

Comune di Follonica

*Comunale di
Igiene in materia
di alimenti e bevande*



REGOLAMENTO

REGOLAMENTO DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

=====

1. AMBITI E ORGANI DI VIGILANZA

1.1. I Servizi o Unità Operative di Igiene Pubblica e di Veterinaria, per quanto i competenza, esercitano ai fini igienico- sanitari la vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all' alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sul materiale e le sostanze presenti nei locali comunque destinati alla attività, sui mezzi di trasporto e sul personale.

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

2. PROVVEDIMENTI DELL' AUTORITA' SANITARIA

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

- a) l' eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- b) la sospensione dell' attività di esercizio;
- c) la revoca dell' autorizzazione sanitaria;

2.2. Il Sindaco adotta i provvedimenti, di cui sopra, indipendentemente e senza pregiudizio dell' azione penale e della sanzione pecuniaria amministrativa.

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

3. IRREGOLARITA' DELLE MERCI

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

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;

- quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all' Autorità

competente la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, fatte salve disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;

- quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio sia irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

3.2 Le merci detenute nei negozi o conservate o depositate in locali in comunicazione con i negozi o esposte in aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita a meno che indicazioni inoppugnabili non ne dimostrino la diversa destinazione.

4. SEQUESTRO

4.1. Oltre che per le merci può essere disposto anche per i locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande qualora la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.

4.2 Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall' art. 20 DPR 327/80 e con le modalità previste dal Capo II DPR 571/82.

5. LIBRETTO IDONEITA' SANITARIA

5.1 Il libretto di idoneità sanitaria, di cui all' art. 14 della Legge 283/62, viene rilasciato o rinnovato dalle UU.OO. di Igiene Pubblica della USL del Comune di residenza del richiedente, secondo protocolli emanati dalla Regione. Nel caso di lavoratore proveniente da altro Comune, si applica la procedura dell' art. 37, 3^a comma del DPR 327/1980.

5.2 Gli eventuali accertamenti o misure profilattiche per tutto il personale addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento, somministrazione e vendita degli alimenti e bevande, devono rispondere alla finalità di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti in rapporto alle situazioni epidemiologiche regionali e locali.

5.3 Il libretto deve essere conservato presso il posto di lavoro o di utilizzo. Il titolare o conduttore dell' esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.

5.4 Gli esercenti il commercio su aree pubbliche e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell' attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.

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

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

La mancanza di libretto di idoneità sanitaria in regola comporta l'astensione dal lavoro anche in attesa di eventuali accertamenti, qualora dipendenti dalla responsabilità del titolare del libretto.

5.7 L' U.O. di Igiene Pubblica competente può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale, di cui trattasi, ed adottare o proporre all' Autorità Sanitaria gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

5.8 Sono soggetti al rilascio o al rinnovo del libretto di idoneità sanitaria solo le persone, che vengono a contatto con alimenti, rimanendo esclusi coloro che nello svolgimento della loro attività non vengono mai a contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari ai sensi della Deliberazione G.R.T. 1713 del 23.12.1996 , che si allega.

6. AUTORIZZAZIONE SANITARIA

6.1 Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all' ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art.231 TULLSS) devono essere autorizzati ai sensi dell' art. 2 della Legge 283/62.

L' autorizzazione sanitaria deve sempre indicare le specializzazioni merceologiche dell' attività esercitata.

6.2 Per il rilascio delle autorizzazioni comunali relative alla vendita al dettaglio di alimenti e bevande, nonché per l'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o in strutture aziendali, dovrà essere acquisito il preventivo parere circa l' idoneità igienico- sanitaria dei locali stessi, rilasciato dalle UU.OO. Igiene e Sanità Pubblica e/o Veterinaria.

Le relative istanze dovranno essere corredate dagli allegati elencati al successivo punto 6.3.

6.3 La domanda per ottenere una autorizzazione sanitaria, inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dagli artt. 25 e 26 del DPR 327/89, deve essere corredata dai seguenti allegati:

a) pianta planimetrica in triplice copia, firmata da un tecnico iscritto all' Albo professionale, in scala non superiore a 1:100, con le dimensioni e destinazioni d' uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, queste andranno specificate.

b) relazione tecnica in triplice copia , che contenga:

- le caratteristiche dei locali;
- i metodi di conservazione degli alimenti;
- il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione, compresi eventuali impianti di trattamento delle acque: in caso di approvvigionamento idrico autonomi , deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell' acqua utilizzata, rilasciata da non oltre 90 giorni da parte dell' U.O. di Igiene Pubblica;
- il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- il numero di addetti previsti;
- il numero di posti tavola, che si intendono utilizzare.

6.4 Contestualmente alla richiesta di parere, il Sindaco invierà all' U.S.L. l' istanza con i relativi allegati, corredata altresì dalla certificazione relativa alla regolarità dello scarico delle acque reflue, da copia della relativa autorizzazione, ove sia prevista, nonché dalle certificazioni relative all' allacciamento al pubblico acquedotto ed alla agibilità e destinazione d' uso dei locali.

6.5 Per i laboratori di produzione la relazione deve specificare le modalità di lavorazione dalla materia prima al prodotto finito.

6.6. Per gli esercizi, in cui sia previsto dalle norme vigenti un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell' aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, devono essere presentate in triplice copia una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell' impianto ed una planimetria con la localizzazione delle diverse componenti dell' impianto medesimo.

6.7 Per quanto riguarda gli stabilimenti previsti dai Regolamenti CEE valgono le norme contenute nei relativi decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie.

6.8 L' autorizzazione sanitaria rilasciata, qualora non regolata da disposizioni specifiche (es. carni, prodotti ittici, etc.) si intende sempre estesa anche ai magazzini e/o depositi a servizio dell' attività autorizzata, purché inseriti nella planimetria, di cui al precedente punto 6.3. Analogamente il parere igienico- sanitario, per le attività ad esso soggette, si intende esteso ai magazzini e/o depositi a servizio dell' attività medesima.

7. REQUISITI IGIENICO SANITARI GENERALI E PARTICOLARI

7.1 Gli esercizi, di cui paragrafi 6.1 e 6.2 devono rispettare i seguenti requisiti generali:

a) tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal DPR 303/56, fatte salve le deroghe previste e la normativa comunale di igiene edilizia vigente in materia;

b) i locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere un' altezza minima di m. 2,40;

c) le pareti dei locali destinati a lavorazione, deposito alimenti e dei servizi igienici devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2;

d) i pavimenti devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile. In relazione a particolari tipi di lavorazione i pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere altresì dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati;

e) tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro in conformità alle disposizioni dell' art. 33 del D.Lgs n. 626/1994.

Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere wc o turca;

- locale antibagno dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l' erogazione dell' acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

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

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

Potrà essere concesso l'uso di locali privi di areazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica;

g) tutti i punti di cottura che determinino emissioni di vapori, fumi o odori devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione ove possibile canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10;

h) gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata a cura del titolare analisi trimestrale dell'acqua utilizzata secondo quanto previsto dal DPR 236/88 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi;

i) i prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.

I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.

l) le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto.

Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina, quando trattasi di vetrine a temperatura controllata;

m) le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna;

n) gli alimenti, qualora non siano idoneamente confezionati, fatta eccezione per i prodotti ortofrutticoli, non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o di vendita, tranne il caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili, costruite in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti;

o) è vietato fumare nei locali adibiti a preparazione di alimenti;

p) è obbligatoria l'installazione di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti solidi;

q) è obbligatoria l'installazione di idonei sistemi di protezione antinsetto.

r) è vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie animale.

Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle disposizioni di settore.

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

7.3 L' autorizzazione sanitaria per **attività di ristorazione** viene rilasciata per le seguenti attività:

ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti e per gli altri esercizi, di cui all' art. 5 Lett.A della Legge 287/91 comunque denominati.

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

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

- idonei scaffali con piani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotati di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna;

b) un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie.

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

c) una superficie minima complessiva dei servizi di cucina così determinata:

- fino a 30 posti tavola mq. 15
- oltre i 30 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq.

0,20 per ogni posto tavola;

Tale paramentro e quello, di cui alla successiva lettera h), non si considerano nel periodo della stagione turistica (aprile/ ottobre) per i posti tavola ricavati all' esterno dell' esercizio, purché in numero non superiore a quello determinato all' interno dell' esercizio stesso.

d) uno spazio, in cui tenere sistemati e pronti per l' uso od eventualmente preparate per l' uso, senza interferire con l' attività di cucina, le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.

e) un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti, anche coincidente con il locale antibagno del servizio igienico, riservato al personale

f) una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.

g) un reparto debitamente attrezzato per l' eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell' art. 31 del D.P.R. 327/80.

h) servizi igienici a disposizione degli avventori accessibili dall' interno non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni.

Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell' esercizio (numero posti tavola) secondo lo schema seguente:

- fino a 50 posti tavola: un lavandino, un gabinetto;
- oltre 50 e fino a 100 posti tavola: servizi igienici distinti per uomo e donna, dotati ciascuno di un gabinetto e di un lavandino;
- oltre 100 posti tavola : servizi igienici distinti per uomo e donna, dotati ciascuno di due gabinetti e due lavandini.

L' Autorità Sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata, potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

i) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all' alimentazione.

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

Per ottenere l' autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, 7.3 punti a) b) e) i) ,sono necessari i seguenti requisiti:

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

1. numero pasti

100 pasti per ogni addetto alla preparazione

2. conservazione materie prime

2a. depositi non refrigerati

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

2b. celle frigorifero

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

3. Preparazione piatti freddi e preparazione con cottura:

superficie per linea di attività mq. 1 = 10 pasti

4. Area di confezionamento

superficie per linee di attività mq. 1 = 50 pasti

I parametri relativi alle aree per personale e per conservazione sono riferiti a turno di lavoro.

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

7.5 L' esercizio dell'attività di mensa è soggetto al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 283/62.

Per ottenere l' autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1 e 7.3, si applicano i requisiti, di cui al paragrafo precedente, fatta eccezione per l' area di confezionamento per la quale, in considerazione del sistema di somministrazione a self- service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

7.6 L' esercizio di ristorazione con la sola preparazione di primi piatti è soggetto ad autorizzazione sanitaria.

Il titolare di tale autorizzazione può effettuare:

- preparazione e somministrazione di primi piatti;

- preparazione e somministrazione di cibi crudi;
- riscaldamento di cibi precotti (congelati e/o surgelati);
- somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo.

La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti consumazione. Qualora si superi tale limite, l' esercizio dovrà possedere i requisiti , di cui al precedente punto 7.3.

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

- a) requisiti, di cui alle lettere a), e), i) del paragrafo 7.3;
- b) cucina di superficie non inferiore a mq. 10;
- c) almeno un servizio igienico a disposizione degli avventori.

7.7 L' autorizzazione sanitaria per **pizzeria da asporto** comprende soltanto tale attività ed il titolare è autorizzato alla preparazione, cottura e vendita per asporto di pizze di vario genere.

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

- a) un locale preparazione di superficie non inferiore a mq. 6, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;
- b) requisiti, di cui alle lettere a), e),i) del precedente paragrafo 7.3.

7.8 Negli esercizi di **bar** la preparazione e la somministrazione di:

- bevande tipiche del bar con minima manipolazione (caffè, thè, cappuccini etc.)
- prodotti di gastronomia quali panini ripieni in genere, tartine, toast, pizzette salate surgelate e/o a taglio, pasticceria surgelata precotta e assimilabili e, in via generale, prodotti preconfezionati, precotti,dove la manipolazione dell' esercente riguarda l' assemblaggio, il condimento, il riscaldamento e la farcitura, compresi quindi anche i primi piatti precotti e surgelati preconfezionati e sigillati in confezione monouso;
- prodotti di pasticceria e di gelateria

saranno autorizzate con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

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

- a) una zona o locale di preparazione non inferiore a mq. 6;
- b) una zona o locale dimensionati in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
- c) un servizio igienico a disposizione degli avventori;
- d) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle

bevande: se trattasi di vetrine queste devono essere accessibili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna;

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

- f) una lavastoviglie;

I bar nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la sola preparazione delle bevande tipiche con un minimo di manipolazione devono acquisire autorizzazione nel rispetto di tutti i requisiti, di cui sopra, tranne il punto a), salvo quanto previsto dall' ultimo comma dell' art. 28 DPR 327/80.

Quando all' esercizio di bar é annessa **la preparazione di gelati** dovranno essere presenti i seguenti requisiti:

- un locale destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 6;
- un locale o zona deposito per la conservazione con spazi separati di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
- tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico secondo le modalità, di cui al precedente punto e).

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

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

Per ottenere l' autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, 7.3 punti a) e i), sono necessari i seguenti requisiti:

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

7.10 L' autorizzazione sanitaria per **mescita** autorizza alla sola somministrazione di bevande nell' ambito di esercizi commerciali alimentari.

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

- a) un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande con annesso lavello dotato di lavastoviglie;
- b) attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande;
- c) uno spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- d) servizio igienico utilizzabile anche da parte del pubblico;

Si fa' comunque presente che ai sensi e per gli effetti, di cui all' art. 32 ultimo comma del D.M. 375/88, non costituisce attività di somministrazione di alimenti e bevande e come tale non assoggettabile a particolari formalità **la degustazione**, vale a dire l' assaggio gratuito organizzato dal venditore a fini promozionali o di vendita.

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

- attrezzate in modo tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalle polveri e simili;
- attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge e all' interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

7.12 Per l' apertura di un esercizio per il **commercio al dettaglio di generi alimentari** è necessario, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, il rispetto dei seguenti requisiti:

- a) locale destinato alla vendita attrezzato per l' esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.;
- b) un vano o zona, in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavabo con acqua potabile;
- c) nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore ai mq. 400 questi

devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico, divisi per sesso.

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

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

1) ATTREZZATURE:

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

2) BANCHI E VETRINE

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal DPR 327/80, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita.

Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.

3) CARTA PER CONFEZIONE ALIMENTI

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

I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne.

4) ALIMENTI NON CONFEZIONATI

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

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

7.13 I laboratori annessi agli esercizi di vendita di generi alimentari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.

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

Per il rilascio dell' autorizzazione sanitaria , oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, 7.3 punti a) e) i), sono necessari i seguenti requisiti:

- a) apposito locale di superficie non inferiore a mq. 6 dotato di:
 - lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;
 - piano cottura con idoneo impianto di aspirazione, salvo l' uso di attrezzature, che non ne richiedano l' utilizzo;
- b) attrezzature per l' esposizione dei prodotti , che consenta una adeguata separazione tra i generi.

7.14 L' autorizzazione sanitaria per **laboratorio di produzione di specialità gastronomiche (rosticceria)** autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti, la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione, di cui al paragrafo 7.3.

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

- a) requisiti previsti ai punti a), b) e) i) del paragrafo 7.3;

- b) locali cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq. 15;
- c) reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall' art. 31 del DPR 327/80.

7.15 Per la **vendita di carni**, di cui all' art. 29 del R.D. 3298/28, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, è necessaria l' autorizzazione sanitaria nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati;
- b) pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a cm. 30 al di sopra di scaffalature e/o uncinaie;
- c) un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall' area di vendita al pubblico;
- d) una o più celle frigorifere in materiale lavabile e disinfettabile, aventi dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni.
Tutti i materiali all' interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto del D.M. 21.03.1973.;
- e) lavello con erogazione a pedale o elettrica, provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;
- f) l' eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- g) non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.

L' autorizzazione sanitaria consente ai dettaglianti la vendita anche agli esercizi di ristorazione.

La vendita di prodotti ittici all' interno delle macellerie può essere effettuata in base a quanto disposto dalla circolare del Ministero della Sanità n. 15/88.

7.16 L' autorizzazione sanitaria per **piccoli laboratori artigianali annessi all' esercizio di macelleria** viene rilasciata secondo quanto previsto dall' art. 28 del D.P.R. 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n. 15/90 e n. 12/91.

7.17 **Gli esercizi di vendita di prodotti ittici freschi o congelati/surgelati** per ottenere l' autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21 Dicembre 1992 n. 58 " Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30 Dicembre 1993 n. 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal paragrafo 7.1, devono avere i seguenti requisiti:

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

7.18 La vendita di prodotti alimentari nelle **strutture definite chiosco**, installate in un posto fisso ed in strutture inamovibili, è autorizzata dal Sindaco, su parere favorevole del Servizio o U.O. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

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

Qualora vengano esercitate anche attività di somministrazione e di laboratorio artigianale per la preparazione degli alimenti è necessaria l' autorizzazione sanitaria, di cui all' art. 2 della Legge 283/62.

I chioschi devono comunque essere costruiti in muratura o altro materiale riconosciuto idoneo dai Servizi o UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

Deve essere rispettato quanto previsto dal punto m) del paragrafo 7.1.

I chioschi, di cui sopra, devono avere:

- altezza non inferiore a m.2,70
- pareti e pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- un impianto di acqua corrente allacciato alla rete idrica comunale;
- contenitori per la raccolta di rifiuti solidi;
- rete di smaltimento degli scarichi liquidi, collegata alla rete fognante.

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti e conservati secondo la specie in materia distinta e separata.

7.19 Negli **esercizi di tipologia "C"**, di cui all' art. 5 della Legge 287/91, ubicati in strutture e/o impianti di trattenimento e svago la somministrazione di alimenti e bevande è soggetta ad autorizzazione sanitaria.

Per ottenere l' autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti requisiti:

- a) locale di somministrazione, avente superficie non inferiore a mq. 6 con altezza minima di m. 2,70, salvo quanto diversamente previsto dai regolamenti comunali;
- b) un locale uso magazzino, munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili con superficie non inferiore a mq. 1,80;
- c) un servizio igienico ad uso clienti, salvo diverse prescrizioni da parte delle competenti autorità;
- d) uno spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all' alimentazione;
- e) per questi locali devono essere rispettati i requisiti generali previsti al paragrafo 7.1;

I bar devono essere dotati delle seguenti attrezzature:

- banco destinato esclusivamente alla somministrazione di bevande;
- piani di lavoro in materiale liscio e lavabile;
- lavello annesso al banco di somministrazione;
- banchi frigorifero per la conservazione di alimenti e bevande;
- lavastoviglie.

Qualora trattasi di attività di ristorazione, che presuppone preparazioni più complesse, per i requisiti si fa' riferimento a quanto stabilito negli articoli precedenti.

8. VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI IN AREE PUBBLICHE.

8.1 La vendita e somministrazione di sostanze alimentari in aree pubbliche, mediante strutture fisse e irrimovibili o mediante autoveicoli, può essere esercitata esclusivamente in zone appositamente individuate e organizzate dall' amministrazione comunale in conformità alle prescrizioni dell' apposita ordinanza del Ministro della Sanità.

8.2 Le strutture utilizzate debbono avere, se trattasi di chioschi o box, i requisiti di cui al precedente paragrafo 7.18, o se rimovibili, es. banchi, debbono essere costruite con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e munite di rialzo protettivo di almeno cm. 30 di altezza dal piano di vendita esteso lungo i tre lati prospicienti gli

avventori, eccetto che per i prodotti ortofrutticoli, che debbono comunque essere tenuti in idonei contenitori. Le strutture fisse devono poter disporre di servizi igienici e di acqua per le operazioni di pulizia.

8.3 Le strutture rimovibili non possono in ogni caso essere utilizzate per la vendita di prodotti deperibili, a meno che non siano dotate di idonee strumentazioni per il mantenimento della temperatura, né per la vendita di carni fresche e la loro preparazione.

9. VENDITA CON MEZZI MOBILI E ITINERANTE

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

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

- a) coibentatura completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile e disinfettabile;
- b) lavello dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete idrica comunale o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto a tipologia, quantità di lavoro svolto e dotato inoltre di distributore automatico di sapone e di asciugamano a perdere. Il lavello deve inoltre essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico.
- c) attrezzature ed utensili che garantiscono la separazione tra i diversi prodotti: alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi, porchetta, salumi, formaggi, alimenti in scatola.
- d) vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo. Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione dei prodotti da consumarsi a temperature controllate.
- e) contenitori chiusi per la conservazione di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o la conservazione (es. pane);
- f) contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- g) i banchi refrigerati devono essere dotati di termometri di facile lettura.

L'eventuale produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ed essere annessa alla vendita al dettaglio.

Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati.

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

- a) patate fritte;
- b) tutti i prodotti congelati o surgelati, di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- c) tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
- d) arrostitura di carni fresche di tutte le specie animali: è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
- e) croccanti e zucchero filato;

f) panini e toast.

9.4 La preparazione dei prodotti, di cui al paragrafo 9.3, è soggetta all' autorizzazione, di cui all' art. 2 della Legge 283/62 anche prescindendo dai requisiti, di cui al paragrafo 7.1.

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

- a) pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina e acqua con o senza zucchero);
- b) prodotti a base di uova o loro derivati;
- c) panna fresca;
- d) preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la trasformazione tramite cottura);
- e) preparazione di condimenti sia a base di carne sia con altri ingredienti.

9.6 Le attrezzature utilizzate per la vendita ambulante dei prodotti ittici ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati alla vendita ambulante devono rispondere ai seguenti requisiti:

- banco di vendita solidamente costruito ed interamente rivestito di materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile e tale da consentire il deflusso dell' acqua di fusione del ghiaccio che deve essere versata al suolo; la superficie del banco, destinata a venire in contatto con gli alimenti, deve essere realizzata in materiale riconosciuto idoneo. Il banco deve essere dotato di vetrina a temperatura controllata, che protegga gli alimenti da ogni eventuale insudiciamento e da manipolazione e contatto da parte del pubblico.
- zona destinata alla toelettatura dei prodotti, distinta dal banco di vendita, munita di lavello con acqua idonea al consumo umano con comando a pedale, piano di lavoro e contenitori per i rifiuti con coperchio a comando a pedale e contenitori a perdere.

Il locale per la rimessa dell' attrezzatura deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed areato ed avere il pavimento e le pareti fino a m. 2 impermeabili, lavabili e disinfettabili, deve essere dotato di acqua idonea al consumo umano e, qualora sia prevista la conservazione dei prodotti, deve essere installata cella frigorifera.

10 PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN OCCASIONE DI SAGRE E FESTE.

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

- a) il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di idoneità sanitaria;
- b) i tavoli devono essere di materiale lavabile;
- c) i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso solo in carenza di idonea apparecchiatura lavastoviglie e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile e opportunamente riparato e coperto;
- e) deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;

- f) i prodotti devono essere conservati all' interno di idonei contenitori riparati da contaminazioni esterne e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti;
- g) i rifiuti solidi, provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi per la raccolta dei rifiuti 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 di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- l) deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici, almeno uno ogni 100 posti tavola;
- m) il locale preparazione deve essere dotato di :
 - frigorifero /i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di carni, carni avicunicole, verdure, paste alimentari fresche;
 - scaffalatura chiusa per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
 - piani di lavoro lavabili;
 - contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi;
 - locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione , avente le seguenti caratteristiche:
 - superficie minima mq. 20;
 - altezza minima m. 2,70;
 - pavimento uniforme e lavabile, escluso terra, asfalto, cemento e similari, con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo;
 - pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2
 - idonei sistemi di protezione antiinsetto;
 - illuminazione ed areazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente;
 - un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- n) sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente;
- o) deve essere disponibile un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione, dotato almeno di un lavandino posto all' esterno , WC con comando non manuale per l' erogazione dell' acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria;
- p) un vano magazzino;
- q) un vano spogliatoio.

11. CIRCOLI

11.1. Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall' art. 86 del T.U.L.P.S. 773/1931, qualora effettuino la preparazione e/o la somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, sono soggetti alle disposizioni previste nel presente Regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

12. DEPOSITI ALL' INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI.

12.1. I locali destinati a depositi all'ingrosso di prodotti alimentari, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, devono possedere i seguenti requisiti:

- a) i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- b) essere asciutti e ben ventilati: l'areazione deve essere garantita per mezzo di aperture fenestrate o con impianti di areazione forzata;
- c) le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- d) le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzione di continuità, fino ad un'altezza di m. 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anch'essi in materiale lavabile. Tale disposizione non si applica ai depositi di prodotti alimentari conservati in contenitori ermeticamente chiusi, di vetro, metallo o plastica, e di cereali;
- e) nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda;
- f) i materiali in deposito devono essere tenuti sollevati da terra in maniera da permettere un'adeguata pulizia.

Per l'attività in oggetto non possono essere utilizzati locali adibiti ad abitazione civile, né strutture con destinazione urbanistica in contrasto con l'attività di deposito di sostanze alimentari.

L'autorità sanitaria, previo parere dei competenti Servizi USL, in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio.

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

12.3 Relativamente a depositi all'ingrosso, soggetti a riconoscimento CEE, si applicano inoltre le disposizioni della normativa comunitaria in materia.

13. MEZZI DI TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI

13.1 I proprietari dei mezzi di trasporto, di cui all'art. 43 del DPR 327/80 devono dare preventiva comunicazione ai Servizi o UU.OO. Igiene Pubblica e/o Veterinaria del tipo di veicolo, delle caratteristiche tecniche dello stesso e del numero di immatricolazione e della tipologia degli alimenti trasportati e delle eventuali variazioni degli stessi.

14. DISPOSIZIONI FINALI

14.1. Le disposizioni del presente Regolamento si applicano a tutti gli esercizi soggetti ad autorizzazione dopo la sua entrata in vigore con esclusione degli esercizi già esistenti a quella data anche in caso di subingresso.

14.2. Gli esercizi sono tuttavia tenuti, quando ciò sia tecnicamente e strutturalmente possibile e non ne pregiudichi la preesistente potenzialità, in caso di ristrutturazione di categoria "D3", di cui all'allegato alla L.R.T. 59/1980, ad adeguare i locali alle prescrizioni del presente Regolamento;

14.3. Le disposizioni relative all'adeguamento ai requisiti igienico-sanitari stabiliti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari saranno applicate

nel rispetto dei termini stabiliti dall' ordinanza ministeriale del 26.06.1995, come modificata con successiva ordinanza ministeriale del 28.08.1996 o da successive ed eventuali modifiche ed integrazioni.

14.4 In casi o eventi eccezionali non altrimenti preventivabili, il Sindaco, quale Autorità Sanitaria Locale, previa acquisizione di parere favorevole delle UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria , per le rispettive competenze può concedere deroghe a quanto previsto dal presente Regolamento ove non espressamente regolamentato da specifiche norme legislative.