

COMUNE DI SENIGALLIA

Ufficio Commercio – Polizia Amministrativa

Piazza Garibaldi

Telefax 6629254 – Tel. 6629255/256

INTERNET

LOCATION: www.comune.senigallia.an.it

E-MAIL: commercio@comune.senigallia.an.it

ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE
CONSIGLIO N. 53 DEL 23-05-01

REGOLAMENTO DI IGIENE DELLE AREE, DEI
LOCALI E DELLE ATTREZZATURE PER LA
CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI
PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

INDICE GENERALE

Articolo 1 – <i>Disposizioni generali</i>	Pag. 4
Articolo 2 – <i>Autorizzazione sanitaria</i>	Pag. 4-5
Articolo 2/bis – <i>Commercializzazioni particolari ed esercizi a settore misto</i>	Pag. 5
Articolo 3 – <i>Standard edilizi comuni a tutti gli esercizi</i>	Pag. 5-6-7
Articolo 4 – <i>Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento</i>	Pag. 8-9-10
Articolo 5 – <i>Esercizi di deposito alimentari</i>	Pag. 10-11
Articolo 6 – <i>Esercizi di vendita al pubblico</i>	Pag. 11-12
Articolo 7 – <i>Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande</i>	Pag. 12-13-14
Articolo 8 – <i>Chioschi</i>	Pag. 15
Articolo 9 – <i>Manutenzione, conduzione e pulizia degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione</i>	Pag. 15-16-17
Articolo 10 – <i>Mezzi di trasporto di prodotti alimentari</i>	Pag. 17-18
Articolo 11 – <i>Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari</i>	Pag. 18-19
Articolo 12 – <i>Vendita in forma ambulante</i>	Pag. da 19 a 24
Articolo 13 – <i>Festival, feste e sagre paesane</i>	Pag. da 25-29
Articolo 13/bis – <i>Attività di varia natura</i>	Pag. 29
Articolo 14 – <i>Deroghe ai requisiti strutturali edilizi degli esercizi</i>	Pag. 29-30
Articolo 15 – <i>Norme finali e transitorie</i>	Pag. 30

RIFERIMENTI NORMATIVI:

- R.D. 27 luglio 1934, n° 1265 – T.U. delle leggi sanitarie;
- Legge giugno 1939, n° 1112 – Estensione ai pubblici esercizi delle prescrizioni sanitarie esistenti per gli alberghi;
- Legge 30 aprile 1962, n° 283 – Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (e successive modifiche);
- D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 – Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n° 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155 – Attuazione direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
- Legge 21 dicembre 1999, n° 526 art. 10 (modifiche al Decreto Legislativo 26/05/1997, n° 155);
- D. Lgs. 31 marzo 1998, n° 114 – Riforma della disciplina relativa al settore del commercio a norma dell'art. 4, comma 4, della legge 15/03/1997, n° 59;
- Circolare Ministero Sanità, n° 79 del 18/10/1980;
- Circolare Ministero Sanità del 2 marzo 2000;

Art. 1

Disposizioni generali

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 vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, sui semi-lavorati 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 e degli uffici previsti dalle norme legislative regolamentari vigenti in materia.

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, nonché, le competenze in materia veterinaria, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dal Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Veterinario per le rispettive funzioni.

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, l'Autorità Sanitaria ne impone l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

L'Autorità Sanitaria, salvo le sanzioni previste dalle vigenti leggi, potrà sospendere temporaneamente l'autorizzazione sanitaria (art. 2 Legge 283/62, art. 25 D.P.R. 327/80) se, nel termine prescritto, gli interessati non avranno provveduto in conformità o nei casi in cui si ravviseranno pericoli per la salute pubblica (art. 15 Legge 283/62 e art. 22 D.P.R. 327/80 nonché art. 38, lettera b) legge 142/90).

Art. 2

Autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 e dell'art. 25 D.P.R. 327/80:

- l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari, nonché, il commercio del latte e delle speciali preparazioni latte;
- i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
- i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione o vendita di sostanze alimentari o bevande.

Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

Sono, inoltre, soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

E' parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, delle case di cura, di riposo, degli ospedali e simili.

L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento, trasferimento delle attività e variazione della tipologia dell'esercizio come già autorizzato (produzione, preparazione, confezionamento deposito delle sostanze alimentari).

- La variazione del nome o ragione sociale e sede dell'Impresa come l'individuazione di eventuali marchi depositati e degli estremi ad essi relativi debbono essere soggetti al solo aggiornamento dell'autorizzazione già rilasciata.

- Le eventuali modifiche ai locali ed impianti (già autorizzati) implicano il rilascio di un relativo nullaosta dell'Autorità Sanitaria competente (Sindaco) che dovrà essere rilasciato entro 60 giorni dal ricevimento della comunicazione di richiesta di modifica da parte del titolare dell'esercizio.

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 231 del T.U.L.L.SS. n° 1265/34 e della Legge n° 1112/39, gli alberghi e gli esercizi ove si somministrano per il consumo cibi e/o bevande quali caffè, bar, birrerie, ristoranti, trattorie, mense, tavole calde, osterie, spacci di analcolici, sale da gioco con bar, nonché, gelaterie, pasticcerie, rosticcerie qualora vi si effettui la somministrazione di bevande.

L'autorizzazione sanitaria di cui ai commi precedenti viene rilasciata dall'Autorità Sanitaria previo accertamento dei requisiti igienico - sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto.

Tali accertamenti sono svolti dal Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'A.S.L. che costituisce l'organo di vigilanza competente.

Per quanto attiene ai requisiti specifici, si rimanda ai successivi articoli.

Art.2 Bis

Commercializzazioni particolari ed esercizi a settore misto.

Negli esercizi in cui si vendono prodotti destinati all'alimentazione umana e che rientrano fra i cosiddetti esercizi commerciali a settore misto che trattano quindi prodotti di ferramenta, prodotti per la pesca, mangimi ad uso zootecnico, granaglie, sfarinati, sementi ecc.. confezionati e non così come prodotti fitosanitari nonché negli esercizi quali supermercati, spacci, cooperative e comunque tutte le sedi ove si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci debbono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti fra prodotti alimentari e non così come meglio specificato al successivo art. 9.

In talune situazioni, valutabili caso per caso dagli organi di vigilanza sanitari preposti della ASL, potranno essere consentite scaffalature chiuse in alternativa ai reparti di cui sopra.

I prodotti fitosanitari classificati come molto tossici, tossici e nocivi, rivenduti presso gli esercizi all'uopo autorizzati, debbono essere detenuti comunque in appositi locali separati da ogni altro tipo di prodotto.

E' consentita la vendita di prodotti fitosanitari in quantità limitate classificati come irritanti alla condizione che questi siano stoccati in appositi armadi chiusi a chiave lontani in ogni caso da tutti gli altri prodotti impiegati per uso alimentare.

Per tutti gli esercizi ricompresi nel presente articolo, i locali ove sono collocati i prodotti alimentari dovranno rispettare i requisiti (tenuto conto del tipo di alimenti commercializzati) di cui all'art.6.

Per i locali sopraddetti dovrà essere richiesto un nulla osta igienico - sanitario per l'apertura.

Art. 3

Standard edilizi comuni a tutti gli esercizi.

- Altezze dei locali:

L'altezza media, ad esclusione degli esercizi di cui all'art. 5, non potrà essere inferiore a mt. 3.00, riducibile a mt. 2.70 nei casi in cui sia prevista la presenza contemporanea di un numero di persone non superiore a 100. Ad ogni buon conto, gli organi competenti, qualora le condizioni microclimatiche non venissero ritenute soddisfacenti, potranno

eventualmente prescrivere l'installazione di impianti di ventilazione o di condizionamento appropriati. Per gli esercizi industriali che occupano più di 5 dipendenti, l'altezza minima rimane fissata a mt. 3.

Per i locali destinati a deposito, dispensa, disimpegno, servizi igienici e tecnologici, o comunque definibili accessori, l'altezza non deve essere inferiore a m. 2,40.

I locali interrati e seminterrati adibiti ad attività che non contrastano con le disposizioni in materia di igiene del lavoro devono avere un'altezza non inferiore a m. 3.00 ed essere dotati di impianti di aeroilluminazione ritenuti idonei dall'Autorità Sanitaria a garantire condizioni microclimatiche e di luminosità efficienti.

- Areazione:

Tutti i locali, con esclusione di quelli destinati a servizi, devono essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno mediante finestratura apribile di superficie non inferiore ad 1/8 di quella del pavimento. L'areazione diretta dei locali può essere tuttavia supplementata o sostituita, per taluni laboratori in cui avvengano lavorazioni di alimenti - a giudizio degli organi di vigilanza sanitaria competenti - non particolarmente complesse, ed in specie per attività di volume ridotto, da idonei impianti di ventilazione meccanica o di climatizzazione come del. resto previsti al punto 5 del capitolo 1 dell'allegato al Decreto Legislativo 26/5/97 n.155.

I locali adibiti a dispensa devono essere dotati di aperture dirette all'esterno.

- Locali soppalcati:

L'altezza di ciascuno dei due livelli non deve essere inferiore a m. 2,20;

L'altezza media, calcolata come rapporto tra il volume netto e la somma delle superfici dei due livelli, non deve essere inferiore a m. 2,70;

La superficie finestrata apribile dovrà essere rapportata alla superficie totale calpestabile; I parapetti, le protezioni verso il vuoto e per le scale, gli accessi e le uscite dovranno essere conformi a quanto previsto dalle norme vigenti e comunque di altezza non inferiore ad un metro.

Nei locali interrati e seminterrati privi di finestratura non sono ammessi fornelli a fiamma libera.

- Servizi igienici:

Tutti gli esercizi aperti al pubblico o nei quali viene svolta un'attività lavorativa devono essere forniti di servizi igienici.

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale ceramicato ovvero del tipo di quello indicato all'Art.4 comma 4 per un'altezza di m. 2.00 dal suolo ed essere costituiti anche da un vano antiservizio con lavandino.

I servizi igienici ad uso del personale debbono disporre di locale(i) antibagno(i) e bagno (i) distinti da quelli destinati all'utenza (salvo le eccezioni previste dal presente regolamento) e debbono essere posti nelle adiacenze dei locali di lavoro.

I servizi igienici destinati ad uso del personale addetto alla lavorazione o alla manipolazione di alimenti e/o bevande devono essere dotati di:

- a) Erogazione dell'acqua dei lavabi a comando non manuale, ma a pedale o a cellula fotoelettrica;
- b) Distributore di sapone liquido o in polvere;
- c) Asciugamani elettrici o non riutilizzabili e relativo raccoglitore;
- d) Porte a chiusura automatica, anche nel locale antiservizio.

L'areazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestrino aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0.20, ovvero da un idoneo impianto di aspirazione forzata. Ciò vale anche per i locali antibagno qualora siano usati anche come spogliatoi.

- Altri requisiti.

I grandi esercizi di vendita di prodotti alimentari, con o senza preparazione o somministrazione di alimenti, che abbiano dimensioni tali per cui il valore della superficie aero-finestrata, seppure regolamentare, non possa garantire un efficiente ricambio di aria, debbono essere muniti di impianti di illuminazione, ventilazione o condizionamento e simili al fine di rendere soddisfacenti le condizioni microclimatiche al loro interno. Qualora in essi venga prevista anche la preparazione con cottura di cibi dovranno, beninteso, essere allestiti appositi locali strutturalmente idonei per tali attività dotati delle attrezzature e degli impianti previsti dal presente regolamento.

In detti esercizi il parametro microclimatico della temperatura sarà stabilito dal gestore secondo le esigenze proprie dei locali tenendo conto sia del benessere termico della clientela e degli operatori sia delle implicazioni legate alla conservazione del tipo di prodotti esposti per la vendita. Gli altri parametri sono così determinati:

- In caso di condizionamento:

- 1) volume minimo di aria trattata: 4 ricambi/ora;
- 2) umidità relativa compresa tra il 40% ed il 60%;
- 3) velocità dell'aria inferiore a 0.15 m/sec. nelle zone occupate dal pubblico o dagli addetti;
- 4) installazione di sonde per il rilevamento della temperatura e dell'umidità in almeno due punti del locale.

- In caso di ventilazione:

- 1) volume minimo di aria trattata: 6 ricambi /ora;
- 2) velocità dell'aria inferiore a 0.15 m/sec. nelle zone occupate dal pubblico o dagli addetti.

Tutti gli esercizi debbono disporre di erogazione di acqua potabile calda e fredda .

Ove occorre debbono prevedersi spogliatoi adeguati per il personale.

Gli esercizi in cui avviene la somministrazione o comunque la produzione o la preparazione o il confezionamento di prodotti alimentari debbono disporre di lavello/lavelli adeguatamente collocati per il lavaggio delle mani nella zona di lavorazione, per gli operatori impiegati; tali dispositivi debbono azionarsi mediante comandi non manuali.

I residui alimentari e gli scarti non possono essere accumulati in aree di trattamento degli alimenti, tranne in casi particolari inevitabili in considerazione del ciclo produttivo.

Tali scarti e residui vanno posti in contenitori idonei, igienici, adeguati.

Le aree di deposito dei rifiuti dovranno essere tali da garantire facile pulizia e assenza di contaminazioni.

Le eventuali pedane poste sopra il pavimento debbono essere sollevate dal suolo per un'altezza che consenta una facile pulizia senza che per questa sia necessaria di volta in volta la rimozione delle stesse.

Art. 4

Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento

Ai fini dell' autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2, gli stabilimenti, i laboratori industriali o artigianali di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali devono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto finito, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione.

Gli stabilimenti di cui sopra devono essere ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità e inquinamenti ed in posizione tale che la zona circostante possa ritenersi esente da esalazioni moleste o da altre forme di inquinamento.

I locali di cui al primo comma non devono avere comunicazioni dirette con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone; comunque tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico - sanitari.

Nel caso di imprese che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo, è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

I predetti locali devono, inoltre, essere:

- 1) Costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) Sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- 3) Rispondenti ai requisiti di razionalità sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione e secondo i disposti dell'art. 6) del D.P.R. 303/56; areabili sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore sia per evitare lo sviluppo di muffe. L'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo. Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o deodoranti chimici che possano in qualche modo alterare le caratteristiche del prodotto.

Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere comunque tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari.

- 4) Con pareti intonacate e rivestite per un'altezza non inferiore a m. 2 con materiali ceramicati di colore chiaro, ovvero con altri tipi di materiali riconosciuti comunque tecnologicamente idonei anche sotto il profilo igienico - sanitario, a superficie non assorbente, atossica, liscia, lavabile, sanificabile e resistente a colpi ed abrasioni. I soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; tutti i pavimenti devono avere analoghe caratteristiche oltre che una superficie ben connessa, con pendenza adeguata verso un numero sufficiente di fognoli muniti di chiusura idraulica;

- 5) Muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori e di altri animali ed insetti, nonché adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonché, i vini, gli aceti, i liquori e le acqueviti, l'Autorità Sanitaria può prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4), limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento. La stessa Autorità potrà prevedere deroghe anche per quanto attiene i requisiti degli esercizi che producono alimenti "tradizionali" così definiti ai sensi delle normative igieniche.

Gli stabilimenti e i laboratori devono inoltre essere provvisti di:

- a) impianti, attrezzature e utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico e sanitario in base alle norme in vigore e costituiti in modo:
- da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione;
 - da evitare, per quanto possibile, che il prodotto nelle varie fasi di produzione, preparazione e confezionamento venga a contatto con chi lo manipola, anche a mezzo del vestiario;
 - da consentire la facile, rapida e completa pulizia. Avere ricoperture (ove occorrono) e superfici costruite in modo tale da evitare accumulo eccessivo di polvere e sporcizia. I piani di lavoro e le superfici degli impianti a contatto con alimenti debbono essere lisci, lavabili, disinfettabili e atossici.

Le linee di produzione devono essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi contemporaneamente promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la commistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso. Qualora venga usata la stessa attrezzatura per lavorazioni successive diverse tra loro, si deve di volta in volta procedere ad accurata pulizia.

- b) Deposito e magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonei alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo rendano necessario. In ogni caso devono avere caratteristiche strutturali e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito di cui al punto b) sia prevista la presenza stabile di operatori (magazzinieri, ecc), i requisiti strutturali di altezza ed aerilluminazione devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione (art. 3).

- c) Impianti di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo. 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 causa di inquinamento. I lavelli devono essere dotati di rubinetteria con comando non manuale e facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione. L'acqua non potabile adoperata per altri usi, esclusi beninteso quelli alimentari, deve passare in condotte separate da quelle dell'acqua potabile, diversamente colorate, individuabili facilmente e prive di raccordi o possibilità di reflusso rispetto al sistema potabile.

In tutti i luoghi ove si effettua specificatamente lavorazione, preparazione, cottura, manipolazione di alimenti occorre disporre di un numero sufficiente di lavabi per le mani, di norma separati da quelli di lavaggio dei prodotti alimentari ed a comando non manuale.

- d) Servizi igienici rispondenti ai requisiti previsti all'art. 3 in numero non inferiore ad 1 ogni 25 lavoratori. Le docce devono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e del numero di persone addette e comunque non meno di una ogni dieci lavoratori. Deve essere previsto un numero di lavabi con comando a pedale o a cellula fotoelettrica o similari da collocarsi nell'antibagno (i). L'antibagno (i) deve essere dotato di porta a chiusura automatica.

- e) Debbono prevedersi locali o settori adibiti a spogliatoi che possono in ogni caso – tenuto conto delle dimensioni e tipologia della struttura – coincidere coi locali antibagno. Essi debbono essere forniti di armadietti areati, individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a due scomparti separati per la custodia, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.
- f) Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti conformi alle disposizioni vigenti e alle istruzioni delle autorità competenti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento dei rifiuti solidi sia per lo smaltimento delle acque luride, con canalizzazione e scarichi e, se necessario, con impianti di depurazione delle acque e dell'aria a norma delle vigenti disposizioni. Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa alla autorizzazione allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.
I rifiuti solidi e semisolidi devono essere allontanati di continuo o comunque al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e di confezionamento per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.
Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza e la moltiplicazione di insetti, roditori e di altri animali.
- g) Contenitori di rifiuti ed immondizie 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.

Art. 5

Esercizi di deposito alimenti

Come previsto dall'art. 2, sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, nonché i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

L'altezza dei locali di tali esercizi non può essere inferiore a m. 3.00, riducibile a m. 2.70 qualora non sia prevista la presenza di più di cinque dipendenti.

Nel rispetto delle norme sull'igiene del lavoro devono essere previsti un numero di servizi igienici e relativi antibagni rapportato al numero del personale addetto.

I locali di deposito devono essere dotati degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare, i suddetti locali debbono rispondere ai seguenti requisiti:

- Essere ubicati a conveniente distanza dalle fonti di insalubrità e di inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e chimicofisici delle merci depositate.
- Essere illuminati e ventilati, dotati di finestra o di altre aperture idoneamente posizionate per consentire l'opportuna ventilazione e il ricambio dell'aria.
E' consentita l'illuminazione artificiale e l'areazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica.
- Avere tutti i soffitti e le pareti intonacate e verniciate o comunque tali da non creare danni o inquinamenti per le merci depositate.
- Avere tutti i pavimenti impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili.
- Essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente.
- Essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta di prodotti alimentari, qualora la natura delle merci lo rendesse necessario.

E' comunque fatto obbligo di tenere le merci sollevate da terra e a conveniente distanza dalle pareti.

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali di cui al presente articolo, è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburante o da combustibile di qualsiasi tipo.

Art. 6

Esercizi di vendita al pubblico

Per l'apertura (o modifica di locali e di impianti) di esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari e bevande, intendendosi per tali quegli esercizi ove avvenga la vendita di soli alimenti (senza preparazione e manipolazione degli stessi) ovvero non si verifichi comunque il contatto diretto dell'alimento da parte degli operatori, occorre un nulla osta igienico - sanitario.

Gli esercizi di vendita al pubblico di alimenti e bevande devono essere composti da:

- a) Un locale per la vendita con accesso diretto dalla pubblica via o da altro spazio di uso pubblico;
- b) Un servizio igienico annesso, costituito da bagno e antibagno, ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di alimenti, con i requisiti di cui al precedente art. 3;
- c) Un vano per i servizi, che può coincidere con l'antibagno, comprendente armadietti per la custodia degli abiti civili e da lavoro;
- d) Locali dispensa e magazzino, se del caso, in numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. Tali locali possono essere ubicati in edifici discosti o distanti dall'esercizio.

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti in materiale inalterabile ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

Quando l'esercizio comporta la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista dalla normativa nazionale una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione.

I prodotti alimentari devono essere riparati dalle mosche e dagli altri insetti; non devono mai essere esposti all'esterno del negozio o depositati direttamente sul pavimento. Può essere consentita l'esposizione all'esterno dell'esercizio della frutta e della verdura solo nel caso che tale merce venga posta ad un'altezza di m. 1.00 dal suolo e protetta superiormente con materiale lavabile al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

Gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticceria), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore ai limiti prescritti dalle vigenti disposizioni (D.P.R. 327/80 art. 31 all. C e successive modificazioni). Alle stesse citate disposizioni di legge, si fa riferimento per la conservazione di alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi e delle paste alimentari fresche con ripieno.

I negozi di vendita e distribuzione di generi alimentari devono esseré dotati di idonei recipienti in materiale lavabile e dotati di copèrchio a tenuta per la raccolta delle immondizie.

La vendita al pubblico di prodotti **surgelati** è subordinata all'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'apparecchiatura frigorifera, prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15.8.1971 e succ. modificazioni).

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse ai sensi dell'art. 16 del D.L. 27.1.1992 n° 109, devono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce e le varie indicazioni obbligatorie devono figurare in lingua italiana a caratteri ben leggibili e indelebili.

Nei negozi di prodotti alimentari è vietato detenere o vendere sostanze corrosive caustiche, infiammabili o comunque pericolose o nocive, se non in confezioni originali e sigillate.

Art. 7

Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande vengono distinti in: *caffè, bar, pubs, paninoteche, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, tavole fredde, osterie, spacci analcolici, sale da gioco con bar, ecc...*

Durante la stagione estiva l'Autorità Sanitaria può consentire di collocare tavoli all'esterno del locale, ma sempre in luogo coperto (vedi art.14 ultimo comma).

a) Bar, tavole fredde e assimilabili

L'esercizio di bar, caffè e simili è caratterizzato dalla somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche e superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate, su piastre elettriche o con tostapane.

In quest'ultimo caso anche per la preparazione di panini, tramezzini, pizzette, sandwiches o simili, prodotti tutti che richiedono comunque una certa manipolazione (escludendo pur sempre l'uso di veri e propri fornelli) dovrà essere previsto un vano appropriato in relazione alle dimensioni dell'esercizio con pavimentazione e rivestimenti idonei dotato di aerilluminazione naturale o artificiale.

Per quanto attiene l'impiego in tali esercizi di prodotti precotti, surgelati, preconfezionati/confezionati e simili questi dovranno comprendere unicamente cibi per la cui somministrazione al pubblico sia previsto esclusivamente il semplice riscaldamento: a tal fine non potranno comunque essere usati forni e fornelli a fiamma libera; per altri tipi di forni (elettrici, microonde, ecc..) le dimensioni ed il numero dovranno essere valutati dagli operatori di vigilanza dei servizi sanitari competenti all'atto del sopralluogo effettuato ai fini autorizzativi e saranno commisurati alle caratteristiche fisico - strutturali dell'esercizio e dal suo volume di attività.

In tali esercizi deve essere sempre predisposto almeno un bagno per il pubblico avente i requisiti di cui all'art. 3. Inoltre, se vi vengono preparati generi di *pasticceria* o *gelateria*, le operazioni relative devono avvenire in locale rispondente ai requisiti essenziali dell'art. 4 e tenendo conto della tipologia e delle dimensioni dell'esercizio; deve inoltre essere previsto un servizio igienico ad uso esclusivo del personale, anch'esso rispondente ai requisiti previsti all'art. 3.

Tale servizio igienico è obbligatorio in ogni caso qualora il bar disponga di posti a sedere in numero superiore a 50; anche in quest'ultimo caso si rende obbligatorio l'uso di locale spogliatoio adeguato per il personale e deve essere disponibile pure un vano dispensa.

Per gli esercizi a capienza inferiore alle 50 persone l'obbligatorietà del vano dispensa verrà valutata caso per caso all'atto del rilascio del parere autorizzativo.

b) Pizzerie, paninoteche e pub/paninoteche.

L'esercizio di *pizzeria* è caratterizzato dalla preparazione, cottura al forno e somministrazione al banco o a tavolino di pizze variamente farcite.

Possono essere altresì serviti cibi semplici la cui preparazione richiede pochissimi ingredienti, ridottissima manipolazione e l'esclusione dell'impiego di focoli a fiamma libera. Tali operazioni dovranno comunque avvenire - quando effettuate - in uno spazio apposito giudicato idoneo dagli organi di vigilanza sanitaria competenti anche in base alle potenzialità dell'esercizio analogamente a quanto già previsto al precedente punto a) secondo periodo.

L'attività di *paninoteca o pub paninoteca* è caratterizzata dalla preparazione di panini variamente farciti o simili con ingredienti e componenti anche predisposti sul posto. Anche in questo caso potranno essere serviti cibi semplici sia per quanto attiene la preparazione sia per quanto riferibile alle modalità di cottura.

In entrambe le tipologie di esercizio (pizzerie e paninoteche o pub paninoteca) i cibi che richiedono una preparazione/manipolazione più complessa possono essere acquisiti esclusivamente come prodotti precotti, surgelati, preconfezionati/confezionati e simili già indicati al punto a) secondo periodo.

In detti esercizi la zona assegnata alla preparazione e cottura deve rispondere ai requisiti essenziali dell'art. 9 tenendo conto della tipologia e delle dimensioni dell'esercizio e può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche mediante vetriature o simili.

Gli impianti di cottura devono essere provvisti di apposito impianto fumario come previsto al punto 3 della seguente lettera c).

Oltre al servizio igienico ad uso esclusivo del personale, deve essere previsto un bagno per il pubblico ogni cinquanta posti, tutti rispondenti ai requisiti previsti all'art. 3 del presente Regolamento nonché un locale spogliatoio per il personale così come da art. 4.

Tali esercizi debbono disporre di un vano dispensa adeguato alle potenzialità di lavoro.

c) Ristoranti, trattorie, tavole calde, rosticcerie.

L'esercizio di *ristorante o trattoria* è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola.

L'esercizio di *tavola calda* è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica.

L'esercizio di *rosticceria* è caratterizzato dalla preparazione di prodotti gastronomici prevalentemente da asporto senza comunque escludere la possibilità di somministrazione sul posto.

Tali esercizi devono avere:

1° - un vano cantina, ove necessario, per il deposito di vini e bevande in genere qualora l'esercizio sia caratterizzato da un servizio mescita di particolare entità.

2° - Un vano dispensa per la conservazione degli alimenti dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadi o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente e singolarmente per la conservazione della frutta e della verdura, per gli alimenti già cotti e per gli alimenti crudi deperibili;

3° - Una cucina rispondente ai requisiti essenziali dell'art. 4, tenendo conto della tipologia e delle dimensioni dell'esercizio, dotata dei seguenti reparti:
preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, tutti installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale,

se sufficientemente ampio. La zona di cottura deve essere fornita di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante con un comignolo. La quota di sbocco del comignolo deve essere posta al di fuori della cosiddetta zona di reflusso, al fine di evitare la formazione di contropressioni che impediscano il libero scarico nell'atmosfera dei prodotti combusti. L'altezza minima del comignolo dovrà essere quella indicata nelle norme di sicurezza 7129/93; il comignolo medesimo dovrà distare, in linea orizzontale, almeno mt. 10 dagli edifici vicini più alti. Tale distanza dovrà essere aumentata di 1 mt. per ogni metro di dislivello tra la gronda dell'edificio vicino e la bocca del camino stesso. In ogni caso tali installazioni dovranno essere conformi alle normative specifiche vigenti in materia (UNI - CIG, Regolamenti edilizi, ecc.). Solo nei casi in cui sia accertata l'impossibilità per motivi di ordine tecnico, urbanistico, architettonico, estetico o quant'altro all'impiego di condotti fumari e simili, potranno essere installati forni elettrici dotati di impianti a condensazione di vapore rispondenti comunque alle normative antinquinamento e regolarmente certificati dal costruttore.

La superficie destinata ai servizi di cucina complessivamente dovrà essere garantita nel valore di almeno mq. 0.30 per singolo utente. In ogni caso tale superficie nel suo insieme non dovrà mai essere inferiore a mq. 20.

4° - Un vano o un settore di raccordo tra le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso ed eventualmente preparati per l'uso senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;

5° - Una o più sale da pranzo, nelle quali la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un' agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1.20 per ciascun posto a tavola.

Gli esercizi nei quali si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione - al riparo da agenti inquinanti - dei vassoi, posate e pietanze in modo che queste siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili.

Oltre ad un servizio igienico ad uso esclusivo del personale, deve essere previsto un bagno per il pubblico ogni 50 posti, tutti rispondenti ai requisiti previsti all'art. 3 del presente regolamento e locale spogliatoio per il personale come da art.4.

d) Ristorazione CATERING/BANQUETING.

E' una tipologia di servizio caratterizzata da fornitura di cibi pronti e bevande in luoghi separati dal laboratorio di produzione.

Posto che i laboratori debbono possedere i requisiti di cui ai precedenti articoli, le sedi di somministrazione dovranno in ogni caso rispondere a criteri di igienicità contemplati nel successivo art. 12 punti 6) e 7) beninteso tenendo conto delle caratteristiche di stabilità ovvero di estemporaneità o occasionalità della somministrazione valutabili di volta in volta dagli organi di vigilanza sanitari competenti della ASL.

I veicoli per il trasporto alimenti dovranno essere muniti di nulla - osta igienico sanitario, mantenuti sempre puliti e sottoposti a regolare manutenzione e disinfezione in special modo qualora trasportino alternativamente altri tipi di merce che richiedano accurata pulizia tra un carico e l'altro.

Tutti i veicoli destinati al trasporto alimenti per catering - banqueting debbono inoltre rispondere alle seguenti prerogative :

1. Assicurare condizioni di temperatura idonee in relazione agli alimenti trasportati. La temperatura deve poter essere controllata.
2. In ogni caso non debbono trasportarsi in promiscuità alimenti diversi fra loro contaminabili a meno di non usare un'efficace separazione.
3. Tutti i prodotti alimentari vanno collocati e protetti in modo tale da rendere minimo il rischio di contaminazione.

4. I vani di carico ed i contenitori debbono essere costruiti in modo tale da facilitare le operazioni di periodica pulizia e disinfezione.

E' consentito il trasporto occasionale di prodotti alimentari deperibili su vetture private allo scopo di distribuirli per la somministrazione in feste, festivals, sagre paesane e simili (vedi art.13) purché venga effettuato in contenitori igienicamente idonei e tali da garantire le temperature dovute .

Art. 8

Chioschi

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in materiale prefabbricato comunque sempre riconosciuto idoneo dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Debbono essere altresì coibentati ed aerati e posti lontano da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante l'allacciamento alla rete idrica pubblica ovvero mediante altra fonte autonoma, purché la potabilità dell'acqua erogata sia garantita, ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi almeno ogni anno presso i laboratori riconosciuti.

I chioschi debbono avere un'altezza media pari ad almeno mt.2.70, pavimento di materiale impermeabile, unito e compatto, antisdrucchiolo e pareti lavabili rivestite fino a mt.2 con materiali riconosciuti tecnologicamente idonei sotto il profilo igienico - sanitario analogamente a quanto già specificato all'art.4 punto 4 .Debbono disporre di acqua corrente con lavabo idoneo, dotato di dispositivo non manuale per l'erogazione dell'acqua ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito a pareti lavabili e con arrotondamento degli spigoli.

Nei chioschi è consentita la vendita per tutti i generi alimentari, purché ne siano garantite, a parere del Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne.

E' comunque vietata la vendita dei funghi secchi sfusi.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura, se esposte all'esterno, vanno tenute in vetrinette poste ad un'altezza di almeno mt.1 dal suolo al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 nel rispetto dei requisiti essenziali previsti al precedente art. 4, in relazione alla tipologia ed alle dimensioni dell'esercizio.

Per i chioschi di nuova realizzazione va prevista la presenza quantomeno di un WC con zona antibagno. Va inoltre previsto un settore con funzione di spogliatoio come pure un vano adeguato alle potenzialità di lavoro da destinarsi a dispensa.

Art. 9

Manutenzione, conduzione e pulizia degli esercizi di produzione , deposito, lavorazione, vendita e somministrazione.

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili dove si producono , tengono in deposito, si lavorano, si trasformano o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari devono:

- essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia, evitando anche l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento di personale;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio, con prodotti e modalità approvati dal Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori e le cucine devono essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale;
- al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e se del caso le pareti;
- apparecchi, utensili, vasellame, stoviglie e quant'altro di simile dovranno essere sottoposti a lavaggio con apparecchiature automatiche quest'ultime disponibili in numero adeguato alle potenzialità e volume dell'esercizio. Negli esercizi di modestissima potenzialità in alternativa possono utilizzarsi stoviglie e posaterie a perdere.
- attivare una efficace lotta contro le mosche ed i roditori.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta di ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- tenervi sia pure occasionalmente animali domestici.

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

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

Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici devono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e disinfezione.

Le sostanze alimentari deperibili che si trovano in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito.

Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro a breve termine, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze devono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli per la conservazione delle sostanze alimentari destinate alla somministrazione e alla vendita.

Le suddette sostanze devono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte dei fornitori e la data prevista del ritiro.

Tale disposizione è applicata anche ai prodotti comunque non commerciabili.

Tutti i prodotti alimentari, compresi gli insaccati, non protetti da involucro proprio che si consumano senza preventiva cottura, sbucciatura o lavaggio, devono essere tenuti in apposite vetrine, alla temperatura prevista dalle norme vigenti e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti in contatto diretto con questi devono recare la scritta "per alimenti" e devono essere estratti al momento dell'uso da appositi apparecchi o cassette protettive.

E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta ed altri generi con foglie di piante. E' vietato al pubblico di autoservirsi o comunque di toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

E' vietato al pubblico di autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte. Il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

Ai fini della manutenzione, conduzione e pulizia degli esercizi vale anche quanto riportato all'art.4.

Art. 10

Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. I veicoli o i contenitori debbono comunque essere tali da consentire una facile pulizia e disinfezione.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o di imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento. In tal senso vale quanto prescritto dal capitolo IV dell'Allegato al decreto legislativo 155/97.

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori ad esse assimilabili (es. containers) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, o del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze.

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione devono contenere:

- a) la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare i veicoli;
- 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 o disinfestazione.

Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

L'autorizzazione è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari devono avere:

- 1) Il rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della Legge 283/62 e dei successivi decreti di attuazione;
- 2) Il serbatoio ad uno o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e di disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) L'apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) I portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) Quando necessario una protezione termica e, se del caso, una verniciatura esterna metallizzata;
- 6) Gli attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvola di sfiato con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili devono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico le cisterne ed i contenitori devono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile. In tal senso vale quanto prescritto dal capitolo IV dell'Allegato al decreto legislativo 155/97.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione. In tal senso vale quanto prescritto dal capitolo IV dell'Allegato al decreto legislativo 155/97.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità e a sospendere l'utilizzazione in caso di inidoneità.

Il Sindaco, ove accerti tramite il Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o altri organi di vigilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa dandone notizia al comando di Polizia Stradale della Provincia in cui è stata rilasciata e al Comando dei Vigili Urbani del Comune di residenza del trasportatore.

Il trasporto delle sostanze alimentari, elencate nell'allegato C del D.P.R. 26.3.80 n. 237 e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento degli alimenti trasportati alle condizioni di temperatura fissata.

Il trasporto di generi di *pasticceria farcita*, anche per la distribuzione al dettaglio, deve essere effettuato con mezzi idonei e refrigeranti che garantiscano una temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C.

Art. 11

Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari

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

- 1) Essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno e tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- 2) Avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge 283/62 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- 3) Avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- 4) Avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
 - delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4°C;
 - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18°C;
 - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65°C, o comunque non inferiore a +60°C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;
- 5) Essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;
- 6) Avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o da altri inquinamenti;
- 7) Non essere collocati nei laboratori di preparazione di sostanze alimentari.

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

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

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

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

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla comunicazione.

In tal caso sono consentiti serbatoi idrici purché non manomissibili.

Tali serbatoi dovranno essere puliti e/o disinfettati, prima di ogni ricarica, in modo da garantire la potabilità dell'acqua erogata.

Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dall'autorità sanitaria.

Art. 12

Commercio prodotti alimentari su aree pubbliche

Il commercio di generi alimentari e di bevande e la loro somministrazione su aree pubbliche è disciplinata dalla legge 28.03.1991 n.112, dal D.M. 4.06.1993 n. 248, dal D.P.R. 26.03.1980 n. 327 nonché, dalle norme del presente Regolamento tenuto conto altresì dell'Ordinanza Ministeriale del 02/03/00 "Requisiti igienico - sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche" :

- 1) L'esercizio del commercio su aree pubbliche è soggetto alle norme che tutelano le esigenze igienico - sanitarie in materia sia di vendita al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari, sia di somministrazione di alimenti e bevande.
- 2) Il commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari deve essere esercitato con le modalità e le attrezzature necessarie a garantire che siano protetti da contaminazioni esterne e siano conservati in maniera adeguata in rapporto alla loro natura ed alle loro caratteristiche. **Le aree devono essere pavimentate con strato compatto e debbono assicurare un regolare deflusso delle acque. L'Ordinanza Ministeriale del 02/03/00 sopraccitata stabilisce le caratteristiche specifiche di tali aree e posteggi in specie all'art.2.**
- 3) Qualora l'attività di cui al punto 2) sia esercitata mediante veicoli, essi debbono avere le caratteristiche stabilite dal Ministero della Sanità con Ordinanza Ministeriale del 02/03/00 secondo quanto stabilito all'art.4 della stessa.
- 4) Il commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari deperibili, da mantenere in regime di temperatura controllata, quali i prodotti surgelati, congelati o refrigerati, è consentito solo quando sia possibile un allacciamento alla rete elettrica o se è garantito il funzionamento autonomo delle attrezzature di conservazione dei prodotti qualora tale allacciamento non sia stato ancora realizzato . Per quanto riguarda i negozi mobili, di cui all'art.4 dell'ordinanza citata – deve esistere comunque un generatore autonomo di erogazione elettrica che deve garantire i prodotti deperibili durante le altre fasi (trasporto, ricovero, ecc...).
- 5) Il commercio su aree pubbliche di animali vivi non può essere esercitato nello stesso posteggio in cui vengono posti in vendita o somministrati prodotti alimentari o in aree ad esso contigue. Esso deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere degli animali.
- 6) **Costruzioni stabili** ai sensi dell'art.1 e dell'art.3 dell'Ordinanza ministeriale del 02/03/00;
L'autorizzazione sanitaria è subordinata al possesso dei requisiti previsti dall'Ordinanza Ministeriale. I requisiti fondamentali sono costituiti essenzialmente dalla delimitazione con pareti e copertura, da sufficiente ampiezza, ventilazione e altezza interna di almeno 2,70 mt. La struttura deve essere costruita in modo da garantire adeguata protezione degli alimenti e adeguata pulizia. Il pavimento deve essere antisdrucchiolo , impermeabile, facilmente sanificabile e, se del caso, provvisto di chiusini sifonati. Le pareti vanno rivestite per una altezza di almeno 2 metri con materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile, atossico e resistente. Le pedane eventuali debbono essere sollevate dal suolo per un'altezza sufficiente. La costruzione deve avere al suo interno un contenitore a chiusura non manuale ove riporre un sacco a tenuta di liquidi ed un contenitore simile per i rifiuti solidi.
In caso di vendita di prodotti deperibili occorrono inoltre:
 - a) Allaccio a fonte di distribuzione elettrica.
 - b) Impianti frigoriferi adeguati alle esigenze commerciali.
 - c) Lavello/i con erogatore non manuale di acqua calda e fredda , sapone liquido o in polvere, asciugamani NON riutilizzabili.

I banchi utilizzati nelle costruzioni stabili per esposizione e vendita di alimenti debbono essere idonei in particolare sotto il profilo igienico – sanitario. Andranno protetti con schermi posti ai loro lati rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 cm. di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno altrettanti 30cm. A giudizio dell'Autorità Sanitaria, per l'esposizione e vendita di taluni prodotti alimentari NON deperibili anche non confezionati e certuni prodotti ortofrutticoli freschi, dette protezioni possono non essere richieste.

L'autorizzazione al commercio di carni fresche, prodotti della pesca, molluschi bivalvi vivi è subordinata ai requisiti di cui al punto 9).

7) Caratteristiche dei **negozi mobili** ai sensi dell'art.4 dell'Ordinanza Ministeriale del 2/03/00 e del capitolo III dell'allegato A al D. L. vo 26/05/97 n.155.

La struttura dei negozi mobili deve essere idonea ad assolvere le esigenze igieniche di conservazione e protezione dei prodotti alimentari; deve essere resistente, inalterabile e sanificabile, con vano interno di altezza pari almeno a mt.2.00 e piano di vendita a mt.1.30 dalla quota esterna; la parete laterale mobile deve avere un dispositivo di copertura protettiva nei confronti di tutto ciò che venga esposto.

Occorre disporre di impianto idraulico collegabile alla rete idrica potabile oppure di serbatoio di acqua potabile adeguato alle esigenze.

Dovrà essere altresì presente un impianto di scarico dei reflui collegabile a pubblica fognatura, ovvero apposito serbatoio – in caso di area non attrezzata – a circuito chiuso di capacità sufficiente rispetto al fabbisogno di acqua potabile con dispositivo atto alla disinfezione con prodotti biodegradabili.

E' d'obbligo disporre di impianto elettrico allacciato alla rete di fornitura dell'area ovvero di sistema con generatore autonomo. Quest'ultimo è comunque obbligatorio per tutti i negozi mobili con vendita di prodotti deperibili ed in essi dovrà essere azionato comunque durante il percorso di andata e ritorno al punto vendita al fine di assicurare sempre le corrette temperature di conservazione. Tale sistema dovrà essere insonorizzato e le emissioni non dovranno danneggiare né i prodotti alimentari né l'ambiente circostante.

La catena del freddo deve in ogni caso essere assicurata.

Secondo quanto previsto dall'Ordinanza citata, i negozi mobili dovranno disporre di banchi fissi analoghi a quelli già descritti anche al precedente art.6, frigoriferi, lavelli automatici o a pedale con acqua calda e fredda, sapone liquido o in polvere, asciugamani a perdere, contenitori per rifiuti tutti in base alle caratteristiche previste dall'Ordinanza.

Nell'interno dei negozi mobili, occorre sempre evitare rischi di contaminazione alimentare.

Per il commercio di prodotti ortofrutticoli freschi e prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, vale quanto previsto al comma 2 dell'art.4 dell'Ordinanza ministeriale del 2/3/00 sopra citata.

Le carni fresche, i prodotti della pesca, i molluschi vivi bivalvi debbono essere commercializzati dietro autorizzazione di cui al punto 9.

8) Caratteristiche dei **banchi temporanei**.

banchi temporanei debbono essere installati in modo che venga garantita la stabilità necessaria durante l'uso.

I materiali debbono essere idonei al contatto con alimenti.

La plancia dovrà essere costituita da materiale inalterabile ed impermeabile, lavabile e disinfettabile e consentire la protezione da contaminazioni. Essa dovrà inoltre essere sollevata dal terreno di almeno 1mt. lungo tutto il perimetro, dovrà essere dotata di corea di protezione di altezza non inferiore a 50 cm, su tre lati, perpendicolare al piano di esposizione che non deve essere inclinato verso il pubblico. Le merci dovranno essere protette anche superiormente mediante apposizione di materiale di ricopertura lavabile. I banchi debbono essere coperti all'altezza di mt.2 dal suolo con tenda o dispositivi simili.

Per i prodotti ortofrutticoli freschi e alimentari non deperibili, confezionati e non, può essere evitata la corea di protezione, fermo restando che tali prodotti dovranno essere comunque tenuti sollevati ad 1mt dal suolo allo scopo di prevenire contaminazioni anche da parte di escrementi e urine di animali compresi quelli di affezione.

I banchi temporanei non possono adibirsi a vendita di prodotti deperibili e carni fresche né alla preparazione di questi o di prodotti della pesca. Per la vendita di prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi vanno rispettati i requisiti di cui al punto 9.

9) **Prescrizioni particolari**.

La vendita e la preparazione sulle aree pubbliche, posteggi, costruzioni stabili, negozi mobili e banchi temporanei così come definiti nel complesso dall'art.1 dell'Ordinanza del Ministro della Sanità del 2/03/00 sono subordinate al rispetto delle norme vigenti ed alle specifiche condizioni riportate all'art.6 della citata Ordinanza che, di seguito, vengono così sintetizzate:

A) *Carni fresche, carni macinate, preparazione di carni e prodotti a base di carne:*

1. occorre che siano predisposte strutture frigorifere adeguate alle singole esigenze per la conservazione, esposizione carni e preparazione delle stesse.
2. Occorrono scomparti separati singolarmente per carni fresche, avicunicole, preparazioni carni e prodotti salumeria.
3. Debbono prevedersi banchi ed attrezzature separate rispettivamente per carni refrigerate, congelate, scongelate; in stato di congelazione e scongelazione le carni possono essere vendute solo in costruzioni stabili ben attrezzate.
4. La produzione di carne macinata può essere effettuata al momento dietro richiesta.
5. Il sezionamento deve avvenire in locali annessi al perimetro di una costruzione stabile non connessi direttamente all'esterno, adeguati in attrezzature. In essi può effettuarsi preparazione purché in tempi di versi da quelli di sezionamento.
6. Sezionamento e preparazione debbono effettuarsi unicamente in costruzioni stabili ed in aree provviste di servizio igienico per operatori rispondenti alle norme.

B) *Prodotti di gastronomia cotti:*

1. I prodotti di gastronomia da vendere cotti possono essere preparati in un settore separato e chiuso sui quattro lati non direttamente connesso all'esterno nel perimetro di una costruzione stabile; i requisiti saranno almeno quelli minimi di un laboratorio con spazi sufficienti al volume di attività.
2. Piano di cottura, friggitrice, forno a girarrosto saranno dotati di cappa di aspirazione o dispersione automatica di vapori; parte del banco caldo sarà in acciaio inox e a tenuta stagna. In riferimento a quanto sopra le emissioni in atmosfera non dovranno creare molestia al vicinato.
3. Per l'esposizione dei prodotti da conservare caldi dovranno impiegarsi scaldavivande che assicurino temperature comprese tra 60 e 65 °C.
4. Le attrezzature per la conservazione di prodotti consumabili freddi debbono garantire le temperature previste dalle norme.
5. I prodotti gastronomici da vendere cotti debbono prepararsi solamente in una costruzione stabile dotata di servizio igienico anche posto nelle immediate vicinanze, riservato agli operatori e rispondente alle vigenti norme.
6. Nei "negozi mobili" può effettuarsi la cottura di alimenti già preparati (o che non necessitano di preparazione per la loro successiva immediata somministrazione o per l'esposizione (in regime "caldo").

C) *Prodotti della pesca:*

1. I prodotti della pesca vanno sempre mantenuti a regime di freddo.
2. Il ghiaccio di conservazione deve derivare solamente da acqua potabile.
3. I banchi espositivi dovranno essere impermeabili, lavabili, disinfettabili con scoli per il deflusso dei reflui in fognatura.
4. La frittura dei prodotti avverrà unicamente in un settore separato nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile con spazi sufficienti al volume di attività.
5. Per i piani di friggitura vale quanto già esposto al punto B) n°2.
6. La preparazione di prodotti della pesca su aree pubbliche è vietata. La vendita diretta e le operazioni di decapitazione, eviscerazione, sfilettatura sono effettuabili in costruzioni stabili e negozi mobili purché al momento su richiesta dell'utente.

D) *Molluschi bivalvi vivi.*

1. I banchi espositivi debbono essere impermeabili, lavabili, dotati di:

- a) Dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi.
- b) Impianto idoneo per temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi.

c) Comparti separati da quelli di altri prodotti della pesca.

2. La vendita itinerante di molluschi bivalvi vivi non è consentita.

E) *Prodotti della pesca e di acquacoltura vivi:*

1. La vendita dei prodotti suindicati va effettuata in costruzioni stabili esclusive per tale attività o in locale nettamente separato dalla vendita di alimenti.
2. Gli acquari debbono consentire il mantenimento di idonee condizioni di vita delle specie detenute.
3. Macellazione ed eviscerazione devono essere effettuate secondo le vigenti disposizioni.

F) E' vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso ed in forma itinerante.

La vendita di pane sfuso è consentita in costruzioni stabili (su aree pubbliche) e negozi mobili purché in presenza di banchi espositivi con caratteristiche descritte al punto 6) dell'art.12. In assenza di tali banchi è consentita la vendita di pane confezionato dell'impresa produttrice.

I prodotti alimentari NON deperibili, confezionati e NON e i prodotti ortofrutticoli freschi possono essere esposti e venduti anche senza disporre di collegamento alla rete elettrica e alla rete di acqua potabile. In ogni caso la bagnatura di ortofrutticoli freschi può effettuarsi unicamente con acqua potabile.

10) **Attività di somministrazione.**

Per somministrazione si intende l'attività così come espressa dall'art.27 comma 1 lettera a) del Decr. Legislativo 31/03/98 n°114 fatto salvo quanto previsto dall'Allegato al Decreto Legislativo 26/5/97 n°155.

I requisiti sono:

- A. La preparazione dei pasti deve effettuarsi in apposite cucine o laboratori aventi i requisiti previsti dalle normative e dal presente regolamento, provvisti di autorizzazione sanitaria. Se i pasti provengono da laboratori o stabilimenti esterni occorre che si disponga di attrezzature idonee per la conservazione e per le operazioni di allestimento dei prodotti alimentari.
- B. I locali di consumo debbono essere idonei per l'aerilluminazione e disporre di spazi sufficienti a consentire un agevole lavoro, idonea disposizione delle attrezzature e arredi, idonee aree di ristorazione.
- C. Il deposito di alimenti e bevande deve effettuarsi in locali o armadi idonei e gli alimenti deteriorabili in impianti frigoriferi o, a seconda dei casi, in banchi caldi.
- D. Occorre una sufficiente dotazione di lavastoviglie automatiche; per impianti di modeste estensione può essere sufficiente impiegare stoviglie e posateria a perdere.
- E. L'erogazione di acqua potabile va assicurata così come potabile deve essere l'acqua impiegata per il ghiaccio.
- F. I servizi igienici, fissi o mobili, dovranno essere disponibili per l'utenza in numero di due (distinti per sesso) per i primi cento posti a sedere; per ricettività superiore ai cento posti a sedere occorrerà un servizio aggiuntivo per ogni cento posti ulteriori o frazione. Tali servizi dovranno essere dotati di lavabi ad acqua corrente, vasi a caduta d'acqua, rubinetteria a comando non manuale, sapone liquido o in polvere e asciugamani a perdere. Dovrà prevedersi almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale. Tutti i servizi igienici dovranno avere i requisiti di cui all'art.3.
- G. Dovrà essere disponibile un numero sufficiente di contenitori a comando non manuale per la collocazione di un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi.

Debbono essere disponibili settori o spazi separati per la preparazione di piatti pronti per il consumo, l'assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti compositi pronti e ogni altra lavorazione similare.

I cibi pronti per essere somministrati dovranno conservarsi, se del caso, in regime di temperatura controllata.

La conservazione degli alimenti può avvenire anche nei banchi espositivi rispondenti ai requisiti di cui all'art.12 punto 6).

L'attività di somministrazione - qualora NON si disponga dei locali di cui al punto 10 A) - deve comunque prevedere il possesso dei requisiti generici di cui all'art.12 punti 6) , 7) e dovrà limitarsi al servizio di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati preparati con strutture da banco, alimenti e bevande confezionate chiuse e sigillate, alimenti pronti al consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali debbono disporre di lavastoviglie a ciclo termico ovvero posaterie e stoviglie a perdere. Utensili e stoviglie puliti vanno posti in contenitori di materiale sanificabile igienicamente idoneo al riparo di contaminazioni.

Qualora vengano preparati alimenti composti tipo tramezzini, tartine, panini farciti, frittate, farciture pizze precotte, oltre a quanto previsto dal comma 2 vanno allestiti opportuni "settori" o "spazi" all'uopo attrezzati.

Il riscaldamento e la cottura dei cibi avverrà in spazi o settori idonei all'aspirazione di gas, vapori, odori e fumi che eventualmente si sprigionano.

11) AUTORIZZAZIONE e IDONEITA' SANITARIA

- A) La preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata ad autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30/4/62 n.283. Con tale provvedimento verrà indicata espressamente la specializzazione merceologica dell'attività medesima.
- B) Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o - per altri tipi di attività - di nullaosta igienico sanitario, il venditore dovrà indicare le modalità di conservazione e di condizionamento termico, qualora previsto, durante i periodi di inattività commerciale nonché il luogo ove è ricoverato il banco temporaneo o il negozio mobile.
- C) Per i negozi mobili l'autorizzazione sanitaria conterrà:
1. Indirizzo del luogo di ricovero del mezzo.
 2. Indirizzo dei locali di deposito merce invenduta in periodi di inattività commerciale.
- D) I locali di cui al punto C2) poco sopra descritti debbono possedere i requisiti di cui agli art. 28 - 29 del DPR 26/3/80 n.327 e del presente Regolamento e garantire modalità di conservazione e condizionamento termico adeguati per alimenti deperibili.
- E) I negozi mobili sprovvisti dei requisiti di cui al punto 7) del presente articolo riferiti a impianto idraulico di attingimento acqua potabile ovvero apposito serbatoio, impianto idraulico di scarico, impianto di erogazione autonomo di energia elettrica potranno effettuare attività commerciale esclusivamente nelle aree indicate dall'art.1 dell'Ordinanza Ministeriale del 2/3/02000 munite di:
1. Allacciamento idro potabile accessibile per ciascun veicolo.
 2. Scarico fognario sifonato accessibile per ciascun veicolo.
 3. Allacciamento elettrico accessibile per ciascun veicolo.
- F) Il generatore autonomo di energia non può in nessun caso considerarsi alternativo all'allacciamento in area pubblica ma solo subordinato all'assenza di disponibilità dell'allacciamento stesso.
- G) L'igiene del personale addetto dovrà essere rispondente alle norme vigenti in materia.
- H) L'entrata in vigore delle disposizioni contemplate nel presente articolo avverrà nel rispetto degli stessi tempi previsti dall'art.17 dell'Ordinanza Ministeriale del 2 marzo 2000.

Art. 13

Festivals, feste, sagre paesane e simili.

Lo svolgimento di festivals, feste e sagre paesane e simili è subordinato alla concessione di una Autorizzazione Sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere dei Servizi d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio Veterinario dell'ASL per quanto di rispettiva competenza. Dovranno comunque essere garantiti in particolare i requisiti di cui all'art.12 punto 10. All'Autorità Sanitaria locale è riservata tuttavia la facoltà di deroghe valutabili in base al tipo ed alla durata della manifestazione.

Copia della domanda di autorizzazione dovrà pervenire al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione a tempo debito e le strutture dovranno essere predisposte almeno 48 ore prima dell'inizio della festa. Qualora questa si svolgesse nell'arco di tempo comprendente più di due giorni festivi consecutivi le 48 ore dovranno essere calcolate dalla mezzanotte del primo giorno pre festivo.

Gli stands gastronomici non possono svolgersi per un arco di tempo superiore ai 15 giorni continuativi; ogni superamento di detto termine necessita di ulteriore autorizzazione e di sopralluogo di verifica dell'autorità sanitaria.

Per gli stands che si svolgono nell'arco di una sola giornata sono consentite deroghe al presente protocollo di prassi comportamentale, anche alla luce degli alimenti che si intendono tenere in deposito, manipolare e somministrare.

1) DOMANDA:

La domanda va formulata con modello allegato (all. A) e dovrà essere corredata di:

- planimetria dell'area e dei locali impegnati per la manifestazione (con indicazione di quanto descritto nell'allegato B);
- relazione tecnica con particolare riguardo alla descrizione (vd. anche l'allegato B):
 - a) delle provenienze e forniture delle sostanze alimentari;
 - b) delle attrezzature per la conservazione di dette sostanze;
 - c) del trasporto delle medesime (che dovrà avvenire con mezzi e contenitori idonei);
 - d) dei prodotti che si intendono preparare;
 - e) delle persone addette alla manipolazione delle sostanze alimentari (le quali dovranno possedere i requisiti sanitari in conformità alle vigenti disposizioni);
 - f) dell'attrezzatura per la cottura dei cibi e per la loro conservazione;
 - g) dell'approvvigionamento idrico;
 - h) dello smaltimento dei rifiuti liquidi;
 - i) dello smaltimento dei rifiuti solidi;
 - j) dei locali da adibire a servizi igienici.

2) FORNITURA DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE:

Anche in riferimento al punto a) del precedente paragrafo, si precisa che la regolarità della fornitura dovrà essere documentata dal fornitore o dall'acquirente e in particolare:

- carne fresche e/o congelate se in quarti o in tagli muscolari, devono essere munite dei prescritti "bolli sanitari" e la loro presenza deve essere desumibile anche da bolle di accompagnamento; se confezionate dovranno essere fornite in confezioni integre;
- carne di volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anatre, oche, ecc...), di conigli e di selvaggina allevata devono provenire da animali regolarmente macellati in impianti autorizzati;
- carne in porchetta munite di dichiarazioni del fornitore che le carni provengono da animale regolarmente macellato, preparato e cotto in locale autorizzato; inoltre la somministrazione

dovrà avvenire alle temperature prescritte (+ 60/65 °C se vendute calde, fino a + 10°C se vendute fredde);

- prodotti ittici con dichiarazione di provenienza che per i molluschi eduli dovrà essere desunta dall'etichetta apposta dall'impianto di depurazione e/o raccolta.

3) ALIMENTI PARTICOLARI:

- Lumache: l'approvvigionamento delle lumache dovrà avvenire da allevamenti autorizzati; ove le lumache dovessero essere raccolte in territori liberi, questi non dovranno essere trattati negli ultimi 60 gg., prima della raccolta, con qualsiasi tipo di pesticida e le relative analisi di laboratorio, eseguite in tempo utile su partite di lumache di ogni provenienza, dovranno fornire esiti negativi. A tal fine saranno presi preventivi accordi con il Servizio Veterinario della AUSL. Le dichiarazioni di "non trattamento" dei terreni dovranno essere fornite dai singoli proprietari.
- Non è ammessa la vendita o l'utilizzo in cucina di alimenti altamente deperibili (a base di uova, latte, panna o yogurt) se non in confezioni originali.
- Nel caso di vendita o somministrazione di prodotti preparati altrove (panini, tramezzini e simili) questi dovranno essere protetti da opportuno involucro (carta o altro materiale) e conservati alle temperature previste per le relative farciture.

4) LABORATORIO CUCINA:

La sede della cucina e dispensa dello stand deve essere collocata a distanza adeguata da acque superficiali (fiumi, torrenti, laghetti, ecc..) e da discariche di rifiuti urbani (o cassonetti della nettezza urbana). I locali relativi dovranno in ogni caso assicurare l'inaccessibilità ad ogni tipo di agente infestante.

Deve essere garantita la presenza di uno o più locali destinati esclusivamente alla preparazione, manipolazione e cottura degli alimenti, di adeguata ampiezza e idoneamente protetti (compresi box metallici) con le seguenti caratteristiche:

- a) pareti facilmente lavabili, o comunque trattate con vernici lavabili;
- b) pavimenti, o idoneo piano di calpestio, sollevato dal suolo, facilmente lavabile, deve essere ricoperto da materiale antisdrucchiolo, ignifugo e comunque lavabile;
- c) per la sola somministrazione è consentito che il locale sia composto da almeno 3 pareti lavabili ed una copertura a tetto e pavimentazione;
- d) deve essere assicurata acqua potabile per il lavaggio degli alimenti e per la cottura degli stessi;
- e) deve essere previsto un numero di lavabi sufficienti (a seconda dell'ampiezza e del lavoro dello stand) con comandi non manuali, dotazione di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- f) la cucina deve essere dotata di piani di lavoro in materiale plastico o altro purché idoneo al contatto con gli alimenti; il marmo è consentito solo se idoneamente trattato per usi alimentari;
- g) verso l'esterno è d'obbligo l'installazione di adeguati mezzi di protezione da insetti (zanzariere alle finestre, tende frangivento alle porte, ecc.);
- h) la zona cottura (fornelli, griglie, friggitorici, ecc..) deve comunque garantire un idoneo sistema di smaltimento di fumi, vapori e gas verso l'alto o quantomeno in certi casi può essere consentita un'adeguata areazione diretta sempre tenendo conto dell'entità e tipologia della manifestazione.
- i) le sostanze non commestibili per usi vari (prodotti di pulizia, disinfettanti, altro) vanno conservati separatamente e distintamente dalle sostanze commestibili.

All'interno della cucina devono essere previste aree o punti distinti per mondanatura, tolettatura, lavaggio e pulizia degli alimenti, pezzatura, cottura, affettatura carni, formaggi e salumi, guarnitura piatti pronti, ecc..

Appositi settori vanno previsti per la preparazione di cibi compositi tipo tramezzini, frittate, pizze precotte, ecc... così come anche per la cottura e riscaldamento.

E' ammessa la cottura all'esterno del manufatto "cucina" solo per prodotti alla griglia, che dovrà essere posta in luogo non accessibile al pubblico e opportunamente protetta; i fumi dovranno essere convogliati in modo da non arrecare disturbo.

La zona cucina deve essere separata dalla zona somministrazione.

5) UTILIZZO DI CUCINE DI ALTRI ESERCIZI O DI ABITAZIONI PRIVATE.

Qualora la manipolazione, preparazione, cottura ecc.. dei prodotti da somministrare negli stand gastronomici venga effettuata in altri esercizi, dovrà essere prodotta copia dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art.2 della legge 283/62.

Qualora vengano utilizzate abitazioni private o simili queste dovranno essere indicate nella domanda di autorizzazione e possedere i requisiti necessari.

In tutti i casi debbono almeno essere rispettati i requisiti generici di cui all'art.12 punti 6) e 7) che consentano quantomeno la somministrazione di bevande e alimenti in confezioni chiuse e sigillate e pronti al consumo già prodotti in esercizi autorizzati.

Il trasporto dei prodotti alimentari deve essere effettuato con mezzi e contenitori idonei atti a garantire il riparo dalle contaminazioni e l'igienicità e conservazione adeguata del prodotto.

6) ATTREZZATURE DI CUCINA.

Devono essere utilizzate solo attrezzature idonee sia per la cottura che per la conservazione degli alimenti (evitare ad esempio la conservazione di alimenti precucinati in alluminio); le attrezzature mobili (piatti, pentole, stoviglie e posateria) vanno conservate in vani/scaffalature protette.

Si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e se necessario la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti.

7) CONSERVAZIONE ALIMENTI.

I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

La dispensa alimentare deve essere areata e protetta dall'entrata di roditori ed insetti mediante zanzariere, tende frangivento o quant'altro; per carne, insaccati, formaggi, ecc.., deve essere garantita la presenza di frigoriferi a temperatura idonea (0 / +4°C per insaccati e formaggi, -18 / -20°C per i gelati), ove previsto (vendita e/o somministrazione di cibi cotti conservati nel banco di vendita) è necessario il mantenimento a temperature idonee (+65°C) delle carni, pollami, pesce ed altri alimenti deperibili.

I frigoriferi e i banchi di conservazione devono essere dotati di termometri.

8) SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE.

Tali servizi debbono possedere orientativamente le caratteristiche descritte all'art.12 punto 10 F. Possono consentirsi deroghe in base al tipo e durata della manifestazione.

9) REFEZIONE.

I locali debbono possedere i requisiti fisico - strutturali previsti dalle norme vigenti.

I tavoli devono essere ricoperti di materiale lavabile (fogli di materiale cartaceo o plastico idoneo); i piatti e i bicchieri devono essere di plastica o carta (o altro materiale autorizzato) monouso (ad eccezione delle posate che possono essere di metallo) e i tovaglioli di carta monouso.

L'uso di stoviglie riutilizzabili è consentito solo se si hanno in dotazione lavastoviglie automatiche.

10) BAR

La somministrazione al pubblico di bevande deve avvenire con le modalità previste per gli esercizi fissi (bottiglie in confezioni originali, toast e panini vanno preparati in adeguato angolo attrezzato, ecc..)

11) SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO.

Deve essere assicurata la presenza di servizi igienici (anche del tipo chimico) con un vaso e un lavabo, in numero adeguato ai potenziali avventori (come previsto all'art.12 punto 10-F tenendo conto del tipo e durata della manifestazione).

12) PERSONALE DELLO STAND.

Tutti coloro che lavorano in cucina dovranno essere dotati di casacche o sopravesti o grembiuli idonei, di colore chiaro e di copricapo.

13) ACQUA POTABILE

Deve essere assicurata la dotazione di acqua potabile (calda e fredda), per la cucina e per i servizi igienici. L'erogazione di acqua potabile calda si rende necessaria per la pulizia e sanificazione delle attrezzature e degli impianti.

Per cucine e laboratori di modesta potenzialità possono usarsi stoviglie e posateria a perdere; in tutti gli altri casi occorrono impianti a lavaggio automatico.

14) SCARICHI DI REFLUI LIQUIDI.

Lo scarico delle acque della cucina e dei servizi igienici, deve avvenire in fognatura pubblica con le modalità previste dalla legge.

Gli oli esausti (utilizzati nella frittura o in altro tipo di cottura) devono essere recapitati a ditta autorizzata alla raccolta e smaltimento, direttamente o tramite esercizio già autorizzato (ristorante, rosticceria, ecc..) e tale recapito dovrà essere opportunamente documentato.

15) RIFIUTI SOLIDI URBANI

I RSU vanno riposti nei cassonetti della nettezza urbana, attraverso contenitori a chiusura (con coperchio ad apertura a pedale) che debbono essere presenti all'interno della cucina e dei singoli servizi igienici; i rifiuti presenti presso i punti di somministrazione vanno frequentemente allontanati dai tavoli e mantenuti in luogo lontano dalla cucina e dalle altre aree di conservazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti.

16) EMISSIONI IN ARIA.

Deve essere assicurata la fuoriuscita di fumi, vapori e gas in modo da non disturbare abitazioni vicine, il pubblico e il personale di cucina presente nello stand.

17) ANTINFORTUNISTICA

Fornelli, griglie, friggitorici vanno sistemati lontano da materiale di facile combustione (legno, plastiche varie, ecc..).

L'installazione e la conduzione di impianti e di opere provvisoriale deve avvenire nel rispetto della vigente normativa tecnica ed antinfortunistica. Le singole ditte debbono essere in possesso di tutte le certificazioni previste dalla vigente normativa e debbono esibirle su richiesta dei singoli rispettivi organi di vigilanza competenti per le materie del caso.

Art. 13/bis

Attività di varia natura

Gli esercizi per i quali viene richiesta l'Autorizzazione Sanitaria appartenenti alle categorie di cui all'art. 7 del presente Regolamento ovvero assimilabili tipologicamente a quelli compresi nell'art. 13 ma che richiedano un'autorizzazione per periodi che si protraggano nel tempo più di quanto previsto dal 3° comma dell'art. 13 o per i quali comunque valga un'autorizzazione stagionale o annuale, tutti questi esercizi allorché oltre all'attività propria definita nell'autorizzazione commerciale effettuino attività variegata di intrattenimento e/o spettacolo di varia forma e natura (come ad esempio piano/bar, sale giochi, pubs, disco-pubs, karaoke, birrerie e simili) di rilevanza tale che possano arrecare disturbo o molestia o comunque pregiudizio igienico per i circostanti insediamenti civili, **debbono rispondere ai seguenti requisiti ed osservare le suddette prescrizioni:**

- a) La capienza di ciascun locale dovrà essere tale da consentire uno spazio non inferiore a 1 mq. a persona.
- b) I servizi igienici dovranno essere rappresentati nel numero di 1 wc ed 1 lavabo ogni 50 mq. di superficie complessiva dell'esercizio. I lavabi, in tale proporzione, dovranno essere posti all'esterno del locale WC.
- c) Il personale di servizio e quello addetto alla vigilanza sull'ordine ed a quella continuativa sull'igiene degli spazi e delle strutture dovrà essere in numero pari ad almeno 1 unità ogni 50 posti salvo che - in considerazione di particolari tipologie di esercizi - l'Autorità Sanitaria Locale, sentito il parere del Servizio d'Igiene Pubblica della U.S.L., non consenta deroghe per un numero inferiore.
- d) Gli impianti di emissione sonora ed i relativi mezzi di protezione acustica ambientale dovranno garantire in ogni caso il rispetto delle normative vigenti. A tal fine l'Autorità Sanitaria Locale, prima del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, richiederà un controllo preventivo da parte degli organi competenti. Se del caso, il Sindaco si riserva anche la facoltà di prescrivere determinate fasce orarie, sempre per l'uso di impianti di sonorizzazione, e di modificarle a seconda delle compatibilità residenziali ed ambientali anche dietro indicazione degli organi di controllo competenti. All'Autorità Sanitaria Locale spetta comunque - in caso di inadempienza dei gestori - proibire l'uso di sonorizzazioni caratterizzate da livelli di intensità tali da essere giudicati pregiudizievoli per la salute pubblica.

Art. 14

Deroghe ai requisiti strutturali edilizi degli esercizi

L'Autorità Sanitaria locale può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali di cui agli articoli precedenti per gli esercizi preesistenti situati in locali di costruzione antecedente all'entrata in vigore del presente regolamento, in specie per gli esercizi situati o da situare nel centro storico.

Quanto sopra si considera necessario nei casi in cui, per condizioni oggettive strutturali degli esercizi che preesistevano, non siano attuabili quelle modifiche di volta in volta definite e valutate dagli organi competenti, con riferimento in particolare agli strumenti urbanistici vigenti, volte ad ottenere i requisiti prescritti al comma precedente.

Gli organi di vigilanza ASL, nei casi in cui lo ritengano opportuno, sentito il Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, potranno richiedere una perizia redatta da un tecnico abilitato dalla quale risulti la impossibilità di attuare gli adeguamenti strutturali richiesti.

Sempre in ordine agli esercizi di cui al primo comma, ai fini della concessione delle deroghe da parte dell'Autorità Sanitaria locale, i titolari, i proprietari o i gestori sono in ogni caso tenuti a mettere in atto tutte quelle possibili migliorie che il Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Veterinario per quanto di competenza ritengono di dover suggerire una volta effettuate le dovute indagini ambientali, i sopralluoghi, gli accertamenti. L'Autorità Sanitaria locale può concedere deroghe, per quanto attiene la possibilità di consentire agli esercizi di usufruire di aree di somministrazione esterne adiacenti agli stessi e disponibili, in misura non superiore al 25% della superficie complessiva autorizzata e riconosciuta in planimetria.

Art. 15

Norme finali e transitorie

Con l'approvazione del presente Regolamento si intendono abrogate tutte le norme precedenti, contenute in regolamenti comunali incompatibili o in contrasto con quelle approvate.

I titolari di esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti o bevande, già in corso di esercizio, sono tenuti ad apportare le possibili e conformi varianti, valutabili caso per caso dal Servizio d'Igiene e Sanità Pubblica, onde adeguarsi alle prescrizioni contenute nel presente regolamento entro tre anni dalla data di entrata in vigore dello stesso. Fanno eccezione i locali per i quali è stata prevista la deroga di cui al precedente art. 14.

Le violazioni alle prescrizioni del presente Regolamento, quando non comportino violazioni di legge altrimenti sanzionate, sono punite con una sanzione amministrativa da £. 200.000 a £. 1.000.000.