

COMUNE DI FORTE DEI MARMI

Provincia di Lucca

REGOLAMENTO D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

Deliberato dal Consiglio Comunale

con atto n. 25 del 21 MARZO 1997

divenuto esecutivo il 21 APR. 1997 .-



PARTE PRIMA
(Normativa Generale)
(Articoli 1-18)

Art. 1 Oggetto della vigilanza

- " 2 Provvedimenti dell'autorità sanitaria
- " 3 Irregolarità delle merci
- " 4 Sequestro di merci ed attrezzatura
- " 5 Sostanze deperibili, in stato di alterazione
- " 5/bis Conservazione dei prodotti alimentari deteriorabili in regime di temperatura controllata
- " 6 Mezzi di lotta contro animali e insetti nocivi
- " 7 Personale addetto alla manipolazione di sostanze alimentari
- " 8 Libretto di idoneità sanitaria
- " 9 Segnalazione di malattia infettive
- " 10 Igiene e abbigliamento del personale
- " 11 Autorizzazione sanitaria
- " 12 Domanda di autorizzazione
- " 13 Istruttoria sulla domanda
- " 13/bis Termini per la conclusione del provvedimento
- " 13/ter Proroga termini
- " 14 Contenuto dell'autorizzazione
- " 15 Esercizi pubblici e commerciali. Indici di individuazione.
- " 16 Requisiti generali, comuni a determinati tipi di esercizio
- " 17 Divieto di detenzione di animali negli esercizi
- " 18 Vigilanza e controllo
- " 18/bis Accesso agli atti del procedimento
- " 18/ter Accesso alle informazioni sul procedimento

Art. 1
(Oggetto della vigilanza)

- 1. I Servizi o Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione e Veterinaria, per quanto di competenza, esercitano, a fini igienico-sanitari, la vigilanza ed il controllo sulla produzione e 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, semilavorati e prodotti finiti, recipienti, contenitori, imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, impianti, macchinari, utensili, materiale e sostanze presenti nei locali comunque destinati alla attività, sui mezzi di trasporto e sul personale.
- 2. Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, il Sindaco, su proposta delle U.O.O. del Dip. di Prevenzione, ne ordina l'eliminazione ai proprietari, conduttori e/o direttori, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

Art. 2
(Provvedimenti dell'autorità sanitaria)

- 1. Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti o irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, le Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione e/o Veterinaria, per quanto di rispettiva competenza, possono proporre al Sindaco, con motivato rapporto:
 - a- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un congruo termine di tempo per adempiere;
 - b- la sospensione dell'attività dell'esercizio, indicando il periodo di sospensione;
 - c- la revoca dell'autorizzazione sanitaria.
- 2. Nella motivazione devono essere chiaramente indicati i motivi, di fatto e di diritto, che supportano il provvedimento da adottare da parte del Sindaco.

3. I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa previste per il fatto accertato.
4. Il Sindaco, fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, su proposta delle Unità Operative competenti, adotta i provvedimenti di cui all'art. 15 della L. 283/62 ed all'art. 22 del DPR 327/80.

Art. 3 (Irregolarità delle merci)

Le Unità Operativa di Igiene Pubblica e/o Veterinaria:

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;
 - quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che, della stessa merce, sia stato effettuato prelievamento 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 proporre all'Autorità competente che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.
- 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.

Art. 4

(Sequestro di merci, attrezzature e locali)

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'art. 20 DPR 327/80 e con le modalità previste dal capo II DPR 571/82, e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 5

(Sostanze alimentari deperibili in deposito, in stato di alterazione)

1. Le sostanze alimentari deperibili, che si trovino in stato di alterazione, non possono essere tenute in deposito. Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari destinate alla vendita o somministrazione.
2. Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro parte del fornitore ovvero la destinazione alla distruzione.

Art. 5/bis

(Conservazione dei prodotti alimentari deteriorabili in regime di temperatura controllata)

Per la conservazione, nei laboratori e negli esercizi di somministrazione disciplinati dalla legge, dei prodotti indicati come deteriorabili ai sensi dell'art. 4 del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, si applicano i criteri ed i valori di temperatura indicati dalla normativa vigente, fermo restando che la temperatura di conservazione non deve comunque superare quella di cui all'art. 31, comma 6 del D.P.R. 327/80.

Art. 6

(Mezzi di lotta contro animali ed insetti nocivi)

1. Nei locali che sono utilizzati per la produzione, preparazione, deposito, commercio e somministrazione di sostanze alimentari e bevande, devono essere attuati efficaci mezzi di lotta e di precauzione contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.
2. Tali mezzi non debbono costituire pericolo di danno, anche indiretto, per l'uomo, a causa di contaminazione delle sostanze alimentari.

Art. 7

(Personale addetto alla produzione, manipolazione, somministrazione
e vendita di sostanze alimentari e/o bevande)

1. Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande, ivi compreso il conduttore dell'esercizio, i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio, destinato, anche temporaneamente od occasionalmente, a venire a contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari e le bevande, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/62 e successive modifiche.
2. Ai sensi dell'articolo 34 del DPR 327/1980, anche il personale che effettua il rifornimento dei distributori automatici di alimenti e bevande o che venga comunque a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria.

Art. 8

(Libretto idoneità sanitaria, rilascio e rinnovo)

1. Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della legge 283/62 viene rilasciato o rinnovato dalle UU.OO. di Igiene Pubblica della USL del Comune di residenza del richiedente.
2. In caso di lavoratore che proviene da altro Comune, si applica la procedura di cui all'articolo 37, 3° comma, del DPR 327/1980.
3. Gli eventuali accertamenti e misure profilattiche per tutto il personale addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento, somministrazione e vendita e trasporto degli alimenti e bevande, devono avere lo scopo di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti in rapporto alle situazioni epidemiologiche regionali e locali.

4. Il libretto deve essere conservato presso il posto di lavoro o di utilizzo.
5. Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.
6. Gli esercenti il commercio su aree pubbliche e gli addetti al trasporto, tenuti a dotarsi di libretto di idoneità sanitaria, devono conservare, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita, o sul mezzo di trasporto.
7. Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.
8. Il libretto ha validità di un anno dalla data di rilascio, che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un Comune ad altro. Deve essere rinnovato, a cura del titolare, prima della scadenza annuale.
9. La richiesta di rinnovo deve essere presentata almeno trenta giorni prima della data di scadenza.
10. La mancanza di libretto di idoneità sanitaria in regolare corso di validità, comporta la astensione dal lavoro.
11. Chi presta la propria opera presso più imprese o sedi distaccate di impresa deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservare sul posto o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è conservato il libretto originale.
12. L'U.O. di Igiene Pubblica competente può disporre, in ogni momento, accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui all'art. 7 ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria i provvedimenti necessari al fine della tutela della salute pubblica.

Art. 9

(Segnalazione di casi sospetti di malattie contagiose e infettive)

1. I titolari e/o conduttori di esercizio, laboratorio, ecc., hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti Servizi dell'USL, ove ha sede l'attività, i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente o di chi vi lavora a qualsiasi titolo, per l'adozione di eventuali provvedimenti, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa. Hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale, assentatosi per malattia per oltre cinque giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che non esistono pericoli di contagio, dipendenti dalla malattia.

Art. 10

(Igiene e abbigliamento del personale addetto alla manipolazione e somministrazione di sostanze alimentari)

- Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento, somministrazione, vendita e trasporto di sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso destinato, anche temporaneamente od occasionalmente, a venire in contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari, deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.
- Le tute, le giacche, le sopravvesti ed i copricapo devono essere tenuti puliti. Inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.
- L'Autorità sanitaria propone l'adozione di particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

Art. 11

(Autorizzazione sanitaria)

1. Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori ammessi agli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/1962 oltre all'art. 231 del T.U. LL.SS. per i bar, ristoranti e attività ricettive, ai sensi dell'art. 29 del R.D. 3298/28 per gli esercizi di vendita di carni, ai sensi dell'art. 2 L.R. 58/92 per gli esercizi di vendita di prodotti ittici.
2. L'autorizzazione sanitaria deve indicare chiaramente il tipo di attività esercitabile.
3. Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere l'autorizzazione che rilascia il Sindaco, acquisito il parere sull'idoneità igienico-sanitaria dei locali da parte dei Servizi e UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria della USL.
4. L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità, strutture aziendali e simili è, parimenti, attestata dai Servizi o UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria della USL.
5. Per i distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari e bevande si applica la normativa di cui al DPR 327/80.

6. L'esercizio di attività di preparazione, somministrazione di alimenti e bevande e vendita di carni e prodotti ittici su aree pubbliche, è subordinato all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 1962 n. 283, oltre all'art. 231 delle LL.SS. La vendita di prodotti ittici è subordinata all'autorizzazione sanitaria di cui al comma 1. L'autorizzazione sanitaria deve indicare la specializzazione merceologica dell'attività esercitata.
7. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 22 del decreto ministeriale n. 248/1993 e per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio del commercio di sostanze alimentari e bevande previsto dall'art. 2 della legge 112/1991, nonché dall'art. 2 della legge 283/1962, i competenti servizi della USL accertano la sussistenza dei requisiti sanitari di cui agli articoli del presente regolamento.

Art. 12

(Domanda di autorizzazione)

1. La domanda, in bollo competente, volta ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria necessaria per l'esercizio dell'attività, deve essere indirizzata al Sindaco e contenere le seguenti indicazioni:
 - a) generalità complete del richiedente, (cognome, nome, data e luogo di nascita) residenza. Per le società: ragione sociale, sede legale, domicilio e generalità del legale rappresentante
 - b) codice fiscale/ partita I.V.A.
 - c) l'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento, del deposito all'ingrosso, del locale di somministrazione e del locale di vendita;
 - d) generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, somministrare, vendere o tenere in deposito;
 - e) descrizione ed estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgano ad identificare l'impresa;
 - f) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;
 - g) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

Alla domanda devono essere allegati:

- rapporto informativo G.O.N.I.P. con i relativi allegati;
- planimetria dei locali, in tre copie, firmata da tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali. Nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste

vanno specificate. Nelle planimetriche deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature in uso:

- relazione tecnica, in triplice copia, firmata dal tecnico abilitato iscritto all'albo professionale, e controfirmata, per presa visione, dal richiedente, che indichi:
 - caratteristiche dei locali;
 - tipo e funzione delle attrezzature;
 - metodi di conservazione degli alimenti;
 - tipo di approvvigionamento idrico e caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque. In caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità dell'uso potabile dell'acqua utilizzata, rilasciata da non più di 90 giorni da parte della U.O. di Igiene Pubblica;
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 è previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio od a parte dello stesso, deve essere presentata una relazione tecnica, in tre copie, relativa alle caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria contenente la localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.
 4. Per quanto riguarda:
 - impianti di macellazione;
 - laboratori di sezionamento;
 - laboratori di produzione/preparazione di prodotti a base di carne;
 - laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr.;
 - depositi di carni fresche;
 - depositi di pollame;
 - salumificio;
 - laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca valgono le norme contenute nei Decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie che riguardano tali lavorazioni.
 5. L'autorizzazione sanitaria rilasciata deve essere sempre obbligatoriamente richiesta anche per i magazzini e/o depositi a servizio dell'attività autorizzata. Analogamente, il parere igienico sanitario deve essere obbligatoriamente richiesto anche per i magazzini e/o depositi a servizio dell'attività alla quale il parere si riferisce.
 6. Per gli esercizi e mense con preparazione, distribuzione, somministrazione di alimenti e bevande, la relazione deve contenere l'indicazione del numero massimo di posti a tavola, e la superficie dell'area destinata alla somministrazione.

7. Indipendentemente dalla presentazione della domanda, l'interessato può chiedere ai Servizi e Unità Operative del Dipartimento della Prevenzione, Informazione e Assistenza, un parere tecnico sull'ubicazione, allestimento dei locali, impianti, ecc., sulla completezza della documentazione e sulla sua rispondenza alla normativa in vigore. Il Sindaco e l'Azienda U.S.L. provvedono a concordare le procedure ritenute utili ai fini della uniformità di comportamenti nei riguardi dell'utenza.
8. Qualora la somministrazione di alimenti e bevande venga effettuata su aree pubbliche, con utilizzo di automezzo, il richiedente deve indicare, nella domanda le modalità con cui si provvede al condizionamento termico e al deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.
9. Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria gli interessati possono richiedere il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo sull'allestimento dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

Art. 13

(Istruttoria sulla domanda)

1. L'istruttoria sulle varie istanze volte ad ottenere l'autorizzazione sanitaria, viene compiuta nel rispetto della L. n. 241/1990.
2. Ogni istanza, se regolarmente presentata, viene inviata, per il parere, entro 5 giorni dal ricevimento, alla USL, notiziando della cosa il cittadino.
3. Quest'ultima formula il parere di competenza entro i termini previsti dalla L.R. n.9 del 20/1/1995.
4. Ogni parere deve essere motivato, in fatto ed in diritto.
5. Sulla base del parere formulato dalla USL, il Sindaco provvede al rilascio o meno dell'autorizzazione sanitaria, entro 30 giorni dal ricevimento del parere stesso.
6. In ogni provvedimento di diniego, oltre ai motivi, in fatto ed in diritto, che lo sorreggono, deve essere indicata l'autorità alla quale si può ricorrere, ed il termine per ricorrere.

Art. 13 bis

(Termine per la conclusione del provvedimento)

1. I termini per la Conclusione del procedimento sono sospesi nelle ipotesi in cui:
 - a) per la prosecuzione del procedimento debba essere compiuto un adempimento da parte dell'interessato;
 - b) debba essere obbligatoriamente sentito un organo consultivo;
 - c) debbano essere obbligatoriamente acquisite valutazioni tecniche;
 - d) sia necessario acquisire atti di altre amministrazioni.

2. La durata della sospensione corrisponde al tempo strettamente necessario per effettuare gli adempimenti od acquisire i pareri, le valutazioni e gli atti indicati al comma precedente.

Art. 13 ter
(Proroga dei termini)

1. I termini indicati all'articolo 13 possono essere prorogati per sopravvenute esigenze istruttorie oppure per l'insorgenza di cause che, oggettivamente, rendono impossibile la conclusione del procedimento nei termini previsti.
2. La proroga deve essere disposta con atto scritto e motivato del responsabile del procedimento e comunicata tempestivamente all'interessato, per scritto, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento almeno entro cinque giorni prima che scada il termine previsto per l'adozione dell'atto.

Art. 14
(Contenuto dell'autorizzazione sanitaria)

1. L'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 11 deve contenere le seguenti indicazioni:
 - a) cognome e nome del titolare. In caso di società: cognome e nome del legale rappresentante, ragione sociale e sede legale;
 - b) codice fiscale, partita I.V.A.;
 - c) ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, del deposito all'ingrosso o del locale di somministrazione e vendita delle sostanze alimentari;
 - d) sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento, detenzione, somministrazione o vendita;
 - e) dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico-sanitari prescritti;
 - f) eventuali marchi depositati ed estremi relativi al deposito degli stessi;
 - g) altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico-sanitario.
2. L'impresa titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione al Comune di eventuali variazioni degli elementi di cui alle lett. a) ed f) del precedente comma. Nel caso di variazione degli elementi di cui alla lett. f) l'impresa interessata dovrà darne comunicazione dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. La variazione degli elementi di cui alle lett. a) ed f) comporta l'aggiornamento, da parte del Comune dell'autorizzazione precedentemente rilasciata.

3. Qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione intenda variare taluno degli elementi di cui alle lett. c) e d), o apportare modifiche ai locali ed impianti di cui alla lett. e), deve darne preventiva comunicazione al Comune.
4. La variazione degli elementi di cui alle lett. c) e d) comporta il rilascio di una nuova autorizzazione.
5. Le modifiche significative ai locali ed impianti di cui alla lett. e), comportano il rilascio di nuova autorizzazione sanitaria.
6. Il Comune annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.
7. Nel caso in cui il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande su aree pubbliche vengano effettuate mediante autoveicolo, l'autorizzazione sanitaria deve riportare gli estremi dello stesso, quali risultano dai documenti rilasciati dalla Motorizzazione Civile a seguito del collaudo per l'omologazione del mezzo ed autonegozio.

Art. 15

(Esercizi, pubblici e commerciali. Individuazione)

1. In conformità all'art. 5 della L. n. 287/1991, i pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande sono distinti in:
 - a) esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e di bevande, comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume, e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie ed esercizi simili);
 - b) esercizi per la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, di dolci, compresi i generi di pasticcerie e gelateria, e di prodotti di gastronomia (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi simili);
 - c) esercizi di cui alle lettere a) e b), in cui la somministrazione di alimenti e di bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi simili;
 - d) esercizi di cui alla lettera b), nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.
2. Gli esercizi di cui al presente articolo hanno facoltà di vendere per asporto le bevande nonché, per quanto riguarda gli esercizi di cui al comma 1, lettera a), i pasti che somministrano e, per quanto riguarda gli esercizi di cui al medesimo comma 1, lettera b),

i prodotti di gastronomia e i dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, l'attività di vendita è sottoposta alle stesse norme previste per gli esercizi di vendita al minuto.

3. Gli esercizi commerciali autorizzati alla vendita di generi alimentari di cui alla L. n. 426/1971 sono quelli titolari di tabelle merceologiche I, IA, II, III, IV, V, VI, VII, VIII di cui all'allegato n. 9 al DM. 375/1988.
4. Le mense possono essere a "ristorazione convenzionale" oppure a "ristorazione differita".
5. Sono a ristorazione "convenzionale" a e, nelle stesse, i pasti somministrati vengono preparati e cotti nell'annesso laboratorio di cucina, di regola nelle ore immediatamente precedenti il consumo.
6. Sono a ristorazione "differita" se, nelle stesse, i pasti somministrati vengono preparati in laboratori estranei. La successiva distribuzione dei pasti può avvenire con le seguenti tecniche:
 - "legume a caldo" - il trasporto dei pasti confezionati, dalle cucine centralizzate alle mense, viene effettuato alle temperature previste dall'art. 31, comma 7 del DPR 26 marzo 1980, n. 327, sotto protezione termica, in contenitori aventi caratteristiche tecniche (coefficiente globale di trasmissione termica e fonti di calore o sistemi di accumulo termico) tali da mantenere i pasti, sino al momento della somministrazione, alle condizioni di temperatura indicate.
 - "legume a freddo" distinti in:
 - "legume refrigerato" - i pasti, cotti o precotti e porzionati, subito dopo le operazioni di preparazione, confezionamento ed etichettatura, vengono sottoposti nei centri di produzione ad un raffreddamento rapido in modo da raggiungere al cuore del prodotto - a partire da 60°C - la temperatura di + 8° C entro 2 ore. Immediatamente dopo vengono stoccati ad una temperatura di + 2° C controllata mediante termoregistratori, per essere trasportati alle mense, ed ivi eventualmente depositati a tale temperatura, e per essere comunque somministrati entro un periodo non superiore a cinque giorni, incluso quello di produzione;
 - "legume surgelato" - i pasti, confezionati, sono sottoposti a surgelazione; lo stoccaggio ed il trasporto dei pasti confezionati viene effettuato alla temperatura inferiore o uguale a quella prevista dal Decreto Legislativo 27 Gennaio 1992, n. 110.

Art. 16

(Requisiti generali, comuni a determinati tipi di esercizio)

1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria e nulla osta (idoneità sanitaria), i seguenti esercizi pubblici e commerciali, quali ad esempio:
 - a) ristorante;

- b) mense "a ristorazione differita";
- c) mense "a ristorazione convenzionale";
- d) ristorazione limitata alla preparazione dei "primi piatti";
- e) pizzeria a taglio;
- f) bar;
- g) pasticceria dolce e salata;
- h) somministrazione di sole bevande (mescita)
- i) negozi alimentari (escluse macelleria e pescheria)
- l) laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari;
- m) laboratorio di produzione di specialità gastronomiche;
- n) macelleria;
- o) pescheria;
- p) circoli privati;
- q) depositi all'ingrosso
- r) strutture turistico ricettive ;
- s) etc etc.

devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

a) locali adibiti alla somministrazione ben areati, asciutti, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico. Le caratteristiche tecnico costruttive di tali locali devono essere tali da garantire in ogni caso una facile ed adeguata pulizia;

b) banchi di esposizione, e mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili, devono essere dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori ;

c) raccolta dei rifiuti in bidoni con sacco, chiudibili, sistemati in locale o settore idoneo o in un'area opportunamente separata per essere rimossi ed allontanati al più presto. Il locale, il settore, l'area debbono essere dotati di sistemi di protezione atti ad impedire l'accesso di insetti o altri animali nocivi.

Al fine del rilascio dell'Autorizzazione Sanitaria, gli esercizi di cui al punto 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), l), m), p) e comunque ove l'Autorità

Sanitaria lo ritenga necessario, devono possedere una adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili. Sono necessari a tal fine idonei sistemi di detergenza, lavaggio e risciacquo, nei lavelli di banco o in appositi lavelli separati, di numero e dimensioni adeguati all'attività commerciale in atto, oppure mediante impiego di lavastoviglie che assicurino un ciclo automatico completo.

Entro 24 mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, le lavastoviglie di nuova installazione devono essere dotate di apposito dispositivo non modificabile che accerti, mediante segnalazione luminosa di corretto funzionamento, la completa esecuzione del ciclo di lavoro automatico delle lavastoviglie medesime.

Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile e al riparo da contaminazioni esterne.

- 2) Per i locali destinati ad attività lavorativa e' prevista di norma una altezza media di mt. 2,70. Deve essere presentata richiesta di deroga all'U.O. Igiene e Salute dei luoghi di lavoro del Dipartimento di prevenzione della U.S.I. quando ricorrano i casi stabiliti dal D.P.R. 303/56.

I locali totalmente interrati possono essere destinati esclusivamente ad usi accessori (magazzini, spogliatoi, servizi igienici) purché dotati di sufficiente areazione.

I locali posti al piano seminterrato potranno essere utilizzati come laboratori solamente se di altezza almeno pari a m.3 e se dotati delle caratteristiche costruttive previste dai Regolamenti Edilizi Comunali. Dovranno comunque essere dotati di fenestrate apribili tali da garantire idonea areazione. Tale utilizzo è sottoposto alla richiesta di deroga ai sensi del D.P.R. 303/56.

- 3) I locali destinati ai servizi igienici ed a spogliatoi devono avere una altezza minima di metri 2,40.
- 4) Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2.
- 5) I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile, potrà essere richiesta, a seconda delle dimensioni e tipologia dell'attività, la presenza di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.
- 6) Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro.
- 7) 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 erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere e ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

La superficie minima complessiva di tale locale non deve essere inferiore a mq. 2. Tale servizio igienico deve essere accessibile dall'interno dell'esercizio.

- 8) Lo spogliatoio del personale dovrà avere superficie pari a mq. 1,20 per ogni addetto. Può coincidere con l'antibagno del servizio igienico del personale, qualora non coincidente con quello utilizzato dai clienti; deve inoltre essere accessibile dall'interno dell'esercizio.

Il locale spogliatoio deve essere attrezzato con armadietti individuali a doppio scomparto, realizzati in materiale lavabile e disinfettabile.

- 9) In tutti i locali deve essere garantito un ricambio d'aria proporzionato alla cubatura del locale e all'attività che in esso si svolge. Di norma tale ricambio dovrà essere ottenuto mediante la ventilazione naturale diretta dei locali stessi: sistemi di ventilazione meccanica, integrativa o meno, saranno consentiti previa valutazione da parte del Dipartimento di prevenzione della U.S.L. delle caratteristiche di funzionamento dell'impianto e della destinazione del vano in cui siano collocati.

Per i locali destinati alla sosta delle persone devono essere garantiti ricambi di almeno 25 mc/ora per persona se i locali sono per fumatori.

Per i laboratori la ventilazione dovrà essere adeguata anche alla potenza termica degli impianti. Non si dovrà comunque superare la velocità lineare dell'aria di 0,15 m/secondo nella zona tra il pavimento e 2 m. di altezza. Tutti i locali dovranno essere dotati di sufficiente illuminazione naturale e/o artificiale.

- 10) Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapore o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in cande fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto. Se necessario potrà essere previsto l'impiego di filtri per l'abbattimento degli odori di cucina.
- 11) Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal DPR 236/88 e norme collegate.

Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.

- 12) 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 incrociata.
- 13) Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili soltanto verso l'operatore.
Deve essere presente, in modo visibile per il consumatore finale, un termometro per la temperatura interna della vetrina, quando si tratta di vetrine a temperatura controllata.
- 14) Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.
Le celle frigorifere in cui sono conservati prodotti ittici freschi e molluschi bivalvi devono avere pavimento sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque o munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque.
- 15) Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrine chiudibili, costruite con materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
- 16) Negli alberghi e nelle residenze turistico-alberghiere, l'altezza minima interna utile dei locali è di ml. 2,40 per i locali bagno, cucina e gli altri vani accessori. Detta altezza deve intendersi riferita ai soli locali annessi alle camere od unità abitative adibiti ad uso esclusivo delle persone alloggiate. La deroga non si applica alle cucine centralizzate.

Art. 17

(Divieto di detenzione di animali negli esercizi)

1. Nei luoghi di preparazione, manipolazione, deposito, somministrazione e vendita di alimenti e bevande è vietato detenere o far permanere qualsiasi specie di animale.
Tale divieto deve essere pubblicizzato in modo opportuno.

Art. 18

(Vigilanza e controllo)

1. L'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle norme di cui al presente regolamento è effettuata dagli organi istituzionalmente a ciò preposti.
2. Gli atti amministrativi compilati dal personale di cui al comma 1, vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio, in conformità alle procedure previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, e relativo regolamento di esecuzione.

Art. 18 Bis

(Accesso agli atti del procedimento)

1. Fatta salva la tutela del segreto, della riservatezza e del buon andamento dell'Amministrazione, in conformità alle previsioni della Legge 7 giugno 1990, n. 241, dell'articolo 8 del Decreto del Presidente della Repubblica 27 giugno 1992, n. 352, nonché degli articoli 64 e seguenti dello STATUTO Comunale, qualunque soggetto portatore di interessi pubblici o privati, nonché i portatori di interessi diffusi o costituiti in associazioni e comitati, ai quali possano derivare pregiudizi o costituiti in associazioni e comitati, ai quali possano derivare pregiudizi del provvedimento, hanno diritto di intervenire nel procedimento e di esercitare il diritto di accesso agli atti istruttori, mediante visione ed estrazione di copia, nonché di presentare memorie scritte e documenti, che ha l'obbligo di valutare, ove siano pertinenti all'oggetto del procedimento.

Art. 18 Ter

(Accesso alle informazioni sul procedimento)

1. Chiunque ha diritto di chiedere e di ottenere dal Comune, entro il termine di giorni 30 dalla data della richiesta, informazioni sulla situazione di un procedimento in corso che lo riguarda, in quanto si tratti di soggetto nei confronti del quale il provvedimento è destinato a produrre un pregiudizio o che, per legge, debba intervenire oppure abbia determinato l'avvio del procedimento stesso.

PARTE SECONDA

(Articoli 19-22/bis)

Esercizi pubblici stagionali estivi posti negli stabilimenti balneari

Art. 19. Bar con sola somministrazione di alimenti e bevande

- " 20. Bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili
- " 21. Bar con preparazione di panini ed assimilabili, di cibi crudi e alimenti precotti, esclusa carne e pesce.
- " 22. Parziale modifica art. 11 della Deliberazione del Consiglio Comunale n. 48 del 05.04.1982 relativa al Regolamento Comunale di Igiene in applicazione alle Case di Guardianaggio degli Stabilimenti Balneari ;
- " 22/bis Autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione, presso stabilimenti balneari, limitatamente ai soli "primi piatti".

Art. 19

(Bar con sola somministrazione di alimenti e bevande)

1. Per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per l'attività di bar, limitata alla sola somministrazione, esclusa qualsiasi forma di preparazione sul posto, è necessario che, per il locale sede dell'attività, sussistano i seguenti requisiti:
 - a) locale di somministrazione non inferiore a mq. 6 (sei) e altezza minima non inferiore a mt. 2,40 in tutto il locale. Il locale dovrà essere pavimentato, soffittato e delimitato da pareti o infissi anche in parte amovibili e rese lavabili fino a mt. 2 di altezza. Dovrà comunque essere garantita la completa chiusura nell'orario di non utilizzo;
 - b) magazzino con superficie non inferiore a mq. 1,80, dotato di scaffali con ripiani lisci e lavabili;
 - c) almeno un servizio igienico ad uso dei clienti, anche se in comune con i servizi dello stabilimento balneare;
 - e) uno spazio, separato ed attrezzato, dove depositare le sostanze che non sono destinate all'alimentazione;
 - f) pareti dei locali destinati a magazzino ed a servizi igienici realizzate con materiale facilmente lavabile e disinfettabile, fino ad una altezza di almeno mt. 2 dal pavimento.
 - g) pavimento realizzato in materiale lavabile, disinfettabile ed antiscivolo;
 - h) presenza in tutti i locali, di idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica. Può essere autorizzato l'uso di locali privi di areazione naturale diretta, a condizione che vengano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica;
 - i) fornitura di acqua a mezzo dell'acquedotto pubblico;
 - l) prodotti alimentari conservati ed esposti in reparti o scompartimenti distinti e separati da quelli non alimentari;
 - m) i prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati per genere, in modo da evitare possibilità di contaminazione reciproca;
 - n) le vetrine per l'esposizione degli alimenti devono essere apribili soltanto verso l'operatore che prepara o manipola gli alimenti;
 - o) nelle vetrine a temperatura controllata deve essere collocato, in posizione visibile per il consumatore finale, un termometro che evidenzii la temperatura interna della vetrina;
 - p) le celle frigorifere devono essere dotate di termometro a lettura esterna;
 - q) gli alimenti non possono essere esposti all'esterno dell'esercizio, tranne che non siano utilizzate vetrinette chiuse, costruite in modo da evitare il contatto con gli alimenti;
2. Il locale dove avviene la somministrazione deve essere dotato della seguente attrezzatura minima:

- a) un banco destinato esclusivamente alla somministrazione delle bevande;
- b) un piano di lavoro, in materiale liscio e lavabile;
- c) un lavello annesso al banco di somministrazione;
- d) banco frigorifero idoneo alla conservazione degli alimenti e delle bevande;
- e) una lavastoviglie.

Art. 20

(Bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili e di somministrazione di precotti monoporzione)

1. La preparazione e somministrazione di prodotti quali: panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, pizzette salate, surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili e la somministrazione di precotti monoporzione, deve essere autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate e la precisazione che è ammesso soltanto il riscaldamento degli alimenti di cui sopra, senza alcuna cottura sul posto.
2. Per ottenere l'autorizzazione per la preparazione e somministrazione dei prodotti di cui al comma 1, è necessario che l'esercizio sia in possesso di tutti i requisiti previsti per le attività di cui all'articolo 19 ed, inoltre, dei seguenti altri:
 - a) un locale o spazio di dimensioni non inferiori a mq. 2 per la preparazione dei prodotti, attiguo al banco di vendita anche interno al locale di somministrazione;
 - b) scaffalature o armadio per il deposito e la conservazione dei prodotti necessari alla preparazione. Tali attrezzature potranno essere ubicate all'interno del magazzino;
 - c) un servizio igienico dotato di lavandino con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica. Questo servizio può essere messo a disposizione degli avventori.
 - d) altezza minima non inferiore a mt. 2,40 in tutto il locale.
3. Il locale o spazio destinato alla preparazione deve possedere le seguenti attrezzature:
 - piano di lavoro in materiale liscio e lavabile;
 - un lavello a doppia vasca;
 - apparecchiature per il riscaldamento dei prodotti da somministrare;
 - banco frigorifero per una corretta conservazione dei prodotti.

Art. 21

(Bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili, di cibi crudi e alimenti precotti, escluse carni fresche e prodotti ittici)

1. L'autorizzazione che viene rilasciata per questo tipo di esercizio consente la preparazione dei prodotti indicati all'articolo 20, nonché le seguenti altre attività:
 - a) preparazione e somministrazione di cibi crudi, con esclusione di carni fresche e prodotti ittici;
 - b) riscaldamento di precotti, sia congelati che surgelati;
 - c) somministrazione di alimenti preparati in altra sede autorizzata e confezionati a norma di legge, da consumare freddi o caldi, nel caso in cui sia garantito il legame a caldo.
2. Per ottenere la suddetta autorizzazione è necessario che l'esercizio sia in possesso di tutti i requisiti previsti per l'attività di cui all'art. 19 ed inoltre di almeno un locale chiuso da adibire alla preparazione, riscaldamento e sporzionamento dei cibi, con superficie minima non inferiore a mq. 6. ed altezza minima di almeno m. 2,40.
3. Il locale deve essere diviso nelle seguenti zone:
 - a) zona riservata al riscaldamento;
 - b) zona lavaggio, dotata di doppio lavello e lavastoviglie;
 - c) zona per sporzionamento di cibi e preparazione dei panini e assimilabili, munita di piani di lavoro in materiale liscio e lavabile, con almeno un lavello a doppia vasca con acqua calda e fredda a pedale.
 - d) locale uso magazzino, munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili, con superficie non inferiore a mq. 2,00;
 - e) un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili, a due scomparti;
 - f) un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione, non direttamente comunicante con i locali di lavoro, dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
 - g) uno spazio separato, posto anche all'esterno del locale di somministrazione, ed attrezzato per la detenzione delle sostanze che non sono destinate all'alimentazione.
4. Per questi locali devono essere rispettati i seguenti requisiti generali:
 - a) le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici, devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2;

- b) 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;
 - c) in tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica.
Potrà essere concesso l'uso di locali privi di areazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica;
 - d) gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico;
 - e) i prodotti alimentari devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati da quelli non alimentari.
I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione reciproca;
 - f) le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo verso l'addetto alle operazioni di manipolazione.
Deve essere presente, in modo ben visibile per il consumatore finale, un termometro per la temperatura interna della vetrina quando si tratta di vetrine a temperatura controllata;
 - g) le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna;
 - h) gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
5. Il locale destinato alla preparazione deve possedere le seguenti attrezzature:
- a) mobili o banchi per la tenuta delle stoviglie e della posateria al riparo da agenti inquinanti;
 - b) armadi frigoriferi per la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla legge;
 - c) adeguate fonti di calore, per effettuare il solo riscaldamento dei prodotti precotti;
 - d) piano di lavoro liscio e lavabile;
 - e) lavandino a doppio livello dotato di acqua calda e fredda e comandi a pedale.

Art. 22

(Parziale modifica dell'art. 11 della Deliberazione del Consiglio Comunale n. 48 del 05.04.1982, relativa al Regolamento Comunale di Igiene in applicazione alle Case di Guardianaggio degli Stabilimenti Balneari)

* E NEI CAPANNONI DI CUI SONO DOTATI GLI STABILIMENTI BALNEI

1. Nelle case di guardianaggio locali adibiti ad alloggio dovranno possedere i requisiti minimi previsti per le case di abitazione salvo che per i locali posti nel sottotetto per i quali, in considerazione della particolare tipologia edilizia imposta dal P.R.G.C., si applica il 2° comma dell'art. 63 delle Istruzioni Ministeriali 20.06.1896.

* 2. Nelle Case di Guardianaggio ^{E NEI CAPANNONI} il piano terreno dovrà essere prevalentemente destinato ai servizi dello stabilimento balneare come docce, w.c., locali di servizio in genere. E' ammesso un posto di cottura per le necessità del gestore dello stabilimento balneare.

3. E' consentito predisporre il vano cucina di cui sopra anche per il servizio di preparazione alimenti, pasti e bevande ad esclusivo uso della clientela dello stabilimento stesso, fermo restando il rispetto della normativa del vigente Piano del Settore Turistico-

* Balneare ed a condizione che il consumo avvenga all'esterno della Casa di Guardianaggio. CAPANNI

4. L'altezza minima interna utile di tali vani non può essere inferiore a ml. 2,40.

COSI' MODIFICATO CON DEL. C.C. N. 41 del 14.06.2001

Art. 22/bis

(Autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione presso stabilimenti balneari, limitatamente ai soli "primi piatti")

1. Questo tipo di autorizzazione viene rilasciata esclusivamente ad esercizi che utilizzano strutture e svolgono attività di ristorazione - limitatamente ai soli "primi piatti" - strettamente connessa con lo stabilimento balneare. Si tratta pertanto unicamente di attività stagionali estive.
2. Le attività annuali rientrano nella ristorazione ordinaria di cui all'art. 24.
3. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di ristorazione limitata ai primi piatti abilita a:
 - a) preparare soltanto primi piatti (trattasi di piatti comunque soggetti a cottura, a base di paste alimentari con condimenti vari);
 - b) preparare e somministrare cibi crudi;
 - c) riscaldare i cibi precotti (congelati e/o surgelati);
 - d) somministrare pietanze preparate in altra sede da consumare fredde o calde quanto sia garantito il legame a caldo.
4. La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco.

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

- a) cucina di superficie non inferiore a mq. 10,00 ;
- b) Almeno una dispensa chiusa, di superficie di almeno mq. 5,00 ed altezza di mt. 2,40 per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
 - parete e pavimento lavabile;
 - 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.
- c) Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - preparazione e lavaggio verdure;
 - preparazione e lavaggio carni;
 - preparazione e lavaggio prodotti ittici e molluschi bivalvi ;
 - preparazione e lavaggio altri alimenti;
 - cottura;
 - lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio. Le zone di preparazione e lavaggio alimenti devono essere dotate di piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile, con lavelli annessi in numero sufficiente alle dimensioni della cucina e al tipo di alimenti lavorati con la dotazione minima di un lavello a doppia vasca.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale, disposti in modo da non creare interferenze tra lavaggio, preparazione e cottura alimenti e lavaggio di stoviglie.
- d) adeguata zona di somministrazione, anche esterna al pubblico esercizio, purché attrezzata in modo da proteggere il consumatore e gli alimenti dalla polvere.
- e) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
- f) Le cucine, i locali accessori ed i servizi e spogliatoi del personale devono essere, di preferenza, collegati attraverso percorsi interni alla struttura. Qualora ciò non sia realizzabile, dovranno comunque essere posti in modo tale da ridurre al minimo i percorsi esterni di collegamento. Questi dovranno risultare il meno possibile promiscui con i percorsi destinati ai frequentatori dello stabilimento balneare.
- 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 DPR 327/1980.

- b) Servizi igienici a disposizione degli avventori, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili mediante apposite indicazioni.

Per i servizi igienici si può fare riferimento a quelli dello stabilimento balneare. Il loro numero è rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola).

- Fino a 30 posti tavola è sufficiente un lavandino, un gabinetto.

Per gli esercizi con maggiore capacità è richiesta una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

6. I locali devono avere le seguenti caratteristiche :

- a) I locali destinati a cucina devono avere un'altezza minima di almeno mt. 2,40 e mt. 3 se ubicati nel seminterrato. Lo spogliatoio ed i servizi igienici devono avere una altezza minima di almeno metri 2,40.
- b) Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2.
- c) I pavimenti di tutti i locali dove avviene la somministrazione devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile ed antiscivolo.
- d) 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.

- e) 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 dello stabilimento balneare.
- f) Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile atinta dall'acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal DPR 236/88 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.
- g) I prodotti alimentari devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati da quelli non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione reciproca.
- h) Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo verso l'addetto al servizio.

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

- i) Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.

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

PARTE TERZA

(Art. 23- 27)

Esercizi pubblici di bar - ristorante

Art. 23. bar;

- " 23/bis. bar aggiunto a laboratorio artigianale esistente
- " 24. ristorante;
- " 25 ristorante limitato ai primi piatti;
- " 26. pizza a taglio;
- " 26/bis. laboratorio di gelateria ammesso al punto vendita ;
- " 27. somministrazione in pertinenze esterne.

Art. 23

(Autorizzazione sanitaria per pubblico esercizio di bar)

1. La preparazione e somministrazione di alcuni dei seguenti prodotti quali: panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, pizzette salate, surgelate ed a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la sola somministrazione di "primi piatti precotti" e di prodotti di pasticceria, viene autorizzata con specifico riferimento a dette tipologie.
2. Qualora nell'esercizio vengano effettuati il riscaldamento e la somministrazione di "primi piatti precotti" e dei prodotti di cui sopra, è necessario individuare un apposito spazio destinato esclusivamente a questa attività, con l'indicazione delle attrezzature necessarie allo scopo. Questa attività deve essere oggetto di specifica autorizzazione.
3. Qualora vengano somministrati primi piatti preparati in altra sede autorizzata, devono essere presenti attrezzature refrigeranti (temp. tra +4 e +10) per il mantenimento dei cibi cotti da consumare freddi e banchi termici (temp. +60, +65), per il mantenimento dei cibi cotti da consumare caldi. Questa attività deve essere oggetto di specifica autorizzazione.
4. Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria è necessario che, nel locale, esistano i seguenti requisiti:

A) BAR CON SOLA MESCTTA e vendita di prodotti confezionati

- 1) Locale destinato alla somministrazione e al consumo;
- 2) locale ad uso magazzino dimensionato in rapporto alla attività e comunque non inferiore a mq. 4, di altezza minima di mt. 2,40 e accessibile dall'interno del locale, con pavimento e pareti lavabili;
- 3) locale o spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- 4) servizio igienico ad uso dei clienti, non direttamente comunicante con vani di sosta o deposito e accessibile dall'interno del locale.

Requisiti delle attrezzature:

- a) banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande dotato di lavello a una vasca e lavastoviglie;
- b) vetrina refrigerata per i prodotti di pasticceria e assimilabili, apribile sola dalla parte degli addetti alla vendita e munita di termometro a lettura esterna;
- c) piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile;
- d) scaffalature lavabili e disinfettabili all'interno del vano magazzino.

B) BAR CON PREPARAZIONE AL BANCO E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI E ASSIMILABILI

Rientrano in questa tipologia gli esercizi nei quali la preparazione panini e' limitata ed accessoria rispetto alla attivita' di bar.

- 1) Locale destinato alla somministrazione ed al consumo;
- 2) uno spazio di almeno mq. 2 per la preparazione suddetta, attiguo al banco di vendita, con pareti lavabili;
- 3) locale ad uso magazzino dimensionato in rapporto all'attivita' e comunque non inferiore a mq. 4;
- 4) spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- 5) servizio igienico ad uso dei clienti, non direttamente comunicante con altri vani, e accessibile dall'interno del locale. Il servizio igienico dovra' essere dotato di lavandino con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- 6) vano o zona spogliatoio per il personale addetto dotato di armadietti individuali lavabili a doppio scomparto.

Requisiti delle attrezzature:

- a) banco appositamente destinato alla somministrazione, dotato di lavello a una vasca;
- b) vetrina refrigerata per i prodotti di pasticceria e assimilabili, apribile solo dalla parte degli addetti alla vendita e munita di termometro a lettura esterna;
- c) la zona preparazione deve essere dotata di piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile e di lavello a una vasca. Deve essere presente un frigorifero adibito esclusivamente alla conservazione dei prodotti alimentari facilmente deteriorabili necessari alla preparazione.
- d) il vano magazzino deve essere dotato di scaffalature lavabili e disinfettabili.

C) BAR PANINOTECA

Rientrano in questa tipologia gli esercizi che hanno come attivita' prevalente ed ampia, sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo, la preparazione panini.

Requisiti dei locali:

- 1) locale destinato alla somministrazione e al consumo;
- 2) locale laboratorio avente superficie minima di mq. 6 contiguo al locale di somministrazione, rivestito fino a mt. 2 con materiale lavabile, pavimento lavabile, protezione delle aperture con reti antinsetti;

- 3) locale ad uso magazzino dimensionato in rapporto all'attività e comunque non inferiore a mq. 4; accessibile dall'interno del locale, con pareti e pavimento lavabile;
- 4) spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- 5) spogliatoio del personale dotato di armadietti individuali lavabili a doppio scomparto;
- 6) servizio igienico ad uso esclusivo del personale, dotato di lavandino ad erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido ed asciugamani a perdere, non direttamente comunicante con altri vani, accessibile dall'interno del locale;
- 7) servizio igienico ad uso dei clienti, non direttamente comunicante con altri vani, accessibile dall'interno del locale.

Requisiti delle attrezzature.

Il locale di **somministrazione** deve essere dotato di :

- a) banco appositamente destinato alla somministrazione dotato di lavello a una vasca e lavabicchieri;
- b) vetrina refrigerata per i prodotti di pasticceria e assimilabili, apribile solo dalla parte degli addetti alla vendita e munita di termometro a lettura esterna.

Il locale di **preparazione** deve essere attrezzato con:

- a) mobili o banchi in materiale lavabile per la conservazione delle stoviglie monouso e gli utensili di cucina al riparo da agenti inquinanti;
- b) piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile con almeno un lavello a doppia vasca;
- c) lavastoviglie;
- d) apparecchi frigoriferi di dimensioni o numero tale da consentire la conservazione separata dei diversi tipi di alimenti.

Il **magazzino** deve essere dotato di scaffalature lavabili e disinfettabili.

Art. 23/Bis

REQUISITI IGIENICO-SANTARI MINIMI PER L'ATTIVITA' DI BAR AGGIUNTA A LABORATORIO ARTIGIANALE ESISTENTE (PIZZERIA A TAGLIO - PASTICCERIA-GELATERIA).

Requisiti strutturali:

- 1) presenza di un servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori, non direttamente comunicante con altri vani, accessibile dall'interno del locale;
- 2) presenza di un magazzino destinato esclusivamente alle bevande e agli alimenti confezionati di pertinenza del bar che abbia una superficie di almeno m. 4.
Qualora la dispensa annessa al laboratorio sia sufficientemente ampia, anche in relazione al potenziale produttivo, e comunque non abbia superficie inferiore a mq. 6, potrà essere valutata la possibilità di utilizzarla per entrambe le attività'.

Attrezzature.

Deve essere installato un banco bar, anche di piccole dimensioni dotato di lavello ad una vasca e di lavabicchieri.

Criteri generali di realizzazione.

L'aggiunta dell'attività' di bar a quella artigianale non deve comportare una riduzione degli spazi destinati a quest'ultima: in pratica, quindi, gli interventi strutturali necessari non possono essere realizzati a scapito dei locali laboratorio - dispensa - servizio igienico del personale - spogliatoio, che devono rimanere nello stato a suo tempo autorizzato. Qualora l'intervento comporti una ristrutturazione seppure parziale dei locali sopramenzionati, dovrà essere richiesto nuovo nulla-osta anche per l'attività' artigianale in essere in quei locali.

Nella realizzazione del servizio igienico per i clienti, si dovrà evitare il più possibile la creazione di percorsi promiscui tra personale e clientela.

Solamente nel caso in cui sia oggettivamente impossibile realizzare il magazzino del bar all'interno dell'esercizio, potrà essere valutata l'ubicazione di esso nelle immediate vicinanze.

Art. 24

(Autorizzazione sanitaria per l'attività di ristorazione)

I. Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per l'attività di ristorazione di cui all'art. 5, lettera a) della L. 287/91, è necessario che, nel locale, oltre a quanto previsto dall'art. 16, esistano i seguenti requisiti:

- a) una dispensa di superficie minima non inferiore a mq. 6, 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 prodotti ittici e molluschi bivalvi;
 - preparazione altri alimenti;
 - cottura;
 - lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie adeguate all'attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale. Le suddette zone devono essere disposte in modo da non creare interferenze tra lavaggio, preparazione e cottura alimenti e lavaggio di stoviglie ed utensili.

- c) Una superficie minima comprensiva dei servizi cucina, così determinata:
 - fino a 30 posti tavola almeno mq. 15;
 - oltre i 30 posti tavola, detta superficie deve essere incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola ;
- d) Una zona di raccordo tra la/le sala/le da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le posate, il tovagliato, il vasellame, le vetrerie, i piatti, i bicchieri, le bevande e la frutta.
- e) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
- f) Una o due sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda consumazione dei cibi ed, al personale, una agevole effettuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.

- g) Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione, al riparo da agenti contaminanti, delle pietanze, in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art. 31 del DPR 327/1980.
- h) Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni.
- Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) in modo che, fino a 30 posti tavola vi sia almeno un lavandino, un gabinetto; fino a 50 posti tavola, un servizio per uomini e uno per donne.
- Per esercizi con maggiore capacità verrà richiesta una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.
- i) Uno spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.
- 3) Qualora l'attività sia limitata alla sola preparazione e somministrazione di generi di pizzeria, il laboratorio deve avere una superficie minima di mq. 10, e una dispensa di almeno mq. 4.

Art. 25

(Autorizzazione sanitaria per ristorante limitato alla preparazione di soli "primi piatti")

1. Il titolare della autorizzazione sanitaria per ristorante, limitata alla preparazione dei "primi piatti" è autorizzato a:
 - a) preparare soltanto i primi piatti;
 - b) preparare e somministrare cibi crudi;
 - c) riscaldare cibi precotti;
 - d) somministrare pietanze preparate in altra sede da consumare fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo.
2. La somministrazione può avvenire al tavolo od al banco.
3. Per ottenere l'autorizzazione è necessario che, per il locale, sussistano i seguenti requisiti:
 - a) almeno un vano o zona dispensa, di almeno mq. 5, 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 vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
 - c) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.
 - d) cucina di superficie non inferiore a mq. 10, organizzata in modo tale da non creare interferenze tra lavaggio e cottura alimenti e lavaggio di stoviglie e utensili.
 - e) servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno fino a 30 posti tavola; fino a 50 posti tavola, un servizio per uomini e uno per donne. Per esercizi con maggiore capacita', verra' richiesta una dotazione di servizi proporzionalmente piu' elevata.

Art. 26

(Autorizzazione sanitaria per "pizza a taglio")

1. L'autorizzazione sanitaria per pizza a taglio è limitata all'esercizio di tale attività ed il titolare è autorizzato a preparare, cuocere e vendere soltanto "pizza a taglio di vario genere".
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui al comma 1 è necessario che, nel locale sussistano i seguenti requisiti:
 - a) locale adeguato destinato alla preparazione, di superficie non inferiore a mq. 10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere per una corretta conservazione del prodotto.
 - b) 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.
 - c) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
 - d) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.
 - e) servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno.

Art. 26/Bis

REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI PER L'ATTIVITA' I LABORATORIO DI
GELATERIA ANNESSO AL PUNTO VENDITA.

Requisiti dei locali:

- 1) locale destinato esclusivamente alla produzione dei gelati, avente superficie minima di mq. 10, con pavimento lavabile e pareti rivestite di materiale lavabile fino a mt. 2, aperture protette da rete a maglia fitta;
- 2) locale dispensa dimensionato in rapporto all'attività e comunque di superficie non inferiore a mq. 4, accessibile dall'interno del locale;
- 3) locale o spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- 4) spogliatoio del personale dotato di armadietti individuali lavabili a doppio scomparto, accessibile dall'interno del locale;
- 5) servizio igienico ad uso esclusivo del personale dotato di lavandino ad erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido ed asciugamani a perdere, non direttamente comunicante con vani di lavorazione e deposito alimenti o sosta di persone, accessibile dall'interno del locale;

Nota: in rapporto alle dimensioni dell'attività può essere previsto un vano distinto per la conservazione del prodotto finito, avente attrezzature refrigerate in numero opportuno, anche coincidente con il locale di vendita.

Requisiti delle attrezzature.

Il **locale vendita**, se presente, deve essere dotato di:

- 1) banco appositamente destinato alla somministrazione, dotato di lavello a una vasca e lavabicchieri;
- 2) vetrina refrigerata per l'esposizione e conservazione del gelato, dotata di termometro a lettura esterna e di idonea protezione dal contatto con il pubblico, la polvere e gli insetti.

Il **locale preparazione** deve essere dotato di:

- 1) piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile con annesso lavello a doppia vasca per il lavaggio delle materie prime alimentari;
- 2) zona lavaggio utensili con lavello e lavastoviglie;
- 3) armadi in materiale lavabile per la tenuta degli utensili;

Il **locale dispensa** deve essere dotato di:

- 1) scaffalature lavabili e disinfettabili;

- 2) armadi frigoriferi in numero e dimensioni tali da consentire la conservazione delle materie prime distinte da quella del prodotto finito.

Art. 27

(Somministrazione in pertinenze esterne)

1. Qualora per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere:
- collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;
 - attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla normativa vigente 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.

PARTE QUARTA

(Articoli 28-33)

Somministrazioni particolari:

Art 28. distributori automatici;

- " 29. requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande vendute con distributori automatici ;
- " 30. autorizzazione sanitaria per mensa "a ristorazione differita" ;
- " 31. autorizzazione sanitaria per mensa "a ristorazione convenzionale" ;
- " 31/bis. criteri indicativi per individuare il numero massimo dei pasti da produrre giornalmente ;
- " 32. somministrazione per particolari categorie di utenti ;
- " 32/bis. locali utilizzati temporaneamente ed occasionalmente per la somministrazione di alimenti e bevande ;
- " 32/ter. somministrazione alimenti e bevande al domicilio del consumatore ;
- " 32/quat. produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di pasti, alimenti e bevande presso attività agrituristiche ;
- " 32/quinq. laboratori per la produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande (miele, olio, formaggi, vino, marmellate, ecc...)
- " 32/sex. preparazione e somministrazione di pasti presso azienda agrituristiche

Art. 28

(Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande - Caratteristiche)

1. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai seguenti requisiti:
 - 1) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
 - 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della L. 283/1962, come modificato dal DPR 777/1982, e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
 - 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
 - 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione, delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a -4°C , delle sostanze alimentari surgelate alla temperatura non superiore a -18°C , delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di $+65^{\circ}\text{C}$, o comunque non inferiore a $+60^{\circ}\text{C}$, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;
 - 5) essere collocati in maniera tale da non essere situati vicino a sorgenti di calore;
 - 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni.
2. Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti che devono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.
3. Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'autorità cui spetta.

Art. 29

(Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici)

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici debbono:

- a) essere prodotte in stabilimenti o laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 11 del presente regolamento;
 - b) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.
3. Sui distributori automatici e semiautomatici devono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui ai numeri da 1 a 4 dell'art. 64 del DPR 327/1980, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti, secondo le vigenti disposizioni.

Art. 30

(Autorizzazione sanitaria per mensa "a ristorazione differita")

1. Esercizi nei quali vengono somministrati pasti preparati e cotti (precucinati) in stabilimenti o laboratori esterni (cucine centralizzate) nel rispetto delle disposizioni di cui al D.P.R. 327/80. La distribuzione dei pasti avviene secondo le seguenti tecniche :

"legame a caldo": il trasporto dei pasti confezionati, dalle cucine centralizzate alle mense, viene effettuato alle temperature previste dall'art. 31, comma 7 DPR 327/80, sotto protezione termica e fonti di calore o sistemi termico tali da mantenere i pasti, sino al momento della somministrazione, alle condizioni di temperature indicate;

"legame a freddo" distinto in :

'legame surgelato' - i pasti, cotti o precotti subito dopo le operazioni di preparazione, confezionamento ed etichettatura, vengono sottoposti nei centri di produzione ad un raffreddamento rapido in modo da raggiungere al cuore del prodotto - a partire da 60° C - la temperatura di + 8° C entro le due ore . Immediatamente dopo vengono stoccati ad una temperatura di + 2° C controllata mediante termoregistratori, per essere trasportati alle mense, ed ivi eventualmente depositati a tale temperatura, e per essere comunque somministrati entro un periodo non superiore a cinque giorni, incluso quello di produzione ;

'legame surgelato' - i pasti, confezionati, sono sottoposti a surgelazione; lo stoccaggio e il trasporto dei pasti confezionati viene effettuato alla temperatura inferiore o uguale a quella prevista dal Decreto Legislativo 27.01.1992, n. 110.

2. Tenuto conto che la somministrazione avviene in locali distinti e separati da quelli di preparazione, l'autorizzazione sanitaria, previo accertamento e verifica delle condizioni dei luoghi e dei requisiti delle attrezzature, viene rilasciata con l'indicazione del numero e tipo di pasti somministrabili a distanza.

3. Per le "mense a ristorazione differita" sono richiesti anche:

a) appositi settori per l'approntamento dei pasti provenienti dalle cucine centralizzate esterne secondo la tecnica del "legame a caldo" o del "legame a freddo refrigerato o surgelato" (sconfezionamento; porzionatura; riscaldamento alla temperatura di 80° C in ogni punto del prodotto ed altre operazioni previste);

b) idonea attrezzatura per le operazioni igieniche di rigoverno delle stoviglie, delle posate e degli utensili, ubicata in locale o settore separato ed adeguata alle dimensioni dell'attività di somministrazione; nell'impiego di stoviglie si deve assicurare un ciclo di lavaggio automatico completo, caratterizzato da un lavaggio con soluzioni di acqua e detersivo ad almeno 55° C e da una successiva fase di risciacquo con acqua a temperatura minima di 75° C. La completa esecuzione del ciclo di lavoro automatico delle lavastoviglie deve essere garantita mediante segnalazione luminosa di corretto funzionamento. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costruiti in materiale impermeabile. L'adeguamento relativo al dispositivo che accerta la completa esecuzione del ciclo di lavoro automatico delle lavastoviglie deve avvenire entro 3 anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

Art. 31

(Autorizzazione sanitaria per mense "a ristorazione convenzionale")

1. Esercizi nei quali vengono somministrati pasti preparati e cotti nel laboratorio annesso ("cucina"), di norma nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

2. L'esercizio dell'attività di "ristorazione convenzionale" (mensa aziendale o mensa scolastica) è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62.

3. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio di "ristorazione convenzionale", oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dall'art. 16 del presente regolamento si applicano i requisiti e gli standard di cui al precedente articolo. In considerazione dell'eventuale sistema di somministrazione a self-service, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

Art. 31/bis

(criteri indicativi - art. 30 e 31 - per individuare il numero massimo dei pasti da produrre giornalmente)

- a) in base al numero di addetti: da 60 a 100 pasti per ogni addetto ;
- b) in base alla superficie complessiva di conservazione degli alimenti e del materiale di confezionamento: da 15 a 25 pasti per ogni mq: (magazzino/dispensa) ;
- c) in base alla superficie di preparazione dei piatti pronti: da 5 a 10 pasti per ogni mq. (zona-lavorazione).

L'indicazione di uno standard flessibile è determinata dalla presenza di attività produttiva di tipo misto, in cui l'organizzazione di tipo CONVENZIONALE o DIFFERITA rappresenta il solo comotato prevalente ma non esclusivo.

Ogni criterio sarà applicato, perciò, tenendo conto del modello organizzativo prevalente, del tipo di attrezzature e dello standard di produzione degli alimenti (tempi, temperature, trattamenti di precottura, ecc....).

Art. 32

(Somministrazione riservata a particolari categorie di utenti)

1. La somministrazione di alimenti e bevande negli esercizi annessi alle strutture turistico ricettive limitatamente alle persone alloggiate, negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e all'interno di stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime, nei locali di trattenimento e svago (sale da ballo, da gioco, locali notturni, stadi, ippodromi, teatri, cinema e simili), negli spazi annessi a circoli privati con finalità assistenziali riconosciute o meno, in scuole, ospedali, comunità religiose, stabilimenti militari; sui mezzi di trasporto pubblico, dallo Stato od altri enti in favore di propri dipendenti, è soggetta alle disposizioni contenute nel presente regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

Art. 32/bis

(Requisiti per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria a locali utilizzati temporaneamente ed occasionalmente per la somministrazione di alimenti e bevande)

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, i locali dove avviene la somministrazione devono essere in possesso dei seguenti requisiti :

- a) locali ben areati, asciutti, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale addetti. Le caratteristiche tecnico-costruttive di tali locali devono essere tali da garantire in ogni caso una facile ed adeguata pulizia.
- b) pavimenti costruiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile ;
- c) locale di deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, perfettamente separato, in ogni caso ben areato ed asciutto corrispondente, per ampiezza, all'entità dell'attività commerciale e provvisto, nel caso di alimenti deteriorabili, di un adeguato numero di impianti frigoriferi di conservazione;
- d) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili, devono essere dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti al fine della somministrazione ;
- e) adeguata erogazione di acqua potabile ;
- f) servizi igienici costituiti da :
 - gabinetto dotato di acqua corrente in quantità sufficiente, fornito di vaso a caduta d'acqua ;
 - lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabile a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabile dopo l'uso ;
 - idonea separazione fra servizi igienici ed i locali di somministrazione.

I locali adibiti a servizi igienici devono essere provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di cm. 180) facilmente lavabili e disinfettabili nonché di sistemi di corretta aereazione naturale o meccanica ;

- g) raccolta di rifiuti in bidoni con sacco, chiudibili, sistemati in locale o settore idoneo o in un'area opportunamente separata per essere rimossi ed allontanati al più presto. Il locale, il settore, l'area debbono essere dotati di sistemi di protezione atti ad impedire l'accesso di insetti o altri animali nocivi.

Art. 32/ter

(Somministrazione di alimenti e bevande a domicilio del consumatore)

La somministrazione di alimenti e bevande al domicilio del consumatore è rilasciata alle seguenti condizioni :

- a) presso il laboratorio attrezzato per la preparazione di base, la preparazione dei cibi per il consumo deve essere effettuata in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80. Alle stesse disposizioni è soggetta la preparazione dei semilavorati per i quali il completamento della preparazione e l'assemblaggio avvengono negli ambienti precelti dai consumatori interessati.
- b) a domicilio del consumatore le operazioni estemporanee di preparazione e cottura di prodotti alimentari, come pure il completamento della preparazione dei semilavorati, devono essere effettuati in appositi ambienti adiacenti a quelli di trattenimento, con l'impiego di idonee strutture e di impianti itineranti comunque rispondenti ai requisiti desumibili dalle disposizioni di cui al presente regolamento ;
- c) la disponibilità di idonea attrezzatura e di impianti itineranti è condizione essenziale per il rilascio dell'autorizzazione.

Art. 32/quater

(Produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di pasti , alimenti e bevande presso attività agrituristiche)

1. La produzione, preparazione, il confezionamento e la somministrazione di pasti, alimenti e bevande presso le attività agrituristiche sono soggetti alle disposizioni di cui alla legge 30.04.1962, n. 283 e successive modifiche ed integrazioni.
2. I requisiti igienico-sanitari e strutturali dei locali destinati allo svolgimento di tali attività sono quelli di cui all'art. 16 del presente regolamento.
3. Nella valutazione dei suddetti requisiti, così come previsto dall'art. 10 della L.R. 17.10.1994, n. 76, deve essere tenuto conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici. In particolare è consentito derogare ai limiti di altezza e di superficie aeroilluminante, purché vengano garantite condizioni strutturali ed igienico-sanitarie

ritenute sufficienti dalle competenti UU.OO. e SS del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.

Art. 32/quinquies

(Laboratori per la produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande - miele, olio, formaggi, vino, marmellate, ecc...)

1. Fatte salve le limitazioni previste dalle norme vigenti in materia di attività agrituristica, la produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande deve avvenire in laboratori aventi i requisiti minimi di cui all'art. 16 del presente Regolamento. I laboratori devono essere destinati a tale uso esclusivo.

Tuttavia, in rapporto al potenziale produttivo dell'attività, potrà essere consentito che i locali adibiti a:

- deposito delle materie prime ;
- produzione, preparazione e confezionamento ;
- deposito dei prodotti finiti ;
- detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione .

siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

Altresi, nel caso in cui l'attività di cui sopra sia svolta esclusivamente dal titolare dell'azienda agricola e dai suoi familiari ed abbia limitato potenziale produttivo, potrà essere valutata la possibilità di deroga a quanto previsto ai punti 6 e 8 dell'art. 16.

2. I suddetti laboratori dovranno essere dotati delle seguenti attrezzature :

- piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile ;
- armadietto per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione ;
- almeno un lavello a doppia vasca con erogazione di acqua potabile in forma diretta con comando non manuale ;
- scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile ;
- armadi e celle frigorifere in rapporto alla tipologia delle materie prime lavorate.

Nel caso in cui alla suddetta attività si associ l'assaggio e la degustazione dei prodotti, dovranno essere individuati locali o zone destinati al consumo degli alimenti dotati di una minima attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie ed il loro deposito; in alternativa potrà essere utilizzato materiale a perdere.

3. Agli ospiti che fruiscono delle attività di degustazione ed assaggio, dovranno essere messi a disposizione servizi igienici, secondo quanto previsto dall'art. 10, comma 10 della L.R. 76/94.

Art. 32/estics

(Preparazione e somministrazione di pasti presso aziende agrituristiche)

1. Fatte salve le limitazioni previste dalle norme vigenti in materia di attività agrituristica, la preparazione e somministrazione di pasti deve avvenire in locali aventi i requisiti minimi di cui all'art. 16 e 24 del presente Regolamento. Non si applica quanto previsto dai punti 1d) e 1h) dello stesso art. 24.
2. Nei casi particolari previsti all'art. 6, comma 1, punto d) della L.R. 76/94 (preparazione e somministrazione pasti ad esterni) valgono le norme generali per la ristorazione di cui all'art. 24.

Tuttavia nel caso in cui la preparazione e somministrazione sia costituita da un limitato numero complessivo di pasti giornalieri e l'attività sia gestita esclusivamente dal titolare dell'azienda agricola e dai suoi familiari, potrà essere consentito l'uso della cucina familiare, purché adeguatamente dimensionata e provvista dei requisiti minimi di cui alla legge 283/62 e al DPR 327/80.

3. La suddetta deroga potrà essere accordata solo nel caso in cui la cucina e il locale destinato al consumo dei pasti siano posti nello stesso edificio.

Potrà inoltre essere valutata la possibilità di deroga a quanto previsto ai punti 6 e 8 dell'art. 16 e al punto 1a) dell'art. 24.

4. Per gli eventuali clienti esterni dovrà essere prevista la presenza di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo.

PARTE QUINTA

(Articoli 33 - 38)

Attività di vendita al dettaglio:

Art. 33. generi alimentari;

- “ 34. laboratorio annesso a negozio di generi alimentari;
- “ 35. laboratorio di gastronomia annesso a negozio di vendita di generi alimentari;
- “ 36. macellerie;
- “ 37. laboratorio annesso macelleria;
- “ 38. pescherie.

Art. 33

(Nulla Osta sanitario per vendita di generi alimentari, escluse macellerie e pescherie)

1. Per ottenere il rilascio del nulla osta sanitario per la vendita di generi alimentari, escluse macelleria e pescheria, è necessario essere in possesso dei seguenti requisiti:
 - a) locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.;
 - b) uno spazio attrezzato collegato con il locale di vendita, munito 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.
2. I centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere in possesso dei requisiti previsti per le singole attività presenti nei centri stessi.
3. La sede dell'esercizio deve inoltre garantire quanto segue:
 - 1) **Attrezzature**

Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.
 - 2) **Banchi e vetrine**

I banchi e le vetrine devono assicurare la costante conservazione alle temperature previste dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita.

Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.
 - 3) **Carta per confezionare alimenti**

Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato dalla normativa vigente, che deve essere tenuta in appositi contenitori, al riparo da contaminazioni esterne.
 - 4) **Alimenti non confezionati**

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

Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, mediante uso di idonei strumenti.
 - 5) a) La vendita dei prodotti ittici congelati allo stato sfuso deve essere effettuata nel rispetto delle norme di cui all'art. 5 L.R. 21 dicembre 1992, n. 58 e successive modifiche.

- b) La vendita di carni in atmosfera modificata può essere effettuata purché siano presenti attrezzature refrigeranti di dimensioni proporzionate all'attività, lavabili e disinfettabili e dotate di termometro a lettura esterna.

Tale attività necessita di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del R.D. 3298/28, art. 29.

Art. 34

(Autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari)

1. L'autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari autorizza alla cottura dei legumi e verdure.
2. Il rilascio di detta autorizzazione è subordinato al possesso dei requisiti di cui all'art. 16 nonché alla disponibilità di apposito locale dotato di:
 - a) lavello fornito di acqua potabile ad uso esclusivo, lavaggio verdure;
 - b) piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione;
 - c) spazio attrezzato per deposito materiale di pulizia;
 - d) attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.

Art. 35

(Autorizzazione sanitaria per laboratorio di generi di gastronomia annesso all'esercizio di vendita di generi alimentari)

- 1) L'autorizzazione sanitaria autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui all'articolo 24.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 ed all'art. 16, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) requisiti previsti ai punti a), b), e) dell'art. 24;
- b) locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq. 15;
- c) reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/80 e fatto salvo quanto previsto per i laboratori rientranti nel campo di applicazione del D.L.vo 30/12/92 n. 537.

Art. 36

(Autorizzazione sanitaria per la vendita delle carni)

1. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per la vendita di carni è necessario che nell'esercizio siano presenti i seguenti requisiti:
 - a) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati;
 - b) pareti realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinie;
 - c) un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico;
 - d) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni distinte per: carni ovine, caprine e suine e per carni avicomicole e di selvaggina;
 - 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 favorire la pulizia;
 - g) non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.
2. E' necessario inoltre che l'esercizio possieda i requisiti indicati all'articolo ¹⁸⁶ del presente regolamento.

Art. 37

(Autorizzazione sanitaria per laboratorio artigianale anche annesso ad esercizio di macelleria)

1. L'autorizzazione sanitaria per laboratorio artigianale annesso ad un esercizio di macelleria abilita alla produzione di tutti i prodotti alimentari a base di carne, che devono essere venduti esclusivamente al consumatore finale all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.
2. Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:
 - a) essere titolari di macelleria al dettaglio (in caso di laboratorio annesso a macelleria).
 - b) disporre di apposito locale, distinto e separato da quello di vendita, dotato di:
 - lavello con acqua potabile calda e fredda, con rubinetti non azionabili manualmente e munito di erogatore di sapone ed asciugamani a perdere. Il lavello deve essere di dimensioni tali da consentire anche il lavaggio degli attrezzi e degli utensili.
 - locale o dispositivo per il deposito degli utensili.

- locale o dispositivo per gli alimenti di cui non è autorizzata la vendita, ma che vengono utilizzati nelle preparazioni (aromi, verdure, pangrattato, ecc.)
 - dispositivo attrezzato e chiuso per il deposito del materiale di pulizia.
 - attrezzatura per il mantenimento delle materie prime non carnee.
- c) Attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati tali da consentire un'adeguata separazione.
3. I prodotti destinati alla vendita, non preconfezionati o venduti previo frazionamento, devono essere muniti di apposito cartello, da applicarsi ai recipienti che li contengono, o nei comparti in cui sono esposti. Sul cartello devono essere riportati le indicazioni di cui al D.L. 109/92 ed in particolare:
- denominazione di vendita.
 - elenco degli ingredienti.
 - modalità di conservazione.
 - data di scadenza.

La domanda, volta ad ottenere l'autorizzazione sanitaria, deve essere corredata dai seguenti allegati:

- a) planimetria dei locali, in tre copie, firmata da tecnico abilitato iscritto all'albo professionale in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali. Nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, queste andranno specificate. Nella planimetria deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature e degli arredi in uso;
 - b) relazione tecnica che evidenzi 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, il sistema di smaltimento dei rifiuti; il numero degli addetti. In caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata da non oltre 90 gg. da parte della USL, Igiene Pubblica.
 - c) piano di autocontrollo, con le indicazioni relative alle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, i rischi microbiologici e chimici, l'indicazione delle analisi e dei controlli nelle diverse fasi di produzione.
5. Per gli esercizi in cui è 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, deve essere presentato un disegno, ed una relazione, in tre copie, redatte da tecnico abilitato iscritto all'albo evidenziando le caratteristiche di funzionamento dell'impianto.

Art. 38

(Autorizzazione sanitaria per la vendita dei prodotti della pesca freschi, congelati e surgelati)

1. Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL. RR. 21 dicembre 1992, n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30 dicembre 1993, n. 105, è necessario che nell'esercizio, oltre ai requisiti generali indicati dell'articolo 34, sussistano anche i seguenti :
 - a) le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;
 - b) piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile.

PARTE SESTA

(Articoli 39-45)

Vendita e somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari.

Art. 39. Requisiti delle aree dove deve svolgersi il commercio e somministrazione.

- " 40. Punti critici
- " 41. Caratteristiche delle strutture fisse
- " 42. Caratteristiche dei veicoli
- " 43. Caratteristiche dei banchi mobili
- " 44. Conclusioni per la vendita di carni fresche, preparati di carne, prodotti a base di carne non confezionati
- " 45. Attività di somministrazione

Art. 39

(Requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari)

Le aree da dare in concessione per essere utilizzate per un periodo di tempo pluriennale, quotidianamente, durante tutta la settimana (aree di tipo A), oppure soltanto in uno o più giorni della settimana (aree di tipo B) devono essere:

- a) pavimentate, strutturate in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e un regolare deflusso delle acque e, per quanto possibile, delimitate;
- b) dotate, nel caso in cui l'attività commerciale si svolga in modo continuativo, di servizi igienici per il personale addetto, costituiti da gabinetto dotato di acqua corrente, lavabi con erogatore di acqua non azionabile a mano o a gomito, ovvero con mezzi azionabili automaticamente o a pedale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

Nel caso in cui le predette aree siano utilizzate permanentemente per la ristorazione, esse devono essere anche munite di servizi igienici, rapportati al flusso dell'utenza

- c) dotate, ove necessario, di allacciamento elettrico e idrico;
- d) dotate di scarichi fognari per la raccolta delle acque reflue;
- e) dotate di attrezzature per la raccolta di rifiuti solidi urbani in conformità alle disposizioni vigenti.

Art. 40

(Punti critici)

Il titolare dell'attività commerciale deve individuare ogni processo, fase o operazione che può rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano predisposte, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici:

- analisi dei potenziali rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande nelle attività di somministrazione;
- individuazione, durante tale attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande (punti critici) compresi quelli derivanti dall'uso dei contenitori e degli utensili che vengono a contatto con gli alimenti;
- decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;

Art. 39

(Requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari)

Le aree da dare in concessione per essere utilizzate per un periodo di tempo pluriennale, quotidianamente, durante tutta la settimana (aree di tipo A), oppure soltanto in uno o più giorni della settimana (aree di tipo B) devono essere:

- a) pavimentate, strutturate in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e un regolare deflusso delle acque e, per quanto possibile, delimitate;
- b) dotate, nel caso in cui l'attività commerciale si svolga in modo continuativo, di servizi igienici per il personale addetto, costituiti da gabinetto dotato di acqua corrente, lavabi con erogatore di acqua non azionabile a mano o a gomito, ovvero con mezzi azionabili automaticamente o a pedale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

Nel caso in cui le predette aree siano utilizzate permanentemente per la ristorazione, esse devono essere anche munite di servizi igienici, rapportati al flusso, dell'utenza

- c) dotate, ove necessario, di allacciamento elettrico e idrico;
- d) dotate di scarichi fognari per la raccolta delle acque reflue;
- e) dotate di attrezzature per la raccolta di rifiuti solidi urbani in conformità alle disposizioni vigenti.

Art. 40

(Punti critici)

Il titolare dell'attività commerciale deve individuare ogni processo, fase o operazione che può rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano predisposte, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici:

- analisi dei potenziali rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande nelle attività di somministrazione;
- individuazione, durante tale attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande (punti critici) compresi quelli derivanti dall'uso dei contenitori e degli utensili che vengono a contatto con gli alimenti;
- decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;

- individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza di tali punti critici;
- riesame periodico, e in occasione di ogni variazione della tipologia di attività, delle analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza.

Gli addetti alla manipolazione e vendita devono curare particolarmente la propria igiene personale e indossare indumenti adeguati e puliti.

3. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati e/o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione. Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.

Art. 41

(Caratteristiche delle strutture fisse)

1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari e bevande su area pubblica per strutture fisse, si intendono chioschi o box e comunque banchi con superficie senza soluzione di continuità prefabbricati o in muratura o in materiali compositi che occupano permanentemente l'area adibita a mercato;
2. Per tali strutture sono richiesti i seguenti requisiti:
 - a) strutture opportunamente coibentate, ben areate, costruite in muratura, metalli, materiali plastici e altri materiali similari, secondo criteri che consentano un'adeguata pulizia e disinfezione ed un'adeguata prassi igienica, nonché evitino l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti con sostanze e microrganismi estranei. Le pareti ed i pavimenti dei locali dovranno essere rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e senza soluzione di continuità in modo da consentire l'arrotondamento degli angoli e degli spigoli di connessione delle pareti e del pavimento. L'uso di pedane interne è consentito se costruite in materiale lavabile e disinfettabile;
 - b) banchi di vendita rispondenti ai requisiti tecnico-costruttivi razionali sotto il profilo igienico-sanitario in relazione ai tipi di alimenti commerciati indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato 5 del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375, e banchi di esposizione, mostre, utensili, apparecchiature, attrezzature, destinati a venire

a contatto con gli alimenti, costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, conformi alle disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, al decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 108, e ai relativi decreti di attuazione.

I banchi di vendita devono essere muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza dal piano di vendita, esteso lungo i tre lati prospicienti gli avventori, escluso che per i prodotti ortofrutticoli;

- c) adeguata protezione degli alimenti da contaminazioni esterne;
 - d) contenitori di rifiuti da porre in uno apposito spazio.
3. Le strutture di cui al comma 1 devono poter disporre di servizi igienici e di acqua per le operazioni di pulizia.
4. Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili - esclusi i prodotti ortofrutticoli freschi - è richiesto, fatte salve le prescrizioni particolari di cui all'art. 44,
- a) l'allacciamento alla rete elettrica ovvero disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo;
 - b) l'allacciamento alla rete idrica o comunque impianto di erogazione autonoma di acqua potabile idonea al consumo umano;
 - c) appositi impianti frigoriferi di deposito - celle o armadi - e di distribuzione, adeguati alla capacità commerciale interessata, ed in grado di assicurare le temperature prescritte per i diversi alimenti, nonché il continuo mantenimento della catena del freddo;
 - d) le strutture di cui al presente articolo possono essere autorizzate al commercio di carni fresche di ogni specie animale, ittiche comprese, solo nel caso in cui ricorrano i requisiti di cui all'art. 22, comma 5, del decreto ministeriale n. 248 del 1993.
5. Sono fatte salve le prescrizioni particolari di cui all'art. 44.

Art. 42

(Caratteristiche dei veicoli)

1. Il commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari può essere esercitato con l'uso di veicoli aventi le seguenti caratteristiche:
- a) struttura tecnica adeguata, con vano interno di altezza non inferiore ml. 2 e con rialzo da terra (compreso il piano di appoggiopacchi) non inferiore a ml. 1,30, realizzata con materiali resistenti ed inalterabili, con pareti a tetto opportunamente coibentati a

mezzo di idonei materiali isotermitici, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di trasporto, conservazione e protezione dei prodotti alimentari;

- b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva delle parti dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente rimaste totalmente esposte;
 - c) banchi fissi a spostamento (automatico o meno) orizzontale o inclinato, utensili, apparecchiature, ed impianti - conformi per requisiti a quelli di cui all'art. comma 2, lettera b) - atti in ogni caso alla conservazione, protezione e distribuzione igienica degli alimenti e bevande appartenenti al settore merceologico prescelto riferito alle tabelle di cui all'allegato 5 dell'art. 12 del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375.
 - d) adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto comunale oppure apposito serbatoio per la riserva di acqua potabile con erogazione calda e fredda, di capacità adeguata per assolvere alle esigenze dell'igiene personale e a quelle relative al settore merceologico prescelto.
 - e) apposito serbatoio per le acque di scarico a circuito chiuso - di capacità adeguata alle esigenze igieniche desumibili del settore merceologico attivato - munito di dispositivo di disinfezione delle acque medesime;
 - f) settore protetto e ben separato dal settore alimenti per la collocazione di sacco di plastica a perdere per la raccolta dei rifiuti solidi;
 - g) impianto di erogazione autonoma di energia elettrica in grado di consentire lo svolgimento delle operazioni di somministrazione ed il funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;
 - h) i gruppi motocondensanti necessari al funzionamento dei frigoriferi o dei banchi di esposizione devono essere alloggiati in modo tale da permettere l'espulsione all'esterno dell'aria che attraverso i condensatori per il necessario funzionamento;
 - i) qualora il veicolo, interamente frigorifero, sia destinato al trasporto di alimenti deperibili da mantenere a regime di temperatura controllata secondo la normativa vigente, quali prodotti surgelati, refrigerati o congelati, questo deve essere munito di generatore autonomo con caratteristiche di potenza adeguate al funzionamento delle attrezzature di conservazione regolate dalle norme A.T.P.
 - l) sono fatte salve in quanto applicabili le disposizioni di cui all'art. 44;
2. I veicoli immatricolati in uno Stato dell'UE o in uno dei Paesi contraenti dell'accordo sullo Spazio Economico Europeo, all'atto di ingresso nel territorio nazionale mantengono le caratteristiche previste dalla normativa vigente nei Paesi di origine, ove difformi da quelle recate dalle Ordinanze Ministero della Sanità del 26.06.1995 e 28.08.1996.

3. I veicoli di cui al comma 1 devono essere periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione previsti in materia.
4. I prodotti alimentari devono essere collocati nei veicoli in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Art. 43

(Caratteristiche dei banchi rimovibili)

1. Ai fini del presente regolamento, per banchi rimovibili si intendono le attrezzature smontabili, in materiali plastici, metallici e altri materiali similari opportunamente trattati;
2. Per tali strutture sono richiesti i seguenti requisiti:
 - a) banchi di esposizione o mostra, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, conformi ai requisiti di cui all'art. 41, comma 2, lettera b);
 - b) banchi di esposizione muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;
3. Le disposizioni di cui al secondo comma non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi, che comunque devono essere tenuti in idonei contenitori conformi ai requisiti di cui all'art. comma 2, lettera b), né ai prodotti alimentari non deperibili conservati e comunque preparati e confezionati e gli altri prodotti alimentari non deperibili indicati nella tabella merceologica n. VI di cui all'allegato 5 del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375, ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene.
4. La commercializzazione dei prodotti della pesca e di molluschi bivalvi vivi è consentita su tali strutture nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 22, comma 5, del decreto ministeriale 4 giugno 1993, n. 248 e dei requisiti di cui al successivo art.44 rispettivamente commi 3 e 4.
5. Tali strutture non possono essere destinate alla commercializzazione di carni fresche e loro preparazione.
6. Tali strutture non possono essere destinate, altresì, alla vendita di prodotti deperibili, a meno che non siano dotate di strumentazioni idonee per il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Art. 44

(Prescrizioni particolari)

1. La vendita su aree pubbliche di carni fresche, carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne non preconfezionati è subordinata al rispetto delle norme vigenti e delle seguenti condizioni:
 - a) autorizzazione prescritta dall'art. 29 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298;
 - b) banchi di esposizione provvisti di comparti separati per le carni avicunicole, per i prodotti di salumeria e per i prodotti pronti a cuocere di cui all'art. 57, comma 4, del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375;
 - c) divieto di procedere al disosso delle carni nonché alla produzione di preparazioni di carni o di preparazioni di prodotti della pesca;
 - d) adeguate strutture frigorifere per la conservazione e distribuzione in regime di temperatura controllata.

2. Per la vendita su aree pubbliche di prodotti a base di carne allo stato di precotti si osservano le disposizioni di cui al decreto ministeriale del 4 agosto 1988, n. 375, ed in particolare, sono richiesti:
 - a) piano di cottura, inclusa la frittura, forno o girarrosto a cappa aspirante, o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo in acciaio inox e a tenuta stagna;
 - b) banco di armadi o vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60° e 65° C;
 - c) banco di armadio o vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi per la relativa conservazione, in attesa della vendita alla temperatura massima di 4 °C.

3. La vendita su aree pubbliche di prodotti della pesca è subordinata al rispetto delle seguenti condizioni:
 - a) apparecchi per la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo, idonei per la conservazione anche attraverso l'impiego di ghiaccio prodotto con acqua potabile idonea al consumo umano ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236;
 - b) banchi in materiali impermeabili, inalterabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti secondo criteri atti a consentire, anche attraverso particolari dispositivi, lo

scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nel sistema delle acque reflue e conformi ai requisiti di cui all'art.41, comma 2, lettera b);

c) il controllo della temperatura prevista dalla normativa vigente deve essere assicurato per tutta la durata della vendita.

4. La vendita su aree pubbliche di molluschi bivalvi vivi è subordinata al rispetto delle seguenti condizioni:

a) banchi di esposizione in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, privi di soluzione di continuità, muniti di:

dispositivi atti a raccogliere l'acqua intervalvare dei molluschi eduli;

dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazione del pubblico;

di impianto refrigerante che assicuri il mantenimento delle temperature prescritte;

b) apposite celle o almeno appositi comparti per il deposito di molluschi.

Art. 45

(Attività di somministrazione)

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 1 del decreto ministeriale 4 giugno 1993, n. 248, è consentita in presenza dei seguenti requisiti:

a) apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti di cui all'ultimo comma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n. 327, autorizzati ai sensi dell'art. 25 comma 2, lettera c, del medesimo decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, oppure - nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni - la sola attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento.

b) la preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti compositi pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in settori o spazi

separati con modalità che garantiscono la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione;

- c) locali di consumo ben aerati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;
- d) locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero;
- e) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili devono essere dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso, i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;
- f) adeguata erogazione di acqua potabile idonea al consumo umano conforme ai requisiti prescritti dal decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;
- g) servizi igienici costituiti da:
- gabinetto dotato di acqua corrente in quantità sufficiente, fornito di vaso a caduta;
 - lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabile a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;
- h) idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione.
- I locali adibiti a servizi igienici sono provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180 cm), facilmente lavabili e disinfettabili, nonché di sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;
- i) raccolta dei rifiuti in bidoni con sacco, chiudibili, sistemati in locale o settore idoneo o in un'area opportunamente separata per essere rimossi ed allontanati al più presto. Il locale, il settore, l'area debbono essere dotati di sistemi di protezione atti ad impedire l'accesso di insetti o altri animali nocivi.
2. Qualora l'attività non sia effettuata in locali di consumo o aree di ristorazione, sono richiesti i requisiti generici di cui agli artt. 2 e 3, nonché, per le attività di somministrazione di sole bevande espresso, infusi, latte, frullati, preparati con le strutture

di banco, ed alimenti pronti per il consumo preparati in laboratori esterni e per le attività che effettuano anche operazioni di preparazione di alimenti compositi quali tramezzini, tartine ed altri prodotti farciti analoghi o anche trattamenti di riscaldamento e di cottura dei cibi, sono richieste rispettivamente le seguenti caratteristiche:

- a) una adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili. Sono necessari a tal fine idonei sistemi di deterzione, lavaggio e risciacquo, nei lavelli di banco o in appositi lavelli separati, di numero e dimensioni adeguati alla attività commerciale in atto, oppure mediante l'impiego di lavastoviglie che assicurino un ciclo automatico completo. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, ed al riparo da contaminazioni esterne;
 - b) appositi settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione di alimenti compositi, di riscaldamento e di cottura di cibi, strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.
3. Per l'attività di somministrazione di prodotti a base di carne allo stato di precotti di cui all'art. 57, comma 4, del decreto ministeriale del 5 ottobre 1981, n. 375, sono richiesti i requisiti di cui all'art. 5, comma 2.
 4. Si prescinde dall'obbligo delle lavastoviglie a ciclo automatico completo qualora siano utilizzate stoviglie in materiale consentito e non più utilizzabile (a perdere).

PARTE SETTIMA
(Art. 46 - 47)

Depositi all'ingrosso

46. Requisiti dei locali

47. Movimento veicoli all'interno dei depositi.

Art. 46

(Requisiti dei locali dei depositi all'ingrosso)

1. I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a quanto previsto dall'articolo 16, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:
 - avere soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni alle merci depositate;
 - essere asciutti e ben ventilati. L'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di areazione forzata;
 - le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
 - le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuità, fino ad una altezza di metri 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anche essi di materiale lavabile;
2. Nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale od elettrico con acqua calda e fredda.
3. Per l'attività di cui al comma 1 non possono essere utilizzati locali adibiti ad abitazione civile, né strutture con destinazione urbanistica in contrasto con l'attività di deposito di sostanze alimentari.
4. In relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, possono essere prescritti pozzetti sifonati, per consentire le operazioni di lavaggio, fatto salvo quanto previsto dalle norme comunitarie per i depositi di carne e prodotti ittici.

Art. 47

(Divieto di movimento veicoli all'interno dei depositi)

1. In tutti i depositi di prodotti alimentari è vietato, all'interno dei locali, l'uso di veicoli azionati da motori alimentati con carburante o con qualsiasi altro tipo di combustibile comunque denominato o composto.

PARTE OTTAVA
(Articoli 48-53)

Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

- 48. Mezzi di trasporto
- 49. Autorizzazione sanitaria per i mezzi di trasporto
- 50. Domanda
- 51. Validità temporale dell'autorizzazione
- 52. Mantenimento dell'idoneità del mezzo
- 53. Cisterne e contenitori. Trasporto carni (rinvio)

Art. 48

(Mezzi di trasporto di prodotti alimentari)

(Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere)

1. Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare, alle medesime, un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze stesse dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.
2. E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.
3. E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Art. 49

(Autorizzazione sanitaria dei mezzi adibiti al trasporto terrestre)

1. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:
 - a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo dei veicoli;
 - b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
 - c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.
2. La competenza territoriale al rilascio dell'autorizzazione è determinata in relazione alla residenza del proprietario del veicolo, risultante dall'iscrizione al pubblico registro automobilistico.

Art. 50

(Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni per i mezzi di trasporto)

- 1- Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo devono contenere:
 - a) cognome, nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa, codice fiscale - partita I.V.A.
 - b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
 - c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
 - d) l'indicazione dei luoghi ove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione dello stesso.
2. La domanda deve essere corredata da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge vigente.

Art. 51

(Validità delle autorizzazioni sanitarie)

1. L'autorizzazione, rilasciata ai sensi del precedente art. 49, è valida per due anni dalla data del rilascio.
2. L'Autorità sanitaria annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Art. 52

(Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto)

1. Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'art. 48 e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.
2. L'Autorità sanitaria ove accerti, a mezzo degli organi di vigilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediata revoca dell'autorizzazione stessa.

Art. 53

(Requisiti delle cisterne e dei contenitori; dei mezzi di trasporto carni e prodotti ittici)

1. Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di prodotti alimentari devono avere i requisiti indicati dall'art. 48 del DPR 327/1980.

Quelli destinati al trasporto carni e prodotti ittici, i requisiti di cui all'art. 49 del DPR 327/1980.

2. Per i veicoli e contenitori impiegati per trasporti di sostanze alimentari, immatricolati all'estero, si applica l'art. 50 del DPR 327/1980.

PARTE NONA
(Articolo 54)

54. Somministrazione in occasione di fiere, sagre ed altre riunioni straordinarie di persone.

Art. 54

(Autorizzazione sanitaria per preparazione e somministrazione alimenti e bevande in occasione di sagre e simili)

1. L'autorizzazione sanitaria per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di fiere, sagre ed altre riunioni occasionali di persone, è rilasciata dal Sindaco in seguito a domanda presentata al Comune almeno 15 giorni prima dell'inizio. Nella domanda devono essere specificate:

- le generalità della persona legalmente responsabile della manifestazione;
- l'ubicazione, la durata, il numero di persone impiegate per la manifestazione;
- il tipo di attività svolta in rapporto alla preparazione e somministrazione di alimenti (materie prime utilizzate, pietanze preparate ecc.).

Il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla preparazione e/o somministrazione, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria.

Requisiti dell'area

- Deve essere disponibile, per la lavorazione e la distribuzione, acqua potabile proveniente dal pubblico acquedotto. Il ricorso a fonti di approvvigionamento autonomo è consentito nel rispetto di quanto previsto dal D.P.R. 236/88 e segg. Qualora si ricorra alla distribuzione di acqua potabile tramite cisterna, questa dovrà essere preventivamente autorizzata.
- I rifiuti provenienti dalla lavorazione e distribuzione debbono essere raccolti in appositi contenitori chiusi.
Sull'intera superficie occupata dalla festa deve essere garantita la disponibilità di idonei contenitori per i rifiuti.
- Tutte le acque di scarico devono essere recapitate in fognatura dinamica o in altro sistema di smaltimento conforme alla normativa vigente (L.R. 5/86) debitamente documentato.
- Gli olii di frittura devono essere conferiti a ditta autorizzata per lo smaltimento finale.
- Deve essere disponibile almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale, dotato di erogatore non manuale dell'acqua, di distributore di sapone liquido e asciugamani monouso. Tale servizio deve essere dotato di areazione naturale o meccanica e deve avere pareti e pavimenti rivestiti in materiale lavabile.
- Devono essere disponibili servizi igienici per il pubblico, dotati di areazione naturale o meccanica, con pareti e pavimenti rivestiti in materiale lavabile. Questi servizi devono essere dotati di lavandini.

Preparazione alimenti

Deve esistere un locale destinato esclusivamente a tale scopo dotato dei seguenti requisiti:

- superficie minima mq. 20, altezza minima mt. 2,40;
- illuminazione ed areazione proporzionate alle dimensioni del locale;
- aperture protette da reti a maglia fitta ed altri sistemi di eliminazione degli insetti;
- pavimento uniforme, lavabile ed impermeabile;
- pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di mt. 2;

Sono ammesse tre pareti fisse e la quarta rimovibile in tutto o in parte anche coincidente con il banco di soporcionamiento. Dovra' comunque essere garantita la completa chiusura nel periodo di non utilizzo.

Devono essere predisposte le seguenti attrezzature minime:

- piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile;
- scaffalature in materiale lavabile per la conservazione di stoviglie e utensili;
- apparecchiature per la cottura degli alimenti ubicate o attrezzate in modo tale da garantire la dispersione all'esterno dei vapori e fumi. Nel caso di utilizzo di griglie comunque alimentate, le stesse possono essere collocate all'esterno del locale purché adeguatamente protette dagli agenti atmosferici ed inquinanti;
- lavelli per il lavaggio alimenti;
- lavelli per il lavaggio stoviglie ed utensili distinti dai precedenti;
- eventuali frigoriferi per la conservazione degli alimenti di pronto impiego, separati per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo.

Il lavaggio delle stoviglie e degli utensili può essere collocato anche in ambiente attiguo a quello di preparazione purché dotato delle stesse caratteristiche strutturali.

Conservazione alimenti.

Deve esistere un locale destinato esclusivamente a tale scopo, dotato dei seguenti requisiti:

- superficie in rapporto alla quantità e ai tipi degli alimenti da conservare;
- altezza minima mt. 2,40;
- illuminazione ed areazione naturale e/o artificiale;
- aperture protette da reti a maglia fitta;
- pavimento uniforme, lavabile ed impermeabile;
- pareti ben connesse.

Le attrezzature dovranno essere tali da garantire la corretta conservazione e la separazione tra le diverse tipologie di alimenti. In particolare devono essere disposti frigoriferi con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di :

- carni;
- carni avicunicole;
- pesce;
- formaggi;
- verdure;
- paste alimentari fresche.

L'entità e le caratteristiche di tali attrezzature verranno stabilite al momento del nulla-osta, in relazione al tipo e alla durata della manifestazione.

L'eventuale utilizzo di prodotti ittici freschi deve essere preventivamente autorizzato dal Servizio Veterinario.

Tutti gli alimenti, materie prime e prodotti finiti, devono essere mantenuti nel rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti. In particolare i cibi cotti devono essere conservati secondo quanto previsto dall'art. 31 D.P.R. 327/88.

I prodotti e gli strumenti di pulizia devono essere conservati separatamente dagli alimenti.

Somministrazione alimenti

Il banco di somministrazione dei cibi preparati deve essere in materiale lavabile posto sotto idonea copertura e su pavimento lavabile.

I bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere di tipo monouso; devono essere tenuti al riparo da eventuali insudiciamenti.

E' consentito l'impiego di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio, dotata di acqua potabile corrente.

PARTE DECIMA

(art. 55 - 59)

Disposizioni transitorie e finali

Art. 55. Norme di rinvio

- " 56. Abrogazione delle norme
- " 57. Adeguamento alla normativa prevista nel Regolamento degli esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria
- " 58. Individuazione punti critici
- " 59. Adeguamento alle nuove norme igienico-sanitarie di esercizi già operanti senza obbligo di autorizzazione sanitaria.

Art. 55
(Norme di rinvio)

1. Per quanto non previsto dal presente regolamento si fa riferimento a tutte le norme, anche comunitarie in quanto recepite ed applicabili, vigenti in materia.
2. Per quanto riguarda l'igiene del lavoro si fa riferimento al DPR 303/1956 e successive modifiche ed integrazioni.
3. La normativa relativa al commercio su aree pubbliche entrerà in vigore secondo quanto disposto dall'ordinanza del ministero della Sanità del 28/8/1996.

Art. 56
(Abrogazione di norme)

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia tutte le norme e disposizioni contenute in regolamenti od in altri atti di questa civica amministrazione che contrastino o siano comunque incompatibili con quelle contenute nel presente regolamento.

Art. 57
(Adeguamento alla normativa prevista nel Regolamento degli esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria)

1. Fatto salvo il rispetto della vigente normativa in materia, i titolari di stabilimenti, laboratori o depositi, esercizi commerciali e pubblici ed attività in genere oggetto del presente Regolamento, già in corso di esercizio, che abbiano necessità di adeguarsi alla prescrizioni contenute nel Regolamento stesso, devono darne comunicazione scritta al Comune* entro 120 giorni dalla data di entrata in vigore dello stesso, indicando gli adeguamenti necessari per la regolarizzazione dell'attività e contestualmente il periodo di tempo occorrente per effettuarli.
2. Tale periodo non può essere superiore a trenta mesi per gli adeguamenti strutturali e a sei mesi per quelli non strutturali, a partire dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento.
3. Ove esistano impossibilità tecniche di adeguamento, per particolari aspetti strutturali (altezze, superfici, ecc.) o per la presenza di vincoli edilizi e/o urbanistici, la

comunicazione dovrà contenere la descrizione di tali impossibilità o vincoli e la relativa documentazione. In questi casi il titolare dovrà comunicare la predisposizione di soluzioni di tipo impiantistico tali da garantire comunque i necessari requisiti igienico-sanitari.

4. Il Comune provvede alla verifica dei vincoli e delle impossibilità e acquisisce il parere del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. sulla idoneità delle soluzioni di tipo impiantistico proposte.

5. Il Comune provvede a trasmettere agli organi di controllo l'elenco dei titolari che non hanno provveduto ad alcuna comunicazione.-

Art. 58

(Individuazione punti critici)

1. I titolari dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande disciplinata dal presente Regolamento devono individuare, entro 12 mesi dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento, nelle loro attività ogni processo, fase o operazione di preparazione e somministrazione che potrebbe rivelarsi critico per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano disposti, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici :

- analisi dei potenziali rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande nelle attività di somministrazione ;
- individuazione, durante tale attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande (punti critici) compreso quelli derivanti dall'uso dei contenitori e degli utensili che vengono a contatto con gli alimenti ;
- decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati ;
- individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza di tali punti critici ;
- riesame periodico, e in occasione di ogni variazione della tipologia di attività, delle analisi dei rischi e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza.

Art. 59

(Adeguamento alle nuove norme igienico-sanitarie di esercizi già operanti senza obbligo di autorizzazione sanitaria)

1. Gli esercenti le attività di somministrazione già operanti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento i quali, anteriormente a tale data, non erano soggetti ad autorizzazione sanitaria, possono continuare l'attività purchè provvedano all'inoltro della richiesta di autorizzazione entro 120 giorni dalla suddetta data.

2. Qualora le attività di cui al comma precedente non siano in regola con le prescrizioni del presente Regolamento, gli interessati sono tenuti ad operare secondo le procedure di cui all'art. 57.-