



COMUNE DI SCANDIANO

PROVINCIA DI REGGIO NELL'EMILIA

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE TIT. IV°

Il presente regolamento:

- 1) E' stato approvato con deliberazione di C.C. n. 6 del 25/01/2005 pubblicata all' Albo Pretorio dal 11/02/2005 al 26/02/2005 rep. N. 147 senza che siano pervenute osservazioni o richiami;
- 2) E' diventato esecutivo il 22/02/2005

TITOLO IV°
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

4.1. DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Vigilanza, prevenzione e informazione

I Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica, secondo le rispettive competenze, effettuano attività di prevenzione mediante la vigilanza igienica della produzione, fabbricazione, lavorazione, magazzinaggio, trasporto, distribuzione, commercio e all'importazione dei prodotti alimentari, compresi gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare promuovendo nel contempo interventi di educazione/informazione sanitaria degli addetti e dei consumatori.

La vigilanza igienica è svolta, inoltre, su:

- gli additivi alimentari, le vitamine, i sali minerali destinati ad essere venduti in quanto tali;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti di cui sopra.

L'attività di vigilanza sui prodotti alimentari ha lo scopo di assicurare la loro conformità alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali.

4.1.2. Controlli, ispezioni ed accertamenti

L'attività di vigilanza si espleta mediante controlli consistenti in una o più delle seguenti operazioni:

- a) l'ispezione;
- b) il prelievo dei campioni;
- c) l'analisi dei campioni;
- d) il controllo dell'igiene del personale;
- e) la verifica delle modalità produttive;
- f) l'esame del materiale scritto, dei documenti e dei sistemi di verifica e autocontrollo adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

Le ispezioni riguardano:

- **le condizioni igieniche e le modalità d'uso degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto, dei locali e delle strutture;**
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione dei prodotti alimentari nonché, i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- i procedimenti di sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- i procedimenti tecnologici, i mezzi e le modalità di conservazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- la documentazione relativa all'autocontrollo e alla rintracciabilità del prodotto.

4.1.3 Modalità d'esecuzione delle ispezioni

Il personale addetto alla vigilanza esegue i controlli senza preavviso e solo dopo essersi qualificato e fatto riconoscere a mezzo tessera di servizio.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi ai controlli e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi li effettua 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.

Per ogni atto ispettivo dovrà essere redatto apposito verbale di ispezione riportante l'attività svolta ed a richiesta dell'interessato i suoi eventuali rilievi.

Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

4.1.4 Campioni regolamentari e di saggio

I campioni prelevati per le analisi di laboratorio dagli organi di controllo 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.

E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge.

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

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, all'interno dei piani mirati di lavoro su determinati generi alimentari;
- come indagine conoscitiva sui processi produttivi dei singoli prodotti e quindi su substrati non direttamente destinati al consumo.

4.1.5. Verbale di prelevamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

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.

4.1.6. Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, carenze dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio o di parte di esso, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria.

In ottemperanza a norme specifiche i servizi potranno emettere adeguate prescrizioni atte ad eliminare carenze relative ai locali alle attrezzature o alle metodologie produttive.

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

4.1.7 Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza:

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengono inopportuno lasciarla in libera disponibilità del detentore, durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce è nociva, ne propongono al Sindaco, la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- quando accertino 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, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti servizi di vigilanza.

4.1.8 Del sequestro

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto eccezionalmente anche per gli arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati.

Il sequestro, quando effettuato dagli agenti accertatori, dovrà essere confermato dall'Autorità competente così come previsto dalla vigente normativa.

Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può anche essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda ad informativa di reato, dell'Autorità Giudiziaria.

4.1.9 Del dissequestro

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria sentito il parere dei servizi competenti può disporre il dissequestro.

4.1.10. Apertura di esercizi di vendita al dettaglio

L'Autorità Sanitaria in occasione d'apertura, subentro, ampliamento, modifica o trasferimento di:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche e/o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;

può richiedere al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e/o Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, la verifica della idoneità igienica dei locali e della rispondenza ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

4.1.11 Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e/o Veterinario, per le rispettive competenze.

4.1.12 Modalità per il conseguimento dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, previsti dai punti precedenti del presente Regolamento, compilate su carta bollata, vanno indirizzate al Sindaco del Comune dove ha sede l'attività e devono indicare:

- a) per qualsiasi tipo di esercizio:
 - 1) nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
 - 2) ubicazione;
 - 3) indicazione dei generi merceologici prodotti e venduti;
 - 4) termine previsto per l'approntamento dei locali;
 - 5) tipo di approvvigionamento idrico;
 - 6) sistema di smaltimento rifiuti solidi;
 - 7) sistema di smaltimento rifiuti liquidi;
 - 8) la descrizione dei sistemi di esalazione dei fumi e vapori derivanti da eventuali cotture di alimenti;
 - 9) sistemi di conservazione degli alimenti;

- b) Per i laboratori di produzione oltre alle indicazioni di cui al precedente punto è necessario indicare anche:
 - 1) il tipo di lavorazioni che si intendono effettuare;
 - 2) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
 - 3) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
 - 4) descrizione degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dai seguenti allegati:

- 1) Per qualsiasi tipo di esercizio:
 - pianta planimetrica dei locali, in triplice copia, firmata dall'interessato e/o da un tecnico iscritto all'Albo Professionale in scala 1:100. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda con la destinazione d'uso degli stessi, dei singoli settori quando previsti e del lay-out distributivo degli impianti e delle attrezzature installati;
 - relazione descrittiva, in duplice copia, a firma del tecnico incaricato o dal richiedente, delle caratteristiche dei locali, del tipo e funzione dell'attrezzatura e degli impianti installati;

- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg.;
- certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità Sanitaria competente;
- relazione tecnica degli impianti di climatizzazione e/o condizionamento eventualmente installati;
- relazione relativa ai sistemi utilizzati per l'eliminazione di eventuali fumi e vapori di cottura;
- copia del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs 155/97.

2) Per laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti è necessario allegare:

- relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione (ciclo di lavorazione dalla materia prima al prodotto finito) e redatta da un tecnico abilitato o dall'interessato.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche.

L'Autorità Sanitaria richiederà ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Veterinario del ASL secondo le rispettive competenze di emettere parere in merito alla idoneità igienica degli esercizi per il rilascio della autorizzazione.

Le necessarie spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate dall'ASL direttamente agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

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

4.2.1 Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da leggi e Regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande debbono essere conformi ai requisiti igienico sanitari stabiliti dal D.P.R. 327/80, dal D.Lgs. 155/97 e dal presente Regolamento.

Gli esercizi esistenti hanno l'obbligo di adeguarsi alle suddette prescrizioni, alla prima modifica strutturale dei locali sede di esercizio.

Tutti gli Esercizi Pubblici devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici dal pubblico (all'interno dei locali o quantomeno nelle immediate vicinanze).

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 2 dal suolo ed essere costituiti da uno o più vani latrina e da un vano anti-latrina dotato di lavandino con erogatore di acqua non azionabile manualmente, distributore automatico di sapone e un sistema igienico per l'asciugatura delle mani. Tutti i servizi igienici devono essere collegati ad un buon sistema di scarico dei liquami.

L'areazione dei servizi igienici può essere conseguita mediante finestrino apribile all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un impianto di areazione meccanica che, opportunamente temporizzato, assicuri almeno tre ricambi d'aria/ora oppure un impianto di aerazione

meccanica collegato all'interruttore della luce del wc capace di assicurare, per ogni utilizzo del servizio, un ricambio d'aria completo.

I sistemi di aerazione devono essere installati in maniera tale da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti e sostituiti.

I laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione, confezionamento e vendita di alimenti e/o bevande devono essere di norma muniti di servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto.

Nelle scuole, nelle strutture ospedaliere ed assistenziali, nelle aziende dove il personale è impiegato in differenti settori di attività, per gli addetti alla preparazione dei cibi dovrà essere riservato un servizio igienico esclusivo.

Tutti gli esercizi autorizzati debbono essere approvvigionati con acqua potabile.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anziché a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che il titolare dell'esercizio provveda almeno annualmente ad un controllo chimico-batteriologico dell'acqua utilizzata al fine di accertare il mantenimento nel tempo dei requisiti di potabilità e di idoneità per il consumo umano e per l'uso alimentare.

L'acqua non potabile utilizzata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti l'uso alimentare deve essere distribuita con condotte e/o tubature separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di distribuzione dell'acqua potabile.

I titolari di esercizi o laboratori, o il responsabile dell'approvvigionamento idrico sulla cui rete idrica sia stato installato un impianto di addolcimento o di trattamento delle acque destinate al consumo umano, devono notificarne l'avvenuta installazione al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione territorialmente competente.

Nei locali dove i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati i pavimenti e le pareti dei muri devono essere mantenute in buone condizioni, essere facili da pulire ed ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino all'altezza di almeno 2 mt. dal piano di calpestio.

I soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.

Le finestre e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia.

Le porte devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e se necessario disinfettabili.

4.2.2 Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale e debbono inoltre rispondere, ai requisiti igienico - edilizi sull'igiene del lavoro.

I laboratori debbono avere un'altezza non inferiore a mt. 3,00. Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a mt. 2 di altezza.

Tali laboratori, qualora producano fumi ed esalazioni moleste, fatte salve eventuali autorizzazioni specifiche per emissioni in atmosfera, possono essere autorizzati ex L. 283/62, a condizione che siano dotati di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi ora ed un adeguato allontanamento dei fumi e/o vapori ed una lieve costante depressione tale da impedire il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

Gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a 1 mt .

I laboratori di produzione artigianale di pasticceria, gastronomia, pasta fresca dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq. 20 e qualora privi di deposito, non inferiore a mq. 32.

I depositi materie prime ad essi annessi dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq. 12.

Per le gelaterie artigianali la superficie complessiva del locale laboratorio ed eventuale deposito materie prime non dovrà essere inferiore a mq. 20.

Nei centri storici, nelle aree interessate da Piani di Valorizzazione Commerciale e negli edifici di valore storico-culturale, limitatamente a piccoli laboratori artigianali inseriti in edifici di valore storico e culturale, è consentita un'altezza non inferiore a mt. 2,70 al piano terra o superiori.

Nei medesimi edifici, i locali destinati a deposito e servizi potranno avere un'altezza non inferiore a mt. 2.20, comunque da non destinarsi alla produzione e manipolazione degli alimenti e possiedano i requisiti necessari per l'uso specifico a cui sono destinati.

4.2.3 Requisiti per centri produzione pasti

Si intendono per centri di produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione e destinati al consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

I centri di produzione pasti debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui al punto 4.2.1 e punto 4.2.2 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. 50.

Per un numero di pasti giornalieri superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

I centri di produzione pasti debbono essere dotati dei seguenti locali e/o settori:

- ricevimento materie prime;
- dispensa o magazzino attrezzati per la conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione pasti;
- settori distinti per il lavaggio e manipolazione delle verdure, il lavaggio e la manipolazione delle carni e la cottura;
- confezionamento piatti.
- deposito per materiali destinati al confezionamento e il trasporto dei piatti preparati;
- zona di uscita e di carico per il trasporto;
- settore per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature in uso;
- deposito materiali utilizzati per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
- spogliatoio per il personale addetto con armadietti individuali lavabili a due comparti e con tetto spiovente
- W.C. e docce in numero adeguato al personale;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo.

Tutti i locali e i settori devono essere separati e sufficientemente ampi in modo da:

- evitare l'ingombro dei materiali e delle attrezzature installate;
- consentire adeguati spazi di lavoro del personale;
- offrire la massima garanzia igienica durante tutte le fasi delle lavorazioni.

I settori adibiti alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti, possono essere compresi nel medesimo locale, purché sia garantita la separazione tra i circuiti "sporco-pulito" delle varie derrate alimentari e dei materiali in modo da evitare eventuali "contaminazioni crociate" tra gli alimenti.

I mezzi e/o i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati debbono garantire il mantenimento di condizioni adeguate di temperatura di conservazione durante tutta la durata del trasporto e, se del caso essere dotati di dispositivi di controllo della temperatura.

Se i veicoli sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti per impedire il rischio di "contaminazione crociata". In questi casi è necessario provvedere a pulire i mezzi tra un carico e l'altro.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale riconosciuto idoneo per il contatto con gli alimenti e, quando previsto, recanti apposito contrassegno.

4.2.4 Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere (oltre ai requisiti previsti dagli art. 30 e 31 del D.P.R. n. 327/1980 e dal DLsg. 155/97):

a) locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio.

La dispensa o il magazzino di norma sono direttamente collegati, ma possono essere ubicati in locali nelle immediate vicinanze dell'esercizio;

b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui al precedente punto 4.2.2 compresi i requisiti specifici per locali ubicati nei centri storici, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione confezionamento di alimenti per la vendita diretta;

c) un vano di servizio, comprendente almeno:

- zona spogliatoio con armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;

- un lavandino con acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale;

- di distributore semiautomatico di sapone;

- di asciugamani monouso con relativo raccogliitore o ad aria calda e un servizio igienico per il personale addetto;

- quando la superficie dell'area di vendita supera i 250 mq. di norma dovrà essere disponibile un servizio igienico per il pubblico fruibile anche dal portatore di handicap oltre a quelli riservati all'uso esclusivo del personale.

d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;

e) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;

f) arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;

g) banco di vendita con ripiano di materiale privo di soluzione di continuità, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di idonea protezione 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;

h) banchi - armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;

i) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;

l) utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

Negli esercizi di vendita per prodotti alimentari esposti occorre apporre le indicazioni previste dalle apposite normative riferite alla presentazione del prodotto al fine della corretta informazione del consumatore.

4.2.5 Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria vengono distinti in:

A) Esercizi di Ristorazione Classica caratterizzata da ciclo completo di preparazione e somministrazione pasti.

B) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande “tipo brasserie” con manipolazione limitate. In tali esercizi è possibile autorizzare il porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure, la preparazione e la somministrazione di panini caldi farciti, insalate, piatti a base di salumi e formaggi, il rinvenimento o la cottura di prodotti gastronomici e di pasticceria già preparati anche surgelati, la cottura di paste e riso da condire con sughi preconfezionati. Tutti i prodotti serviti debbono essere stati preparati presso laboratori autorizzati.

C) Esercizi annessi a produzioni artigianali di focacceria, pizzeria d'asporto, piadineria e panineria con kebab con somministrazione limitata alla produzione propria e alle bevande.

D) Esercizi a prevalente somministrazione di bevande compresi gli alcolici e di panini e affini, pasticceria dolce e salata, autorizzati per eventuale finitura e cottura di brioches surgelate in forno senza manipolazione.

E) Attività di ristorazione con sistema catering.

F) Somministrazione di alimenti e bevande in salumeria. Si tratta di pubblici esercizi annessi ad attività di vendita di alimentari ove la somministrazione sul posto è limitata ai prodotti venduti.

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, etc.) siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dal punto 4.2.1 del presente Regolamento.

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.

Nei centri storici, nelle aree interessate da Piani di Valorizzazione Commerciale e negli edifici di valore storico-culturale, limitatamente alle piccole realtà di ristorazione, le sale di somministrazione possono avere una altezza non inferiore a mt. 2,70, possono inoltre essere realizzate in locali interrati o seminterrati purché raggiungano un'altezza media di m 2,70. In tali locali dovrà essere garantita una sufficiente areazione ed una giusta condizione microclimatica mediante impianto di condizionamento inoltre dovranno essere realizzate agevoli vie di fuga proporzionate alla capienza dei locali.

Nei medesimi edifici, i locali destinati a deposito e servizi potranno avere un'altezza non inferiore a mt. 2.20, comunque da non destinarsi alla produzione e manipolazione degli alimenti e possiedano i requisiti necessari per l'uso specifico a cui sono destinati.

Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati per numero a alla capacità ricettiva dell'esercizio e rispondenti ai requisiti previsti al punto 4.2.1. del presente regolamento. Negli esercizi di nuova attivazione o già esistenti sottoposti a rilevanti modifiche e ristrutturazioni, deve essere realizzato almeno un servizio igienico accessibile ai disabili ed opportunamente attrezzato.

A) Esercizi di ristorazione classica.

Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati per numero alla capacità ricettiva dell'esercizio, così come indicato dal seguente schema:

- a) fino a 50 posti: 2 servizi igienici differenziati per sesso con rispettiva antilatrina con lavabo.
- b) da 51 a 150 posti: 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con lavabo e 2 servizi igienici.
- c) oltre 150 posti: 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con almeno 2 lavabi e 3 servizi igienici.

Per tutti i casi sopra elencati almeno uno dei servizi igienici dovrà essere privo di barriere architettoniche ed adeguatamente attrezzato per portatori di handicap.

Il RISTORANTE o TRATTORIA deve avere:

- 1) un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere di almeno mq 12 ridotti a mq.9 nei centri storici, nelle aree interessate da Piani di Valorizzazione Commerciale e negli edifici di valore storico-culturale;
- 2) 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 specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
- 3) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione alimenti e cottura collocati 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 non può essere comunque inferiore a mq. 20 ampliabile nei locali con posti a sedere superiori ai 50 di un parametro pari a mq 0,25 per ogni posto eccedente. Tale parametro potrà essere modificato a seconda delle caratteristiche del locale, possibilità di turnazione della clientela, possibilità di utilizzo di spazi esterni nel periodo estivo. Il settore o locale lavaggio non è da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina.

La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione opportunamente dimensionata e collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio;

- 4) nelle realtà a produzione rilevante, un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- 5) un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e di quelli puliti.

- 6) 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; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola; almeno un settore della sala dovrà essere fruibile da parte di persone con ridotte o impedito capacità motorie.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente dimensionati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

Eventuali strutture anche in materiale leggero chiudibili e riscaldabili potranno essere utilizzate per la somministrazione soltanto dopo specifico aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria.

B) Requisiti igienico sanitari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande "tipo brasserie" con manipolazioni limitate a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.

Gli esercizi devono avere dimensioni, arredamento ed attrezzatura adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati e in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire la idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;
- deposito bevande e materie prime;
- laboratorio con superficie minima di metri quadri nove aumentabili in base all'attività produttiva, dotato di idoneo ricambio d'aria e attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, attrezzature per il riscaldamento (qualora siano installati impianti che lo prevedano dovrà essere prevista idonea finestratura, i fumi e i vapori dovranno essere cacciati mediante cappa aspirante con emissione oltre il tetto), altre attrezzature necessarie all'attività;
- almeno 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico. I servizi igienici dovranno essere in numero maggiore e differenziati per sesso a giudizio del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione per le attività di maggior rilevanza qualora si determinino le condizioni d'uso della clientela analoghe a quelle definite alla lettera A del presente articolo.

C) Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo "esercizi a produzioni artigianali".

I laboratori di produzione artigianale con vendita diretta che intendono somministrare i loro prodotti unitamente a bevande possono essere sanitariamente autorizzati purché oltre ai requisiti propri del laboratorio di produzione di al siano in possesso dei seguenti requisiti:

- un laboratorio di almeno mq 20 di superficie munito delle necessarie attrezzature per la produzione e dove è ricavata mediante separazione strutturale o funzionale una zona lavaggio stoviglie utilizzate per la somministrazione dei cibi e delle bevande. Detta area dovrà di minima comprendere un lavello, un piano di lavoro ed un lavastoviglie che raggiunga temperature sufficienti a garantire la disinfezione dei materiali utilizzati;
- un locale deposito materie prime o cantina di almeno 12 mq. per lo stoccaggio delle bevande e delle materie prime;
- nella sala di vendita o somministrazione dovrà essere allestito un banco di mescita e apposite armadiature per il contenimento delle stoviglie pulite e delle altre attrezzature necessarie per il servizio al tavolo;
- una saletta di somministrazione o un'area separata anche mediante elementi di arredo dalla zona vendita di dimensioni superiori a mq 10 ed inferiore a mq 30;
- un servizio igienico a disposizione del pubblico fruibile da portatori di handicap ed un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla produzione. Detti servizi dovranno essere dotati di antilatrina autonoma ed adeguatamente attrezzati come previsto al punto 4.2.1. del presente regolamento.

D) Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo "esercizi a prevalente somministrazione di bevande e di panini ed affini, pasticceria".

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione e muniti di termometro per il controllo della temperatura interna;
- un locale deposito per gli alimenti e le bevande;
- un servizio igienico con le caratteristiche previste al punto 4.2.1 da destinarsi anche al pubblico.

Gli esercizi che effettuano il rinvenimento o cottura di prodotti di pasticceria surgelati senza manipolazione dovranno disporre di un locale di almeno mq. 4 attrezzato con piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, frigorifero, congelatore, forno e/o piastre elettriche per il riscaldamento dei prodotti.

Non sono consentite attrezzature non strettamente attinenti all'attività (ad esempio friggitrici, fornelli, cuocipasta).

E) Attività di ristorazione con sistema catering

In questo settore rientrano le attività di ristorazione allestite in locali distanti da quelli di preparazione, per cui è necessario effettuare un trasporto dei cibi con automezzi. Tali allestimenti possono avere carattere occasionale in occasione di particolari manifestazioni (ad esempio sagre, feste popolari, celebrazioni), o continuativo (ad esempio mense aziendali, scolastiche, di comunità, servizio alberghiero di strutture assistenziali o sanitarie). In merito alle attività occasionali di somministrazione possiamo distinguere:

1. a carattere privato quando organizzate dal singolo cittadino in occasioni di particolari ricorrenze riferite al medesimo o ai familiari. La partecipazione è subordinata ad un invito di tipo personale (ad esempio banchetti di nozze, battesimi, anniversari);
2. a carattere pubblico quando l'accesso è aperto indistintamente a tutta la popolazione anche senza pagamento del prodotto e del servizio;

L'attività di somministrazione a mezzo catering di cui al punto 2 del precedente comma, quando non viene organizzata all'interno di pubblici esercizi, nonché le attività di tipo continuativo, sono comunque equiparabili ad attività a carattere pubblico e sono soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2.L.283/62 e rilasciata dall'Autorità Sanitaria locale previo parere del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

Dove si somministrano cibi con sistema catering occorrono di minima i seguenti requisiti finalizzati a garantire la sicurezza ed il confort del consumatore:

- un locale appositamente attrezzato di lavello con acqua corrente calda e fredda,
- attrezzature per la conservazione in caldo e/o in refrigerazione dei prodotti,
- eventuali attrezzature per il riscaldamento o il completamento della cottura,
- banco di distribuzione o piano di lavoro per la porzionatura dei cibi.
- il lavaggio delle stoviglie potrà essere effettuato presso la sede di somministrazione se è allestito un'area di lavaggio debitamente attrezzata di lavastoviglie in grado di garantire la completa sanificazione. Il lavaggio potrà essere effettuato anche presso l'impresa di catering.

L'impresa di catering dovrà:

- fornirsi presso laboratori autorizzati ai sensi della L. 283/62 propri o di terzi e disporre di automezzi idonei al trasporto dei cibi tanto da garantirne la protezione dagli agenti esterni e la adeguata temperatura di mantenimento;
- possedere un deposito sufficientemente ampio per contenere in modo ordinato tutte le attrezzature necessarie all'allestimento dei banchetti;
- disporre di apposito locale lavaggio attrezzato di lavastoviglie in grado di garantire la completa sanificazione.

F) Somministrazione di alimenti e bevande in salumeria. Si tratta di pubblici esercizi annessi ad attività di vendita di alimentari ove la somministrazione sul posto è limitata ai prodotti venduti.

Gli esercizi devono fornire al pubblico i prodotti alimentari con le stesse modalità e confezioni utilizzate per la vendita al minuto. Tutto il materiale fornito per la consumazione dei prodotti alimentari dovrà essere monouso.

L'esercente dovrà fornire solamente attrezzature per la consumazione sul posto quali: tavoli e sedie. La consumazione dei prodotti alimentari dovrà essere svolta in superfici diverse da quelle in cui si svolge la vendita al minuto, e dovrà assicurare una dimensione di almeno mq.1,20 per ciascun posto a tavola con un limite massimo di n. 25 posti. Nell'esercizio dovrà essere presente un servizio igienico con le caratteristiche previste al punto 4.2.1 da destinarsi al pubblico accessibile senza che si debbano attraversare zone non accessibili alla clientela quali banchi di vendita o laboratori.

Aree utilizzate per la somministrazione nel periodo estivo

Durante la stagione estiva l'Autorità Sanitaria Locale può consentire a richiesta dei titolari di ristoranti e bar di collocare tavoli o tavolini all'esterno del locale purché siano garantiti i seguenti requisiti:

- l'area di somministrazione deve essere delimitata mediante fioriere o pannelli in modo che sia interrotto il transito dei passanti,
- di norma le aree di somministrazione dovranno essere realizzate lontano da strade o piazze ad alta intensità di traffico automobilistico, diversamente dovranno essere protette mediante siepi o pannelli di altezza non inferiore a m 1,8,
- l'area dovrà essere pavimentata senza soluzioni di continuità in modo che possano essere facilmente asportati i residui di cibo e altri rifiuti,
- per le somministrazioni estive degli esercizi di tipo A,B,C del presente articolo dovrà essere allestita la copertura dell'area mediante strutture anche amovibili in modo che durante il consumo, i cibi ed i tavoli apparecchiati non possano essere lordati dalle deiezioni dei volatili.

Il titolare del pubblico esercizio dovrà dichiarare l'esistenza dei requisiti sopra elencati all'atto della richiesta ai preposti uffici comunali.

4.2.6 Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita e somministrazione

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari, debbono:

- 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 trattamento di disinfezione e di disinfestazione con mezzi efficaci e non alteranti i generi alimentari, in relazione alle caratteristiche dei prodotti ed alla conduzione dell'esercizio ;
- le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad un razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale simile;
- i locali e le attrezzature e gli utensili al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti con la massima cura in modo da evitare eventuali contaminazioni anche da parte di agenti esterni;
- deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria in modo da evitare la formazione di condensa o muffe indesiderabili sulle superfici.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibire gli spazi ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- l'ingresso ad animali domestici e di affezione;
- tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta di ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a rendere riutilizzabili.

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati, preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura. Tali merci dovranno essere poste ad almeno cm. 50 dal piano stradale, riparate dai raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto.

Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio al camminamento pedonale o siano esposte ad inquinamento da intenso traffico stradale.

Le merci debbono essere tenute in reparti e settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei.

I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti o separati dai reparti di generi alimentari.

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura o senza preventivo lavaggio debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi coperti con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, conservati ad adeguata

temperatura, debbono essere inoltre distribuiti con pinze, palette, forchette o simili evitando il contatto diretto con le mani e vietandone l'autoservizio.

I fogli di carta od altro materiale usato ad avvolgere gli alimenti, in contatto immediato con questi, debbono recare l'indicazione prevista dalla vigente normativa per i contenitori di alimenti.

E' vietato al pubblico toccare con le mani le merci esposte non precedentemente preincartate o confezionate; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra: Nei negozi o nei reparti di ortofrutta è consentito autoservirsi da parte della clientela munita di guanto a perdere prelevato da apposito distributore di cui deve essere dotato il negozio o il reparto.

E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante.

E' tassativamente vietato inumidire le dita con saliva prima di manipolare carta od altri supporti destinati al contatto diretto (confezionamento, ecc...) con alimenti e affini, soffiare sui margini dei fogli di carta per separarli allo stesso fine; è vietato il maneggio promiscuo di denaro e sostanze alimentari.

La presente regolamentazione integra a tutti gli effetti quanto definito dall'allegato I del DL.26/05/1997 n.155 .

4.2.7 Preparazione e somministrazione di cibi e bevande in occasione di feste popolari, fiere, sagre paesane e festival.

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, esposizioni, raduni e simili aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria temporanea, rilasciata dall'Autorità Sanitaria locale previa verifica da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione, del rispetto di requisiti igienici degli impianti e delle attrezzature installati al fine di evitare rischi per la salute degli avventori.

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

- il banco di distribuzione ed i tavoli per la somministrazione devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile;
- i prodotti alimentari devono essere conservati alle giuste temperature con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque usate devono essere smaltite possibilmente in fognatura o in assenza, smaltite in maniera ritenuta idonea;

- deve essere garantita la disponibilità di servizi, possibilmente differenziati per sesso, ad uso esclusivo del pubblico e di altri ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari. Il numero di servizi sarà di volta in volta proporzionato all'entità della manifestazione;
- deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

2) Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto :

- un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza, nel quale prevedere spazi distinti per la mondatura, la pezzatura, la cottura cibi, la preparazione delle carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti ecc.

Detto locale o spazio deve inoltre avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
- pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
- idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
- idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie e in maniera separata delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
- idoneo contenitore per i rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.
- un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria temporanea per le attività di cui al presente articolo devono essere inviate a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza del singolo interessato all'Autorità Sanitaria Locale con congruo anticipo e, comunque almeno sette giorni prima dell'inizio dell'attività in modo da consentire ai Servizi di Igiene degli Alimenti l'istruttoria delle pratiche e devono contenere i seguenti dati e/o allegati:

- nome e dati anagrafici del responsabile
- ubicazione della manifestazione;
- indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- durata della manifestazione;
- indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- disponibilità dei servizi igienici;
- numero e generalità delle persone addette;
- descrizione dei locali e delle attrezzature;
- indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- indicazioni dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione della sostanza alimentare;
- le modalità di autocontrollo adottate in ottemperanza al Dlvo 155/97.

Il SIAN ricevuta la documentazione provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture .

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, il servizio suddetto specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni ritenute utili.

4.2.9 Requisiti dei distributori automatici di alimenti e bevande.

I distributori automatici di alimenti e bevande debbono corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa nazionale e regionale vigente.

La comunicazione dell'installazione dei distributori automatici prevista dall'art. 32 del D.P.R. 327/80 deve essere integrata con la menzione della Ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi e la dichiarazione del tipo di approvvigionamento idrico; in caso di mancato allacciamento alla rete dell'acquedotto deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua di pozzo utilizzata, con data non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione.

4.3. TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.3.1 Requisiti igienici dei mezzi di trasporto.

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

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

I mezzi, quando trasportano prodotti da conservare in regime di refrigerazione, congelamento e surgelazione, devono garantire costantemente l'idonea temperatura e disporre di sistemi di rilevazione della medesima facilmente visibili.

4.3.2 Vendita su aree pubbliche

E' considerato commercio su aree pubbliche il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico in forma girovaga con l'ausilio di attrezzature mobili e che può essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorità Comunali.

Il commercio o le attività di preparazione su aree pubbliche in posto fisso è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione.

Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti igienicamente idonei dal Servizio competente.

I requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e somministrazione su aree pubbliche di generi alimentari sono fissati dall'Ordinanza Ministeriale del 03.04.2002 e successive disposizioni regionali.

4.3.3 Caratteristiche delle aree pubbliche destinate al commercio

L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche a posto fisso, oltre a rispettare quanto previsto dall'O.M.03.04.2002 e successive disposizioni regionali, deve possedere i seguenti requisiti:

- **essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazione dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti**
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile e di corrente elettrica collegabili agli impianti di refrigerazione per i prodotti alimentari deperibili;
- essere dotata di un congruo numero di contenitori per i rifiuti solidi dotati di coperchio a tenuta e a chiusura automatica;

- avere pavimentazione dotata di adeguata pendenza in modo da convogliare le acque meteoriche verso i sistemi di raccolta.

4.3.5 Attività di preparazione e somministrazione alimenti in chiosco

Fatto quanto previsto dall'OM 03.04.2002 e successive disposizioni regionali, i chioschi permanenti adibiti alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande, devono essere, per quanto possibile, posizionati lontano da fonti inquinanti, dotati di acqua corrente potabile, servizio igienico per il personale ed idoneo sistema di smaltimento delle acque luride.

Il locale di vendita, l'eventuale laboratorio di produzione/lavorazione alimenti, le attrezzature devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le attività di frittura e cottura sono consentite all'interno dei chioschi soltanto quando posizionate in modo tale che le esalazioni non possano creare fastidi.

4.3.6 Cocomeraie

L'apertura dei tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita e somministrazione di cocomeri e meloni a fetta, è autorizzata dall'Autorità Sanitaria, sentito il parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, a condizione che dispongano di:

- acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna in materiale idoneo di capacità di almeno 100 (cento) litri di acqua potabile, da rinnovare quotidianamente;
- un lavandino installato nella zona lavorazione raccordato ad un efficace sistema di scarico e dotato di erogatore automatico di sapone ed asciugamani a perdere;
- piani di lavoro e tavoli per la somministrazione rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- idonea posateria, preferibilmente monouso, convenientemente protetta e tenuta sempre pulita;
- vetrinette protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- la struttura dovrà essere dotata di pavimentazione in modo da evitare il sollevamento della polvere.

Tutt'intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche e ad altri insetti e roditori.

I rifiuti dovranno essere tenuti in appositi contenitori dotati di coperchio a perfetta tenuta e allontanati quotidianamente.

4.4. REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

Pane e prodotti di pasticceria: modalità di vendita e trasporto

Il pane negli esercizi di vendita deve essere esposto in settori appositi separati da altri generi merceologici.

I prodotti di pasticceria alla crema dovranno essere conservati e trasportati a temperature tali da non pregiudicare la salubrità del prodotto.

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

Il trasporto del pane dal luogo di produzione agli esercizi di vendita o somministrazione deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili a fondo chiuso, protetto dalla polvere e da ogni altra

causa di insudiciamento. Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio costruito in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

4.4.3 Modalità di vendita dei gelati

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a -18 °C in banchi frigoriferi, anche se 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:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a -10 °C che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
- c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo della 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 rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermici e refrigeranti che assicurano la conservazione del prodotto.

4.4.4 Ortaggi

E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

4.4.5 Frutta

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione. Non consentita la vendita di frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità, frutta rotta , invasa da muffa o parassiti.

Limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio, e conseguentemente la vendita, di frutti non interi quali i meloni, i cocomeri e le zucche secche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca.