



REGOLAMENTO D'IGIENE di MILANO
TITOLO IV IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

INDICE SISTEMATICO

Cap. 1 - Disposizioni generali	1
Cap.2 - Stabilimenti e Laboratori di produzione, preparazione e confezionamento e centri di preparazione pasti per la ristorazione collettiva	4
Cap. 3 - Esercizi di vendita al pubblico	7
Cap. 4 - Attività di commercio su aree pubbliche	10
Cap. 5 - Attività di somministrazione	13
Cap. 6 - Esercizi di deposito	20
Cap. 7 - Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari	22
Cap. 8 - Mezzi di trasporto delle sostanze alimentari	23
Cap. 9 - Acqua destinata al consumo umano	25
Cap. 10 - Pane, pasta e sfarinati	28
Cap. 11 - Latte e derivati	29
Cap. 12 - Gelati	31
Cap. 13 - Prodotti ortofrutticoli - funghi - tartufi	33
Cap. 14 - Norme transitorie	35
ALLEGATO ex art. 4.5.0.	36
Norme finali	37

INDICE ANALITICO

TITOLO IV IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Cap. 1 - Disposizioni generali	1
4.1.1 Ambiti di vigilanza	1
4.1.2 Interventi degli organi di vigilanza	1
4.1.3 Libretto di idoneità sanitaria	1
4.1.4 Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria	1
4.1.5 Commissioni di vigilanza "sulle mense per le collettività	2
4.1.6 Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria	2
4.1.7 Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria	2
4.1.8 Accertamenti estemporanei	2
4.1.9 Segnalazione dei casi sospetti	2
4.1.10 Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento	2
4.1.11 Autorizzazione sanitaria	2
4.1.12 Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria	3
4.1.13 Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per stabilimenti industriali	3
4.1.14 Esposizione dell'autorizzazione sanitaria	3
Cap.2 - Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento e centri di preparazione pasti per la ristorazione collettiva	4
4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione	4
4.2.2. Caratteristiche dei locali	4
4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita	4
4.2.4. Laboratori artigianali	4
4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita	5
4.2.6. Deroghe	5
4.2.7. Impianti di lavorazione	5
4.2.8. Strutture di deposito	5
4.2.9. Acqua potabile	5
4.2.10. Servizi igienici	6
4.2.11. Docce	6
4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti	6
4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti	6
4.2.14. Controlli di qualità	6
Cap. 3 - Esercizi di vendita al pubblico	7
4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari	7
4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico	7
4.3.3. Attrezzature	7
4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari	7
4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti	7
4.3.6. Animali o elementi estranei	8
4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione	8
4.3.8. Vendita di prodotti surgelati	8
4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari	8
4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata	8
4.3.11. Divieti per gli acquirenti	8
4.3.12. Vendita di generi diversi	8

4.3.13.	Vendita di sostanze pericolose e/o nocive	8
4.3.14.	Esposizione all'esterno	9
4.3.15.	Chioschi - Generi consentiti	9
4.3.16.	Chioschi - Caratteristiche strutturali	9
Cap. 4 -	Attività di commercio su aree pubbliche	10
4.4.1.	Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali	10
4.4.2.	Area di commercio a posto fisso	10
4.4.3.	Assegnazione degli spazi	10
4.4.4.	Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti	10
4.4.5.	Modalità di vendita	11
4.4.6.	Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti	11
4.4.7.	Strutture di deposito	12
4.4.8.	Modalità di vendita	12
Cap. 5 -	Attività di somministrazione	13
4.5.1.	Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande	13
4.5.2.	Autorizzazioni	13
4.5.3.	Requisiti generali	13
4.5.4.	Arredamenti, attrezzature, utensili	13
4.5.5.	Operazioni di pulizia	13
4.5.6.	Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali	13
4.5.6.1.	Subingressi negli esercizi di cui all'art. 4.5.6.	15
4.5.7.	Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali	15
4.5.7.1.	Subingressi negli esercizi di cui all'art. 4.5.7.	15
4.5.8.	Zone di cottura e preparazione cibi	15
4.5.9.	Installazione impianti di cottura	15
4.5.10.	Somministrazione in pertinenze esterne	16
4.5.11.	Centri di produzione pasti	16
4.5.12.	Unità terminali di distribuzione	16
4.5.13.	Olio di frittura	16
4.5.14.	Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande	16
4.5.15.	Agriturismo	17
4.5.16.	Preparazioni estemporanee	17
4.5.17.	Feste popolari	17
4.5.18.	Autorizzazione sanitaria per le feste popolari	18
4.5.19.	Locali solo di consumo pasti - refettori	18
Cap. 6 -	Esercizi di deposito	20
4.6.1.	Autorizzazioni	20
4.6.2.	Requisiti delle strutture di deposito	20
4.6.3.	Attrezzature per la conservazione	20
4.6.4.	Collocazione delle merci depositate nei magazzini	20
4.6.5.	Merci consentite	20
4.6.6.	Disinfestazione e derattizzazione	20
4.6.7.	Movimento veicoli	21
4.6.8.	Norme di sicurezza e igiene del lavoro	21
4.6.9.	Personale addetto	21
Cap. 7 -	Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari	22
4.7.1.	Disposizioni generali	22
4.7.2.	Comunicazione dell'installazione	22

Cap. 8 - Mezzi di trasporto delle sostanze alimentari	23
4.8.1. Norme generali	23
4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari	23
4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria	23
4.8.4. Registro delle autorizzazioni	23
4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari	23
4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori	24
4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto	24
4.8.8. Attestazione di idoneità	24
Cap. 9 - Acqua destinata al consumo umano	25
4.9.1. Disposizioni generali	25
4.9.1. Attingimento dell'acqua	25
4.9.2. Chiusura fonti di approvvigionamento	25
4.9.3. Fonti non autorizzate	25
4.9.5. Casi di inadempienza	25
4.9.6. Caratteristiche costruttive	25
4.9.7. Pozzi a scavo	25
4.9.8. Rubinetto per prelievi	25
4.9.9. Installazione dei contatori	25
4.9.10. Controlli interni	26
4.9.11. Aree di salvaguardia	26
4.9.12. Zona di protezione assoluta	26
4.9.13. Zona di rispetto	26
4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione	26
4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua	26
4.9.16. Accesso alle strutture	26
4.9.17. Segnalazione di variazioni	26
4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento	27
4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua	27
4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari	27
Cap. 10 - Pane, pasta e sfarinati	28
4.10.1. Vendita al pubblico	28
4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane	28
4.10.3. Modalità di vendita	28
4.10.4. Trasporto del pane con automezzi	28
4.10.5. Contenitori per il commercio del pane	28
4.10.6. Distinta di accompagnamento	28
4.10.7. Pane grattugiato	28
Cap. 11 - Latte e derivati	29
4.11.1. Latte ammesso alla vendita	29
4.11.2. Latte per il consumo diretto	29
4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte	29
4.11.4. Latte crudo	29
4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita	29
4.11.6. Conservazione del latte	30
4.11.7. Rivendite di latte	30
4.11.8. Derivati del latte	30
4.11.9. Panna posta in commercio	30

4.11.10.	Panna destinata a successive trasformazioni	30
Cap. 12 - Gelati		31
4.12.1.	Autorizzazioni	31
4.12.2.	Locali di produzione	31
4.12.3.	Vendita ambulante o in chioschi	31
4.12.4.	Preparazione estemporanea di gelati	31
4.12.5.	Frequenza dei controlli sulla produzione	31
4.12.6.	Campionamento di saggio	31
4.12.7.	Caso di esito sfavorevole	31
4.12.8.	Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione	31
4.12.9.	Modalità igieniche di produzione	32
4.12.10.	Residui scongelati	32
4.12.11.	Banchi di vendita	32
4.12.12.	Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita	32
4.12.13.	Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati	32
Cap. 13 - Prodotti ortofrutticoli - funghi - tartufi		33
4.13.1..	Vendita	33
4.13.2.	Esercizi di vendita - Autorizzazioni	33
4.13.3.	Igiene dei prodotti in vendita	33
4.13.4.	Funghi	33
4.13.5	Funghi freschi spontanei - Specie di cui è ammessa la vendita	33
4.13.6.	Funghi freschi coltivati	33
4.13.7.	Funghi conservati (condizionati)	33
4.13.8.	Funghi secchi	34
4.13.9.	Funghi secchi - Caratteristiche e modalità di vendita	34
4.13.10.	Visto di frontiera	34
4.13.11.	Raffigurazioni sulla confezione	34
4.13.12.	Tartufi	34
Cap. 14 - Norme transitorie		35
4.14.01		35
4.14.02		35
ALLEGATO ex art. 4.5.0.		36
Norme finali		37

CAPITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Ambiti di vigilanza

La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia. Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dai Servizi e dai Presidi dell'USSL per quanto di competenza. Ai fini del presente Regolamento per Servizio n. 1 e Servizio n. 4 si intendono rispettivamente il Servizio di Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei luoghi di lavoro e il Servizio di Medicina Veterinaria della USSL.

4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibiti alla produzione, preparazione, somministrazione e deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'USSL. Se gli interessati non avranno provveduto in conformità quanto sopra, salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento:

- 1) per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria, potrà esserne prevista la sospensione da parte dell'USSL in relazione alla gravità della violazione riscontrata;
- 2) per le attività non soggette ad autorizzazione sanitaria, il Sindaco, ricevuta la segnalazione da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, potrà disporre la sospensione della autorizzazione amministrativa.

I provvedimenti di cui al comma precedente comportano la sospensione dell'attività. L'avvenuto adeguamento deve essere comunicato al Servizio n. 1 e/o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, per le opportune verifiche.

L'USSL, nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dall'art. 15 della L. 283/62 e dall'art. 22 del D.P.R. 327/80. Il sindaco, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari, così come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62. Il rilascio del libretto deve essere chiesto all'USSL cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente; l'USSL provvede al rilascio previa verifica dei requisiti igienico-sanitari di cui al successivo art. 4.1.6., avvalendosi dei Servizi e dei Presidi zonali e multizonali della USSL.

Quando il richiedente proviene da altro comune facente capo ad altra USSL., dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro. Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto a seconda dell'attività esercitata. Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è custodito il libretto originale. Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza. L'USSL cui fa capo il Comune di lavoro del titolare del libretto può, compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo. In tal caso, se diverso, dovrà esserne data comunicazione all'USSL che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al quarto

comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività

I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, dopo aver conseguito apposito nulla osta rilasciato dal servizio N 1 nel quale sarà specificato il divieto a venire in contatto con gli alimenti e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto. Il nulla osta deve essere custodito dal responsabile della produzione della struttura presso cui viene svolta la vigilanza.

Il responsabile della produzione è, altresì, tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato previa verifica del possesso di opportuni requisiti, in relazione alla specifica attività svolta, a seguito di:

- a) visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni di alimentarista;
- b) eventuali accertamenti specialistici e/o di laboratorio sulla scorta dell'esito della visita medica di cui alla precedente lettera a);
- c) eventuali accertamenti tendenti ad escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni quali, in particolare, Salmonelle nelle feci e Stafilococchi enterotossici nel rinofaringe;
- d) verifica mediante colloquio dell'avvenuta acquisizione teorica e pratica di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico-sanitario relativamente a ambienti di lavoro, lavorazioni, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona e di concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie a trasmissione oro-fecale e delle tossinfezioni alimentari.

4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente art. 4.1.6. con eventuali eccezioni a quanto previsto alla lettera d).

4.1.8. Accertamenti estemporanei

L'USSL competente al rilascio e/o al rinnovo del libretto di idoneità sanitaria 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.

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti

Ai sensi dell'art. 41 del D.P.R. 327/80, i titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di:

- a) segnalare immediatamente all'USSL per l'adozione degli eventuali provvedimenti i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente;
- b) richiedere al personale dipendente assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento

Il personale comunque addetto alla produzione e preparazione di sostanze alimentari negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, nelle cucine delle mense, dei ristoranti, delle tavole calde, delle tavole fredde, e di attività assimilabili, dei centri di ristorazione collettiva, delle feste popolari deve avere l'abbigliamento conforme a quanto previsto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita, (ad es. baristi, camerieri e commessi), può essere esentato dall'obbligo del copricapo.

In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto al precedente art. 4.1.6. deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

4.1.11. Autorizzazione sanitaria

Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80:

- 1) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione preparazione e confezionamento, nonché i

- depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- 2) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;
- 3) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;
- 4) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione.

Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

È, altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla L. 326/58 e le strutture agrituristiche di cui alla L. 730/85, le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare.

4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dall'USSL in cui hanno sede le attività di cui al medesimo articolo previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, ecc.)

L'interessato può chiedere al Servizio n. 1 o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo all'allestimento dei locali e degli impianti.

Ai sensi dell'art. 27 del D.P.R. 327/80, l'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria. Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli.

Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria o a nulla osta annesse ad esercizi di somministrazione o vendita ma non nei casi di trasferimenti di sede o ampliamenti della superficie con ristrutturazione degli esercizi, può essere consentito derogare ai requisiti, a giudizio del Responsabile del Servizio n. 1 e/o 4, secondo le rispettive competenze in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative prescritte dal Responsabile del Servizio n. 1 e/o 4. Tali soluzioni comporteranno la annotazione sulla autorizzazione sanitaria anche di eventuali condizioni vincolanti.

La deroga deve essere richiesta e motivata dall'interessato che dovrà inoltre allegare idonea documentazione (perizie tecniche etc.) probatoria.

4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per stabilimenti industriali

Alla domanda per la apertura di stabilimenti industriali, la documentazione di cui all'art. 26 del D.P.R. 327/80, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue:

- 2 planimetrie in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, verifica separata dei rapporti aeranti ed illuminanti;
- schema rete di fognatura interna;
- descrizione e distribuzione spaziale degli impianti tecnologici
- descrizione dei processi produttivi da realizzare;
- distribuzione spaziale (lay-out) degli impianti produttivi;
- descrizione delle principali macchine inserite;
- diagramma di flusso delle sequenze operative;
- descrizione delle procedure di controllo di qualità;
- descrizione dei protocolli di sanificazione;
- elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi.
- schema di sviluppo delle canalizzazioni degli impianti di aerazione attivata

4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

I titolari delle attività di cui all'art. 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

CAPITOLO 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO E CENTRI DI PREPARAZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione

Ai fini dell'ottenimento della autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.1.11., gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere conformi alle caratteristiche di cui agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, nonché alle norme del presente Regolamento. I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva.

Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

4.2.2. Caratteristiche dei locali

I locali di cui al precedente art. 4.2.1. non devono avere comunicazione diretta con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone.

Deve, inoltre essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge. Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo secondo l'attività svolta ed i rapporti aeranti.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici.

Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per *altezza* non inferiore a m. 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo. Gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

Dovranno essere posti in atto tutti i dispositivi per la lotta contro insetti, roditori e altri animali nocivi (reticelle, tende, trappole luminose, Ecc).

4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita

Gli stabilimenti industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.2., debbono avere:

- a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;
- b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2..

4.2.4. Laboratori artigianali

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
- b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la conservazione, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;
- c) servizi igienici annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 4.2.10.;
- d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti metallici a doppio scomparto, in numero di 1 per ciascun addetto. Lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purché, a giudizio degli

organi di vigilanza possedga i requisiti richiesti;

e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.2.2. devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a Mq. 2 e una superficie complessiva non inferiore a Mq. 8

Nei casi di cambio di titolarità, i lavoratori devono essere dotati almeno di:

- un servizio igienico funzionalmente collegato e ad uso esclusivo del personale;
- un vano spogliatoio con le caratteristiche di cui al punto d);
- un locale di preparazione adeguatamente attrezzato;
- un vano deposito con spazi separati per la conservazione delle materie prime e prodotti finiti.

In caso di mancanza di tali requisiti i laboratori dovranno adeguarsi entro i termini di volta in volta stabiliti dai Responsabili del Servizio n. 1 e/o n. 4 secondo le rispettive competenze.

4.2.5.Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio e/o somministrazione oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.4. devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2.

4.2.6.Deroghe

L'USSL può consentire in particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo che i locali di cui alle lettere a), b) e d) dell'art 28 del D.P.R. 327/80 e di cui alle lettere a) e b) del precedente art. 4.2.4. siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

4.2.7.Impianti di lavorazione

I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti. Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente. Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso. Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve procedere ad accurata pulizia.

4.2.8.Strutture di deposito

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni ambientali in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4. e 4.2.5., in quanto applicabili, nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti norme in materia di igiene del lavoro e di quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento.

4.2.9.Acqua potabile

La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento. Ove l'approvvigionamento idrico per il consumo umano avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile.

Il titolare del laboratorio o dello stabilimento è penalmente responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

È obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'art. 13 del D.P.R. 236/88, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi.

Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti.

Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di

prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici di cui alle tabelle D ed E dell'allegato I al D.P.R. 236/88, nonché degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale. L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dal Responsabile Servizio n. 1.

4.2.10. Servizi igienici

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico priva di maniglia e con apertura verso l'esterno, debbono avere pavimenti e pareti, fino ad altezza di m. 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel capitolo 11 del titolo III del presente regolamento.

La carta igienica, deve essere posta in contenitore protettivo, atto ad evitare insudiciamenti.

L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale e non a gomito.

All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

4.2.11. Docce

I vani per le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori.

4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti

Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura. I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento.

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori ed altri animali.

I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre negli stessi.

4.2.14. Controlli di qualità

Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

CAPITOLO 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco in base alla normativa vigente; deve inoltre ottenere nulla-osta igienico-sanitario rilasciato dal Servizio n. 1 e/o dal Servizio n. 4 della USSL nel cui territorio è ubicato l'esercizio, secondo le rispettive competenze.

Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione.

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico

Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa devono essere composti, almeno, da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a Cm.100, con superficie calpestabile complessiva non inferiore a Mq. 8, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
- b) un vano contiguo, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente calda e fredda;
- c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.10.

I predetti locali devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.2.2. in quanto applicabili.

4.3.3. Attrezzature

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale resistente all'uso ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione. Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine a temperatura controllata devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente calda e fredda e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari

Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento, non devono mai essere depositate all'esterno del negozio o depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

- a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura non manuale, di capacità adeguata;
- b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, ad apertura non manuale di capacità adeguata;
- c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura non manuale.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato. Quotidianamente i rifiuti devono essere

allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

4.3.6. Animali o elementi estranei

È vietato detenere qualsiasi cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni impartite dal Servizio n. 1. o dal servizio n. 4 secondo competenza.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali di cui all'art. 3 della L. 27/1/68 n. 32, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 e n. 4 previa verifica della esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalle vigenti disposizioni (D.M.15/6/71 e successive modificazioni).

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lvo 110/92.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie. I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata

La vendita di alimenti senza involucro, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata, o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

4.3.11. Divieti per gli acquirenti

È fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la mercé senza involucro ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti oppure che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura.

Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

4.3.12. Vendita di generi diversi

Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti ad evitare rischi di contaminazione o alterazione.

4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute e/o vendute solo se in confezioni originali e sigillate.

4.3.14. Esposizione all'esterno

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento. I v adotti alimentari, ancorché confezionati, esposti in aree con traffico

veicolare di apprezzabile intensità dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

4.3.15. Chioschi - Generi consentiti

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n. 1 può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o bibite alla spina;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;
- e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi sigillati, burro, margarina e semiconserve adeguatamente protetti;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo Capitolo 4.12;
- i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti con le modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente art. 4.3.8.

Per gli alimenti deperibili è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale idoneo sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.5.

Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione di angurie a fette e delle bibite di cui alla precedente lettera e) è permessa utilizzando solo oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, ecc).

4.3.16. Chioschi - caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Servizio n. 1 e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento. L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 4.3.14.

I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente potabile nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore. Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico. Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita e, nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili, devono essere allacciati alla rete elettrica o avere disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo non a combustione.

Devono avere rialzo protettivo di almeno 30 cm. esteso lungo i tre lati tranne che per la vendita di prodotti ortofrutticoli.

CAPITOLO 4

ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.4.1 Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali

L'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalle norme legislative in vigore e dalle norme del presente regolamento.

4.4.2. Area di commercio a posto fisso

Per i nuovi insediamenti l'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla L. 112/91, dal relativo regolamento di esecuzione, dall'Ordinanza Ministeriale 26.6.95 e dalla L.R. 25 del 20.4.95 sulla base dei seguenti requisiti:

1. essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato, durante l'orario di vendita; durante carico e scarico i motori dovranno essere tenuti spenti;
2. prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;
3. essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta
4. avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
5. essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile anche con bocchette dell'acquedotto .
6. essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica ai fini di eliminare i generatori. L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita totali ed un ulteriore servizio igienico ogni ulteriore 15 enti di vendita. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.10.

Nel caso in cui le aree siano utilizzate permanentemente per la ristorazione, devono anche essere dotate di servizi igienici rapportati al flusso dell'utenza secondo quanto previsto dall'art. 4.5.6.1.

4.4.3. Assegnazione degli spazi

Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità di massima rispetto ai prodotti venduti.

4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti

Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc, deve essere autorizzato dall'autorità amministrativa competente ai sensi della normativa vigente previa :

- a) acquisizione di copia della autorizzazione sanitaria, rilasciata dalla USSL competente per territorio, relativa al deposito, ove esistente, in cui vengono conservati i generi alimentari da porre in vendita;
- b) parere favorevole, rilasciato dalla USSL competente per territorio sede dell'impresa, circa i requisiti dell'automezzo/autonegozio o del banco di vendita;
- c) acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni, quando previste da leggi speciali.

Il rilascio della certificazione di cui alla lettera b) del precedente comma è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola di larghezza non inferiore a 30 cm. in materiale resistente all'uso ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 70 cm. lungo tutto il perimetro; nel caso in cui i prodotti di cui è consentita la commercializzazione, siano venduti sfusi, con esclusione dei prodotti ortofrutticoli e dei prodotti alimentari non deperibili conservati e preconfezionati, la plancia dovrà essere dotata, lungo i tre lati prospicienti gli avventori, di una protezione incolore e trasparente lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a 30 cm. dal piano di vendita: I banchi devono essere coperti, all'altezza minima di m. 2 dal suolo, da una tenda o altra copertura idonea a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni;

b) uso di automezzi/autonegozi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra e che abbiano i requisiti di cui al successivo art. 4.4.6. I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia. Nel caso si verificano percolazioni di liquidi di diversa natura, i banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) dovranno essere dotati di idonei mezzi di raccolta, per il successivo smaltimento in conformità alle normative vigenti, realizzati in modo tale da non causare insudiciamento del suolo o molestia. Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dei competenti Servizi della USSL.

4.4.5. Modalità di vendita

La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

La vendita delle sostanze deperibili, esclusi i prodotti ortofrutticoli freschi, è consentita se presenti:

- allacciamento alla rete elettrica ovvero disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo non a combustione;
- allacciamento alla rete idrica o comunque impianto di erogazione autonoma di acqua potabile idonea al consumo umano;
- appositi impianti frigoriferi di deposito e di distribuzione adeguati alla capacità commerciale interessata ed in grado di assicurare le temperature prescritte nonché il mantenimento della catena del freddo.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento e dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti

È ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla mercé in vendita, secondo le rispettive competenze dal Servizio n. 1 e 4 dell'USSL cui fa capo il comune di residenza del venditore ambulante.

Il parere igienico-sanitario è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) vano interno di altezza non inferiore a m. 2 con rialzo da terra non inferiore a m. 1,30 e lavabile in tutte le sue parti;
- b) dotazione di idonea apparecchiatura frigorifera per la conservazione di merce deperibile in grado di mantenere alla temperatura prevista dalla vigente normativa i prodotti surgelati, refrigerati o congelati;
- c) parete laterale mobile munita di dispositivo, comunque realizzato, per la copertura protettiva delle parti dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente rimaste totalmente esposte;
- d) banchi fissi a spostamento (automatico o meno) orizzontale o inclinato, utensili, apparecchiature ed impianti razionali sotto il profilo igienico - sanitario atti alla conservazione, protezione e distribuzione igienica degli alimenti e bevande appartenenti al settore merceologico autorizzato;
- e) adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'Acquedotto Comunale oppure apposito serbatoio per la riserva di acqua potabile con erogazione calda e fredda di capacità adeguata per assolvere alle esigenze dell'igiene personale e a quelle relative al settore merceologico autorizzato;
- f) dotazione di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 4.3.5;
- g) collegamento alla rete elettrica o erogazione autonoma di energia elettrica; i gruppi motocondensanti necessari per gli impianti di refrigerazione devono essere alloggiati in modo tale da permettere l'espulsione dell'aria all'esterno.

Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

Durante gli spostamenti degli automezzi gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

I veicoli devono essere periodicamente sottoposti a disinfezione e disinfestazione e devono garantire buone condizioni di pulizia e igienicità.

4.4.7. Strutture di deposito

Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 4.1.11., rilasciata dall'USSL sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9., 4.3.10., 4.3.11., 4.3.12., 4.3.13., 4.3.14.

CAPITOLO 5

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, ecc, è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 nonché la speciale autorizzazione di cui alla L 287/91.

4.5.3. Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'ari. 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con il locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

È vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile. In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

4.5.5. Operazioni di pulizia

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

A) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e all'attività svolta e comunque non inferiore a 24 mc. e non inferiore a 8 mq. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);

- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti;

detto locale deve inoltre:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;
- c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
- d) pavimento impermeabile, lavabile antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
- e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e comunque non inferiore a 2 .muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, comunque conforme a quanto previsto dal titolo III del presente Regolamento;
- g) avere cappe per la raccolta delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi collegate ad idonee canne di esalazione ;
- h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;
- i) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente art. 4.3.5.

Nelle cucine che servono più di 100 pasti al giorno e nelle mense devono essere assicurati spazi separati per la preparazione e l'eventuale lavaggio di carni, verdure, formaggi, salumi, primi piatti.

In dette cucine deve essere assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo.

B)a seconda del tipo di laboratorio:

- a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;
- b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Su parere tecnico del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'USSL può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

C) Celle o armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate, altresì, di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno.

D) Un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) sub b) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico. Detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

- a) avere pavimenti lavabili e disinfettabili;
- b) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;
- c) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale;
- d) esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi; tale divieto è a discrezione dell'esercente dove vi è sola somministrazione, è comunque vietato introdurre animali negli esercizi ove sono posti in vendita alimenti non confezionati.

E) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso dotati di annessi armadi individuali a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

F) Almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione fino a 60 mq.; devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico, in ragione di un servizio per ogni aumento della superficie di 60 mq. Il numero dei servizi igienici andrà comunque arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi; almeno 1 servizio igienico deve essere conforme al DPR 384/78.

G) Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente svuotabile o asportabile.

H) Un vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I) Un locale settore per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

L) Spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore ai 60 mq.

M) Docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività. I locali di cui alle lettere A), B), E), F) H) e M) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2. in quanto applicabili.

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C) e H), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, non deve essere inferiore a mq. 0,5 per posto a sedere e, comunque, non inferiore a mq. 20.

4.5.6.1. Subingressi negli esercizi di cui all'art. 4.5.6

In caso di cambio di titolarità negli esercizi di cui all'art. 4.5.6, dovranno essere rispettati, relativamente ai servizi igienici i seguenti requisiti minimi:

- a) esercizi con superficie dei locali di somministrazione fino a 90 mq.: 2 servizi igienici di cui almeno 1 annesso ad uso esclusivo del personale addetto;
- b) esercizi con superficie dei locali di somministrazione superiore a 90 e fino a 120mq.: 2 servizi igienici annessi all'esercizio di cui 1 ad uso esclusivo del personale addetto;
- c) esercizi con superficie dei locali di somministrazione superiore a 120 mq.: almeno 3 servizi igienici annessi di cui 1 ad uso esclusivo del personale addetto.

In caso di mancanza di tali requisiti, gli esercizi dovranno adeguarsi entro i termini di volta in volta stabiliti dai Responsabili dei Servizi 1 e/o 4, secondo le rispettive competenze.

4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività: comunque, lo spazio per la preparazione di alimenti non compresi nei generi di caffetteria non deve essere inferiore a mq. 4;
- b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;
- c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;
- d) un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino con locali di somministrazione fino a 60 Mq, e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori;
- e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili, per la separazione merceologica e il contatto del pubblico.

I locali di cui alle lettere e) e d) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'USSL specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

4.5.7.1. Subingressi negli esercizi di cui all'art. 4.5.7.

In caso di cambio di titolarità negli esercizi di cui all'art. 4.5.7., dovranno essere rispettati, relativamente ai servizi igienici, i seguenti requisiti minimi:

- a) esercizi con superficie dei locali di somministrazione fino a 60 mq.: si accettano le situazioni autorizzate;
- b) esercizi con superficie dei locali di somministrazione oltre i 60 mq.: 2 servizi igienici di cui 1 ad uso esclusivo del personale;

In caso di mancanza di tali requisiti, gli insediamenti sopra citati dovranno adeguarsi entro i termini di volta in volta stabiliti dai Responsabili dei Servizi 1 e/o 4, secondo le rispettive competenze.

In caso di comprovata impossibilità tecnica alla realizzazione dei requisiti minimi previsti per i subingressi, il Responsabile del Servizio n. 1 e/o n. 4 potrà prescrivere soluzioni alternative che consentano comunque di conseguire, a giudizio dello stesso, le finalità della norma eventualmente annotando limitazioni sull'autorizzazione sanitaria.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi

Nelle pizzerie, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'USSL, può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

4.5.9. Installazione impianti di cottura

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti.

4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie tali da consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di un'attività già in corso, deve essere fatta segnalazione all'USSL per le necessarie verifiche.

Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

4.5.11. Centri di produzione pasti

I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente art. 4.2.1., oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.5.6., devono possedere idoneo sistema per: a) la conservazione a +65° C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo; b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere +8° C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a +2° C nel caso di utilizzo del legume refrigerato; e) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18° C in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a -20° C nel rispetto della legislazione vigente, nel caso di utilizzo del legume surgelato.

4.5.12. Unità terminali di distribuzione

Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast-food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 4.5.6., in quanto applicabili, devono possedere: I

a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legume refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di +2° C e -18° C, controllabili mediante termoregistratori nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde ecc), in grado di riportare la temperatura dei medesimi a +65° - 70° C senza danni termici;

b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legume caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a +65° C;

c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.6., laddove applicabili.

4.5.13. Olio di frittura

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. Ferma restando la necessità di provvedere ai ricambi dell'olio in relazione all'uso, non è consentita la riutilizzazione dell'olio per frittura quando esausto; tale olio deve essere smaltito secondo le norme vigenti.

Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrice da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi, devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale.

I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti.

Le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscita, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore; una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate.

Il latte deve essere conservato rigorosamente alle temperature di legge. È ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

- La birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in

materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;

- L'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;

- Le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;

- Il the, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;

- La pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate e presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.

La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è subordinata al rilascio di specifica autorizzazione previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15. Agriturismo

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze ed alla tipologia della attività svolta.

4.5.16. Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio n. 1.

4.5.17. Feste popolari

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria rilasciata dall'USSL, previa verifica da parte del Servizio n. 1 e/o n. 4 ove di competenza, nel rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

1. Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione:

- a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente alla vendita e/o somministrazione, deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- c) le stoviglie e gli utensili vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento; laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso;
- d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
- e) deve essere predisposta adeguata erogazione di acqua potabile idonea al consumo umano conforme ai requisiti prescritti dal D.P.R. 24.5.88 n. 236; i requisiti sono richiesti anche per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;
- f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall'USSL;

- l) deve essere garantita la disponibilità di un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico a seconda delle esigenze, riconosciuti idonei;
 - m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;
 - n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non confezionati, preparati altrove, purché in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;
 - o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89.
- 2.** Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

A) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

- mondatura
- pezzatura
- cottura cibi
- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc;

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

- a) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
- b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza dal pavimento;
- c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
- d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
- e) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
- f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;
- g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

B) un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

C) locali o aree di consumo ben aerati adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico.

4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza, dal singolo interessato, all'USSL, e per conoscenza al Sindaco, con congruo anticipo e, comunque almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività e devono contenere i seguenti dati:

- a) nome e dati anagrafici del responsabile;
- b) ubicazione della manifestazione;
- c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- d) durata della manifestazione;
- e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- f) disponibilità e caratteristiche dei servizi igienici;
- g) numero e generalità delle persone addette e numero pasti preparati e/o persone potenzialmente servite;
- h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
- i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

Il Servizio n. 1 provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e, comunque, entro le 24 ore precedenti l'inizio della manifestazione.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'USSL specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

4.5.19. Locali solo di consumo pasti - refettori

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettive ecc, i locali utilizzati per

il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio n. 1 con conseguente rilascio di opportuna certificazione.

CAPITOLO 6

ESERCIZI DI DEPOSITO

4.6.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 che viene rilasciata dall'USSL nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo. Come previsto dal precedente art. 4.4.7. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, ove esistenti. Come previsto dal precedente art. 4.1.11. sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate:

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale -che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
- b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
- c) avere pareti in materiale liscio e nel caso di deposito anche parziale di alimenti -non confezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2;
- d) avere soffitti intonacati, facilmente lavabili o comunque tali per cui non ci sia facile cedimento di materiale;
- e) avere pavimenti impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;
- g) avere disponibilità di servizi igienici con le caratteristiche strutturali di cui al presente regolamento, se con presenza continua di personale, in uso esclusivo.
- h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura;

A giudizio dei Servizi n. 1 e n. 4, secondo le rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogni qualvolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al Capitolo 4.2.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.

Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno 1 anno.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini

Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e non addossate alle pareti.

4.6.5. Merci consentite

Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

Le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione, quando necessario, e dotate

di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e attrezzate per la lotta antimurina.

4.6.7. Movimento veicoli

All'interno degli spazi di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli a combustione azionati da motori alimentati da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dai locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.9. Personale addetto

Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verificano le condizioni di cui al precedente art. 4.1.3.

CAPITOLO 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Disposizioni generali

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari debbono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32-34 del D.P.R. 327/80. Oltre a quanto sopra previsto, detti distributori devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati e, comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri, o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

4.7.2. Comunicazione dell'installazione

L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata al Servizio n. 1 da parte della Ditta installatrice almeno 7 giorni prima della installazione.

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

- a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;
- c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi eseguite nei 30 giorni antecedenti.

Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento possieda i requisiti di cui all'art. 2, lett. b) del D.P.R. 236/88.

Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

CAPITOLO 8

MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

È soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti, rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc), nonché le collettività, le comunità.

Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80:

1. gli automezzi cisterna nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers - cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;

2. i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l'USSL cui fa capo il comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A. ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dalle caratteristiche del mezzo di trasporto. Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato l'originale o copia autentica del provvedimento di autorizzazione.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 327/80, devono contenere:

- a) Il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);
- c) e) l'indicazione delle sostanze al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;
- e) le necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata. Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, e destinati a venire a contatto con le sostanze trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

4.8.4. Registro delle autorizzazioni

L'USSL, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 327/80, tiene un'apposita registrazione delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni. L'USSL trasmette altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente art. 4.8.1. e a sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'USSL che ha rilasciato l'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle

sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'art. 47 del D.P.R. 327/80. Qualora il Servizio n. 1 o il Servizio n. 4, ove di competenza, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altra USSL, ne darà segnalazione all'USSL territorialmente competente nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori

Le cisterne e i contenitori di cui al presente Capitolo devono avere i requisiti richiesti dall'art. 48 del D.P.R. 327/80.

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto di sostanze per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura di cui all'allegato C e successive modificazioni del D.P.R. 327/80, nonché da disposizioni speciali, ovvero previste nelle modalità di conservazione. Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente art. 4.5.11.

I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorché non soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

4.8.8. Attestazione di idoneità

Per i veicoli, cisterne o contenitori non soggetti ad autorizzazione sanitaria, se richiesta dall'interessato, sarà rilasciata dal competente Servizio dell'USSL, una attestazione di idoneità del mezzo al trasporto di dette sostanze, sulla base della valutazione dei requisiti di cui al presente capitolo.

CAPITOLO 9

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali

L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste dalle normative vigenti. Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia. Il giudizio di potabilità è formulato dal responsabile del Servizio n.1.

4.9.2. Attingimento dell'acqua

L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, su parere favorevole del Servizio n. 1, l'attingimento da falde più superficiali.

4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento

Fatte salve le disposizioni di cui alla L.R. 62/85, nonché quanto previsto al precedente Titolo III del presente Regolamento, le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorché già autorizzate, devono essere eliminate. Il Sindaco, su proposta del Servizio n. 1, ingiunge al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione: a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte dal Servizio n. 1, b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata. Analoga procedura deve essere attuata per tutte le fonti di approvvigionamento in disuso.

4.9.4. Fonti non autorizzate

Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previo parere favorevole del Servizio n. 1.

4.9.5. Casi di inadempienza

Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

4.9.6. Caratteristiche costruttive

Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle normative vigenti.

4.9.7. Pozzi a scavo

Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

4.9.8. Rubinetto per prelievi

Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonché all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice, preventivamente concordato con il Servizio n. 1.

4.9.9. Installazione dei contatori

Come previsto dall'art. 7 della L. 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi, devono provvedere all'installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte, prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato, preferibilmente di tipo Woltmann, e correttamente

funzionante.

4.9.10. Controlli interni

Tutti i proprietari e/o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti dall'art. 13 del D.P.R. 236/88 secondo opportuni protocolli comunicati al Servizio n. 1. La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organismi di vigilanza per 12 mesi.

4.9.11. Aree di salvaguardia

Secondo le disposizioni del D.P.R. 236/88 allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, la zona circostante il punto di captazione deve essere protetta con misure appropriate mediante vincoli e servitù diverse, individuando una zona di protezione assoluta e una zona di rispetto. La dimensione di tali zone e le relative prescrizioni sono fissate dal Servizio n. 1 in relazione a specifiche situazioni.

4.9.12. Zona di protezione assoluta

È rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione. Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio. Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere. Dovranno altresì essere rispettate le modalità di sistemazione dell'area secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1.

4.9.13. Zona di rispetto

Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta. All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività, mentre altre devono essere opportunamente regolamentate, secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1, sulla base delle disposizioni statali e regionali vigenti.

4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione

La necessità di trattamenti di potabilizzazione è prescritta dal responsabile del Servizio n. 1.

I trattamenti di potabilizzazione devono essere effettuati solo previo parere favorevole del Servizio n.1.

Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente art. 4.9.10.

4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua

Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanità n. 443 del 21/12/90.

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, darne notifica al Servizio n. 1 dell'USSL. Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio n. 1 in fase di richiesta di licenza d'uso.

Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.

Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante deve darne notifica al Servizio n. 1 con le informazioni di cui alle lettere b), g), h) e i) del D.M. 443/90 entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere altresì corredata:

- a) dei più recenti referti analitici dell'acqua su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;
- b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

4.9.16. Accesso alle strutture

Per l'espletamento dell'attività di vigilanza i tecnici delle USSL e del PMIP devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

4.9.17. Segnalazione di variazioni

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la

propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione al Servizio n. 1.

4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere fa autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previa acquisizione del parere favorevole del Servizio n.1 e dell'ente gestore del pubblico acquedotto. Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua per il consumo, dovrà essere acquisito un idoneo parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste nel D.M.26/3/91.

4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua

Qualora sia stata dichiarata, dal Servizio n. 1, la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2, nonché per tutti gli altri usi che il Servizio n. 1 riterrà opportuno inibire. Il Sindaco, ricevuta la segnalazione dal Servizio n. 1, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari

Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2. La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dal Servizio n. 1.

CAPITOLO 10

PANE PASTA E SFARINATI

4.10.1. Vendita al pubblico

La vendita al pubblico di pane pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle vigenti leggi in materia (v. principalmente L. 580/67, L. 1002/56, L. 426/71, D. L.vo 109/92).

4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali, scansie o vetrine perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

4.10.3. Modalità di vendita

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi. Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucro. L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

4.10.4. Trasporto del pane con automezzi

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 ,per quanto applicabile, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

4.10.5. Contenitori per il commercio del pane

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

4.10.6. Distinta di accompagnamento

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'art. 24 della L. 580/67.

4.10.7. Pane grattugiato

Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente. Non è consentito l'uso, per la preparazione del pane grattugiato, di pane contenente olii e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

CAPITOLO 11

LATTE E DERIVATI

4.11.1. Latte ammesso alla vendita

È ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella. Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio n. 4 dell'USSL.

Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione o sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della CEE.

È ammesso il latte da consumarsi crudo purché nel rispetto delle modalità di cui al successivo articolo 4.11.4. e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi.

4.11.2. Latte per il consumo diretto

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere, mantenuto a temperatura non superiore a 4° C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica. I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a +6° C e deve possedere i requisiti chimico fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia grassa, tenore in materia proteica, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti nei DD. MM. nn. 184 e 185 del 9/5/91; deve, inoltre, possedere i requisiti igienico-sanitari relativi a tenore in germi a +30° C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei DD.MM. di cui sopra.

4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-strutturali previste nel Capitolo 4.2 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base delle prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte. La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita. Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto previsto al Capitolo 4.8., utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate devono essere conservati per almeno tre mesi.

4.11.4. Latte crudo

Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione e i requisiti igienico- sanitari indicati nel precedente articolo 4.11.2.

Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, ai sensi dell'ari 1, comma 6 della Legge 3/5/89, n. 169, sono obbligate ad esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonché le modalità e i tempi di conservazione.

4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita

Il latte destinato al consumo viene distinto in:

- latte pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato ad Alta qualità;
- latte UHT a lunga conservazione;

- latte sterile a lunga conservazione.

Presso i centri e i punti di vendita il latte deve presentare le caratteristiche di cui agli artt. 3, 4, 5 e 6 della L. 169/89 nonché le caratteristiche microbiologiche di cui alla O.M. 10/10/85 per quanto riguarda il latte pastorizzato.

4.11.6. Conservazione del latte

Nella conservazione del latte nelle centrali e nei centri di pastorizzazione, nonché (per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta Qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

4.11.7. Rivendite di latte

Le rivendite di latte possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di armadio o banco frigorifero all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità tale da contenerlo tutto ed esclusivamente a ciò destinato, in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da +1° C a +6 °C.

4.11.8. Derivati del latte

La panna, i lattici fermentati, gli yogurt, ecc, devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti artt. 4.11.6. e 4.11.7.

4.11.9. Panna posta in commercio

La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

CAPITOLO 12

GELATI

4.12.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'USSL che rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale.

4.12.2. Locali di produzione

Il laboratorio per la produzione dei gelati deve essere costituito da apposito locale destinato alla sola preparazione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed avente i requisiti di cui al precedente Capitolo 2 del presente titolo, in quanto applicabili.

4.12.3 Vendita ambulante o in chioschi

La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui all'art. 4.3.15, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.12.13.

4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati

Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione al Servizio n. 1 dell'USSL impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

1. apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime, per la preparazione delle miscele e per il caricamento delle stesse nelle apparecchiature;
2. attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
3. idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
4. ugello terminale protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi:

I ottobre-31 marzo, 1 aprile-30 giugno, 1 luglio-30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio n. 1, fare effettuare prelievi ed esami microbiologici del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

4.12.6. Campionamento di saggio

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita dal PMIP.

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote.

Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano gli interventi necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento ufficiale.

4.12.7. Caso di esito sfavorevole

Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-sanitario, qualora non sia stato possibile effettuare campionamento ufficiale e nel caso due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, l'USSL può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta del Servizio n. 1.

4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili. Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei contenitori, al riparo dalla polvere, e da ogni altra fonte di insudiciamento. I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

4.12.9. Modalità igieniche di produzione

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito. La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

4.12.10. Residui scongelati

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

4.12.11. Banchi di vendita

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto, o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dal Servizio n. 1, dal banco impiegato per il commercio di altri generi. Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione. Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a 0° C.

4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei. Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile. In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di -15° C.

CAPITOLO 13

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI – FUNGHI - TARTUFI

4.13.1. Vendita

È consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni ecc) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti, o comunque alterati. È vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri. È, altresì, consentita la vendita di funghi e tartufi purché siano in buono stato di conservazione e non siano invasi da parassiti o, altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e o odore sgradevole o che appartengano a specie non commestibili o tossiche.

Non è, inoltre, consentita la vendita di funghi in polvere o di dimensione tale da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato..

4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni

Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti Capitoli 4.3 e 4.4 nonché dei successivi articoli del presente Capitolo.

4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita

I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

È vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque non dichiarate potabili ai sensi del D.P.R. 236/88.

È, altresì, vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti del D.M. 21/3/73 e successive modifiche.

4.13.4. Funghi

Agli effetti igienico-sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati), secchi e conservati (sott'olio, sottaceto, in salamoia, sottovuoto, al naturale, congelati, surgelati o altrimenti preparati).

4.13.5 Funghi freschi spontanei - Specie di cui è ammessa la vendita

È ammessa la vendita dei funghi freschi appartenenti alle specie permesse dalle vigenti leggi e decreti integrativi, previa certificazione di avvenuto controllo da parte della USSL.

Le specie in vendita devono essere esposte separatamente.

Per la vendita al dettaglio, sui contenitori deve essere apposto, a cura del venditore, un cartellino indicante la denominazione di vendita.

4.13.6. Funghi freschi coltivati

È ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili purché rispondano ai requisiti di cui al precedente art. 4.13.1. e alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

Se non sono contenuti in confezioni sigillate all'origine deve essere acquisita la dichiarazione di avvenuto controllo di cui al punto 4.13.5 .

4.13.7. Funghi conservati (condizionati)

Di norma i funghi conservati, di cui all'ari. 4.13.4., devono appartenere a specie ben riconoscibili e ben conservabili ed essere posti in vendita in confezioni contenenti una sola specie. Ove le confezioni contengano più specie, a cura del produttore, devono essere indicati il nome scientifico e il nome italiano, ove previsto, le specie contenute e le rispettive quantità, espresse percentualmente in ordine decrescente secondo quanto indicato dalla normativa vigente.

Ai sensi del D.L.vo 109/92, qualora i funghi provengano da stabilimenti di coltivazione, si aggiungerà in etichetta, accanto al nome, l'indicazione "coltivato".

Inoltre, qualora si tratti di funghi di importazione, si aggiungerà l'indicazione "importato".

Il sezionamento dei funghi conservati deve essere tale da consentire all'analisi morfobotanica il riconoscimento della specie.

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi confezionati, devono indicare, tra l'altro nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le lavorazioni.

4.13.8. Funghi secchi

I funghi secchi devono essere posti in vendita in confezione originale, con l'eccezione delle specie indicate nel primo comma dell'art 19 della L. 352/93.

I contenitori devono consentire la visibilità esterna del prodotto e recare il nome scientifico, il nome italiano, ove previsto, della specie di fungo contenuto e il numero della partita.

Ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

È ammessa la vendita dei funghi secchi appartenenti alle specie permesse dalle vigenti leggi e decreti integrativi.

4.13.9. Funghi secchi - caratteristiche e modalità di vendita

I funghi secchi messi in vendita non devono essere ammuffiti, fermentati, tarlati, con parassiti (adulti e larve) o rammolliti dalla pioggia.

È vietata, inoltre, la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

È parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello del prodotto preimballato per il quale è ammessa un'umidità massima del 12% +/- m/m.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi tarlati, purché senza parassiti adulti e larve carbonizzati, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e, comunque, il prodotto da confezionare deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

4.13.10. Visto di frontiera

Il visto di frontiera che accompagna la mercé non è valido ai fini della dichiarazione di cui al precedente art. 4.13.5.

4.13.11. Raffigurazioni sulla confezione

Sulle confezioni e nella pubblicità, comunque effettuata, non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

4.13.12. Tartufi

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla L. 16/12/85, n. 752 e della L.R. 8/7/89 n. 24.

CAPITOLO 14

NORME TRANSITORIE

4.14.1.

Le caratteristiche strutturali previste nel presente titolo devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento medesimo per le attività di nuova istituzione. Le attività già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute ogni qualvolta l'esercente richiede l'autorizzazione per nuove attività di produzione, preparazione e confezionamento o per nuove voci commerciali di vendita oppure apporti modifiche strutturali dell'esercizio.

In caso di subingresso (cambio di titolare, ragione sociale e simili), si fa riferimento alla normativa vigente; tali casi non comportano quindi adeguamenti dei requisiti strutturali.

4.14.2.

Le prescrizioni dell'alt 4.4.2 sono valide anche per l'esistente che dovrà essere gradualmente adeguato dall'Autorità competente entro 5 anni dall'approvazione.

ALLEGATO ex. art. 4.5.0.

VOCI DELLE ATTIVITÀ DA AUTORIZZARE AI SENSI DEL PRESENTE TITOLO -

Si riportano le voci di norma utilizzate

ESERCIZI PUBBLICI

BAR:

caffé, bevande di vario tipo calde e fredde comprese le spremute (esclusi i frullati), brioches, salatini, dolci e generi di pasticceria e gelateria prodotti in laboratorio autorizzati

TAVOLA FREDDA:

- panini confezionati **con** salumi, formaggi, verdure crude e conservate e con alimenti cotti acquistati in laboratori autorizzati;
- toast comunque preparati;
- salatini, pizzette, dolci e generi di pasticceria e gelateria prodotti in laboratori autorizzati;
- piatti freddi di salumi, formaggi, verdure crude e alimenti prodotti in laboratori autorizzati;
- macedonie, frutta varia, frullati;
- tutte le bevande esclusa la caffetteria.

Si ricorda che la voce **TAVOLA FREDDA** non comprende alimenti da cuocere alla piastra o in microonde mentre comprende quelli da riscaldare.

Inoltre il **RINVENIMENTO BRIOCHES** deve essere sempre esplicitamente autorizzato.

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRECONFEZIONATI IN MONODOSE O IN MULTIDOSE

TAVOLA CALDA, TRATTORIA RISTORANTE

PIZZERIA

MENSA

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN MANIFESTAZIONI TEMPORANEE O FESTE POPOLARI

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN MANIFESTAZIONI TEMPORANEE O FESTE POPOLARI

PANNA MONTATA

LABORATORI DI PRODUZIONE ANNESSI E NON A ESERCIZI DI VENDITA

- Laboratorio produzione pane
- Laboratorio produzione generi di panetteria
- Laboratorio produzione pasticceria secca (da forno)
- Laboratorio produzione pasticceria fresca dolce o salata
- Laboratorio pasta fresca con o senza ripieno con esclusione di sughi o simili
- Laboratorio produzione gastronomia
- Laboratorio produzione rosticceria e girarrosto
- Laboratorio produzione pizza da asporto
- Laboratorio produzione gelati
- Laboratorio produzione tostatura caffè
- Laboratorio produzione erboristeria

DEPOSITI

ESERCIZI DI VENDITA (nulla-osta)

- Tab. I - II- III - IV - V - VI - VII - Vili - XIV
- speciale salumeria
- speciale latteria
- speciale erboristeria

NORME FINALI

1. SANZIONI

Le violazioni delle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme vigenti.

2. ABROGAZIONE DELLE NORME PREESISTENTI

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, salvo quanto previsto nel comma successivo, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti Comunali.

Le disposizioni del presente regolamento saranno applicate per le domande di concessione edilizia presentate all'Amministrazione Comunale dopo 180 gg. dal termine indicato nell'articolo successivo e dopo 90 gg. dallo stesso per le domande di autorizzazione edilizia e per gli interventi di cui all'art. 26 della legge 28/2/85 n. 47, nonché per le domande concernenti le attività commerciali di alimenti e bevande e le attività di somministrazione per quanto concerne le caratteristiche strutturali previste nel titolo IV.

3. ENTRATA IN VIGORE

Il presente Regolamento entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla data di esecutività della deliberazione di approvazione della stesso.