- fino a 30 posti tavola mq.15;
- da 31 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 0,20 mq. per ogni posto tavola;

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

- e. un vano o spazio spogliatoio per il personale, dotato d'armadietti in materiale lavabile a doppio scomparto;
- 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 e al personale un'agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq.1,00 per ciascun posto tavola;
- g. un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione, al riparo da agenti contaminanti, delle pietanze in modo che siano debitamente conservate al caldo o al freddo, ai sensi **dell'art.31 del D.P.R. 327/80**;
- h. i servizi igienici a disposizione degli avventori non devono essere comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito e devono essere facilmente individuabili con apposite indicazioni, il loro numero è regolamentato dalla **Circ.Ass. 7/01/97 n° 907 e dalla L. 13/88**.
  - fino a 80 posti a sedere: n° 1 servizio igienico per uomini e n° 1 servizio igienico per donne, quest'ultimo anche adeguato ai disabili;
  - oltre 80 posti a sedere: n° 1 servizio igienico distinto per sesso e n° 1 per disabili;
- i. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- l. tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati d'idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno mt.1,50 sopra il colmo del tetto e distanti mt.10 degli edifici circostanti o d'altro sistema idoneo di neutralizzazione degli stessi.

#### **Art.14**

#### **IMPIANTI DI PRODUZIONE PASTI**

La produzione di pasti da somministrare a distanza, in collettività, è soggetta al rilascio dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della **L. 283/62**, del **D.P.R. 327/80** e dagli artt.12 e 13 (ad esclusione dei punti c, d, f, h) del presente Regolamento. Per svolgere l'attività di catering c/o il domicilio del consumatore, è necessario che la preparazione dei pasti avvenga in locale autorizzato alla preparazione, ai sensi del precedente articolo e del presente per quanto concerne il confezionamento. E' inoltre necessario utilizzare per il trasporto degli alimenti mezzi idonei. L'attività di catering non prevede preparazione di cibi o altro trattamento dei medesimi al domicilio del consumatore se non lo sporzionamento ed il riscaldamento.

#### **Art.15**

#### **MENSE SCOLASTICHE E AZIENDALI**

L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e/o scolastica (con produzione di pasti) è soggetta al rilascio d'autorizzazione sanitaria ai sensi **dell'art.2 della L. 283/62**. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificamente previsto dal **D.P.R. 327/80** e dall'art.13 del presente Regolamento, si applicano i requisiti di cui all'articolo 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. Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati d'idonei sistemi d'aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno mt.1,50 sopra il colmo del tetto e distanti mt.10 degli edifici circostanti o d'altro sistema idoneo di neutralizzazione degli stessi.

#### **Art.16**

#### **LOCALI DI REFEZIONE**

Tutte le aziende o le scuole che prevedono il consumo dei pasti, prodotti in loco o trasportati in catering, devono prevedere uno o più ambienti destinati ad uso refettorio, riscaldati nella stagione invernale, muniti di sedie e tavoli. Tali refettori devono avere:

1. Illuminazione naturale e artificiale;
2. Areazione naturale;
3. Pareti intonacate, imbiancate e facilmente lavabili;
4. Contenitori per la raccolta dei rifiuti;
5. Lavabi e servizi igienici localizzati nelle immediate vicinanze;
6. Idonei mezzi per riscaldare le vivande;
7. Idonei mezzi per lavare i relativi piatti e recipienti;

8. Almeno un frigorifero per la conservazione di alimenti e bevande.

#### **Art.17 PANINERIE**

La preparazione di panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, pizzette al taglio, ecc. sarà autorizzata ai sensi **dell'art.2 della L. 283/62**.

#### **Art.18 BAR CON PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PRIMI PIATTI**

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria relativa alla preparazione di primi piatti, ai sensi **dell'art.2 della L. 283/62**, in idonei locali annessi a bar o ben delimitati al suo interno, oltre a quanto specificatamente previsto dal **D.P.R. 327/80** e dall'art.13 del presente regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

1. uno spazio o vano, adeguatamente dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione, per il deposito del materiale per il servizio;
2. un servizio igienico riservato al personale oltre a quello/i a disposizione dei clienti;
3. idonee attrezzature per la conservazione, a giusta temperatura, dei piatti pronti munite di termometro a lettura esterna;
4. un locale cucina di superficie non inferiore a mq 10;
5. un vano o zona spogliatoio per il personale addetto al servizio;
6. la somministrazione può avvenire al tavolo o al banco fino ad un massimo di 20 posti consumazione.

Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati d'idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno mt.1,50 sopra il colmo del tetto e distanti mt.10 degli edifici circostanti o d'altro sistema idoneo di neutralizzazione degli stessi.

#### **Art.19 BAR - GELATERIA - PASTICCERIA CON PRODUZIONE PROPRIA**

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di gelati e/o pasticceria, l'autorizzazione sanitaria di cui **all'art.2 della L. 283/62** è rilasciata nel rispetto del **D.P.R. 327/80**, dell'art.13 del presente regolamento, nonché dei seguenti requisiti:

1. un locale destinato esclusivamente alla produzione di gelati, di superficie non inferiore a mq.10 e di superficie non inferiore a mq.15 per la produzione di pasticceria;
2. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
3. tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati d'idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno mt.1,50 sopra il colmo del tetto e distanti mt.10 degli edifici circostanti o d'altro sistema idoneo di neutralizzazione degli stessi.

#### **Art.20 SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE**

Qualora per la somministrazione si utilizzino terrazze, cortili o qualsiasi altro tipo di pertinenze esterne, queste sono considerate parte integrante dei locali di cui all'autorizzazione sanitaria; nel caso d'aggiunta di pertinenze esterne ad esercizi già autorizzati, il titolare deve chiederne l'integrazione, contemplando l'utilizzo delle stesse ad uso sala consumazione. Per l'utilizzo delle pertinenze esterne si dovrà in particolare tenere conto della modalità di trasporto dei piatti pronti, della potenzialità della cucina e delle caratteristiche della struttura nel suo complesso. Le pertinenze esterne devono comunque rispettare i seguenti requisiti:

1. essere collocate in zona tale da proteggere i cibi dagli elementi inquinanti derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;
2. il numero dei posti a tavola, all'interno di tali pertinenze, dovrà rispettare le eventuali prescrizioni limitative in ordine al numero dei pasti prodotti globalmente dall'esercizio. L'attività di somministrazione dovrà rispettare il dimensionamento produttivo e organizzativo dell'esercizio, eccetto che per situazioni eccezionali o periodi limitati e con carattere di straordinarietà.

#### **Art.21**

### **CIRCOLI, CLUB PRIVATI ED ATTIVITA' ASSISTENZIALI**

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande, sono soggetti alle disposizioni previste dalle vigenti leggi in materia e alle norme del presente regolamento, relativamente all'autorizzazione sanitaria corrispondente.

#### **Capitolo 4**

### **LABORATORI DI PRODUZIONE E PREPARAZIONE E/O CONFEZIONAMENTO**

#### **Art.22**

### **DISPOSIZIONI GENERALI**

L'esercizio di stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande è soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi **dell'art.2 della L. 283/62**. Analogamente sono soggetti ad autorizzazione gli ampliamenti, le ristrutturazioni e i trasferimenti. Ogni eventuale modifica dovrà essere attuata nel rispetto di quanto disposto e previsto **dall'art.27 del D.P.R. 327/80**.

#### **Art.23**

### **LABORATORI DI PASTICCERIA E GELATERIA**

Per ottenere l'autorizzazione ad attivare un laboratorio di produzione di pasticceria fresca e/o gelateria, oltre a quanto specificatamente previsto dal **D.P.R. 327/80**, sono necessari i seguenti requisiti:

1. un locale destinato esclusivamente alla produzione, di superficie non inferiore a mq.10 per la produzione di gelati e di superficie non inferiore a mq.15 per la produzione di pasticceria;
2. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
3. un vano spogliatoio per il personale, dotato d'armadietti in materiale lavabile, a doppio scomparto; per particolari esigenze di spazio può essere utilizzato l'antibagno;
4. un servizio igienico con antibagno, non accessibile direttamente dal locale di produzione;
5. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

Qualora si proceda alla vendita diretta dei prodotti in locali adiacenti al laboratorio, dovranno essere rispettati anche i seguenti requisiti:

- a) la pasticceria e i dolci devono essere conservati in vetrine refrigerate munite di termometro a facile lettura dall'esterno;
- b) le vetrine d'esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto; deve inoltre essere presente, in modo visibile, anche dai clienti, un termometro per il controllo della temperatura interna della vetrina, quando trattasi di vetrine a temperatura controllata;
- c) gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi d'esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti;
- d) i prodotti alimentari dovranno essere protetti dal contatto con gli utenti, dalla polvere e dagli insetti.

#### **Art.24**

### **LABORATORI DI PRODUZIONE CON VENDITA DIRETTA**

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria ad attivare un laboratorio di prodotti gastronomici e/o rosticceria, con vendita diretta, oltre a quanto specificatamente previsto dal **D.P.R. 327/80**, sono necessari i seguenti requisiti:

- 1) requisiti previsti dall'art.13 con esclusione dei punti: c) d) f) h);
- 2) un locale cucina con superficie minima di mq.15, contiguo al punto vendita;
- 3) un locale-vendita che possieda i seguenti requisiti:
  - attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti alimentari, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm. I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature

previste dal **D.P.R. 327/80**, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita, devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile. Le vetrine d'esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto. Le celle, gli armadi e i banchi frigoriferi devono essere dotati di termometro a lettura esterna.

Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate devono essere lavabili, disinfettabili ed in buono stato di manutenzione. Per confezionare sostanze alimentari dev'essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo. Il materiale destinato ad incartare o a venire a contatto con gli alimenti dev'essere custodito in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne. Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso debbono essere munite delle indicazioni previste dal **D.Lgs. 109/92**. Per la distribuzione di questi prodotti dev'essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti.

#### **Art.25 PIZZERIE A TAGLIO**

L'autorizzazione sanitaria, di cui **all'art.2 della L. 283/62**, per pizzeria a taglio è riferita soltanto a tale attività ed il titolare è autorizzato alla preparazione, cottura e vendita di pizze, focacce e schiacciate di vario genere da vendere per asporto. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto previsto dall'art.13 (con esclusione dei punti c, d, f, h) del presente regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- un locale-preparazione che dovrà avere una superficie non inferiore a mq.10, munito di scaffali a ripiani lavabili e banchi frigo.

Qualora il locale destinato all'attività, di cui sopra, sia annesso ad un esercizio di somministrazione comprendente i propri prodotti deve possedere i requisiti del presente articolo e quelli previsti per i locali di somministrazione.

#### **Art.26 MACELLI PUBBLICI E PRIVATI**

L'attività di impianti di macellazione pubblici e privati per la produzioni di carni fresche di bovini, equini, suini, ovini, caprini, nonché di depositi e laboratori di sezionamento di carni fresche, sono stabilite dal **D.Lgs. 18 aprile 1994 n.286**. Tali impianti devono ottenere il riconoscimento in base alle disposizioni comunitarie recepite (bollo CEE ).L'obbligo del riconoscimento comunitario non si applica ai depositi di carni fresche annessi agli esercizi di vendita al dettaglio e all'attività di sezionamento presso gli stessi esercizi di vendita al dettaglio, a condizioni che dette carni siano vendute esclusivamente presso tali esercizi a consumatori finali. In deroga alle disposizioni previste dal **D.Lgs. 286/94**, l'esercizio d'impianti di macellazione e/o sezionamento a ridotta capacità operativa, può essere autorizzato, previo parere favorevole del Servizio Veterinario e n/o della Commissione tecnica regionale come previsto dal **D.Lgs. 286/94 e D.M. 3.11.95** con le limitazioni previste da tale normativa.

#### **Art.27 CARNI AVICUNICOLE E SELVAGGINA**

La produzione e la commercializzazione delle carni di volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anatre ed oche) devono rispondere a quanto stabilito dal **D.P.R. 10/12/97 n.495**. La produzione e la commercializzazione delle carni di coniglio e della selvaggina d'allevamento devono rispondere a quanto stabilito dal **D.P.R. 30/12/92 n.559**.L'Autorità sanitaria comunale, su richiesta dell'interessato e con parere favorevole del Servizio Veterinario, può autorizzare:

- a) la macellazione nell'azienda di polli, conigli, selvaggina da penna allevati direttamente dall'allevatore o coltivatore diretto (per un numero di capi non superiore a 10.000/anno) che possono essere ceduti nei seguenti modi:
  - al dettagliante per la vendita diretta in ambiti territoriali specificati;
  - al consumatore finale;
  - al mercato più vicino.

La macellazione dovrà avvenire in locali autorizzati ai sensi **dell'art.2 L. 283/62** con requisiti minimi stabiliti in funzione dell'entità e modalità di cessione dei capi macellati. Le carni in vendita dovranno essere bollate con placca riportante oltre la ragione sociale anche il riferimento alla specifica deroga.

b) la macellazione di conigli (massimo 500 capi/anno) in un locale unico ed in deroga ad alcuni requisiti previsti **dall'art.2 L. 283/62**, nelle aziende agrituristiche o nel caso di vendita occasionale su richiesta del privato;

La vendita diretta dal produttore al consumatore, in casi isolati, esclusivamente di conigli, macellati su specifica richiesta dell'acquirente, può essere configurata come autoconsumo e quindi non è soggetta a disposizioni particolari. La commercializzazione della selvaggina abbattuta a caccia è regolamentata dal **D.P.R. 607/96**. E' consentita la cessione diretta al consumatore finale ed al dettagliante di pochi capi interi uccisi a caccia: - non spennati, - non scuoiati, - non eviscerati ma solo se di piccola taglia. La selvaggina di grossa taglia potrà essere ceduta al dettagliante, occasionalmente ed in quantità modica; tuttavia dovrà essere concordato con il Servizio Veterinario l'esame ispettivo delle carni. Lo scuoiamento dei grossi animali dovrà avvenire in locali aventi i requisiti di cui **all'art.2 della L. 283/62**, potranno essere concesse deroghe ai requisiti strutturali previo parere del Servizio Veterinario. La commercializzazione delle uova deve rispondere a quanto previsto dai **Regolamenti C.E.E. nn. 1907/90, 1274/91, 1259/94, 1511/96, e decisione C.E.E.371/94**. La cessione diretta di uova dal produttore al consumatore può essere effettuata:

- nella propria azienda;
- al mercato pubblico locale;
- a domicilio.

#### **Art.28**

### **LABORATORI DI PRODOTTI A BASE DI CARNE, SALUMIFICI**

L'attività d'impianti e laboratori di prodotti a base di carne, gastronomia, salumifici e affini con vendita dei prodotti finiti a terzi (commercializzazione), è regolamentata dal **D.Lgs. 30/12/92 n.537**. Tali impianti devono ottenere il riconoscimento del laboratorio in base alle disposizioni comunitarie (numero di riconoscimento CEE).

#### **Art.29**

### **PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA**

L'attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito e commercializzazione di prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi è regolamentata da quanto disposto dai **D.Lgs. 30/12/92 n.530 e n.531**. Tali impianti devono ottenere il riconoscimento CEE.

#### **Art.30**

### **CASEIFICI NON ANNESSI AD AZIENDA AGRICOLA**

Per l'attività di produzione confezionamento e deposito di prodotti caseari destinati alla commercializzazione si dovrà fare riferimento al **D.P.R. 54/97**. Tali impianti devono ottenere il riconoscimento CEE.

## **Capitolo 5**

### **ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO**

#### **Art.31**

### **DISPOSIZIONI GENERALI**

Per la vendita al dettaglio di generi alimentari, compreso il latte fresco e i prodotti surgelati, è necessario presentare denuncia preventiva d'inizio attività, ai sensi **dell'art.19 della L. 241/90**, contenente la dichiarazione della sussistenza dei requisiti previsti per lo svolgimento dell'attività ai sensi del presente Regolamento.

#### **Art.32**

### **REQUISITI GENERALI**

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

1. il locale destinato alla vendita, dev'essere attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti alimentari, separati per genere e sollevati da terra di almeno 20 cm. I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal **D.P.R. 327/80**, anche quando abbiano apertura

- permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile;
2. le vetrine d'esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto;
  3. le celle, gli armadi e i banchi frigoriferi devono essere dotati di termometro a lettura esterna.
  4. un vano destinato a magazzino, dotato dei requisiti di finitura previsti dal punto 3 dell'art.12 in rapporto diretto con il locale di vendita;
  5. può essere derogato all'obbligo del magazzino qualora si tratti di una modica quantità di merce confezionata che possa essere disposta in apposite scaffalature all'interno dei locali di vendita con esclusione di ogni deposito a terra o che comunque arrechi intralcio all'attività;
  6. l'esercizio dev'essere dotato di un lavabo con acqua potabile calda e fredda, per la pulizia delle mani e degli utensili;
  7. tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti ad esclusivo uso del personale. La superficie minima complessiva non deve essere inferiore a mq 2,50;
  8. tutti gli esercizi ivi compresi quelli ove si effettua anche la vendita promiscua di prodotti alimentari e non alimentari, con superficie di vendita complessiva superiore a mq. 400, devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso ed il loro numero è così determinato:
    - da 400 a 800 mq: n°1 servizio per uomini e n°1 servizio per donne, adattato anche ai disabili;
    - oltre gli 801 mq: n°2 servizi per uomini e n°2 servizi per donne, adattato anche ai disabili;
  9. tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione;
  10. per confezionare sostanze alimentari dev'essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo. Il materiale destinato ad incartare o comunque a venire a contatto dev'essere custodito in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne;
  11. le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse, debbono essere munite delle indicazioni previste dal **D.Lgs. 109/92**. Per la distribuzione di questi prodotti dev'essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti;
  12. in ogni esercizio dev'essere apposto un cartello recante la dizione "vietato toccare la merce" e si dovrà avere cura che gli utenti non vengano a diretto contatto con la medesima. Nelle rivendite di prodotti ortofrutticoli è consentito il metodo del self-service, mettendo a disposizione degli acquirenti appositi guanti a perdere;
  13. l'esposizione esterna dei prodotti ortofrutticoli è ammessa a condizione che gli stessi siano posti in cassette rialzate da terra almeno 60 cm;
  14. le uova possono essere poste in vendita ed esposte esclusivamente in preconfezioni originali, non è consentita l'apertura delle confezioni e la vendita frazionata;
  15. gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli appositi banchi di esposizione, né fuori dell'esercizio ad esclusione di quanto previsto per i prodotti ortofrutticoli;
  16. è vietata la vendita di carni fresche sottovuoto o in atmosfera modificata in esercizi non in possesso della autorizzazione sanitaria di cui **all'art.29 del R.D. 3298/1928**;
  17. per la vendita dei prodotti surgelati occorre rispettare le previsioni di cui al **D.M. 493/95**, in particolare, i prodotti surgelati conservati all'interno dei banchi del tipo "aperto" non devono superare la linea di carico: tali banchi durante l'orario di chiusura dell'esercizio devono essere muniti degli appositi dispositivi di chiusura in materiale coibente.

### **Art.33 MACELLERIE**

Gli esercizi di vendita di carni fresche o conservate sono autorizzati ai sensi dell'art.29 del **R.D. 3298/28**. Per la vendita di carni è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:

- pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile, fino a cm 30 al di sopra di scaffalature ed altri arredi e comunque fino ad un'altezza minima di cm 220;
- un locale o spazio appositamente destinato al disossamento e sezionamento: tale spazio dev'essere separato dall'area di vendita al pubblico e deve avere pavimenti, ben connessi con i rivestimenti delle pareti, con angoli e spigoli arrotondati;

- una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, con pavimento a spigoli arrotondati. Le dimensioni devono garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni, munite di termometro a lettura esterna;
- le carni avicunicole, non possono essere conservate all'interno dell'impianto frigorifero delle carni rosse, la stessa separazione fisica dev'essere rispettata nel banco di vendita per mezzo d'idonee separazioni e le stesse coltellerie usate devono essere differenziate.
- tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto della **Legge 21.3.1973**;
- lavello a pedale provvisto d'acqua potabile calda e fredda, per il lavaggio degli utensili;
- l'eventuale pedana dietro il banco di vendita dev'essere in materiale lavabile, perfettamente chiusa e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria nei termini di legge;
- un servizio igienico il cui antibagno dev'essere dotato di lavandino con erogatore a pedale d'acqua potabile calda e fredda, di asciugamani a perdere o ad aria, d'erogatore di sapone e d'armadietti a doppio scomparto.

E' consentita la preparazione dei pronti a cuocere semplici (con l'aggiunta di sale, pepe, aromi naturali, pangrattato e verdure) attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici, tali elaborati sono destinati all'esclusiva vendita al consumatore finale. Tale attività è subordinata alla presenza della necessaria attrezzatura (spazio frigorifero per prodotti non carnei e per aromi distinti e/o separati, lavabo per lavaggio verdure). E' consentito, altresì, il ricorso alla tecnica del sottovuoto limitatamente alla creazione d'involucri protettivi per carni e loro prodotti, esclusivamente per richiesta ed in presenza del cliente in modo estemporaneo. E' vietata l'esposizione della carne, all'esterno del locale.

#### **Art.34**

#### **PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE ANNESSO O ATTIGUO ALLA MACELLERIA**

L'autorizzazione sanitaria all'attivazione di un piccolo laboratorio artigianale per la produzione di salumi, insaccati, salsicce fresche, preparazioni a base di carne e di verdura cruda o cotta ecc., annesso o attiguo all'esercizio di vendita al dettaglio di carni fresche, è rilasciata ai sensi **dell'art.2 della L. 283/62** secondo quanto previsto dall'ultimo comma **dell'art.28 del D.P.R. 327/80** e a quanto stabilito dalle **Circolari del Ministero della Sanità n.15/90 e n.12/91**. I prodotti alimentari a base di carne prodotti in tali laboratori devono essere venduti esclusivamente nell'annesso esercizio di vendita al consumatore finale. Il titolare, per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo, oltre alla documentazione prevista, deve allegare l'eventuale schema d'emissioni di fumi o vapori in atmosfera. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti requisiti:

1. apposito locale dotato di:
  - lavello con acqua potabile calda e fredda, con rubinetti azionabili a pedale e munito d'erogatore di sapone ed asciugamani a perdere. Il lavello dev'essere di dimensioni tali da consentire anche il lavaggio degli attrezzi e degli utensili;
  - locale o dispositivo per il deposito degli utensili;
  - locale o dispositivo per gli alimenti di cui non è autorizzata la vendita, ma che sono utilizzati nelle preparazioni (aromi, verdure, pangrattato, ecc.);
  - dispositivo attrezzato e chiuso per il deposito del materiale di pulizia.
2. un'adequata separazione da altri prodotti e nel rispetto delle specifiche temperature previste;
3. i prodotti destinati alla vendita, non preconfezionati o venduti previo frazionamento, devono essere muniti d'apposito cartello, da applicarsi ai recipienti che li contengono, o nei comparti in cui sono esposti. Sul cartello devono essere riportati: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modo di conservazione, data di produzione.

#### **Art.35**

#### **PESCHERIE**

Per l'attivazione di un esercizio di vendita di prodotti della pesca freschi, congelati e/o scongelati dal fornitore o nell'esercizio, occorre presentare una richiesta d'autorizzazione sanitaria. La domanda dev'essere redatta, indicando lo stato fisico dei prodotti della pesca che s'intendono commercializzare e per i prodotti

decongelati si dovrà specificare se il decongelamento avviene nell'esercizio oggetto della richiesta. I requisiti per intraprendere questo tipo d'attività, oltre a quanto specificatamente previsto dalla normativa vigente e dal presente Regolamento, sono i seguenti:

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

## **Capitolo 6 ATTIVITÀ RURALI**

### **Art.36 DISPOSIZIONI GENERALI**

Si precisa che sono soggette ad autorizzazione sanitaria, ai sensi **dell'art.2 della L. 283/62**, le attività che comportano una manipolazione degli alimenti, come per esempio la vinificazione, la frangitura delle olive, l'imbottigliamento di vino ed olio, la trasformazione del latte in formaggio, la lavorazione del miele, lo stoccaggio degli alimenti all'ingrosso, ecc.

### **Art.37 CASI IN CUI NON E' PREVISTO IL RILASCIO DI AUT. SANITARIA**

Per le sotto elencate lavorazioni che comportano rischi igienici molto ridotti non è necessario richiedere l'autorizzazione sanitaria ed è consentito anche l'uso di aree esterne, come piazzole o tettoie purché idonee dal punto di vista igienico sanitario (al riparo da polveri, agenti inquinanti etc.), nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione:

- ricevimento e pigia-raspatura delle uve;
- fermentazione in vasi vinari;
- lavaggio, cernita e incassettamento di prodotti ortofrutticoli freschi;
- insaccamento di cereali, castagne e legumi;
- essiccazione di erbe aromatiche, funghi, frutta ed ortaggi, effettuate con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di calore o similari;
- vendita al dettaglio di prodotti raccolti direttamente in azienda, ancorché soggetti ad una prima conservazione, tra queste sono da collocarsi la vendita di orto-frutta sfusa o in cassette, la vendita di miele, vino ed olio sfuso;
- primo stoccaggio o conservazione di prodotti agricoli effettuati dopo la fase di raccolta;
- stoccaggio e deposito d'olio in contenitori di acciaio inox o d'altro materiale idoneo al mantenimento inalterato del prodotto;
- operazione d'essiccazione di castagne, funghi, erbe aromatiche, frutta e ortaggi.

### **Art.38 VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE**

La vendita diretta di prodotti alimentari da parte del produttore, o di membri della sua famiglia, ai sensi della **L. 59/63** è soggetta a denuncia d'inizio attività ai sensi **dell'art.19 della L. 241/90**, contenente la dichiarazione della sussistenza dei requisiti qui di seguito riportati:

I locali destinati alla vendita diretta devono possedere i seguenti requisiti:

- celle, armadi e banchi frigoriferi devono essere dotati di termometro a lettura esterna, qualora i prodotti posti in vendita richiedano l'impiego di tali attrezzature;
- lavabo con acqua potabile calda e fredda a pedale;
- tutti gli utensili utilizzati per l'attività devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione;
- le uova possono essere poste in vendita ed esposte esclusivamente in confezioni originali, non è consentita l'apertura delle confezioni e la vendita frazionata delle singole unità.

**ART.39**  
**DEGUSTAZIONE E/O ASSAGGIO DI BEVANDE O ALTRI PRODOTTI**  
**IN AZIENDA AGRICOLA**

La degustazione e l'assaggio di bevande e/o altri prodotti (lavorati, trasformati e/o confezionati in locali autorizzati ai sensi **dell'art.2 della L. 283/62**) dell'azienda agricola, effettuata a scopo promozionale e/o commerciale è soggetta a denuncia d'inizio attività nella quale, dovrà essere contenuta la dichiarazione di sussistenza dei seguenti requisiti:

- uno spazio destinato alla degustazione e/o assaggio dotato di pavimento e pareti lavabili e disinfettabili;
- lavello o lavamano e lavastoviglie;
- attrezzature di refrigerazione destinate alla conservazione dei prodotti alimentari deperibili, separati per genere.

Qualora lo spazio destinato alla degustazione e all'assaggio sia ricavato nei locali di lavorazione o preparazione, dovrà essere esclusa la concomitanza delle attività al fine di eliminare ogni possibile contaminazione.

**Art.40**  
**VENDITA, DEGUSTAZIONE E/O ASSAGGIO DI BEVANDE O ALTRI PRODOTTI IN LOCALI**  
**UBICATI ALL'ESTERNO DELL'AZIENDA AGRICOLA**

La vendita di bevande e/o altri prodotti dell'azienda agricola, effettuata in locali ubicati all'esterno dell'azienda medesima, è soggetta a denuncia d'inizio attività nella quale dovrà essere contenuta la dichiarazione di sussistenza dei requisiti previsti. Qualora negli stessi locali sia effettuata anche la degustazione e/o l'assaggio a scopo promozionale dei prodotti venduti, la denuncia d'inizio attività dovrà contenere anche la dichiarazione di sussistenza dei seguenti requisiti:

- uno spazio destinato alla degustazione e/o assaggio dotato di pavimento e pareti lavabili e disinfettabili;
- lavello e lavastoviglie;
- attrezzature di refrigerazione destinate alla conservazione dei prodotti alimentari deperibili, separati per genere.

**Art.41**  
**MACELLAZIONI DOMICILIARI**

Chiunque intenda macellare presso il proprio domicilio uno o più suini ai sensi **dell'art.13 del R.D. 3298/1928** deve concordare, con un anticipo di almeno due giorni, festivi esclusi, con l'U.O. di Veterinaria dell'A.U.S.L., la data, i modi e i tempi per la seduta di macellazione in particolare dovranno essere rispettati i seguenti criteri:

1. la macellazione domiciliare può riguardare solo ed esclusivamente la specie suina;
2. non è consentita la macellazione, di cui al presente articolo, al di fuori del periodo 1° Novembre-31 Marzo, dell'anno successivo;
3. nel corso di tale periodo non potranno essere macellati più di due suini per ogni nucleo familiare;
4. le carni non potranno essere esitate al consumo alimentare umano prima che il Veterinario le abbia dichiarate idonee;
5. l'utilizzo delle carni e dei prodotti derivati deve rimanere nell'ambito familiare essendo vietato immettere dette carni o prodotti delle loro lavorazioni, nei normali circuiti commerciali;
6. l'abbattimento dovrà avvenire con metodi accettati come idonei dalla normativa vigente, onde evitare all'animale inutili sofferenze.

**Art.42**  
**CASEIFICI ANNESSI AD AZIENDA AGRICOLO-ZOOTECNICA**

Chiunque intenda produrre latticini da latte bovino, bufalino, ovino o caprino, deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui **all'art.2 della L. 283/62**, così come previsto **dall'art.25 del D.P.R. 327/80**; nel caso in cui la produzione casearia provenga dall'utilizzo esclusivo di materie prime prodotte in azienda, la vendita deve avvenire in apposito locale, adeguatamente predisposto, ubicato nell'azienda stessa e nel caso la vendita sia rivolta esclusivamente al consumatore finale. Negli altri casi (commercializzazione) si dovrà fare riferimento al **D.P.R. 54/97**.

**Art.43**  
**AGRITURISMO**

La ristorazione svolta dalle aziende agricole nell'ambito delle attività di agriturismo, è disciplinata dalla seguente normativa: **L. 5/12/85, n° 730; L.R. 14/08/97, n°2; L. 30/04/62, n° 283; D.P.R. 26/03/80, n° 327; D.P.R. 30/12/92, n° 559; R.D. 20/12/28, n° 3298; D.Lgs.18/04/94, n° 286, modificato dal Decreto 23/11/95; D.Lgs. 30/12/92, n°537, modificato dal D.Lgs. 19/03/96, n°251 e dal Decreto 11/07/97; D.P.R. 08/06/82, n°503; D.P.R. 10/08/72, n°967; D.P.R. 10/12/97, n°495; D.P.R. 17/10/96, n°607; D.P.R. 14/01/97, n°54; D.Lgs. 26/05/97, n°155; L. 03/05/71, n°419; D.Lgs. 27/01/92, n°109; D.Lgs.14/12/92, n°508; L. 09/02/63, n°59; D.Lgs. 31/03/98, n°114; L.R. 09/06/94, n°25; D.A. 06/06/02 e dal presente Regolamento.**

|  |
|--|
| <b>Capitolo 7</b><br><b>SAGRE E FESTE POPOLARI</b> |
|--|

**Art.44**  
**DISPOSIZIONI GENERALI**

La sola vendita d'alimenti e bevande nel corso di sagre e feste popolari è soggetta a denuncia d'inizio attività contenente la dichiarazione della sussistenza dei requisiti previsti (aut.sanitaria del laboratorio e/o cucina) da presentarsi almeno tre giorni prima dell'inizio dell'evento; tale auto dichiarazione, sarà trasmessa dal Comune al Responsabile dell'U.O. competente.

**Art.45**  
**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

La preparazione e la somministrazione d'alimenti e bevande nel corso di sagre, feste popolari è soggetta ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole del Responsabile dell'U.O. Igiene Alimenti. La domanda di autorizzazione sanitaria per manifestazione temporanea dovrà essere presentata, al Comune almeno 15 gg. prima della data prevista per l'inizio della manifestazione, completa degli allegati previsti e precisamente:

- a) planimetria dell'area ove si svolgerà la manifestazione comprendente i dati relativi all'ubicazione, dimensioni e specifiche destinazione degli spazi per le varie attività;
- b) planimetria in scala 1/100 delle strutture utilizzate (stand, locali, servizi, automezzi ecc.) con posizionamento delle attrezzature (frigoriferi, punti cottura, banconi, lavandini, lavastoviglie, ecc.);
- c) relazione tecnica con descrizione delle aree, dei locali, delle attrezzature, del ciclo produttivo, dei criteri di pulizia delle superfici, utensili e attrezzature;
- d) documentazione relativa circa l'approvvigionamento idrico (in assenza d'allacciamento all'acquedotto pubblico);
- e) elenco degli addetti alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari;
- f) piano di autocontrollo ai sensi del **D.Lgs.155/97**;
- g) auto dichiarazione ai sensi **dell'art.19 della L. 241/90**, sulla sussistenza dei requisiti al momento dell'inizio di attività e precisamente:
  - \* non dovranno essere somministrati cibi a base di latte, panna, yogurt né alimenti deperibili a base di uova se non in confezioni originali conservate in attrezzature idonee;
  - \* il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari dev'essere munito del libretto d'idoneità sanitaria, indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura;
  - \* tavoli, sedie e banchi di distribuzione devono essere di materiale lavabile e sottoposti a periodiche operazioni di pulizia;
  - \* bicchieri, piatti e posate utilizzati devono essere del tipo monouso e conservati al riparo da cause di insudiciamento. Per le stoviglie non monouso devono essere installate macchine lavastoviglie in numero sufficiente ed allacciate ad approvvigionamento erogante acqua potabile;

- \* devono essere predisposti nelle immediate vicinanze degli stand, adeguati servizi igienici riservati al personale addetto, corredati di lavandino ad erogazione non manuale, dotati di dispensatore con sapone liquido e d'asciugamani a perdere o ad emissione d'aria e raccoglitore per rifiuti con coperchio apribile a pedale. Devono essere predisposti servizi igienici per il pubblico opportunamente indicati e rapportati al numero dei partecipanti previsti (almeno uno ogni 60 posti tavola);
- \* la preparazione degli alimenti dovrà avvenire all'interno di stand il cui ingresso sarà vietato ai non addetti, di dimensioni adeguate alla produzione, con copertura, pavimentazione e pareti facilmente lavabili, con almeno un lavandino per ogni stand di cui almeno uno con dispositivo a pedale per l'erogazione dell'acqua, dispensatore di sapone liquido ed asciugamani a perdere. All'interno d'ogni stand di preparazione dev'essere garantita la suddivisione fra zone adibite a:
  - a) scarico e stoccaggio alimenti
  - b) mondature e preparazione verdure
  - c) preparazione carni
  - d) cottura
  - e) lavorazione cibi cotti
  - f) affettatura e guarnitura
  - g) lavaggio utensili

Nella preparazione saranno utilizzati utensili e piani di lavoro diversi per gli alimenti crudi e cotti;

- \* in tutti gli stand e strutture adibite a preparazione e somministrazione d'alimenti saranno predisposti mezzi atti a proteggerli dal contatto col pubblico, dalla polvere e dagli insetti. Tutte le aperture saranno protette dall'entrata di mosche, insetti ed altri animali nocivi anche durante la sospensione dell'attività;
- \* la sistemazione di griglie poste all'aperto, per arrostitire la carne, sarà a distanza superiore a 50 mt. dalle abitazioni;
- \* saranno presenti dispositivi idonei per la raccolta ed espulsione dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dai punti cottura;
- \* la conservazione dei prodotti alimentari sarà tale da rispettare le norme d'igiene di cui al D.P.R.327/80. Saranno installati impianti frigoriferi mantenuti in buone condizioni di pulizia e provvisti di termometro in modo tale da poter controllare che tutti i prodotti deperibili e/o surgelati siano mantenuti a temperature adeguate;
- \* i detersivi ed i materiali utilizzati per la pulizia saranno custoditi in luogo separato e non accessibile al pubblico;
- \* l'approvvigionamento idrico sarà assicurato da:
  - a) acquedotto comunale;
  - b) lo smaltimento delle acque reflue avverrà attraverso rete fognante comunale;
- \* i rifiuti solidi saranno raccolti in appositi contenitori con coperchio apribile a pedale. Dovrà essere garantita per il pubblico, nell'area della manifestazione, la disponibilità d'idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- \* gli oli di frittura esausti, saranno conferiti a ditta autorizzata.

## Capitolo 8

### DEPOSITI E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

#### Art.46

#### DEPOSITI E MAGAZZINI D'ALIMENTI E BEVANDE

I depositi all'ingrosso di sostanze alimentari devono essere autorizzati ai sensi **dell'art.2 della L.283/62** e devono rispettare quanto previsto dal **D.P.R. 327/80** e possedere i requisiti di cui al presente articolo. I magazzini ed i depositi d'alimenti degli esercizi di vendita al dettaglio, anche se non direttamente comunicanti con il negozio sono soggetti a denuncia d'inizio attività contenente la dichiarazione del possesso dei requisiti previsti dal presente articolo. I locali devono:

1. avere soffitti intonacati o tali da non creare inconvenienti igienici per le merci depositate;

2. essere asciutti e ben ventilati. L'aerazione dev'essere garantita per mezzo d'aperture finestrate o con impianti d'aerazione forzata;
  3. le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate d'idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
  4. le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuo, fino ad un'altezza minima di mt.2,00 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anch'essi in materiale lavabile;
  5. nel caso di magazzini d'alimenti deperibili, dev'essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico, con acqua calda e fredda;
  6. per l'attività in oggetto non possono essere utilizzati locali adibiti ad abitazione civile, né strutture con destinazione urbanistica che non consenta l'attività di deposito di sostanze alimentari;
  7. l'autorità sanitaria, previo parere del Responsabile dell'U.O. Igiene Alimenti e/o Veterinaria, dell'Azienda U.S.L., in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio;
  8. in relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o combustibili;
  9. relativamente ai depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne, latte e latticini si applicano le disposizioni di cui ai decreti di recepimento della normativa comunitaria.
- Per i depositi all'ingrosso di prodotti alimentari confezionati, non deperibili (es. caffè, biscotti, pelati etc) ivi compreso le bevande d'ogni genere, (es. vini, liquori, bevande non alcoliche, etc) si applica quanto disposto dal presente articolo limitatamente ai requisiti dettati dalle effettive esigenze d'igiene e di buona conservazione in rapporto alla natura e alle caratteristiche dei prodotti depositati.

#### **Art.47**

#### **MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI**

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo, così come descritto all'**art.43 del D.P.R. 327/80**. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi **dell'art.44 del D.P.R. 327/80**:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse per mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti ittici freschi e congelati.

L'autorizzazione, di durata biennale, è rilasciata dalla Regione o dal Sindaco se il veicolo trasporta gli alimenti nel solo ambito del comune.

#### **Art.48**

#### **TRASPORTO DI CARNE E PRODOTTI ITTICI**

Tali attività sono soggette a denuncia preventiva ed è necessario allegare alla dichiarazione:

- a) fotocopia del libretto di circolazione e certificato della M.C.T.C. d'idoneità del veicolo al trasporto d'alimenti deperibili, in regime di temperatura controllata;
  - b) dichiarazione, della ditta costruttrice, di conformità dei materiali impiegati;
  - c) dichiarazione dell'impianto pubblico o privato utilizzato per la pulizia e disinfezione dell'automezzo;
- La denuncia deve contenere la dichiarazione del possesso e del rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e qui di seguito riportato:

1. le pareti interne e le altre parti che possono venire a contatto con le carni o prodotti ittici devono essere in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche degli alimenti né da renderli nocivi alla salute del consumatore. Inoltre le pareti devono essere lisce e di facile disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
2. dev'essere presente un dispositivo atto ad impedire ogni possibile fuoriuscita di liquidi;
3. per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti nonché di carni in pezzi non imballati, devono essere utilizzati dispositivi di sospensione d'acciaio inox, o altro materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento. Tale obbligo non si applica alle carni congelate provviste d'involucro o imballaggio igienico;
4. le frattaglie ed i visceri devono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali idonei e stabiliti dalla vigente normativa;

5. i veicoli adibiti al trasporto di carni fresche non possono essere adibiti contemporaneamente al trasporto di prodotti ittici freschi;
  6. i veicoli adibiti al trasporto delle carni o di prodotti ittici non possono essere adibiti al trasporto d'animali vivi o di prodotti che possono contaminare i medesimi;
  7. le carni fresche non possono essere trasportate insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche;
  8. le carni fresche imballate non possono essere trasportate nello stesso mezzo di trasporto con le carni non imballate a meno che lo stesso mezzo non sia munito di un'adeguata separazione fisica;
  9. il trasporto della carne fresca, congelata o surgelata o dei prodotti ittici freschi congelati o surgelati deve avvenire con dispositivi atti a mantenere la temperatura prevista dalla normativa vigente (**allegato C parte 1 e 2 dell'art.51 del D.P.R. 327/80 come modificato dal D.M. 1 aprile 1988**) per ogni prodotto.
- E' altresì consentito il trasporto di carni appena macellate a temperature superiori ai limiti, destinate a laboratori di sezionamento o a macellerie situate nelle immediate vicinanze del macello, a condizione che detto trasporto non superi la durata di un'ora per motivi connessi con la maturazione delle carni. La pulizia e la disinfezione dei veicoli deve avvenire al più presto dopo ultimato lo scarico.

**Art.49**  
**TRASPORTO DI DERRATE ALIMENTARI**  
**(FRESCHE, REFRIGERATE, CONGELATE E SURGELATE)**

Tali attività sono soggette alla denuncia preventiva ed è necessario allegare:

- fotocopia del libretto di circolazione e certificato della M.C.T.C. d'idoneità del veicolo al trasporto d'alimenti deperibili in regime di temperatura controllata;
- dichiarazione, della ditta costruttrice, di conformità dei materiali impiegati;
- dichiarazione dell'impianto pubblico o privato utilizzato per la pulizia e disinfezione dell'automezzo.

La denuncia deve contenere la dichiarazione del possesso e del rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e qui di seguito riportato:

- 1) indicazione del genere delle sostanze alimentare trasportate;
- 2) indicazione del luogo in cui i mezzi sono parcheggiati e nel quale può essere effettuata la verifica d'ufficio dei requisiti dichiarati;
- 3) l'automezzo dev'essere a chiusura ermetica per evitare l'insudiciamento da agenti esterni d'ogni natura;
- 4) le pareti interne e le altre parti che possono venire a contatto con le derrate alimentari devono essere in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche degli alimenti né da renderli nocivi alla salute del consumatore. Inoltre le pareti devono essere lisce e di facile disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
- 5) i veicoli adibiti al trasporto di derrate alimentari non possono essere adibiti contemporaneamente al trasporto d'altri prodotti che possono modificare le caratteristiche dei prodotti stessi o possano inquinarli, salvo che ciò non avvenga con l'utilizzo di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento;
- 6) il trasporto degli alimenti congelati o surgelati deve avvenire con dispositivi atti a mantenere la temperatura prevista dalla normativa vigente (**allegato C parte 1 e 2 dell'art.51 del D.P.R. 327/80 come modificato dal D.M. 1 aprile 1988**) per tipologia di prodotto.

La pulizia dei veicoli deve avvenire al più presto dopo ultimato lo scarico.

**Art.50**  
**CISTERNE E ALTRI CONTENITORI ADIBITI AL TRASPORTO DELLE SOSTANZE**  
**ALIMENTARI SFUSE A MEZZO D'AUTOVEICOLI**

Il trasporto di sostanze alimentari sfuse effettuato per mezzo di cisterne ed altri contenitori su autoveicoli è soggetto a denuncia preventiva ed è necessario allegare alla dichiarazione:

- fotocopia del libretto di circolazione e certificato della M.C.T.C. d'idoneità del veicolo al trasporto d'alimenti deperibili in regime di temperatura controllata;
- dichiarazione, della ditta costruttrice, di conformità dei materiali impiegati;

- dichiarazione dell'impianto pubblico o privato utilizzato per la pulizia e disinfezione dell'automezzo.

La denuncia deve contenere la dichiarazione di possesso e di rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e qui di seguito riportato:

- 1) indicazione della sostanza alimentare cui è adibita la cisterna o contenitore oggetto della denuncia;
- 2) indicazione del luogo in cui la cisterna e/o gli altri contenitori sono parcheggiati e nel quale può essere effettuata la verifica d'ufficio dei requisiti dichiarati;
- 3) il rivestimento interno dev'essere costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici previsti dalla normativa vigente;
- 4) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 5) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 6) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 7) protezione termica, quando necessario e se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 8) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio ed alla disinfezione;
- 9) le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi della presentazione della denuncia d'inizio d'attività;
- 10) per le cisterne adibite al trasporto del latte deve essere riportato sulle medesime la dizione "TRASPORTO LATTE" nelle forme previste dalla vigente normativa in materia.

#### **Art.51**

### **CONSEGNA PRODOTTI ALIMENTARI A DOMICILIO**

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

1. gli automezzi devono essere provvisti di un vano o contenitore destinato esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari, a perfetta chiusura, che garantisca la protezione dalla polvere e da altre fonti di contaminazioni;
2. il pane e gli altri eventuali prodotti da forno assimilabili, oggetto d'ogni singola consegna, devono essere posti in incarti "per alimenti" e sistemati in recipienti lavabili e muniti di coperchio in modo che il pane sia al riparo dalla polvere e da ogni altra causa d'insudiciamento.

## **Capitolo 9**

### **COMMERCIO E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE**

#### **Art.52**

### **ATTIVITA' DI COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI**

In relazione ai requisiti igienico sanitari dei "locali", da intendersi come negozi mobili, banchi temporanei o costruzioni stabili (chioschi), dov'è svolta l'attività di commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche si recepisce integralmente quanto previsto dall'Ordinanza del Ministero della Salute **3 Aprile 2002**

#### **Art.53**

### **ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE D'ALIMENTI E BEVANDE**

In relazione ai requisiti igienico sanitari dei "locali", da intendersi come negozi mobili, banchi temporanei o costruzioni stabili (chioschi), dove è svolta l'attività di preparazione e di somministrazione d'alimenti si rimanda alle parti del presente regolamento che disciplinano la stessa attività su area privata.

## **Capitolo 10** **ACQUA POTABILE**

### **Art.54** **QUALITA' DELLE ACQUE**

La qualità delle acque destinate al consumo umano è disciplinata dal **D.P.R. 24/05/88, n°236**, dal **D.Lgs. 02/02/2001, n°31** e dal **D.Lgs. 02/02/2002 n°27**. Le acque destinate al consumo umano devono essere salubri e pulite.

1. non devono contenere microrganismi e parassiti, né altre sostanze, in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana;
2. i valori di parametro fissati nell'allegato I del **D.Lgs. 31/2001** devono essere rispettati nei seguenti punti:
  - per le acque fornite attraverso una rete di distribuzione, nel punto in cui queste fuoriescono dai rubinetti;
  - per le acque fornite da una cisterna, nel punto in cui fuoriescono dalla cisterna;
  - per le acque confezionate in bottiglie o contenitori, rese disponibili per il consumo umano, nel punto in cui sono imbottigliate o introdotte nei contenitori;
  - per le acque utilizzate nelle imprese alimentari, nel punto in cui sono utilizzate dall'impresa.

### **Art.55** **CONTROLLI**

I controlli sono intesi a garantirne la qualità, quelli interni sono effettuati dal gestore del servizio idrico, quelli esterni dall'A.U.S.L. territorialmente competente. Qualora risulti, dagli accertamenti analitici, che la fornitura dell'acqua a scopo potabile rappresenti un potenziale pericolo, il Responsabile dell'U.O. Igiene Alimenti e Bevande informa l'Autorità Sanitaria Locale, affinché la fornitura dell'acqua sia vietata o sia limitato l'uso ovvero siano adottati altri idonei provvedimenti a tutela della salute, tenendo conto dei rischi che sarebbero provocati da un'interruzione dell'approvvigionamento o da un uso limitato delle acque destinate al consumo umano; il Sindaco informerà i consumatori in ordine ai provvedimenti adottati.

## **Capitolo 11** **NORME FINALI E TRANSITORIE**

### **Art.56** **ESCLUSIONI**

Le norme di cui al presente Regolamento, che recano disposizioni inerenti i locali, i bagni, le dimensioni e le ubicazioni in genere, non si applicano alle attività già autorizzate e nel subingresso. Sono abrogate ed integrate le disposizioni regolamentari del Comune in contrasto con il presente Regolamento. Le norme di cui al presente Regolamento non si applicano, anche, nei casi di produzione, somministrazione, deposito e trasporto d'alimenti in situazioni d'emergenza e/o calamità e in tutti i casi in cui il Sindaco, qualora fondati e gravi motivi ne giustifichino il provvedimento, ordini iniziative in deroga al presente Regolamento.

### **Art.57** **SANZIONI**

Le violazioni del presente Regolamento saranno sanzionate ai sensi delle norme vigenti in materia. Per le modalità di pagamento, inoltre di scritti difensivi al Sindaco ed ogni altra procedura si applica la **L. 24.11.81 n. 689**.