



COMUNE DI MASSA E COZZILE

REGOLAMENTO COMUNALE

DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E

BEVANDE

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1 Ambiti e organi di vigilanza

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

2. Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, il Dirigente della competente Unità Funzionale della A.S.L. ne ordina l'eliminazione, secondo il caso, ai titolari, delegati, institori o rappresentanti, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

Articolo 2 Provvedimenti dell'autorità sanitaria

1. Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità nei locali, e/o nelle attrezzature, e nella conduzione degli stessi, i Dirigenti delle competenti Unità Funzionali dell'A.S.L., in relazione ai relativi rischi di ordine igienico-sanitario, adottano provvedimento, ai sensi dell'art. 15 della L. 283/62 e dell'art. 22 del D.P.R. 327/80, finalizzato a:

- eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- sospensione dell'attività dell'esercizio;
- revoca dell'autorizzazione sanitaria.

2. Il provvedimento di cui sopra è adottato indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa.

Articolo 3 Irregolarità delle merci

1. Le Unità Funzionali Igiene degli Alimenti e Nutrizione e Igiene degli Alimenti di Origine Animale:

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

- quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute

pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, dispongono la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che della stessa sia stato effettuato prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;

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

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

Articolo 4 **Sequestro**

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

2. Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'articolo 20 Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e con le modalità previste dal capo II del Decreto del Presidente della Repubblica 571/82.

TITOLO II **LIBRETTO D'IDONEITA' SANITARIA**

Articolo 5 **Procedure per il rilascio e rinnovo libretto di idoneità sanitaria**

1. Il libretto idoneità sanitaria di cui all' articolo 14 della Legge 283/62 viene rilasciato o rinnovato dalla competente Unità della A.S.L., secondo protocolli emanati dalla Regione.

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

Articolo 6 **Tenuta libretto di idoneità sanitaria**

1. Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro o di utilizzo.

2. Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.

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

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

Articolo 7

Rinnovo libretto d' idoneità sanitaria

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

2. E' obbligo del lavoratore con libretto di idoneità sanitaria non in regola l'astensione dal lavoro ed è fatto obbligo al datore di lavoro inibire l'attività lavorativa da parte di qualsiasi dipendente privo di libretto d'idoneità sanitaria in regola.

Articolo 8

Accertamenti estemporanei

1. La competente Unità Funzionale dell'A.S.L. può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

TITOLO III

AUTORIZZAZIONE E IDONEITÀ' SANITARIA

Articolo 9

Autorizzazione sanitaria

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

2. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono autorizzati ai sensi dell'articolo 231 del T.U.LL.SS, approvato con R.D. 27.7.1934 n°1265, e della legge 16.6.1939 n°1112.

Articolo 10

Idoneità igienico-sanitaria

1. L'idoneità dei locali in cui si effettua esclusivamente il deposito non all'ingrosso o la vendita di alimenti e bevande, come pure l'idoneità dei locali destinati al consumo dei pasti in comunità o strutture aziendali, deve essere attestata da parte della Unità Funzionale competente della A.S.L..

Articolo 11

Domanda di autorizzazione

1. La domanda per ottenere una autorizzazione sanitaria inoltrata, alla competente Unità Funzionale dell'A.S.L., ai sensi e secondo le modalità previste dagli articoli 25 e 26 del Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 deve essere corredata dai seguenti allegati:

- pianta planimetrica dei locali, in triplice copia datata, timbrata e firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100, con indicata la superficie, l'altezza e la destinazione d'uso dei singoli locali;
- nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate;
- nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle principali apparecchiature in uso;
- relazione tecnica in triplice copia che contenga:
 - * le caratteristiche dei locali;
 - * il tipo e la funzione delle attrezzature;
 - * i metodi di conservazione degli alimenti;
 - * il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata da non oltre 90 giorni da parte di laboratorio pubblico o privato;
 - * il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - * il numero degli addetti previsti.

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

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

4. Fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, si richiama all'obbligo del rispetto del Decreto Legislativo n.155/97.

Articolo 12

Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi

Gli esercizi di cui agli articoli 9 e 10, devono rispettare i seguenti requisiti generali:

1. Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal Decreto del Presidente della Repubblica 303/56 e successive modifiche e integrazioni, fatta salva la disciplina edilizia vigente in materia di legittimazione dell'uso dei locali e fabbricati.

2. I locali destinati a servizi igienici, a spogliatoi e a deposito devono avere un'altezza minima di m. 2,40, salvo quanto previsto dal punto precedente.

3. Le superfici delle pareti dei locali destinati a lavorazione, deposito e/o vendita di alimenti e dei servizi igienici devono essere ricoperte da materiale facilmente lavabile, impermeabile, disinfettabile e di colore

chiaro fino ad una altezza non inferiore a m. 2.

4. I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale lavabile, impermeabile e disinfettabile. I pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati, qualora previsti da norme specifiche o quando ne sia ravvisata l'utilità da parte delle competenti Unità dell' A.S.L..

5. I soffitti di tutti i locali devono essere intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate.

6. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale. Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere wc o turca (latrina);

- locale precedente il locale di cui sopra (antilatrina), dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogazione di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione d'aria, con porta dotata di chiusura automatica.

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

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

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

8. Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio medesimo, per un'altezza calcolata tenendo conto della situazione edilizia circostante, al fine di evitare inconvenienti igienici. Solo nei casi di dimostrata impossibilità tecnica alla costruzione di canna fumaria o per vincoli urbanistici particolari del fabbricato, possono essere ammessi sistemi alternativi in deroga alla norma in questione, dietro parere preliminare dell'Unità Funzionale competente dell'A.S.L. circa l'idoneità del sistema proposto.

9. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 236/88 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.

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

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

11. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto.

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

12. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.

13. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o di vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in

materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Nelle zone pedonali o a traffico limitato l'esposizione potrà avvenire anche mediante contenitori con superficie facilmente lavabile sollevati da terra per un'altezza non inferiore a 70 cm. e protetti dalle precipitazioni atmosferiche mediante tende, teloni o simili.

14. E' vietata la permanenza nei locali di somministrazione o vendita di qualsiasi specie di animale, salvo i pesci d'acquario o di altri animali di volta in volta autorizzati; è altresì vietata l'introduzione di animali di qualsiasi specie nei locali destinati a preparazione/produzione e deposito di alimenti e bevande.

15. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche, limitatamente agli aspetti disciplinati dal presente regolamento, si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.

16. Gli esercizi che intendano effettuare la vendita al pubblico dei prodotti in essi preparati, prodotti o confezionati devono disporre di apposito locale, attrezzato, nel quale il pubblico possa accedere direttamente, senza transitare nei locali di lavoro o servizio.

Nell'ambito di centri commerciali, o in presenza di particolari aggregazioni di esercizi caratterizzati da una loro sufficiente contiguità fisica, i requisiti di cui al punto 6 del presente articolo ed al punto b) del successivo articolo 19 possono essere rispettati anche mediante soluzioni organizzative congiunte ma differenziate sia per i dipendenti che per gli avventori e nel rispetto della Legge 13/89.

Per quanto non previsto si rimanda ai requisiti di cui all'allegato A) del Decreto Legislativo n.155/97.

Articolo 13 **Requisiti specifici per l'attività di ristorazione**

1. L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione viene rilasciata per le seguenti attività: ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con o senza annessa preparazione di primi piatti.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

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

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

b. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.

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

c. Una superficie minima complessiva dei servizi cucina, intendendo l'insieme di quanto previsto alle precedenti lettere a) e b), così determinata:

- fino a 30 posti tavola mq. 15;
- oltre i 30 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola.

d. Un vano o un settore di raccordo tra la/le sala/e da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta, che devono essere custodite in ambiente protetto dalla polvere o da altro insudiciamento.

e. Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti, da collocare in luogo diverso da quello di lavorazione o deposito di alimenti non preconfezionati.

f. Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione, ivi compresi i reparti o settori di cui alle lettere d. e g. del presente paragrafo, non deve essere inferiore a mq. 0,70 per ciascun posto tavola.

g. Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art. 31 del Decreto del Presidente della Repubblica 327/80.

h. Servizi igienici, così come definiti dal punto 6 dell'articolo 12, a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni.

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

- Fino a 30 posti tavola: 1 servizio con un lavandino e un gabinetto.
- Fino a 80 posti tavola: 1 servizio per donne con un lavandino e un gabinetto;
1 servizio per uomini con un lavandino e un gabinetto.
- Fino a 150 posti tavola: 1 servizio per donne con due lavandini e due gabinetti;
1 servizio per uomini con due lavandini e due gabinetti.

Per gli esercizi alberghieri, con annesso servizio di ristorante per alloggiati, è sufficiente un solo servizio igienico.

L' Unità Funzionale Igiene Alimenti della A.S.L. per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata potrà esigere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

i. Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali.

Articolo 14

Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività

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

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80, dal precedente articolo 12 e dalle lettere a), b), e), g) e i) dell'articolo 13 è necessario determinare il numero massimo di pasti producibili, utilizzando i seguenti standard:

- a) numero pasti: di norma 100 pasti per ogni addetto alla preparazione;
- b) conservazione materie prime in depositi non refrigerati: $n. \text{ pasti} = \text{metri cubi} \times 100:4$;
- c) conservazione materie prime in celle frigorifero: $n. \text{ pasti} = \text{metri cubi} \times 100:2$;
- d) preparazione piatti freddi e preparazione con cottura: la superficie per linea di attività è di 1 mq. = 10 pasti;
- e) area di confezionamento: superficie per linea di attività: 1 mq. = 50 pasti;

I parametri relativi alle aree per personale e per conservazione sono riferiti a turno di lavoro. Il numero finale dei pasti autorizzati è dato dal valore più basso ottenuto dai cinque elencati.

Articolo 15 **Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione di mensa aziendale e mensa scolastica**

1. L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 283/62.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dai precedenti articoli 12 e 13, limitatamente alle lettere a), b), d), e), f), h), (se necessario i), si applicano i requisiti di cui all'articolo 14, salvo deroghe da parte della Unità Funzionale Igiene Alimenti della U.S.L. e fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale, in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

Articolo 16 **Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla ristorazione con sola preparazione di "primi piatti"**

1. Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato a:

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

2. La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti consumazione.

3. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del

Presidente della Repubblica 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. requisiti di cui alle lettere a), e), i) dell' articolo 13;
- b. cucina di superficie non inferiore a mq. 10;
- c. servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno;
- d. idonei apparecchi per la conservazione dei prodotti surgelati e sistemi di riscaldamento di tali precotti.

Articolo 17
Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria
per forno di panificazione

1. L'autorizzazione sanitaria per forno di panificazione comprende la produzione di pane e prodotti da forno.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto già specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall' articolo 12 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. locale o zona deposito di farine attrezzato con idonei pianali e grigliatura delle pareti;
- b. nel caso di forno a legna il locale deposito di quest'ultima deve essere efficacemente separato dalla zona di lavorazione;
- c. locale laboratorio di superficie non inferiore a mq. 15;
- d. per la produzione di pizza e pasticceria secca è necessario che l'esercizio disponga di distinte linee di preparazione, cottura e deposito.

Articolo 18
Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria
per pizzeria a taglio.

1 L'autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio comprende soltanto tale attività ed il titolare è autorizzato alla preparazione, cottura e vendita soltanto dei seguenti prodotti:

- pizze a taglio di vario genere;
- focacce;
- cecina;
- castagnaccio, necci.

2 Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall' articolo 12 di questo Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla preparazione di superficie non inferiore a mq. 10, attrezzato

con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;

b. requisiti di cui alle lettere a., e. ed i. del precedente articolo 13.

Articolo 19 **Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar**

1. La preparazione e somministrazione di tutti o alcuni dei seguenti prodotti (che non richiedano comunque operazioni di cottura sul posto, fatta eccezione per il semplice riscaldamento con l'uso di idonee attrezzature): panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, focacce, sandwich, insalate, salumi, formaggi, pizette surgelate, primi piatti surgelati e pasticceria surgelata, sarà autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall' articolo 12 di questo Regolamento sono necessari i seguenti requisiti:

- a) una zona di preparazione (di norma non inferiore a mq. 6) e un locale deposito dimensionati in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata;
- b) un servizio igienico a disposizione degli avventori;
- c) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande, se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna;
- d) la pasticceria, i dolci, i panini, i tramezzini, i toast ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione;
I prodotti dolcificanti utilizzati per la clientela devono essere conservati in erogatori o confezioni monodose, senza impiego del cucchiaino;
- e) una lavastoviglie;
- f) un vano o zona spogliatoio per il personale addetto;
- g) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali.

3. Gli esercizi denominati bar nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la preparazione di bevande senza manipolazione devono acquisire autorizzazione nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra tranne la lettera a., limitatamente alla zona preparazione.

Il completamento della cottura e la somministrazione di prodotti di gastronomia precotti in confezioni monodose viene autorizzata sulla base dei seguenti requisiti:

- a) apparecchi per la conservazione dei prodotti precotti alle idonee temperature;
- b) sistemi di riscaldamento che escludano l'impiego di fonti di calore a fiamma libera.

La somministrazione di tutti i prodotti può avvenire esclusivamente al banco.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di pizze e quant'altro di cui al primo comma dell'articolo 18, devono essere presenti i requisiti in esso indicati.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di pasticceria dolce e salata, di cui al primo comma del successivo articolo 20, devono essere presenti i requisiti in esso indicati.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di gelati devono essere presenti i requisiti di cui al successivo articolo 21.

Articolo 20

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata

1. L'autorizzazione sanitaria per pasticceria dolce e salata autorizza alla preparazione e alla vendita dei seguenti prodotti:

- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria dolce e salata;
- crêpes;
- prodotti assimilabili.

2. Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 ed all' articolo 12 di questo Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a mq. 15;
- b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
- c. un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- d. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali.

3. Qualora la produzione di pasticceria sia limitata alle sole crêpes, i requisiti necessari sono quelli previsti al precedente comma 2 alle lettere c), d) e dalla lettera a) del comma 2 dell'articolo 19.

Articolo 21

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per gelateria e yogurteria

1. L'autorizzazione sanitaria per gelateria autorizza alla preparazione e alla vendita di:

- gelati di ogni genere;
 - sorbetti;
 - ghiaccioli;
 - semifreddi;
- anche con basi, supporti e complementi dolci.

2. L'autorizzazione sanitaria per yogurteria autorizza alla preparazione e alla vendita di :
yogurt gelato, anche con complementi dolci.

3. Per ottenere l'autorizzazione per la produzione di gelato e yogurt-gelato, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 10;
- b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
- c. tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico e conservati e distribuiti secondo corrette norme igieniche;
- d. un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
- e. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali.

Articolo 22

Somministrazione pertinenze esterne

1. Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, deve essere rilasciato parere igienico-sanitario dall'Unità Funzionale Igiene Alimenti dell'A.S.L.. Tali pertinenze devono essere:

- a. collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;
- b. delimitate mediante recinzione con siepi fitte od altra idonea soluzione in linea con le esigenze di arredo urbano;
- c. protette dalle precipitazioni atmosferiche mediante tettoie, tende, ombrelloni o simili;
- d. con piano di calpestio costruito e rivestito in materiale lavabile;
- e. attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

2. Nelle zone prive di traffico a motore (pedonali, ecc.) non è richiesta l'osservanza del requisito di cui alla lettera b. del comma 1.

Articolo 23

Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari, escluse le macellerie e pescherie

1. Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto previsto dal precedente articolo 12, il rispetto dei seguenti requisiti:

- a. locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e, di norma, sollevati da terra di almeno 30 cm.;
- b. un vano, in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavabo dotato di acqua potabile;
- c. nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso, il cui numero deve essere proporzionato all'ampiezza dell'esercizio;
- d. un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- e. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali;

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

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

a) Attrezzature

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

b) Banchi e vetrine

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.

c) Carta per confezionare alimenti

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

I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori, o comunque in modo tale da ripararli da contaminazioni esterne.

d) Alimenti non confezionati

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse debbono essere munite di apposito cartello secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 109/92. Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti. E' consentito il prelevamento dell'ortofrutta non confezionata da parte dei clienti esclusivamente con appositi guanti monouso di materiale impermeabile, usando contenitori in distribuzione presso i banchi espositivi, senza maneggiamento o qualsiasi altra manipolazione o cernita manuale. L'esercente dovrà apporre un cartello indicante il divieto di toccare la merce senza l'uso del guanto e il comportamento da tenere.

La preparazione di panini imbottiti è ammessa qualora l'esercizio disponga di idonea attrezzatura e di spazio apposito dotato di piani di lavoro in materiale facilmente lavabile.

Articolo 24

Requisiti sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari

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

2. Per l'ottenimento della autorizzazione sanitaria, oltre a quanto previsto dall' articolo 12 del presente Regolamento sono necessari i seguenti requisiti:

a. apposito locale dotato di:

1. lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure,
2. piano cottura con idoneo impianto di aspirazione,
3. spazio attrezzato per materiale di pulizia.

b. attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.

Articolo 25

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche (rosticceria, cibi cotti da asporto)

1. L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza alla sola preparazione e vendita di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita anche negli esercizi di ristorazione di cui all' articolo 13.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. requisiti previsti alle lettere a., b., e., i. dell' articolo 13;
- b. il locale cucina, comunicante con il vano o spazio vendita, deve avere superficie minima di mq. 15;
- c. reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'articolo 31 del Decreto del Presidente della Repubblica 327/80.

Articolo 26

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di paste alimentari

1. L'autorizzazione sanitaria per pastificio comprende la preparazione e vendita di una o più delle seguenti specialità:

- pasta fresca;
- pasta secca;
- pasta all'uovo;
- pasta ripiena;
- pasta speciale.

2. Per ottenere l'autorizzazione per l'attività di produzione pasta, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall' articolo 12 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasta, di superficie non inferiore a mq 15 e comunque proporzionata alla potenzialità produttiva prevista ed alle dimensioni dei macchinari esistenti;
- b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
- c. un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti lavabili a doppio scomparto;
- d. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali.

3. Per gli stabilimenti adibiti alla produzione di prodotti a base di carne (la cui produzione settimanale è superiore alle quantità stabilite dall'articolo 49 della Legge n. 128 del 24/04/98) e di altri prodotti di origine animale i requisiti sopra elencati dovranno essere integrati, nei casi previsti dalle norme vigenti, da quanto previsto dal Decreto Legislativo 537/92 e successive modifiche ed integrazioni.

4. Qualora sia prevista anche l'attività di preparazione e vendita di specialità gastronomiche, ai requisiti sopra elencati andranno aggiunti i seguenti:

- a. requisiti indicati ai punti a., b. dell' articolo 13;
- b. locale di cucina, comunicante con il vano o spazio vendita di superficie minima di mq.15, tale locale potrà costituire un vano unico con quello destinato alla produzione pasta, di cui al punto a. del presente articolo, purché la superficie complessiva sia almeno uguale a mq. 30;
- c. un reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle preparazioni gastronomiche alle temperature previste dall' articolo 31 del Decreto del Presidente della Repubblica 327/80.

Articolo 27

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita delle carni di cui all' articolo 29 del R.D. 3298/1928

1. Per la vendita di carni oltre a quanto previsto dal precedente articolo 12, è necessaria autorizzazione sanitaria nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a. pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati;
- b. pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinie, e comunque ad almeno m. 2 di altezza;
- c. un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico;
- d. una o più celle frigorifere, in materiale lavabile disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni; tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche ed integrazioni;
- e. lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;
- f. l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- g. non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata che non sia stata sottoposta ai controlli sanitari in rapporto alla specie.

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

Articolo 28

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per piccolo laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria.

1. L'autorizzazione sanitaria di cui sopra viene rilasciata secondo quanto previsto dall'articolo 28 del Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n°15/90 e n°12/91.

Articolo 29

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati

1. Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle Leggi Regionali 21 dicembre 1992, n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30 dicembre 1993, n.105, oltre a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall'articolo 12 di questo Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

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

TITOLO IV
PREPARAZIONE E VENDITA PER COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

Articolo 30
Generalità

1. Fermo restando quanto previsto dal Decreto Legislativo 31.3.1998 n°114, dalla L.R. 9/1999 e dalla Ordinanza emanata il 2.3.2000 dal Ministero della Sanità, si indicano di seguito i requisiti igienico-sanitari per la vendita al dettaglio di prodotti alimentari, mentre per la somministrazione di alimenti e bevande trova applicazione quanto previsto al titolo III.

Articolo 31
Autorizzazione alla preparazione di alimenti su mezzi mobili

1. La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e la somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi della Legge 283/62 e Decreto del Presidente della Repubblica 327/80, fatte salve le disposizioni di cui all'art. 6 dell'Ordinanza del Ministero della Sanità del 2.3.2000.

Articolo 32
Requisiti mezzi mobili per la preparazione e la vendita

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

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

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

3. Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati, debitamente autorizzato e con i requisiti di cui all' articolo 12 del presente Regolamento, limitatamente ai punti 3, 4 e 7.

Articolo 33

Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti consentiti

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

- a. patate fritte;
- b. tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- c. tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
- d. arrostitura di carni avicole con aggiunta di aromi naturali e condimento;
- e. croccanti, zucchero filato, brigidini, bomboloni, necci;
- f. panini e toasts con l'esclusione degli ingredienti di cui all' articolo 36.

Articolo 34

Requisiti per la preparazione dei prodotti di cui all' articolo 34

1. La preparazione dei prodotti di cui all' articolo 34 è soggetta alla autorizzazione di cui all' articolo 2 della Legge 283/62 anche prescindendo dai requisiti di cui all' articolo 12 di questo Regolamento.

Articolo 35

Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti

1. E' proibita sui mezzi mobili la preparazione e trasformazione dei seguenti prodotti:

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

2. Non è ammessa l'attività di ristorazione tramite mezzi mobili.

Articolo 36

Vendita dei prodotti ittici su aree pubbliche

1. La vendita su aree pubbliche di prodotti ittici, in conformità all'art. 6 dell'Ordinanza del Ministero della Sanità del 2.3.2000, deve corrispondere ai seguenti criteri:

prodotti della pesca:

- a) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;
- b) è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purchè prodotto con acqua potabile;
- c) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nelle fognatura delle acque reflue;
- d) si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile, tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

e) il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori ed il banco caldo deve essere in acciaio inox a tenuta stagna; l'autorizzazione sanitaria, ai sensi della legge 283/62, deve essere rilasciata tenendo conto, tra l'altro, dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia;

f) è vietata sulle aree pubbliche la preparazione di prodotti della pesca; le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione, sfilettatura, possono essere effettuate nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili purchè al momento su richiesta dell'acquirente;

molluschi bivalvi vivi:

g) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili e devono essere corredati da:

- dispositivi atti a raccogliere e a smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;
- idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;
- appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità;

h) è vietata la vendita in forma itinerante di molluschi bivalvi vivi;

prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi:

i) la vendita dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attività o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti;

l) gli acquari, a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti;

m) la macellazione e l'eviscerazione deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

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

Articolo 37

Preparazione e/o somministrazione alimenti in occasione sagre, feste, mostre e fiere

1. L'autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata nel rispetto dei seguenti requisiti:

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.

2. E' consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente;

- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;

- deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;

- i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti;

- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal

- personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi;
 - le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
 - deve essere garantita, anche attraverso il ricorso ad accordi con esercizi limitrofi, la disponibilità di servizi igienici, almeno 1 ogni 80 posti tavola;
 - il locale di preparazione deve essere dotato di:
 - * frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:
 - prodotti ittici,
 - carni,
 - carni avicunicole,
 - verdure,
 - paste alimentari fresche;
 - * scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
 - * piani di lavoro lavabili;
 - * contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi, con chiusura a pedale;
 - * locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avente le seguenti caratteristiche:
 - superficie minima coperta mq. 20;
 - altezza di norma pari a m. 2,70 (ovvero m. 2,40 per allestimenti temporanei), fatte salve le deroghe previste;
 - pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo;
 - pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2;
 - idonei sistemi di protezione antiinsetto anche in sostituzione delle reti;
 - illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente;
 - un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero di addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;
 - sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfezione devono essere conservate separatamente;
 - deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione con le caratteristiche di cui al punto 6 dell' articolo 12, o almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria.
- Il tutto deve essere adeguatamente protetto da agenti atmosferici.

3. Le attività che prevedono la preparazione di prodotti di gastronomia locale di semplice lavorazione e di durata non superiore a giorni 2, possono essere autorizzate in deroga ai requisiti precedentemente descritti per il locale preparazione, previo conforme parere delle competenti Unità Funzionali della A.S.L..

Articolo 38 **Circoli**

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

autorizzazione sanitaria corrispondente.

TITOLO IV DEPOSITI ALL'INGROSSO

Articolo 39 **Requisiti dei locali**

1. I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal Decreto del Presidente della Repubblica 327/80 e dall'articolo 12 del presente Regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di aerazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi di protezione da insetti e roditori;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuità, fino ad una altezza di m. 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anche essi in materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda;
- i prodotti conservati devono essere mantenuti sollevati da terra e opportunamente distanziati dalle pareti perimetrali.

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

3. L' A.S.L. 3, in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio.

Articolo 40 **Movimento veicoli**

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

Articolo 41 **Depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carni.**

1. Relativamente a depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne, si applicano inoltre le disposizioni della normativa comunitaria.

TITOLO V DISPOSIZIONI PARTICOLARI

Articolo 42

Vendita dei funghi

1. La vendita e la commercializzazione dei funghi freschi e secchi è regolamentata dalla seguenti leggi:

- Legge n°352 del 23.8.1993,
- D.P.R. n° 376 del 14.7.1995;
- Legge regionale n°16 del 22.3.1999 e successive.

2. La vendita dei tartufi freschi e confezionati è disciplinata dalla Legge 568/70.

3. L'esercizio dell'attività di vendita su aree pubbliche dei prodotti di cui al presente punto potrà essere effettuata unicamente sull'area che sarà appositamente individuata dai competenti Uffici Comunali.

TITOLO VI

DISPOSIZIONI FINALI E SANZIONI

Articolo 43

Sanzioni

1 Per ogni infrazione alle disposizioni in materia di alimenti e bevande (L.R. 28.3.2000 n°44), ove non altrimenti previsto dalla normativa vigente, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da lire cinquantamila a lire cinquecentomila, in base alla Legge 689/81.

Articolo 44

Disposizioni finali

1. Le disposizioni contenute nel presente testo si applicano a tutti gli esercizi soggetti a nuova autorizzazione su richieste presentate dopo l'entrata in vigore del Regolamento.

2. I locali utilizzati per lo svolgimento delle attività debitamente autorizzate alla data di adozione del presente Regolamento non dovranno essere adeguati alle superfici ed ai requisiti strutturali ivi contemplati.

3 Nel caso di modifiche ai locali ed impianti, il nulla osta previsto dall'art. 27 del Decreto del Presidente della Repubblica n° 327 del 26 marzo 1980 e/o eventuale altra autorizzazione e/o attestazione, sono rilasciati ove siano migliorati i parametri delle superfici e i requisiti strutturali, rispetto alla situazione preesistente.

4. E' fatto salvo quanto previsto dalla Legge 13 del 9/1/89 e dal D.M. n° 236 del 14/6/89.

5. L'adeguamento alle norme comportamentali introdotte dal presente Regolamento deve avvenire entro 60 giorni dall'entrata in vigore dello stesso.

6. L'attribuzione alla Competenza della ASL degli atti di natura igienico sanitaria di carattere ordinario previsti dal presente regolamento è effettuata sulla base di attenta valutazione dell'evolversi della normativa nazionale e regionale in materia ed in particolare del combinato delle norme contenute nella

legge regionale 25 febbraio 2000 n. 16 e di quelle del T.U. approvato con decreto legislativo 18 agosto 2000 n. 267. Tuttavia poiché il processo interpretativo non è ancora concluso ed in attesa di pronunce dottrinali e giurisprudenziali o di direttive delle competenti autorità statali e regionali sull'argomento, i riferimenti alla competenza della Unità Funzionale dell'ASL riconducibili all'art. 4 della legge regionale 25 febbraio 2000 n. 16 si intendono effettuati alla Autorità Sanitaria competente.

INDICE GENERALE

Titolo I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1	Ambiti e organi di vigilanza.....	pag.	1
Art. 2	Provvedimenti dell'autorità sanitaria.....		1
Art. 3	Irregolarità delle merci.....		1
Art. 4	Sequestro.....		2

Titolo II LIBRETTO IDONEITA' SANITARIA

Art. 5	Procedure per il rilascio e rinnovo libretto di idoneità sanitaria.....		2
Art. 6	Tenuta libretto.....		2
Art. 7	Rinnovo libretto di idoneità sanitaria.....		3
Art. 8	Accertamenti estemporanei.....		3

Titolo III AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Art. 9	Autorizzazione sanitaria.....		3
Art. 10	Idoneità igienico sanitaria.....		3
Art. 11	Domanda di autorizzazione.....		3
Art. 12	Requisiti comuni a tutti gli esercizi.....		4
Art. 13	Requisiti specifici per l'attività di ristorazione.....		6
Art. 14	Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività.....		7
Art. 15	Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione di mensa aziendale e mensa scolastica.....		8
Art. 16	Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla ristorazione con sola preparazione di "primi piatti".....		8
Art. 17	Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per forno di panificazione.....		9
Art. 18	Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio.....		9
Art. 19	Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar.....		10
Art. 20	Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata.....		11
Art. 21	Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per gelateria e yogurteria.....		11
Art. 22	Somministrazione in pertinenze esterne.....		12
Art. 23	Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari, escluse le macellerie e pescherie.....		12

Art. 24 Requisiti sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari.....	13
Art. 25 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche (rosticceria, cibi cotti da asporto).....	14
Art. 26 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per produzione di paste alimentari.....	14
Art. 27 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita delle carni di cui all' articolo 29 del R.D. 3298/28.....	15
Art. 28 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per piccolo laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria.....	15
Art. 29 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati.....	15

Titolo IV

PREPARAZIONE E VENDITA PER COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

Art. 30 Generalità.....	16
Art. 31 Autorizzazione alla preparazione alimentari su mezzi mobili.....	16
Art. 32 Requisiti mezzi mobili per la preparazione e la vendita.....	16
Art. 33 Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti consentiti.....	17
Art. 34 Requisiti per la preparazione dei prodotti di cui all' articolo 34.....	17
Art. 35 Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti.....	17
Art. 36 Vendita dei prodotti ittici su aree pubbliche.....	17
Art. 37 Preparazione e/o somministrazione alimenti in occasione di sagre, feste, mostre e fiere.....	18
Art. 38 Circoli.....	19

Titolo IV

DEPOSITI ALL'INGROSSO

Art. 39 Requisiti dei locali.....	20
Art. 40 Movimento veicoli.....	20
Art. 41 Depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carni.....	20

Titolo V

DISPOSIZIONI PARTICOLARI

Art. 42 Vendita dei funghi.....	21
---------------------------------	----

Titolo VI

SANZIONI E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 43 Sanzioni.....	21
Art. 44 Disposizioni finali.....	21