



COMUNE di CADELBOSCO di SOPRA
Provincia di Reggio Emilia

SERVIZIO ATTIVITA' PRODUTTIVE

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

(stralcio - aggiornamento al capo III°)

approvato con deliberazione Consiglio Comunale n. 42 del 19.07.95 modificato con deliberazioni
Consiglio Comunale n. 63 del 28.09.95 e n. 86 del 19.12.96

INDICE

CAPO III - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Art. 1	DISPOSIZIONI GENERALI ⁶	
a.	Vigilanza, prevenzione e informazione	pag. 4
b.	Ispezioni, controlli, accertamenti	pag. 4
c.	Modalità di esecuzione delle ispezioni	pag. 4
d.	Modalità di esecuzione dei controlli	pag. 4
e.	Campioni regolamentari e di saggio	pag. 5
f.	Il campione regolamentare ecc...	pag. 5
g.	Verbale di prelievo di un campione	pag. 5
h.	Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni	pag. 5
i.	Deficienze di locali e attrezzature	pag. 6
l.	Irregolarità delle merci	pag. 6
m.	Del sequestro	pag. 6
n.	Del dissequestro	pag. 7
o.	Igiene del personale	pag. 7
p.	Certificato di idoneità igienico-sanitaria per esercizi di vendita al dettaglio	pag. 7
q.	Autorizzazione sanitaria per stabilimenti laboratori di produzione, ecc..	pag. 8
r.	Modalità per il conseguimento delle autorizzazioni	pag. 8
Art. 2	IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	
a.	Requisiti	pag. 10
b.	Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento	pag. 10
c.	Requisiti per i centri di produzione pasti	pag. 11
d.	Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito	pag. 11
e.	Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande	pag. 12
f.	Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, ecc...	pag. 14
Art. 3	DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI	

a. Requisiti	pag. 16
b. Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni	pag. 16
Art. 4 COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE	
a. Requisiti igienici per le aree ecc...	pag. 17
b. Vendita di prodotti alimentari	pag. 17
c. Idoneità... sanitaria dei mezzi usati per vendita ambulante ed il trasporto	pag. 17
d. Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante	pag. 18
e. Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande in forma ambulante	pag. 18
f. Fiere e Sagre - Festivals e Feste	pag. 18
g. Modalità di rilascio dell'autorizzazione	pag. 18
h. Chioschi	pag. 19
Art. 5 REQUISITI IGIENICI DI ALIMENTI E BEVANDE	
a. Etichettatura: norma di rinvio	pag. 19
Art. 6 PANE	
a. Trasporto pane	pag. 20
b. Modalità di vendita del pane	pag. 20
c. Conservazione dell'impasto	pag. 20
d. Semilavorati per la panificazione	pag. 20
Art. 7 FRUTTA	pag. 21
Art. 8 VENDITA DI COCOMERI DA PARTE DI COMMERCianti SU AREE PUBBLICHE	pag. 21
Art. 9 ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITA' GIA' ESISTENTI DI PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AI REQUISITI PREVISTI DAGLI ARTICOLI DEL PRESENTE REGOLAMENTO	pag. 22
Art. 10 NORMA FINALE	pag. 22
Allegato A - SANZIONI	pag. 23

luglio 1997 - a cura del servizio attività produttive

CAPO III[^]

Igiene degli alimenti e delle bevande

ART.1 - DISPOSIZIONI GENERALI

a - Vigilanza, prevenzione e informazione.

I Servizi di Igiene pubblica e Medicina Veterinaria, secondo le rispettive competenze, effettuano attività di prevenzione mediante la vigilanza igienica della produzione e del commercio degli alimenti, promuovendo nel contempo interventi di educazione/informazione sanitaria degli addetti e dei consumatori.

b - Ispezioni, controlli, accertamenti.

La vigilanza di cui alla lett.a del presente articolo si effettua mediante :

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- verifica del rispetto degli obblighi ghi previsti dalla vigente normativa da parte degli addetti alla produzione e vendita delle sostanze alimentari;

c - Modalità di esecuzione delle ispezioni.

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui alla lettera b del presente articolo solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le effettua per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

Per ogni atto ispettivo dovrà essere redatto apposito verbale.

L'interessato potrà richiedere che siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

d - Modalità di esecuzione dei controlli.

I controlli di cui sopra si eseguono con:

1. Esame diretto della merce per accertare che:
 - i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiamo subito alterazioni di rilievo;
 - i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;
2. Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare requisiti intrinseci del prodotto ed escludere l'esistenza di difetti o irregolarità altrimenti non rilevabili.
Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui alle successive lettere E, F, G, H del presente articolo.

e - Campioni regolamentari e di saggio.

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio.

Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio può essere prelevato, previo consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, all'interno dei piani mirati di lavoro su determinati generi alimentari;
- come indagine conoscitiva sui processi produttivi dei singoli prodotti e quindi su substrati non direttamente destinati al consumo.

f - Il campione regolamentare deve essere eseguito sulla base di quanto definito dalla vigente normativa in materia.

g - Verbale di prelevamento di un campione.

Per ciascun campione, regolamentare prelevato, occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

h - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.

Fatto salvo che per campione regolamentare intero si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, le quantità totali da prelevare per le analisi chimiche sono fissate dal D.P.R. 327/80.

Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento alla O.M. 11.10.1978 "Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati, prodotti a base di uovo)" ed al D.L. n. 105 del 25.01.92 "Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali".

Relativamente alle analisi microbiologiche delle sostanze non espressamente indicate, in attesa dell'emanazione di specifiche norme di legge, si procede nel seguente modo:

1. per i prodotti confezionati si prelevano confezioni originali in numero sufficiente per la formazione di un campione regolamentare diviso in 5 aliquote uguali;
2. per i prodotti sfusi si prelevano i quantitativi necessari, utilizzando materiale sterile, sempre in 5 aliquote;

In entrambi i casi si dovrà redigere relativo verbale in 5 copie. I campioni di saggio sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

i - Deficienze dei locali e delle attrezzature.

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, carenze dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria, per le rispettive competenze, a seconda della gravità del caso, possono proporre al Sindaco di emettere ordinanza al fine di:

- eliminare gli inconvenienti fissando un termine di tempo;
- sospendere l'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria.

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

l - Irregolarità delle merci.

Gli addetti alla vigilanza :

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengono inopportuno lasciarla in libera disponibilità... al detentore durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce non sia corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce è avariata o sospetta di essere nociva, ne propongono al Sindaco, previo parere dei rispettivi Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria ciascuno per le rispettive competenze, la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- quando accertino che un prodotto, non ancora immesso in commercio, è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento ed altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, propongono al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti servizi di vigilanza.

m - Del sequestro.

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

Il provvedimento di sequestro, quando effettuato dagli agenti accertatori, dovrà essere convalidato dall'autorità competente così come previsto dalla vigente normativa.

Le merci o cose sottoposte a sequestro, devono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento ;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia ;

- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda a denuncia, dell'Autorità Giudiziaria.

n - Del dissequestro.

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria o Giudiziaria, sentito il parere dei servizi competenti, può disporre il dissequestro.

o - Igiene del personale.

Libretto di idoneità sanitaria.

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande - anche presso gli Ospedali, le Case di Cura, i Collegi, i Convitti e le altre collettività - deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti diagnostici da effettuarsi presso il Servizio di Igiene Pubblica.

Il libretto di idoneità sanitaria deve essere rinnovato annualmente .

Particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione da parte degli addetti delle norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Servizio Igiene Pubblica casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione di eventuali provvedimenti.

Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per cause di malattia, per oltre 5 gg., una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art.41 del D.P.R. 327/80).

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

Il Sindaco, sentito il parere dell'USL, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande, devono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente regolamento prescrivono.

I titolari delle autorizzazioni rilasciate ai sensi del presente regolamento, devono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

p - Certificato di idoneità igienico-sanitaria per esercizi di vendita al dettaglio.

Chiunque intende aprire, trasferire in altra sede, subentrare, ampliare o comunque modificare :

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di Enti, Imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali, deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, che il Sindaco rilascerà, previo certificato di idoneità igienico-sanitaria del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

q - Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione, confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari nonché esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad Autorizzazione Sanitaria, rilasciata dall' Autorità Sanitaria previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica o Veterinario, secondo le rispettive competenze.

r - Modalità per il conseguimento delle autorizzazioni.

La domanda per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, compilata su carta bollata ed indirizzata al Sindaco, deve contenere:

a) per qualsiasi tipo di esercizio:

1. nome, ragione sociale, sede dell'impresa, partita IVA e/o codice fiscale;
2. ubicazione;
3. indicazione dei generi merceologici;
4. termine previsto per l'approntamento dei locali;
5. tipo di approvvigionamento idrico;
6. sistema di smaltimento rifiuti;
7. sistemi di conservazione degli alimenti.

b) per i laboratori di produzione:

1. indicazioni di cui al punto a) (1-2-3-4-5-6-7);
2. tipo di lavorazione;
3. descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
4. eventuale carattere stagionale della lavorazione;
5. descrizione degli impianti ed attrezzature.

La domanda deve inoltre essere corredata dei seguenti allegati per qualsiasi tipo di esercizio:

- pianta planimetrica dei locali, in triplice copia, firmata dal proprietario o da un tecnico iscritto all'Albo professionale, in scala 1/100 o 1/50. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
- relazione in triplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 180 gg. dal Servizio Igiene Pubblica competente per territorio;
- certificato di agibilità o, in mancanza di questo, certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità Sanitaria competente.

Per i laboratori di produzione, in aggiunta ai documenti sopra citati:

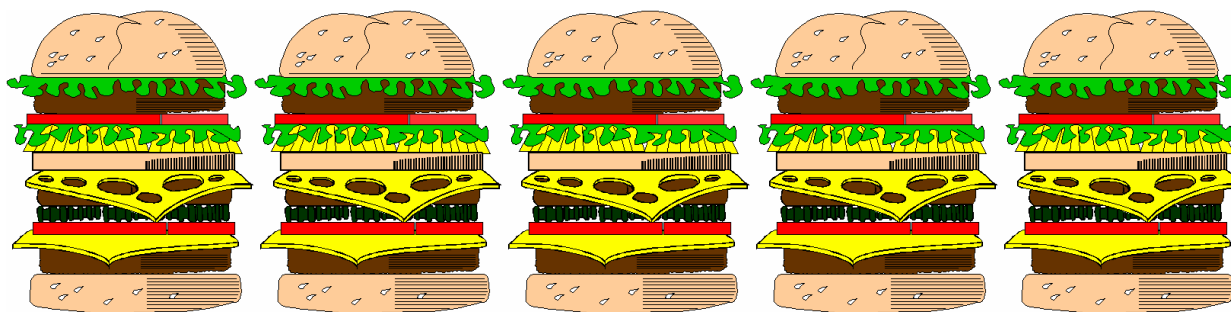
- relazione tecnica in triplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- copia dell'eventuale marchio depositato e dell'etichetta impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

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

Per gli esercizi nella cui rete idrica sia installato impianto di addolcimento delle acque, occorre presentare la relazione tecnica dell'impianto.

Le eventuali spese per i sopralluoghi, controlli ed analisi, verranno addebitate agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste verranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dall'Autorità Sanitaria competente per il rilascio e dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.



ART. 2 - IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

a - Requisiti comuni a tutti gli esercizi.

Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-sanitari stabiliti dal presente regolamento. Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico. Tutti gli esercizi devono essere dotati di servizi igienici fruibili direttamente dall'interno dei locali. Tali servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m. 2 dal suolo ed essere costituiti da uno o più vani latrina e da un vano antilatrina dotato di lavandino con erogatore di acqua a comando non manuale (a pedale o fotocellula), distributore di sapone, asciugamani monouso o ad aria calda.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestrino aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq.0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata temporizzata che assicuri almeno tre ricambi d'aria ora, oppure impianto ad accensione collegato all'interruttore della luce interno al WC, potenziato e temporizzato in modo da consentire, per ogni utilizzo, un ricambio d'aria completo.

Qualora l'approvvigionamento idrico degli esercizi venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anziché a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che il titolare dell'esercizio richieda al Servizio di Igiene Pubblica un controllo chimico-batterologico annuale con esito di dichiarazione di potabilità dell'acqua utilizzata.

b - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

Gli stabilimenti ed i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande devono corrispondere oltre che ai requisiti igienico-sanitari sull'igiene del lavoro anche a quelli indicati agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26.03.80, n. 327 ed ai requisiti tecnici prescritti dal Regolamento Edilizio Comunale.

Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili, almeno fino a m. 2 di altezza.

I laboratori industriali devono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella circolare del Ministero della Sanità n. 20 del 05.04.76.

Questi laboratori, qualora producano fumi ed esalazioni moleste, possono essere autorizzati, fatte salve eventuali autorizzazioni ai sensi del D.P.R. 24.05.88, n. 203, a condizione che siano dotati di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi di aria ogni ora ed una lieve, costante depressione tale da impedire il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

Gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a m.1.

I laboratori di produzione artigianale di pasticceria, gastronomia, pasta fresca dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq.20 e, qualora privi di deposito, non inferiore a mq.32. I depositi di materie prime ad essi annessi dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq.12.

Per le gelaterie artigianali la superficie complessiva del locale-laboratorio ed eventuale deposito materie prime non dovrà essere inferiore a mq.20.

c - Requisiti per i centri di produzione pasti.

Per centri di produzione pasti si intendono i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

I centri produzione pasti sono soggetti ad autorizzazione sanitaria che può essere ottenuta con le modalità di cui ai precedenti articoli.

I centri produzione pasti devono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui ai commi precedenti del presente articolo ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 80.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

I centri produzione pasti devono essere dotati dei seguenti settori:

- ricevimento;
- dispensa attrezzata per la conservazione delle derrate;
- preparazione pasti:
 - ◆ lavaggio e manipolazione verdure
 - ◆ lavaggio e manipolazione carni
 - ◆ cottura
 - ◆ confezionamento piatti;
- deposito materiali per il confezionamento e trasporto, punto di uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie mediante apparecchiature automatiche;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due compartimenti;
- docce;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo.

Tutti i settori devono essere realizzati in aree o locali separati in modo da offrire la massima garanzia igienica.

La distribuzione degli spazi di stoccaggio e di lavorazione deve garantire la separazione tra i circuiti del **materiale pulito** e del **materiale sporco**.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati devono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri, lavabili all'interno e mantenuti sempre perfettamente puliti.

Ogni mezzo di trasporto pasti dovrà essere in possesso di certificazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica.

d) - Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito.

Gli esercizi di vendita degli alimenti e/o bevande devono avere:

- locali di esposizione, vendita e magazzino di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;
- un vano o reparto laboratorio, in regola secondo le prescrizioni di cui alla lettera b. del presente articolo, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- un vano spogliatoio attrezzato con: armadietti individuali a due compartimenti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;

- un vano antiservizio dotato di un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto non azionabile manualmente, di distributore automatico di sapone, asciugamani monouso o ad aria calda;
- quando la superficie dell'area di vendita è superiore a mq.400 oltre ai servizi igienici riservati all'uso esclusivo del personale occorre anche un servizio igienico per il pubblico;
- idonei recipienti costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a pedale, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto od armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- banco di vendita con ripiano di materiale privo di soluzione di continuità, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di idonea protezione quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non contenuti in involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e/o a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno e distinti per vari tipi di prodotti merceologici.

e - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.

Fermo restando quanto previsto dalla legge 25.10.91 n. 287 è opportuno, dal punto di vista igienico-sanitario classificare i pubblici esercizi (che comunque devono possedere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 283/62) nel seguente modo:

1. Esercizi di ristorazione classica o con specializzazioni (es.: pizzeria) a gamma più o meno completa di alimenti e caratterizzati da ciclo completo di preparazione.
2. Esercizi di somministrazione di bevande ed alimenti (tipo "brasserie") con manipolazioni limitate a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure. In tali esercizi è possibile autorizzare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste, risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, oltre che la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronte al consumo.
3. Esercizi a prevalente somministrazione di bevande (compresi gli alcoolici) e di panini e affini, pasticceria dolce e salata, con eventuale finitura di brioches surgelate in forno.

Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 1. - "ristorazione classica con specializzazione..."

Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura devono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- si dovrà garantire idonea aerazione con impianto di condizionamento opportunamente dimensionato; dovranno altresì essere garantiti i requisiti di sicurezza per il pubblico nel rispetto delle norme e degli standards vigenti.
- tutti gli esercizi devono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, aventi i requisiti di cui al presente articolo, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema :

nei locali dove sono allestibili:

fino a 50 posti : 2servizi igienici differenziati per sesso con rispettiva antilatrina;

da 51 a 150 posti: 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina e 2 W.C.;

oltre 150 posti : 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina e 3 W.C.;

Per tutti i casi sopraelencati, almeno 1 dei W.C. dovrà essere attrezzato per portatori di handicap come previsto dalla legge 09.01.89, n.13.

Gli esercizi di ristorazione tipo 1. devono poter disporre di:

1. un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
2. almeno un vano per la conservazione degli alimenti e bevande dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
3. una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione altri alimenti, cottura, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata alla cucina non può essere comunque inferiore a mq. 20 ampliabile nei locali con posti a sedere superiori a 50 di un parametro pari a mq. 0,25 per ogni posto eccedente; il settore o locale lavaggio non è da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina. Tale parametro potrà essere modificato a seconda delle caratteristiche del locale, tipo e varietà anche numerica degli alimenti preparati, possibilità di turnazione della clientela; possibilità di utilizzo degli spazi esterni in periodo estivo. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio come da lettera b) del presente art. (requisiti comuni a tutti gli esercizi);
4. un settore, esterno alla cucina, in cui tenere sistemati e pronti all'uso, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie riposte in armadiature in modo tale da evitare l'esposizione a polvere e altri inquinanti;
5. un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e di quelli puliti;
6. una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione dei cibi in modo che siano debitamente conservati al caldo ed al freddo, a seconda delle esigenze, facilmente prelevabili ed al riparo degli agenti inquinanti.

Tutti gli esercizi in cui si effettua, anche temporaneamente, somministrazione di alimenti e/o bevande, salvo che vengano usati esclusivamente contenitori a perdere, devono essere dotati di apparecchiature automatiche di lavaggio.

Requisiti igienico-sanitari degli esercizi di tipo 2'' - ''''esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate.....''''

Gli esercizi devono avere dimensioni, arredamento ed attrezzatura adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione con dimensioni non inferiori a mq. 30 attrezzata di :
 - * banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero ;

* vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire la idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;

- deposito bevande e materie prime;
- laboratorio con superficie minima di mq. 12 aumentabili in base all'attività produttiva, dotato di idonea finestratura ed attrezzatura: fornello e relativa cappa aspirante con emissione a tetto, frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, altre attrezzature necessarie all'attività;
- 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale ed uno per il pubblico.

I servizi igienici dovranno essere in numero maggiore e differenziati per sesso a giudizio del servizio di igiene pubblica per le attività di maggiore rilevanza.

Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 3. - esercizi a prevalente somministrazione di bevande e di panini ed affini, pasticceria

Gli esercizi devono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di :
 - * banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero,
 - * vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;
- deposito bevande;
- 1 servizio igienico con rubinetteria non azionabile manualmente da destinarsi anche al pubblico.

f - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione.

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari devono :

- essere costantemente tenuti in ordine ed accuratamente puliti;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio, con prodotti e modalità approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;
- le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad un razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
- i locali, le attrezzature e gli utensili, al termine di ogni ciclo lavorativo, devono essere immediatamente puliti con la massima cura;
- deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria all'interno dell'esercizio.

Per gli stessi esercizi è fatto divieto di :

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti od altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- tenervi animali domestici anche occasionalmente;
- tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;

- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere.

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati, preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura. Tali merci dovranno essere poste ad **almeno cm. 80 dal piano stradale**, riparate dai raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto.

Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio al camminamento pedonale o siano esposte ad inquinamento da intenso traffico stradale.

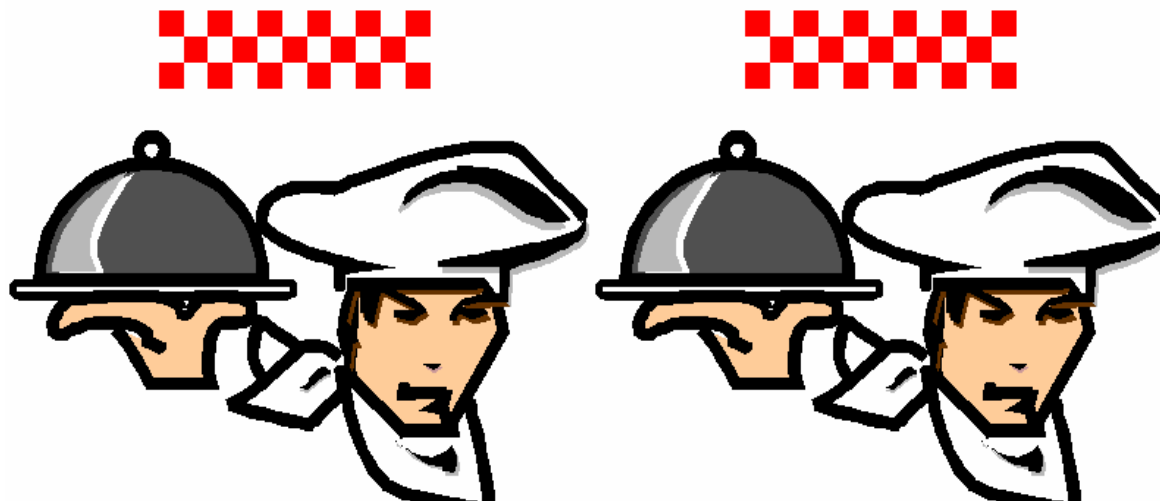
Le merci devono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari devono essere tenuti distanti e separati dai reparti di alimentari.

Gli stessi criteri devono osservarsi per la sistemazione nelle celle e armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura, di norma, senza preventivo lavaggio, devono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, ad adeguata temperatura di conservazione; devono essere distribuiti con pinze, palette, forchette e simili; **per questo tipo di prodotto è vietato l'autoservizio.**

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, devono recare l'indicazione prevista dalla vigente normativa per i contenitori di alimenti.

E' vietato al pubblico toccare con le mani le merci esposte non precedentemente preincartate o preconfezionate; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.



ART. 3 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

a - Requisiti .

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

1. essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
2. avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione così come previsto dalla vigente normativa;
3. avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
4. avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca l'idonea temperatura di conservazione ed essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;
5. avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti;

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

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica dell'USL.

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

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

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della Ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua di pozzo utilizzata, non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione. Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dall'autorità sanitaria.

b - Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni.

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

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

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

Sui distributori automatici o semiautomatici devono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile dall'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dalla vigente normativa in materia.

ART. 4 - COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE.

a - Requisiti igienici per le aree destinate a commercio su aree pubbliche di generi alimentari.

L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche a posto fisso deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti. *L'accesso degli automezzi alle aree mercatali sarà disciplinato con specifica ordinanza, in modo tale, da evitare tali pericoli;*
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi, con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione dotata di apposita pendenza verso sistemi di raccolta, collegati alla fognatura, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- essere dotata di prese di corrente elettrica ove poter collegare gli impianti di refrigerazione per la conservazione dei prodotti deperibili;
- nell'area devono essere disponibili servizi igienici mantenuti in idonee condizioni di pulizia.

Il commerciante su aree pubbliche dovrà attenersi altresì a quanto disposto dagli artt. 8, co. 3^a e 22 del Decreto 04.06.93 n. 248 "Regolamento di esecuzione della Legge 29.03.91 n. 112, concernente norme in materia di commercio su aree pubbliche" ovvero dall'apposita ordinanza emanata dal Ministero della sanità in data 26.06.95.

Quando il mercato non è realizzato in aree fisse, ma dislocato, in occasione di particolari ricorrenze, su aree non attrezzate, la possibilità di effettuare produzione, commercio o somministrazione di alimenti dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica.

b - Vendita di prodotti alimentari.

La vendita di alimentari da parte dei commercianti su aree pubbliche è consentita a condizione che siano garantite, a parere dei Servizi di Igiene Pubblica o Medicina Veterinaria, secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne.

E' comunque vietata la vendita da parte di detti commercianti di funghi secchi sfusi, carni fresche e pane.

c - Idoneità sanitaria dei mezzi usati per la vendita ambulante ed il trasporto.

I mezzi di trasporto usati per la vendita ambulante, fatte salve le disposizioni legislative vigenti, devono avere certificazioni di idoneità rilasciate dal Servizio di Igiene Pubblica o di Medicina Veterinaria.

Detti mezzi non possono essere utilizzati promiscuamente per altri usi.

Ogni ambulante deve avere a disposizione un deposito materie prime dotato di certificato di idoneità sanitaria rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica o Medicina Veterinaria secondo le rispettive competenze.

d - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante.

I mezzi usati per la vendita ambulante devono rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande e, se vengono commercializzati prodotti deperibili, devono garantire i seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox od altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- dotazione di un idoneo armadio frigorifero e/o banco refrigerato ad uno o più scomparti in cui conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità fra generi diversi;
- il banco refrigerato deve comunque essere dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto con il pubblico;
- generatore di corrente autonomo;
- esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile (almeno 50 litri) e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua di rifiuto;
- esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti.

L'esposizione dei generi non confezionati è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto con il pubblico.

Non sono soggetti a tali requisiti i mezzi usati dagli ambulanti che commerciano frutta e verdura fresche ed alimentari confezionati conservabili a temperatura ambiente.

Tutti i prodotti devono essere esposti ad una *altezza non inferiore a 80 cm. dal suolo.*

e - Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande in forma ambulante.

Sono comunque vietate tutte le produzioni realizzate su bancarella, mentre possono essere autorizzate quelle effettuate su automezzi attrezzati.

Tali automezzi devono possedere i requisiti minimi di cui al punto precedente oltre alle attrezzature necessarie alla produzione specifica.

f - Fiere e Sagre - Festivals e Feste.

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande in occasione dello svolgimento di fiere, festivals e sagre è subordinata al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte dell'Autorità sanitaria, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Medicina Veterinaria, secondo le rispettive competenze.

g - Modalità di rilascio dell'autorizzazione.

L'autorizzazione di cui alla lettera f. è limitata ai soli giorni di durata della manifestazione .

Copia della domanda di autorizzazione, corredata dei documenti previsti dall'art. 25 e seguenti del D.P.R. 327/80, dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica e/o Veterinario per l'istruttoria delle pratiche.

Chiunque operi all'interno degli stands di produzione e/o di somministrazione degli alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare idoneo abbigliamento.

Gli stands destinati alla produzione di alimenti, devono essere dotati di pavimentazione facilmente lavabile.

L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.

Qualora l'approvvigionamento avvenga mediante pozzo privato si richiede certificato di potabilità non anteriore a 180 giorni.

Le acque luride devono essere convogliate in fognatura.

La zona di preparazione, cottura e vendita, razionalmente attrezzata, deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori.

I tavoli devono avere superficie lavabile.

Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, vasellame si dovrà ricorrere all'uso di idonee lavastoviglie automatiche.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi cassonetti forniti dal servizio comunale preposto.

Dovranno essere previsti uno o più servizi igienici per il personale addetto alla manipolazione di alimenti.

Dovranno essere disponibili servizi igienici per il pubblico differenziati per sesso in numero pari ad un servizio per ogni 200 partecipanti alla manifestazione.

h - Chioschi.

I chioschi devono essere, per quanto possibile, posizionati lontano da fonti inquinanti, comunque dotati di acqua corrente potabile, servizio igienico per il personale ed idoneo sistema di smaltimento delle acque luride. Il locale di vendita, l'eventuale laboratorio di produzione alimenti, le attrezzature, devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le attività di frittura e cottura sono consentite all'interno dei chioschi soltanto quando questi sono posizionati in modo tale che le esalazioni non possano creare fastidi.

ART. 5 - REQUISITI IGIENICI DI ALIMENTI E BEVANDE.

a - Etichettatura: norma di rinvio.

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale e la relativa pubblicità, alvo i prodotti regolamentati da specifiche norme, sono disciplinati dal D.L. 27.01.1992, n.109.

ART. 6 - PANE.

a - Trasporto pane.

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie) o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme) deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili a fondo chiuso, protetti dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Se, per il trasporto, si utilizzano ceste o gerle, queste devono essere munite di idoneo rivestimento interno, asportabile, lavabile, di colore chiaro salvo che il pane sia preconfezionato in sacchetti di carta o di altro materiale idoneo.

Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio costruito in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

b - Modalità di vendita del pane.

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri alimenti, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane va venduto a peso.

Il pane deve essere pesato, avvolto in adatto involucro e venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco, distinta e delimitata da una barriera di protezione.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante.

c - Conservazione dell'impasto.

E' vietato esporre l'impasto di farina e le paste alimentari all'aperto, nei cortili, sui vani-scala, in cantina, ecc.. L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari per l'essiccazione deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione. Detti impasti, se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere riposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione.

Il pane cotto va tenuto in idonei contenitori sollevati da terra e nei locali di produzione, fino al momento dell'asporto.

d - Semilavorati per la panificazione.

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioranti \checkmark quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunta l'enumerazione degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane.

E' vietato l'uso di semilavorati a base di strutto emulsionato che contengano additivi non consentiti per i grassi emulsionati.

ART. 7 - FRUTTA.

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

E' vietata la vendita di :

- a. frutta immatura: è consentito vendere frutta sottoposta a maturazione accelerata, purchè raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b. frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
- c. frutta rotta o tagliata;
- d. frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, in quantità superiori ai limiti consentiti.

In deroga alla lettera c e limitatamente alla vendita al dettaglio sono consentiti il taglio e la conseguente vendita di frutti non interi per i meloni, cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso e al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere puliti. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

ART. 8 - VENDITA DI COCOMERI DA PARTE DI COMMERCianti SU AREE PUBBLICHE.

I tradizionali capanni o baracche e simili per la vendita di cocomeri e meloni sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica, con permesso stagionale. Presso tali strutture potrà essere effettuata la vendita del frutto intero oppure porzionato, con possibilità di consumo sul posto. Nel primo caso sono richiesti gli stessi requisiti necessari al commercio su aree pubbliche della frutta e della verdura fresca (art. 4); nel secondo caso sarà autorizzata l'attività di porzionatura del frutto e successiva somministrazione al tavolo in presenza dei seguenti requisiti:

- acqua potabile corrente;
- un lavandino installato nella zona di lavorazione;
- un lavamani a disposizione del pubblico dotato di distributore di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- una vetrinetta di esposizione ove riparare dalla polvere e dagli insetti i frutti già frazionati;
- i piani di lavoro e i tavoli per la somministrazione dovranno essere rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- la zona di lavorazione e vendita dovrà essere dotata di pavimentazione in modo da evitare il sollevamento della polvere;
- le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.



ART. 9 - ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITA' GIA' ESISTENTI DI PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AI REQUISITI PREVISTI DAGLI ARTICOLI DEL PRESENTE REGOLAMENTO.

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, i depositi all'ingrosso, gli esercizi in cui si effettua produzione e/o somministrazione di sostanze alimentari già provvisti di autorizzazione sanitaria ai sensi della vigente normativa, nonchè gli esercizi di vendita al minuto già muniti di nulla-osta

igienico/sanitario o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature, entro 3 anni dall'approvazione della presente normativa, dovranno entrare in possesso dei requisiti igienici, sanitari e tecnici previsti all'art. 2.

I mezzi di trasporto utilizzati per la vendita o la produzione di sostanze alimentari in forma ambulante già in possesso di autorizzazione o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria del mezzo, dovranno possedere entro 12 mesi dall'approvazione della presente normativa i requisiti previsti dall'art. 4.

ART. 10 - NORMA FINALE

Il presente CAPO III[^] - Igiene degli alimenti e delle bevande - è parte integrante del vigente Regolamento Comunale di Igiene e sostituisce integralmente il preesistente CAPO III[^] "Igiene degli alimenti e bevande - Macelli e carni da macello" e modificazioni ed ogni altro articolo relativo alla stessa materia trattata dal presente regolamento che si intende espressamente abrogata.

Per quanto attiene ai requisiti tecnico-edilizi dei locali adibiti alle attività in oggetto del presente regolamento, non contenuti nelle presenti norme, dovrà farsi riferimento a quanto definito dal vigente Regolamento Edilizio.



Allegato A - SANZIONI (deliberazione G.C. n. 191 del 26.04.97)

Violazioni alle disposizioni contenute nell'Art. 3, lett. f. del Regolamento Comunale di Igiene degli alimenti e delle bevande

dell'obbligo di avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità	£. 200.000
dell'obbligo di assicurare un idoneo cambio d'aria all'interno dell'esercizio;	£. 180.000
dell'obbligo di non detenere nell'esercizio macchinari, arredi, utensili, oggetti od altro materiale in disuso non strettamente attinente all'attività che vi si svolge	£. 180.000
dell'obbligo di non detenere animali, anche occasionalmente, nell'esercizio	£. 180.000
dell'obbligo di non effettuare e di non accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso e di non depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere	£. 150.000
dell'obbligo di tenere prodotti destinati alla vendita, direttamente a contatto con il pavimento	£. 200.000
dell'obbligo di esporre all'esterno dei locali soltanto alimenti confezionati, preincartati o che possono essere consumati soltanto dopo la sbucciatura e ad un'altezza di almeno 80 cm. dal piano stradale riparati da raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto	£. 200.000
dell'obbligo di detenere prodotti alimentari non protetti da involucro in apposita vetrina o vassoio con coperchio o altro mezzo idoneo che ne garantisca la protezione dalla polvere o da insetti, ad adeguata temperatura di conservazione	£. 200.000
dell'obbligo di distribuire con pinze, paletta, forchetta e simili, senza possibilità di autoservizio, i prodotti non protetti da involucro	£. 200.000