



COMUNE DI MODENA

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 63 del 17/4/97
esecutiva ai sensi di legge dal 21/5/97

INDICE

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 - Normative di riferimento
- Art. 2 - Vigilanza, Prevenzione e informazione
- Art. 3 - Ispezioni, controlli, accertamenti
- Art. 4 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni
- Art. 5 - Modalità d'esecuzione dei controlli
- Art. 6 - Campioni regolamentari e di saggio
- Art. 7 - Deficienze dei locali e attrezzature
- Art. 8 - Irregolarità delle merci
- Art. 9 - Nulla Osta per esercizi di vendita al dettaglio
- Art. 10 - Autorizzazione Sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché deposito all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
- Art. 11 - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto
- Art. 12 - Modalità per il conseguimento delle autorizzazioni
- Art. 13 - Sanzioni

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

- Art. 14 - Norme generali
- Art. 15 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi
- Art. 16 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento
- Art. 17 - Requisiti per cucine centralizzate
- Art. 18 - Requisiti dei depositi all'ingrosso di alimenti e bevande
- Art. 19 - Requisiti degli esercizi di vendita
- Art. 20 - Manutenzione e condizione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione
- Art. 21 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
- Art. 22 - Norme comportamentali per gli addetti alla manipolazione degli alimenti

CAPO III - TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

- Art. 23 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto
- Art. 24 - Commercio su aree pubbliche
- Art. 25 - Caratteristiche delle aree destinate al Commercio su aree pubbliche
- Art. 26 - Requisiti igienici dei veicoli usati per il Commercio su aree pubbliche
- Art. 27 - Requisiti igienici dei banchi rimovibili usati per il Commercio su aree pubbliche
- Art. 28 - Requisiti igienici delle strutture fisse usate per il Commercio su aree pubbliche
- Art. 29 - Depositi, rimesse, magazzini
- Art. 30 - Fiere e sagre paesane. Festival e feste

CAPO IV - REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

- Art. 31 - Caseifici e burrifici
- Art. 32 - Paste dolci, secche e fresche; trasporto e vendita
- Art. 33 - Autorizzazione Sanitaria a produrre e vendere gelati
- Art. 34 - Modalità di vendita dei gelati
- Art. 35 - Cocomeraie
- Art. 36 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile
- Art. 37 - Inquinamenti delle acque destinate ad uso potabile
- Art. 38 - Protezione dei pozzi, delle sorgenti e delle opere di presa
- Art. 39 - Dotazione idrica
- Art. 40 - Opere di presa e cisterne
- Art. 41 - Inattivazione e chiusura dei pozzi
- Art. 42 - Serbatoio negli edifici
- Art. 43 - Rete idrica interna
- Art. 44 - Rete idrica e fognature
- Art. 45 - Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Normativa di riferimento

Per quanto non espressamente specificato negli articoli seguenti si rinvia alla normativa nazionale e regionale vigente in materia di igiene degli alimenti e bevande. Per tipologie di attività di competenza esclusiva del Servizio Veterinario (stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione, confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, esercizi di vendita e trasporti) si rinvia al Regolamento Comunale di Igiene Veterinaria ed alle normative Regionali, Nazionali e Comunitarie pertinenti. Le prestazioni a pagamento rese dal Servizio di Igiene Pubblica nell'interesse dei privati sono regolate dal tariffario predisposto dalla Regione Emilia-Romagna. Sono abrogate tutte le norme comunali precedenti incompatibili o in contrasto con quelle del presente Regolamento, in particolare gli articoli da 160 a 174 compresi e da 240 a 301 compresi del vigente Regolamento Comunale di Igiene.

Art. 2 - Vigilanza, prevenzione e informazione

La vigilanza igienica, la prevenzione e l'informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari è esercitata dal personale dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinaria, secondo le rispettive competenze e dal Corpo di Polizia Municipale per le norme di carattere amministrativo.

Art. 3 - Ispezioni, controlli, accertamenti

La vigilanza di cui al precedente punto si effettua mediante:

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alla L. 30.4.62 n.283 adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente Regolamento
- controllo delle modalità di produzione

Art. 4 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente punto solo dopo essersi qualificato e dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio. I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento dell'ispezione.

Art. 5 - Modalità di esecuzione dei controlli

I controlli di cui sopra si eseguono con:

1. esame diretto della merce per accertare che:
 - i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
 - i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali termometri e simili, rientrino nella normalità;
 - l'eventuale confezione e la presentazione della merce siano conformi alle disposizioni di legge e del presente Regolamento.

2. esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

Art. 6 - Campioni regolamentari e di saggio

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio. Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. È obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme a legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

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

- come indagini conoscitive, esplorativa e selettiva, allo scopo di acquisire elementi di giudizio statistici sulla qualità delle merci;
- per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio. Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente ed all'eventuale impresa produttrice. I campioni di saggio la cui esecuzione non è prevista dalla legislazione nazionale sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

Art. 7 - Deficienze dei locali e attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di Igiene Pubblica o Veterinario, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

1. l'esecuzione dei lavori necessari per l'eliminazione delle situazioni predette entro un congruo tempo;
2. la chiusura temporanea delle attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità. In questo caso l'Autorità Sanitaria Locale deve esporre per tutto il periodo di chiusura all'esterno dell'esercizio un cartello con la seguente dicitura: "chiuso ai sensi della legge 283/62".
3. la chiusura definitiva delle attività nei seguenti casi:
 - mancato adeguamento entro i termini previsti;
 - assenza di adeguate giustificazioni al mancato ristabilimento della normalità dopo un periodo di chiusura temporanea;
 - reiterate violazioni che abbiano comportato la chiusura temporanea dell'attività rilevate in sopralluoghi consecutivi.

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

Art. 8 - Irregolarità delle merci

Quando, in corso di vigilanza:

- si abbia fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e si ritenga inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, durante le more di analisi, la si pone sotto sequestro;
- si accerti che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la si pone sotto sequestro;
- si accerti che la merce è nociva, ed il detentore ne fa formale richiesta, se ne propone al Sindaco la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- si accerti che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, si può proporre al Sindaco, su richiesta formale del detentore, che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita.

Art. 9 - Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio

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

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande, anche su area pubblica e in forma ambulante;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati nelle scuole e negli ospedali, deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, che il Sindaco rilascerà previo nullaosta del Servizio di Igiene Pubblica e/o del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali o gli automezzi corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

Art. 10 - Autorizzazione Sanitaria per stabilimenti laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

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

Deve essere presentata domanda di autorizzazione sanitaria in caso di:

- nuova attività;
- modifica dell'ubicazione dello stabilimento;
- modifica delle sostanze di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione.

Nel caso di sole modifiche ai locali o agli impianti ne deve essere data preventiva comunicazione all'Autorità Sanitaria che entro sessanta giorni rilascia apposito nullaosta, trascorso tale termine il nulla osta si intende concesso. In caso di subingresso di nuovo titolare, deve essere presentata domanda di nuova Autorizzazione Sanitaria solo se vengano apportate modifiche ai locali, agli impianti ovvero alle sostanze prodotte: in tal caso il richiedente ha la facoltà di non ripresentare la documentazione già agli atti dell'ufficio e di indicare solamente gli opportuni riferimenti.

Se invece non vengono apportate modifiche, il subentrante deve richiedere l'aggiornamento dell'Autorizzazione Sanitaria mediante cambio d'intestazione.

Art. 11 - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto

Tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande sono soggetti a vigilanza da parte del SIP e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze. A richiesta il SIP rilascia attestato di idoneità igienico-sanitaria di tali mezzi. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande allo stato sfuso, di alimenti surgelati e di carni e prodotti della pesca, freschi e congelati sono soggetti ad Autorizzazione Sanitaria da rinnovarsi ogni due anni, rilasciata dal Sindaco su parere del Servizio competente (Igiene Pubblica o Veterinario) dell'AUSL.

Art. 12 - Modalità per il conseguimento delle autorizzazioni

Le domande per ottenere il parere a cui è subordinato il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, previste dai precedenti Artt. 10 e 11 del presente Regolamento, compilate su carta bollata ed indirizzate al Sindaco - Settore Sviluppo e Interventi Economi, devono indicare per i casi di cui all'Art. 10:

- nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- ubicazione dell'esercizio;
- indicazione delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, trasportare o tenere in deposito;
- descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- eventuale carattere stagionale della lavorazione;

- termine previsto per l'approntamento dei locali.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati:

- pianta planimetrica dei locali firmata da un tecnico iscritto all'Albo professionale in scala 1:100. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, e dei singoli settori nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
- relazione tecnica contenente:
 - descrizione sommaria dei locali;
 - sistemi di conservazione degli alimenti;
 - tipo e funzione degli impianti e delle attrezzature (lay out, ciclo tecnologico)
 - tipo di approvvigionamento idrico e certificato analitico di potabilità in caso di approvvigionamento non da acquedotto pubblico;
 - sistema di smaltimento dei rifiuti redatta da un tecnico;
- attestazione di conformità del camino o della canna di esalazione ai requisiti previsti dall'Art. 15, redatta da un tecnico abilitato.
- in caso di presenza di impianti di addolcimento o di qualunque altra attrezzatura per il trattamento delle acque potabili: notifica dell'impianto secondo quanto previsto dal D.M. 443 del 21/12/90.
- copia della scheda informativa debitamente compilata e firmata completa di data di rilascio della usabilità/agibilità.
- copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

Per quanto riguarda i mezzi adibiti al trasporto di sostanze alimentari e bevande (Art. 11), la domanda deve contenere:

- nome o ragione sociale e sede dell'impresa;
- estremi di identificazione del veicolo;
- indicazione delle sostanze alimentari che verranno trasportate;
- indicazione del luogo ove l'impresa ricovera il mezzo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

La domanda va corredata da una dichiarazione di rispondenza dei materiali e delle attrezzature, in particolare frigorifere, ai requisiti di legge, rilasciata dalla ditta costruttrice. In tutti i casi in cui la documentazione richiesta sia già in possesso dell'ufficio che riceve la domanda, la presentazione della stessa può essere sostituita da una dichiarazione da parte dell'interessato al riguardo, fermo restando la potestà di controllo da parte dell'Autorità e le sanzioni previste in caso di dichiarazioni mendaci.

Il Settore Sviluppo ed Interventi Economici verifica la completezza della documentazione, controlla l'avvenuto rilascio dell'agibilità dei locali e richiede il parere al Servizio di Igiene Pubblica trasmettendo copia di tutta la documentazione pervenuta. Il Servizio di Igiene Pubblica, effettuato il sopralluogo ed esaminata la documentazione, rilascia il parere. Il Settore sopraccitato rilascia l'autorizzazione sanitaria annotandone gli estremi sull'apposito registro e la consegna al richiedente, inviandone nel contempo copia al SIP. Le spese per sopralluoghi e per eventuali controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati. Le autorizzazioni sanitarie dovranno essere tenute presso gli esercizi ovvero gli automezzi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

Art. 13 - Sanzioni

Sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria:

- da L. 50.000 a L. 300.000 le infrazioni ai seguenti articoli: art. 15 comma 6 e 7; art. 19 1° comma, punti 1,2,4,5 e 9; art. 21 comma 15, 17,18 e 23; art. 22 escluso ultimo comma; art. 24 comma 5; art. 27; art. 29; art. 35.
- da L. 100.000 a L. 600.000 le infrazioni ai seguenti articoli: art. 15 comma 3°,4° e 9°; art. 16 comma 1°, 3° e 4°; art. 18; art 19 comma 1° punti 1,4,8,9 e 11; art. 20 escluso 1° comma punto

1; art 21 comma 9°, 11°, 12°, 13° e 21°; art. 23; art. 24 escluso 5° comma; art. 26; art. 28; art. 30; art. 31; art. 32; art. 33 escluso comma 5°; art. 34.

- da L. 150.000 a L. 900.000 le infrazioni ai rimanenti articoli o comma.

E' ammesso il pagamento di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole, al doppio del minimo della sanzione edittale, oltre alle spese del procedimento, entro il termine di sessanta giorni dalla contestazione immediata o, se questa non vi è stata, dalla notificazione degli estremi della violazione.

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

Art. 14 - Norme generali

Tutti i nuovi esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) devono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente Regolamento nonché ai requisiti strutturali previsti dalla vigente normativa in campo edilizio. L'adeguamento ai suddetti requisiti dovrà essere perseguito, per gli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, in occasione di interventi di ristrutturazione dei locali o quando lo impongano inderogabili esigenze di ordine igienico-sanitario.

Il Sindaco può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, per gli esercizi situati in edifici del Centro Storico. Sono fatte salve diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti.

Art. 15 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi

1. Nei locali di lavorazione e comunque laddove richiesto, salvo diversa prescrizione, le pareti devono essere rivestite di materiale di colore chiaro, liscio, impermeabile e facilmente lavabile (ad es. acciaio inox, ceramica) fino all'altezza di almeno m. 2,00.
2. Tutti gli esercizi devono essere forniti di almeno un servizio igienico completo.
3. Per servizio igienico completo si intendono due locali ad uso rispettivamente antibagno e WC.
4. Nel servizio igienico deve essere presente almeno una latrina a cacciata d'acqua ed una finestra di mq. 0,40; nell'impossibilità di questa deve essere installato un sistema di ricambio d'aria in grado di garantire 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo o 12 ricambi/ora se a funzionamento abbinato all'utilizzazione.
5. Entrambi i locali dovranno essere rivestiti di materiale facilmente lavabile fino all'altezza di m. 2,00.
6. Nel locale antilatrina, che dovrà essere dotato di dispositivo per la chiusura automatica della porta, dovrà esserci almeno un lavandino dotato di rubinetto a comando non manuale o a gomito, dispensatore di sapone e dispositivi per asciugarsi non riutilizzabili.
7. Nel caso di servizi igienici in batteria, il locale antilatrina potrà essere costituito da un unico vano di superficie complessiva non inferiore a 1 mq. per ogni servizio igienico e di accessori direttamente proporzionati ai rapporti sopraccitati per ogni servizio igienico.
8. I servizi igienici per disabili possono essere privi di antilatrina, purché non abbiano diretto accesso da locali di lavorazione e di somministrazione di alimenti.
9. Tutti i servizi igienici devono essere dotati di fognolo sifonato per le operazioni di pulizia.
10. Laddove si formano odori, vapori e fumi questi devono essere captati mediante aspiratori, eventualmente collegati a cappa, che assicurino almeno 5 ricambi/ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti, e convogliati in camino o canna di esalazione indipendente, a perfetta tenuta e sfociante oltre il tetto dell'edificio, la cui idoneità deve essere certificata da un tecnico abilitato.

Art. 16 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

1. Gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande devono corrispondere, oltre che ai requisiti igienico edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati dalla normativa nazionale vigente in materia di igiene degli alimenti e bevande; i servizi igienici devono essere ad uso esclusivo del personale.
2. I laboratori devono essere di dimensioni adeguate al potenziale produttivo, e comunque, di norma, il locale destinato alla produzione deve essere di almeno 12 mq.

3. Deve essere disponibile una adeguata fornitura di acqua potabile, gli erogatori devono essere del tipo a comando non manuale nè a gomito, può essere consentita la presenza di erogatori a comando a gomito nelle vasche di grandi dimensioni utilizzate per il lavaggio delle attrezzature.
4. Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell' AUSL, e fatte salve le disposizioni nazionali e comunitarie che disciplinano tale materia, i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di deposito, purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie; devono comunque disporre di spazio sufficiente per assicurare la separazione funzionale fra le attività di lavorazione che vi sono esercitate.
5. Questi laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano, a condizione che gli eventuali odori, vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura vengano captati ed eliminati come indicato nell'art. 15.
6. I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili devono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti, in particolare vetrinette refrigerate a temperatura inferiore a 10° per la pasta fresca e a 4° per gli altri alimenti da conservarsi al freddo e riscaldate a temperatura compresa fra 60° e 65° per la conservazione a caldo; tutte le attrezzature devono essere dotate di termometro.

Art. 17 - Requisiti per cucine centralizzate

Si intendono per cucine centralizzate gli stabilimenti o i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettive in genere.

L'istituzione e la conduzione di una cucina centralizzata è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli. Le cucine centralizzate debbono possedere, in quanto applicabili, e fatte salve le disposizioni nazionali e comunitarie che disciplinano tale materia, i requisiti di cui agli artt. 15 e 16 del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente con un minimo di mq. 60.

Per un numero di pasti giornalieri superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente. Qualora l'attività della cucina sia organizzata per turni lavorativi, corrispondenti a cicli completi di produzione, confezionamento e sanificazione, il coefficiente si applica al numero dei pasti prodotti per ciclo lavorativo.

Le cucine centralizzate debbono essere dotate dei seguenti reparti e settori:

- 1.ricevimento;
- 2.stoccaggio materie prime non deperibili;
- 3.deposito vini e bibite, se del caso;
- 4.conservazione derrate deperibili;
- 5.lavaggio e preparazione verdure;
- 6.preparazione carne e pesce;
- 7.sgusciatura uova;
- 8.preparazione piatti freddi;
- 9.cottura;
- 10.confezionamento piatti;
- 11.deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- 12.deposito d'uscita e distribuzione;
- 13.lavaggio stoviglie;
- 14.deposito stoviglie pulite;
- 15.deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- 16.spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili;
- 17.servizi igienici e docce per il personale;
- 18.locale mensa per il personale (ove necessario);
- 19.ufficio amministrativo (ove necessario);
- 20.autorimessa (ove necessario).

Tutti i settori devono avere sede in locali separati così da offrire la massima garanzia igienica. I locali di cui ai punti 2 e 3 devono avere accesso dall'esterno, essere dotati di aerazione, di pavimenti lavabili, pareti intonacate e tinteggiate ed essere dotati di scaffalature e pianali sollevati da terra.

Il locale di cui al punto 4, oltre ai requisiti precedenti, dovrà essere dotato di armadi o celle frigorifere separate per la conservazione di: verdura fresca, salumi e formaggi, uova, latticini freschi, carni bovine e suine, pollame e conigli, pesci e crostacei, cibi cotti. Se del caso sarà prevista cella per lo scongelamento delle carni.

Saranno presenti inoltre armadi o celle per la conservazione dei prodotti congelati e dei prodotti surgelati. I locali di cui ai punti 5, 6, 7, 8, 9 e 10 dovranno essere dotati di lavandini e lavamani. Il locale di cui al punto 16 deve avere accesso dall'esterno ed essere collocato in modo tale che il personale, una volta cambiato d'abito, acceda direttamente in cucina. Così come i locali, anche le attrezzature e gli utensili devono essere riservati esclusivamente a specifiche lavorazioni. Le attrezzature e gli utensili devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con gli alimenti, lisci, resistenti, facilmente lavabili e disinfettabili. Deve essere disponibile idonea attrezzatura per l'abbattimento rapido della temperatura e per la conservazione dei cibi a + 60/65° C. Tutta la struttura deve essere progettata e organizzata in modo tale da rendere possibile l'applicazione del criterio "a cascata" o di "non ritorno", cioè la progressione dell'alimento, nella catena di lavorazione, da una operazione alla successiva. I titolari dell'attività devono individuare ogni processo, fase o operazione che possa rivelarsi critico per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano predisposte, applicate e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP). I mezzi per il trasporto dei pasti debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre puliti e disinfettati. Tutti i tipi di contenitori per alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo, secondo la normativa vigente.

Art. 18 - Requisiti dei depositi all'ingrosso di alimenti e bevande

I depositi all'ingrosso di alimenti e bevande devono avere:

- pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili e pareti intonacate e tinteggiate, fatte salve le particolari tipologie previste dall'art. 28 del DPR 327/80,
- protezioni antiinsetto ed antiratto alle aperture,
- almeno un servizio igienico con le caratteristiche di cui all'art. 15, e comunque almeno in numero adeguato a quanto previsto dalle vigenti normative in materia di igiene del lavoro,
- scaffalature e ripiani in materiale facilmente lavabile, in caso di merci deperibili, idonee attrezzature frigorifere, dotate di termometro; le merci devono essere mantenute:
 - non a contatto diretto col suolo o con le pareti,
 - disposte ordinatamente,
 - alle idonee temperature di conservazione.

I depositi ad esclusivo servizio degli esercizi di vendita sono soggetti alle disposizioni di cui ai successivi artt. 19 e 20.

Art. 19 - Requisiti degli esercizi di vendita

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

1. locali di deposito, esposizione e vendita di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. Il magazzino può essere ubicato in locali discosti o distanti dall'esercizio, purché sia indicato nella richiesta di nullaosta di cui all'art. 9, i magazzini distaccati dall'esercizio esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento dovranno essere regolarizzati con la presentazione al Servizio Igiene Pubblica delle relative planimetrie;
2. un vano o reparto "retro" munito di lavandino con erogazione di acqua calda e fredda e dotato di rubinetto a comando non manuale o a gomito per operazioni di lavaggio utensili ed attrezzature, qualora le dimensioni e la tipologia del vano lo consentano, sarà possibile autorizzare piccole lavorazioni quali lavaggio, assetatura, mondatura e cottura al forno di verdure, purché di limitata entità;
3. un vano per i servizi, comprendente almeno armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
4. un servizio igienico, conforme a quanto indicato all'art. 15;
5. idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;

6. un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
7. arredamento e attrezzature che consentano una facile pulizia;
8. banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di protezione verso il pubblico quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura; nel caso di esposizione tradizionale di salumi al taglio, essi dovranno essere convenientemente protetti dagli inquinamenti mediante mensola dotata nelle sponde di serpentina refrigerante;
9. banchi, armadi o vetrine refrigerati, muniti di termometro a vista, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
10. idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
11. utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti.

Per quanto riguarda gli esercizi commerciali di cui alle Tab. II, III, IV e V, si fa riferimento alle norme previste dal Regolamento di Igiene Veterinaria.

Gli esercizi commerciali che trattano marginalmente generi alimentari, quali bomboniere, sanitarie, ecc., o che trattano esclusivamente prodotti confezionati, devono essere adeguati ai requisiti del presente Art. solo in quanto necessari.

Art. 20 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione

1. Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari, devono:
 - essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
 - 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 della conduzione dell'esercizio con prodotti e modalità tali da evitare ogni rischio di contaminazione delle sostanze alimentari;
 - durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
 - al termine di ogni ciclo lavorativo 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;
 - attivare una efficace lotta contro mosche e roditori.
2. Negli stessi esercizi è vietato:
 - adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
 - tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti od altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
 - esporre all'esterno dei locali gli alimenti ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli che possono essere consumati solo dopo operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque
 - essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo;
 - effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse all'esterno dell'edificio;
 - depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
 - consentirvi l'accesso a qualsiasi animale.
3. 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 distinti e separati dai reparti di alimentari.
4. Gli stessi criteri devono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
5. I prodotti alimentari, compresi gli insaccati, e ad eccezione del pane, non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura e, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la

protezione dalla polvere e dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili; vale inoltre il disposto dell'Art. 23 del Regolamento di Igiene Veterinaria.

6. I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, devono essere riconosciuti idonei per alimenti secondo la normativa vigente.
7. E' vietato ai clienti servirsi da soli o comunque toccare con le mani le merci esposte, se non confezionate; è consentito l'autoservizio di merci sfuse solo con l'uso di guanti a perdere o altri idonei utensili che evitino il contatto diretto con l'alimento.
8. Per la vendita delle uova vale il disposto dell'Art. 28 del Regolamento di Igiene Veterinaria.
9. Negli esercizi di cui alla Tab. Ia è ammessa la vendita di carni bovine solo se pre-confezionate in contenitori sigillati all'origine, ovvero la vendita di carni non confezionate qualora in possesso dei requisiti prescritti per gli esercizi di cui alla tab. II, secondo le prescrizioni di collocazione, deposito, nonché di presentazione al pubblico dettate, a seconda dei diversi casi, dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Veterinario dell' AUSL. La vendita delle carni bovine in esercizi diversi da quelli di cui alle Tab. II e Ia, è ammessa solo se confezionata in atmosfera modificata; il titolare dell'esercizio dovrà comunicare al Servizio Veterinario ed al Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL l'inizio di tale attività di vendita.

Art. 21 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai fini dell'Autorizzazione Sanitaria di cui agli artt. 10 e 12 vengono distinti in:
 - a) Esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e bevande (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, ed esercizi similari);
 - b) Esercizi per la somministrazione di bevande, nonché di latte, di dolci, compresi i generi di pasticceria e gelateria, e di prodotti di gastronomia (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari).
2. L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola, sia tramite personale addetto che per autoservizio.
3. L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, ma in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.
4. L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite, anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione, che può avvenire sia al banco che al tavolino.
5. L'esercizio di BAR, CAFFÈ, è caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di dolci, di generi di pasticceria e gelateria, nonché dalle operazioni di preparazione di sostanze alimentari effettuabili con le attrezzature di banco, consistenti nell'approntamento di frullati, di bevande espresse, di infusi ed in altre operazioni affini, e nel trattamento di riscaldamento, o doratura o finitura nonché approntamento, di alimenti composti quali tramezzini, tartine, piadine, panini e prodotti similari.
6. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.
7. Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dagli artt. 14-15-16 e 32 o 33 del presente Regolamento, e dovrà essere ottenuta specifica Autorizzazione Sanitaria.
8. Per le operazioni di riscaldamento e approntamento di alimenti composti è richiesto un banco apposito o un locale conforme ai requisiti di cui agli articoli 14 -15 -16 a seconda dell'entità della lavorazione.

9. Gli esercizi definiti diversamente saranno di caso in caso assimilati agli esercizi di cui al punto a) o b) del presente Art., a seconda dell'entità e tipologia dell'attività svolta, in particolare potranno essere autorizzati esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure. In tali esercizi potranno essere autorizzate la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, oltre che la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronte al consumo.
10. I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
11. Gli arredi e le attrezzature devono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati.
12. Gli esercizi di cui al punto a) debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui all' art. 15, facilmente individuabili con apposite indicazioni e adeguati alle capacità ricettive dell'esercizio considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:
 - a) fino a 50 posti: 1 lavandino e 1 gabinetto
 - b) 51 - 100 posti: 1 lavandino e 1 gabinetto per le donne/1 lavandino e 1 gabinetto per gli uomini
 - c) 101 - 200 posti: 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne/ 2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini
 - d) oltre 200 posti: 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne 3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini

Per il calcolo dei posti si fa riferimento al seguente parametro: n° posti a tavola = mq. di superficie sala da pranzo / 1,20.

13. Gli esercizi di cui al punto b) devono essere muniti di un servizio igienico a disposizione del pubblico, avente i requisiti di cui all'art.15 (per la disciplina dell'esistente vale quanto previsto all'art.14).
14. Il ristorante o trattoria deve avere:
 - a) un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
 - b) un vano dispensa per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificamente per la conservazione della frutta e della verdura, o per quella degli altri alimenti deperibili.
 - c) i vani di cui ai precedenti punti 1) e 2) possono coesistere in un unico locale, devono comunque avere dimensioni sufficienti, aerati con pavimenti lavabili e pareti intonacate e tinteggiate, dotate di idonee scaffalature e piani; di norma la dispensa dovrebbe avere accesso diretto dall'esterno ed essere dislocata vicino alla cucina; possono tuttavia essere distaccati dalla sede dell'esercizio, a condizione che il trasporto delle materie prime offra sufficienti garanzie igienico-sanitarie, e che siano individuati nella planimetria allegata alla domanda di Autorizzazione Sanitaria; il provvedimento autorizzativo ne dovrà in tal caso indicare l'ubicazione. Si eviterà comunque l'attraversamento della cucina per il carico della dispensa.
 - d) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale se sufficientemente ampio. La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme deve essere non inferiore a mq. 20, e comunque rapportata alla potenzialità dell'esercizio. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna di esalazione munita dei requisiti di cui all'art. 15. I locali dovranno inoltre soddisfare i requisiti di cui alla normativa vigente in materia di laboratori di produzione di alimenti e bevande, in quanto applicabili. Dovrà in ogni caso essere prevista un'adeguata dotazione di lavamani con erogazione dell'acqua a comando non manuale né a gomito, in particolare nella zona di passaggio fra settore preparazione materie prime e gli ulteriori settori. Per gli esercizi di ristorazione esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, che svolgono attività complessivamente limitata, è consentita una superficie della cucina non inferiore a mq. 12. Dovrà comunque essere perseguito l'adeguamento della cucina al requisito di mq. 20 di superficie in occasione di globale ristrutturazione dei locali.
 - e) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un' agevole attuazione del servizio.
 - f) un servizio igienico riservato al personale, dotato dei requisiti di cui all'art. 15.
 - g) un vano o locale deposito per le attrezzature di pulizia.
 - h) Un vano o locale spogliatoio.

15. I vani di cui al comma 14 punti 6) e 7) possono coincidere con il locale antibagno di cui al punto 5) purché di dimensione adeguata e dotato di idonei armadietti e contenitori per le attrezzature di pulizia in numero sufficiente.
16. L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti al comma 14 punti 1), 2), 3), 5), 6) e 7).
17. Per gli esercizi di bar e di ristorante in cui l'attività di ristorazione è limitata al riscaldamento/fine cottura di pasti preconfezionati in laboratori regolarmente autorizzati, non sono richiesti i requisiti di cui al comma 1), 2) e 3), sempreché siano garantite adeguate modalità di trasporto, conservazione e approntamento dei pasti.
18. Per i bar sarà possibile derogare anche dai requisiti di cui al comma 14 punti 5) e 7), sempreché ogni unità di personale disponga di un armadietto a doppio scomparto, anche se non collocato in sito specifico, purché non nei locali di preparazione e somministrazione alimenti.
19. Dovrà comunque essere assicurata la disponibilità di uno spazio di lavoro per la preparazione estemporanea dei cibi autorizzati che può essere costituito, a giudizio del servizio, da:
 - a) una porzione di banco adeguatamente protetta (solo per bar);
 - b) una zona attrezzata, retrostante il banco;
 - c) un locale, anche di dimensioni inferiori al minimo previsto per la cucina, ma dotato delle caratteristiche che le sono proprie nonché un'adeguata aspirazione e smaltimento di fumi e vapori, secondo quanto previsto al precedente punto 3).
20. Gli alimenti preparati, pronti per la somministrazione, possono essere esposti in attrezzature per il libero servizio, posizionate in un idoneo settore del locale, solo se convenientemente protetti da contaminazioni esterne e, ove trattasi di alimenti deperibili a rischio microbiologico (prodotti costituiti in tutto o in parte da latte e derivati del latte, prodotti d'uovo, carni, pesce, molluschi, crostacei edibili ed altri alimenti capaci di consentire lo sviluppo rapido e progressivo di microrganismi infettanti patogeni), conservati in regime di temperatura controllata.
21. L'Autorità Sanitaria può consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale durante la stagione estiva, sia su area privata che pubblica, quando il Servizio di Igiene Pubblica esprima parere favorevole, anche se condizionato all'esecuzione degli eventuali provvedimenti che ritenga necessari e nel rispetto delle normative vigenti in materia di occupazione di suolo pubblico.

Art. 22 - Norme comportamentali per gli addetti alla manipolazione degli alimenti

Per ridurre al minimo il rischio che gli addetti alla manipolazione di alimenti possano contaminare gli stessi trasmettendo malattie per via alimentare, devono essere adottate regole di igiene personale quali:

- lavarsi frequentemente le mani, soprattutto dopo aver utilizzato i servizi igienici e aver manipolato alimenti a connaturata
- contaminazione microbica;
- mantenere l'abbigliamento di lavoro perfettamente pulito;
- evitare di portare braccialetti e anelli quando si manipolano alimenti;
- coprire le ferite e le escoriazioni con materiali impermeabili;
- usare utensili (posate, molle o altro) quando si manipolano alimenti pronti per il consumo;
- utilizzare per le operazioni di pulizia personale salviette monouso,
- evitare di tossire o starnutire vicino agli alimenti;
- non fumare nella zona di lavorazione

E' responsabilità del titolare l'Autorizzazione Sanitaria e dell'eventuale responsabile della cucina o del laboratorio garantire un'adeguata e corretta informazione e formazione in materia igienico-sanitaria al personale addetto.

CAPO III - TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

Art. 23 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto

Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- presenza di strutture che consentano un'ordinata collocazione della merce;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.

Art. 24 - Commercio su aree pubbliche

1. Per commercio su aree pubbliche si intende la vendita di merci al dettaglio e la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande effettuate su aree pubbliche o su aree private di cui il Comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, scoperte o coperte.
2. Il commercio su aree pubbliche può essere esercitato (L. 112/91):
 - a) su aree date in concessione per essere utilizzate quotidianamente dagli stessi soggetti;
 - b) su aree date in concessione per essere utilizzate solo in uno o più giorni della settimana;
 - c) su qualsiasi area, in forma itinerante.
3. Il commercio su aree pubbliche è consentito per tutti i generi alimentari, salvo i casi previsti dalla normativa vigente, purché ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. Il commercio su aree pubbliche dei prodotti di origine animale è disciplinato dal Regolamento Locale di Igiene Veterinaria.
4. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate al commercio su aree pubbliche degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nel successivo art. 26. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico.
5. Le norme prescritte per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi si applicano anche al commercio su aree pubbliche.
6. Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti idonei dal Servizio competente.
7. Sono comunque fatte salve le disposizioni previste dalla normativa nazionale vigente in materia.

Art. 25 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio su aree pubbliche

Il commercio di cui alle lettere a e b del precedente art. 24, si deve svolgere su aree pubbliche, appositamente identificate ed attrezzate dall'Amministrazione Comunale che abbiano i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento per gli alimenti esposti
- dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti; in ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
- essere, per quanto possibile, delimitate;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- essere dotata di allacciamenti alla rete elettrica ed idrica in numero adeguato, ove necessario.

Dovranno essere previsti servizi igienici per gli operatori rispondenti ai requisiti di cui all'art. 15; il numero dei gabinetti sarà calcolato sulla base del parametro indicativo di 1 ogni 25 addetti. Nel caso in cui l'area sia utilizzata permanentemente per la ristorazione, deve essere anche munita di servizi igienici per il pubblico, rapportati al flusso dell'utenza. Il commercio di cui al punto c del precedente art. 24 non può essere esercitato in aree che comportino pericolo di inquinamento per gli alimenti esposti dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti.

Art. 26 - Requisiti igienici dei veicoli usati per il commercio su aree pubbliche

I veicoli utilizzati per il commercio su aree pubbliche devono possedere i seguenti requisiti:

- pareti e tetto opportunamente coibentati con idonei materiali isotermitici e rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile;
- adeguati dispositivi di copertura protettiva dei banchi eventualmente esposti;
- banchi rispondenti alle caratteristiche di cui all'Art. 28;
- impianto per l'erogazione di acqua potabile da collegarsi all'acquedotto ovvero ad idoneo serbatoio di capacità adeguata;
- serbatoio a tenuta per le acque di scarico di capacità adeguata, ovvero condotta di scarico collegabile con la fognatura;

- impianto di erogazione di energia elettrica in grado di consentire lo svolgimento delle operazioni di somministrazione ed il funzionamento degli impianti frigoriferi; nel caso sia utilizzato generatore a motore, esso dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla normativa in campo acustico e di emissioni in atmosfera, dovrà comunque essere posizionato ad adeguata distanza dalla merce e in zona non raggiungibile dal pubblico.

Qualora si effettui produzione e/o somministrazione di alimenti, il veicolo dovrà inoltre essere dotato di:

- settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione degli alimenti, per il riscaldamento e la cottura;
- utensili e stoviglie puliti, di idoneo materiale, posti in contenitori appositi costituiti di materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, al riparo da contaminazioni esterne, è consigliato l'uso di stoviglie a perdere;
- adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili.

Art. 27 - Requisiti igienici dei banchi rimovibili usati per il commercio su aree pubbliche

I banchi rimovibili utilizzati per il commercio su aree pubbliche devono possedere i seguenti requisiti:

- banchi di esposizione e di vendita costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile;
- muniti di adeguati sistemi di protezione da contaminazioni esterne.

Tali norme non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi che devono comunque essere posti in idonei contenitori né ai prodotti non deperibili confezionati.

- gli alimenti devono essere posti ad almeno 50 cm. dal suolo.

Tali strutture non possono essere destinate alla vendita di prodotti deperibili.

E' consentita la produzione e somministrazione di alimenti non deperibili e di semplice lavorazione quali: pop-corn, croccante, zucchero filato.

Art. 28 - Requisiti igienici delle strutture fisse usate per il commercio su aree pubbliche

Per strutture fisse ai sensi del presente Art. si intendono chioschi, box o banchi prefabbricati o in muratura che occupano permanentemente l'area destinata al mercato. Devono possedere i seguenti requisiti:

- pareti e tetto ben coibentati, dotati di aperture in grado di assicurare una sufficiente aerazione dei locali;
- pavimenti e pareti rivestiti con materiale impermeabile, lavabile e senza soluzione di continuità, spigoli ed angoli arrotondati;
- banchi di vendita e di esposizione, mostre, utensili, apparecchiature, attrezzature costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;
- banchi di vendita muniti di rialzo protettivo lungo i lati prospicienti il pubblico, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli;
- allacciamento alla rete elettrica;
- allacciamento alla rete dell'acquedotto con erogazione di acqua a seconda delle necessità calda e/o fredda, con lavello munito di rubinetto a comando non manuale;
- impianti frigoriferi e di deposito adeguati alle necessità.

In caso di produzione e somministrazione di alimenti dovranno essere garantiti:

- settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione degli alimenti, per il riscaldamento e la cottura;
- utensili e stoviglie puliti, di idoneo materiale, posti in contenitori appositi costituiti di materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, al riparo da contaminazioni esterne, è consigliato l'uso di stoviglie a perdere;
- adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili.

Art. 29 - Depositi, rimesse, magazzini

Tutte le attività di cui ai precedenti articoli 26 e 27 devono essere dotate di idoneo locale da destinare a rimessa del veicolo o del banco rimovibile. Il locale, oltre a rispondere ai requisiti edilizi generali deve essere destinato esclusivamente a tale scopo. L'ubicazione della rimessa e di eventuali depositi e/o magazzini al servizio di tutte le attività di cui agli articoli 26, 27, 28 deve essere comunicata alla competente Autorità Sanitaria per la necessaria vigilanza.

Art. 30 - Fiere e sagre paesane. Festival e feste

Lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è soggetto a vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica, del Servizio Veterinario dell' Azienda USL e del Corpo di Polizia Municipale per le norme di carattere amministrativo. Le eventuali attività di produzione e somministrazione di cibi e bevande sono subordinate alla concessione di una Autorizzazione Sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario. A tali fini dovrà essere data a tempo debito comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica e al Servizio Veterinario dello svolgimento della manifestazione. Il personale adibito alla preparazione e manipolazione dei cibi deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria. Le aree, le strutture fisse, i veicoli, i banchi rimovibili, le attività di somministrazione, devono possedere i requisiti previsti ai precedenti articoli 25, 26, 27, 28.

CAPO IV - REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 31 - Caseifici e burrifici

I caseifici e burrifici devono possedere le caratteristiche stabilite dalle norme vigenti per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari. Non è consentita l'immissione al consumo di burro non sottoposto a trattamento di pastorizzazione. Per quanto riguarda la produzione di formaggio da parte degli allevatori vale quanto già previsto dal Regolamento di Igiene Veterinaria.

Art. 32 - Paste dolci, secche e fresche; trasporto e vendita

Le paste dolci per le quali la cottura in forno rappresenta l'ultimo trattamento prima della vendita, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte senza specifica autorizzazione dai laboratori di panificazione. Le paste dolci che vengono manipolate dopo la cottura, in particolare mediante farciture, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria. E' facoltà dell'Autorità Sanitaria locale proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna. Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico.

Art. 33 - Autorizzazioni Sanitarie a produrre e vendere gelati

1. Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita specifica autorizzazione.
2. E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati, a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico. La preparazione delle miscele ed il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico devono comunque essere effettuati in un locale apposito rispondente ai requisiti di cui agli articoli 15 e 16 del presente Regolamento.
3. Il trattamento termico deve essere sempre effettuato mediante idoneo pastorizzatore.
4. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con attrezzature idonee e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.
5. E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.
6. La produzione di gelati con macchine automatiche all'interno di pubblici esercizi è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria e può essere consentita solo in presenza di condizioni strutturali idonee e comunque non sul banco di vendita.

Art. 34 - Modalità di vendita dei gelati

Oltre alle norme generali contenute nell'Art. 20, per la vendita di gelati devono essere rispettate le seguenti prescrizioni. I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a -10° C in banchi frigoriferi, anche del tipo a cassone aperto per l'autoservizio da parte del cliente. Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
- tenuto ad una temperatura inferiore a 0° C, in modo da impedirne il disgelo o il rammollimento;
- distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate, in quanto applicabili, anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

Art. 35 - Cocomeraie

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita con contestuale consumo sul posto di cocomeri

e meloni, sono autorizzati dal Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica, con permesso stagionale a condizione che dispongano di:

- acqua potabile;
- tavolo a superficie intera, lavabile, per il taglio e la vendita dei frutti;
- idonei tavoli ricoperti con tovaglia lavabile per il consumo sul posto dei frutti;
- lavabo ad acqua corrente a disposizione dei clienti con distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- idonea posateria;
- campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita.

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente, e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

CAPO V - ACQUA POTABILE

Art. 36 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene Pubblica della AUSL e che non corrispondono, per quanto riguarda la captazione, prelievo, trasporto e distribuzione, a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art. 2 della legge 10/5/76 n. 319 e dalla normativa regionale di attuazione, dalla circolare del Ministero della Sanità n. 33 del 27/4/77, dal D.P.R. 515 del 3/7/82, dal D.M. 15/2/83 (G.U. 26/3/83 n. 84), dal D.P.R. n. 236 del 24/5/88 e dal D.M. 26/3/91.

Nella materia specifica, ad integrazione e specificazione della normativa vigente, valgono anche le norme riportate negli articoli seguenti.

Art. 37 - Inquinamenti delle acque destinate ad uso potabile

In caso di accertato o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, alla sorgente o canalette, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL., adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 38 - Protezione dei pozzi, delle sorgenti e delle opere di presa

La protezione di pozzi, sorgenti e opere di presa è effettuata secondo le disposizioni contenute negli artt. 4-5-6-7 del D.P.R. 236/1988. Tali disposizioni prevedono la creazione di zone di salvaguardia suddivise in zone di tutela assoluta, zone di rispetto e zone di protezione. I pozzi e le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di tutela assoluta di almeno 10 m di raggio. Tale zona, adibita esclusivamente ad opere di presa, dovrà essere recintata a cura di chi ha diritto all'utilizzo dell'acqua e sarà provvista di idonee canalizzazioni per le acque meteoriche. Sono inoltre definite per le opere di captazione pubbliche o di pubblico uso:

- zona di rispetto: aree nelle quali non devono essere presenti fonti inquinanti di qualunque natura, ed in particolare quelle previste nell'art. 6 del D.P.R. 236/88. Si tratterà di aree perimetrate nell'ambito del Piano Regolatore Comunale che detta norme specifiche, su parere del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda USL.;
- zona di protezione allargata: aree di vaste dimensioni nella quale, in relazione al regime idrologico, sono da prevedere particolari precauzioni; queste aree sono indicate nel P.R.G. che detta norme generali di protezione, su parere del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda USL.

Le opere di presa devono essere protette da ogni possibile infiltrazione di acque estranee.

Per le opere di presa di acque superficiali, il Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL., stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca e alla navigazione. L'immissione nel sottosuolo, a

qualunque titolo, di acque di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietata ad esclusione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. n.7/1982.

Art. 39 - Dotazione idrica

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento ove questo sia tecnicamente possibile. Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico dal pubblico servizio, il Sindaco, su parere dei Servizi competenti, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento, è fatto obbligo al titolare di provvedere ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica, dandone comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL.

Se si tratta di attività del settore alimenti, la periodicità del controllo deve essere semestrale.

Art. 40 - Opere di presa e cisterne

L'apparecchiatura di presa consiste, in linea di massima, in una camera di captazione dalla quale l'acqua passa ad una camera di sedimentazione; da qui, o da una camera successiva, parte la condotta per la distribuzione. Le opere di presa con le relative camere devono essere interrato, con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto, chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce e agli animali.

Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere costruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulitura e disinfezione.

Le cisterne devono essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento, almeno 10 m. da pozzi neri e 20 m. da depositi di letame; devono essere interrate e disporre di un'apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali; la cisterna deve essere contornata da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno; l'apertura per l'accesso deve essere chiusa con lucchetto. Le cisterne rivestite internamente con materiale impermeabile dovranno avere preferibilmente il fondo emisferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite.

Eventuali sfioratori di opere di presa e cisterne devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto al basso.

Art. 41 - Inattivazione e chiusura di pozzi

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel punto precedente non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico. Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo.

I pozzi non più utilizzati debbono essere disattivati secondo le seguenti norme:

- per i pozzi "tubolari" si deve provvedere alla rimozione della camicia metallica ed il riempimento va effettuato con ghiaietto fino alla falda e con calcestruzzo fino a 2 m. dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto;
- per i pozzi "a scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 m. dal piano campagna; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m. dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto.

E' comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

Art. 42 - Serbatoio negli edifici

I materiali utilizzati per la costruzione dei serbatoi negli edifici non devono determinare cessione di alcuno dei loro componenti nelle acque stoccate.

La costruzione e l'installazione di tali serbatoi deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti.

Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, fatti salvi i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del Servizio Igiene Pubblica dell'AUSL.

Art. 43 - Rete idrica interna

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovrà garantire la potabilità con opportuna manutenzione ed una gestione corretta, fornendo all'Autorità Sanitaria notizia dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati.

In particolare, qualora vengano installati impianti di addolcimento o qualunque altra apparecchiatura per il trattamento domestico delle acque potabili, debbono essere rispettate le disposizioni contenute nel D.M. 443 del 21/12/90 che comportano fra l'altro la notifica dell'avvenuta installazione al Servizio Igiene Pubblica della AUSL.

Art. 44 - Rete idrica e fognature

I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di 50 cm. dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due precedenti commi, le tubature fognarie, oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, devono essere collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, con pozzetti di ispezione distanti fra loro non più di tre metri.

La costruzione di fognature nei casi di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica. Le opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

Art. 45 - Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile

Il Sindaco, nei casi in cui sia necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL.