



UNITA' SOCIO SANITARIA LOCALE N.1

ASSOCIAZIONE DEI COMUNI "NORD VERBANO"

Via Forlanini, 6 - 21016 LUINO (Varese)

telefono (0332) 539111 - telefax (0332) 531590

codice regione 030 - codice u.s.s.l. 001

Prot. n° 96

Luino, 24 GEN. 1994

Servizio Igiene Pubblica

AI SINDACI DEI COMUNI
DELL'U.S.S.L. N.1
LORO SEDI



*U.T.
cfr. note a*

e.p.c.

ALLA REGIONE LOMBARDIA
ASSESSORATO REGIONALE
ALLA SANITA'E IGIENE
SERVIZIO IGIENE PUBBLICA
VIA STRESA 24
20125 MILANO

OGGETTO:

Aggiornamento del Titolo IV del Regolamento Locale d'Igiene
Tipo. Approvazione.

Si comunica che con delibera n. 659 del 15.11.1993 lo
scrivente Amministratore Straordinario dell'U.S.S.L.n.1 ha
provveduto a:

- stralciare dal Regolamento di Igiene Tipo, approvato dall'Assemblea della U.S.S.L. n.1 di Luino con delibera n.24 del 28.10.85, il testo del Titolo IV.
- approvare, in sostituzione del testo stralciato di cui al punto 1) l'aggiornamento al Titolo IV del Regolamento Locale di Igiene (con le modifiche approntate), che viene allegato come parte integrante della presente delibera, sulla base del testo approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n. 5/33946 del 16.3.1993.

Ai sensi della Normativa Regionale costituita in particolare dall'art.9 della Legge Regionale 64/81 modificata dalla Legge Regionale 61/84, le Amministrazioni Comunali potranno adottare entro 120 gg., con specifica delibera, il suddetto regolamento apportando eventuali ulteriori modifiche.

Trascorso tale termine le disposizioni del testo allegato alla presente troveranno ~~comunitaria~~ applicazione.

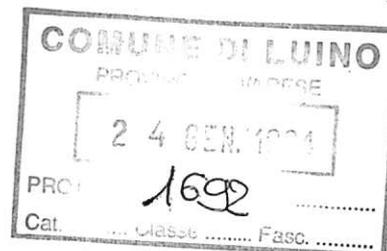
Distinti saluti.



L'AMMINISTRATORE STRAORDINARIO
(Dr. Lorenzo Giancarlo Durante)

U. S. S. L. n. 1

Luino



AGGIORNAMENTO DEL TITOLO IV DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE TIPO

***(Deliberazione della Giunta Regionale
del 16 marzo 1993 - n. 5/33946)***

***B. U. R. L. - 5 Suppl. Straordinario
al n. 19 - 15 maggio 1993***

4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività

I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, dopo aver conseguito apposito nulla-osta rilasciato dal Servizio n. 1, previa presentazione della domanda con l'elenco nominativo dei componenti, nel quale sarà specificato il divieto a venire in contatto con gli alimenti e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto. Il nulla-osta deve essere custodito dal responsabile della produzione della struttura presso cui viene svolta la vigilanza. Il responsabile della produzione è, altresì, tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria.

Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato previa verifica del possesso di opportuni requisiti, in relazione alla specifica attività svolta, a seguito di:

- a) visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni di alimentarista;
- b) eventuali accertamenti specialistici e/o di laboratorio sulla scorta dell'esito della visita medica di cui alla precedente lettera a);
- c) eventuali accertamenti tendenti ad escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni quali, in particolare, Salmonelle nelle feci e Stafilococchi enterotossici nel rinofaringe;
- d) verifica mediante colloquio dell'avvenuta acquisizione teorica e pratica di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico-sanitario relativamente a ambienti di lavoro, lavorazioni, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona, concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie a trasmissione oro-fecale e delle tossinfezioni alimentari.

4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente art. 4.1.6. ad eccezione di quanto previsto alla lettera d).

4.1.8. Accertamenti estemporanei

L'E.R. competente al rilascio e/o al rinnovo del libretto di idoneità sanitaria può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della

salute pubblica.

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti

Ai sensi dell'art. 41 del D.P.R. 327/80, i titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di:

- segnalare immediatamente all'E.R. per l'adozione degli eventuali provvedimenti i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente;
- richiedere al personale dipendente assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento

Il personale comunque addetto alla produzione e preparazione di sostanze alimentari negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, nelle cucine delle mense, dei ristoranti, delle tavole calde, delle tavole fredde, e di attività assimilabili, dei centri di ristorazione collettiva, delle feste popolari deve avere l'abbigliamento conforme a quanto previsto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita, (ad es. baristi, camerieri e commessi), può essere esentato dall'obbligo del copricapo. In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto al precedente art. 4.1.6. deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

4.1.11. Autorizzazione sanitaria

Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della l. 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80:

- 1) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione preparazione e confezionamento, nonchè i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;
 - 2) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;
 - 3) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;
 - 4) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione.
 - 5) esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. 1265/34 e contemporaneamente soggetti ad autorizzazione amministrativa ai sensi della L. 287/91.
- Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio. E', altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla L. 326/58 e le strutture agri-

turistiche di cui alla L. 730/85, le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare, ecc.

4.1.12 Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dall'E.R. in cui hanno sede le attività di cui al medesimo articolo previo accertamento dei requisiti igienico sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, ecc.).

Per l'ottenimento dell'autorizzazione ex art. 3 L. 287/91 i pubblici esercizi, qualora, in relazione alla tipologia dell'attività svolta, siano soggetti anche all'autorizzazione sanitaria all'atto del ritiro dell'autorizzazione di cui al citato articolo dovranno esibire l'autorizzazione sanitaria, da valere come certificazione di idoneità ai sensi del predetto articolo.

Preliminarmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere al Servizio n 1 o al Servizio n 4, secondo le rispettive competenze, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo all'allestimento dei locali e degli impianti.

Ai sensi dell'art. 27 del D.P.R. 327/80, l'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli.

I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, pur essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata e documentata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dal Responsabile del Servizio n. 1 e/o n. 4, secondo le rispettive competenze. Tali soluzioni comporteranno la annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria

Alla domanda di autorizzazione sanitaria, la documentazione di cui all'art. 26 del D.P.R. 327/80, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue, in relazione al tipo di attività svolta:

- planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, RAI;
- schema rete di fognatura e modalità di smaltimento dei rifiuti solidi e semisolidi;
- descrizione dei processi tecnologici da realizzare;

- distribuzione spaziale (lay-out) degli impianti;
- descrizione delle principali macchine inserite;
- descrizione delle aree di deposito e di immagazzinaggio momentaneo e definitivo;
- diagramma di flusso delle sequenze operative;
- descrizione delle procedure di controllo di qualità;
- descrizione dei protocolli di sanificazione;
- elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi;
- licenza d'uso dei locali.

4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

I titolari delle attività di cui all'art. 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

CAPITOLO 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione

Ai fini dell'ottenimento della autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.1.11., gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere conformi alle caratteristiche di cui agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, nonché dalle norme del presente Regolamento.

I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, sulla base di opportune verifiche degli organi di vigilanza, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva.

Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

Ai fini del presente Regolamento per locale o servizio annesso si intende qualsiasi locale o servizio che sia funzionalmente collegato agli stabilimenti o laboratori di cui al primo comma del presente articolo.

4.2.2. Caratteristiche dei locali

I locali di cui al precedente art. 4.2.1. non devono avere comunicazione diretta con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone.

Per i locali di abitazione adiacenti o sovrastanti deve essere

previsto un ingresso autonomo e indipendente.

Deve, inoltre essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente.

Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti, sono fissati dall'art. 6 del D.P.R. 303/56.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici.

Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo; gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

4.2.3 Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita

Gli stabilimenti industriali nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.2, debbono avere:

- a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;
- b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2.

4.2.4. Laboratori artigianali

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
- b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la

conservazione, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;

c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 4.2.10;

d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti metallici a doppio scomparto, in numero di uno per ciascun addetto.

Lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purchè, a giudizio degli organi di vigilanza possenga i requisiti richiesti;

e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.2.2. devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a mq. 2 e una superficie complessiva non inferiore a mq. 8.

4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio e/o somministrazione oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.4. devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2.

4.2.6. Deroghe

L'E.R. può consentire in particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo che i locali di cui alle lettere a), b) e d) dell'art. 28 del D.P.R. 327/80 e di cui alle lettere a) e b) del precedente art. 4.2.4. siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

4.2.7. Impianti di lavorazione

I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti.

Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente.

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

4.2.8. Strutture di deposito

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoigrometriche in relazione a generi depositati. Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4. e 4.2.5., in quanto applicabili, nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti norme in materia igiene del lavoro e di quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento.

4.2.9. Acqua potabile

La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento.

Ove l'approvvigionamento idrico avvenga non solo a mezzo pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile.

E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'Art. 13 del D.P.R. 236 conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi.

Il titolare del laboratorio o dello stabilimento è penalmente responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni l'indicazione dei parametri e della periodicità, e conservare gli esiti.

Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento e la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici di cui alle tabelle D ed E dell'allegato I al D.P.R. 236/88, nonchè degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale.

L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dal Responsabile Servizio n. 1.

4.2.10. Servizi igienici

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico, debbono avere pavimenti e pareti, fino a m. 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Capitolo 11 del Titolo III del presente Regolamento.

La carta igienica, deve essere posta in contenitore protettivo, atto ad evitare insudiciamenti.

L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale, con esclusioni del comando a gomito.

All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

4.2.11. Docce

Le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di una ogni 10 lavoratori.

4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti

Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.

I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento, con acqua o, eventualmente, con appropriata attrezzatura per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori ed altri animali.

I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette.

Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e

prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

4.2.14. Controlli di qualità

Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

CAPITOLO 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari

Chiunque intenda aprire, rilevare, o, comunque, modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco a norma della legge 11/6/1971 n. 426, e del relativo regolamento di esecuzione di cui al D.M. 375/88.

L'esercizio dell'attività sulla base dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato all'accertamento, da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, del rispetto della normativa igienico-sanitaria.

Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione.

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico

Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa devono essere composti, almeno, da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100, con superficie calpestabile complessiva non inferiore a mq. 8, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
- b) un vano contiguo aerato, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;
- c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.10.

I predetti locali devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.2.2. in quanto applicabili.

4.3.3. Attrezzature

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

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

conservazione visibile dall'acquirente, per le merci in esposizione.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4 Protezione e conservazione delle sostanze alimentari

Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento, non devono mai essere depositate all'esterno del negozio o depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

4.3.5 Raccolta e smaltimento dei rifiuti

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura a pedale, di capacità adeguata;

b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata;

c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura a pedale.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato.

Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

4.3.6. Animali o elementi estranei

Fatte salve le eccezioni di legge, negli esercizi di vendita non potrà essere consentito introdurre animali.

E', altresì, vietato detenere qualsiasi altra cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

4.3.7 Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi

alimentari previa comunicazione e secondo le istruzioni che verranno impartite dal Servizio n. 1 o dal servizio n. 4 secondo competenza.

4.3.8 Vendita di prodotti surgelati

Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali di cui all'art. 3 della L. 27/1/68 n. 32, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 e/o del Servizio n.4, previa verifica della esistenza dei requisiti igienicosanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalle vigenti disposizioni (D M 15/6/71 e successive modificazioni).

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D. L.vo 110/92.

4.3.9 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassette, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata

La vendita di alimenti non involucri, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata, o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

4.3.11. Divieti per gli acquirenti

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce non protetta con le mani nude.

Potrà essere consentito, previo specifico nulla-osta del Responsabile del Servizio n.1 rilasciato all'esercizio di vendita, ed esclusivamente con l' utilizzo di guanti monouso, la scelta da parte degli acquirenti, di frutta e verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura.

Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

4.3.12. Vendita di generi diversi

Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti a evitare rischi di contaminazione o alterazione.

4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose nocive possono essere detenute e/o vendute solo se confezioni originali e sigillate.

4.3.14. Esposizione all'esterno

L'autorità comunale, su conforme parere del responsabile del Servizio n. 1, può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

4.3.15. Chioschi - caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Servizio n. 1 e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 4.3.13.

I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente nonchi idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore.

Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere precisata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto. Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.

4.3.16. Chioschi - Generi consentiti

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n. 1 e/o n. 4 può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o bibite alla spina;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termoaldati;
- e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo Capitolo 4.12;
- i) surgelati, purchè il chiosco sia dotato di attrezzature per la conservazione dei prodotti modalità previste dalla legge e quindi in dell'attestato di cui al precedente art. 4.3.8.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo.

La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione e/o somministrazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.5.

CAPITOLO 4

ATTIVITA ' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.4.1. Vendita ambulante - Norme generali.

Salvo espressi divieti l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione, dal D.P.R. 327/80 e dalla L.R. 22/88 e dalle norme del presente regolamento.

4.4.2. Area di commercio a posto fisso

L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione e dalla L.R. 22/88 sulla base del possesso dei seguenti requisiti:

- 1) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso di veicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e o imballate per il carico;
- 2) essere suddivisa in più zone riservate alle varie categorie di operatori; in ogni caso dovranno essere previste due zone distinte riservate rispettivamente ai venditori di generi alimentari e ai venditori di generi non alimentari.
- 3) essere dotata di un congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica;
- 4) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- 5) avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- 6) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- 7) dovrà avere a disposizione almeno due servizi igienici di cui uno utilizzabile anche da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria, che dovrà essere particolarmente dimensionato e attrezzato. Tali servizi igienici dovranno essere rivestiti fino a mt. 2 di materiale impermeabile avere pavimento di materiale compatto ed unito e pareti con spigoli arrotondati, dovrà inoltre essere assicurata idonea pendenza del pavimento ad apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio. Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua dovranno essere non manuali, possibilmente a pedale e dovranno inoltre essere previsti salviette di carta o asciugatoi termoventilati, distributori di sapone liquido o in polvere ed un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale;
- 8) dovrà essere garantito l'accesso e la visitabilità del mercato anche alle persone fisicamente impedito con percorsi pedonali che

presentino un andamento il più possibile semplice in relazione alle principali direttrici di accesso.

L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata. Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale addetto alla manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita e per la clientela in numero adeguato con almeno 1 servizio conforme al D.P.R. 384/78. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.10.

4.4.3. Commercio a posto fisso Autorizzazione e requisiti

Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., deve essere autorizzato dall'Autorità amministrativa competente ai sensi della L. 112/91 previa:

a) acquisizione di copia della autorizzazione sanitaria relativa al deposito, ove esistente, in cui vengono conservati i generi alimentari da porre in vendita, rilasciata dalla USSL competente per territorio;

b) parere favorevole, rilasciato dalla USSL competente per territorio sede dell'impresa circa i requisiti dell'automezzo/autonegozio o del banco di vendita; acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni quando previste da leggi speciali.

Il rilascio della certificazione di cui alla lettera b) del precedente comma è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

1) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola di larghezza non inferiore a 30 cm. in materiale resistente - all'uso ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata da terreno di almeno 70 cm lungo tutto il perimetro, dotata di una corea di protezione di altezza non inferiore a cm. 50 su tre lati, in materiale lavabile e disinfettabile, perpendicolare al piano di esposizione che non dovrà essere inclinato verso il pubblico. Tale corea non è richiesta per la vendita di frutta e verdura.

I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2 dal suolo da una tenda o altra copertura idonea a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni;

2) uso di automezzi/autonegozi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra e che abbiano requisiti di cui al successivo art. 4.4.5.

I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui ai punti 1 e 2 del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti relazione alla loro tipologia.

Nel caso si verificano percolazioni di liquidi di diversa natura, i banchi o gli automezzi di cui ai precedenti punti 1 e 2 dovranno essere dotati di idonei mezzi di raccolta, per il

successivo smaltimento in conformità alle normative vigenti, realizzati in modo tale da non causare insudiciamento del suolo o molestia.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dei competenti Servizi della USSL.

4.4.4. Generi consentiti e modalità di vendita

E' permessa la vendita con l'uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola di cui al punto 1 dell'art. 4.4.3. dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura con esclusione di funghi non coltivati e tartufi freschi;
- b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchi sigillati;
- c) biscotti e dolci: in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- d) bevande analcoliche in confezioni originali e sigillate;
- e) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti originali e sigillati.

Con l'uso di automezzi di cui al punto 2 dell'art. 4.4.2. è permessa la vendita anche dei seguenti generi alimentari:

- f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- g) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale, sigillata, o sfusi in cono e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo Capitolo 4.12;
- h) salumi stagionati, prodotti della pesca freschi e decongelati, carni avicunicole fresche, uova confezionate.

Per qualsiasi attività diretta a preparare o cuocere generi alimentari o dolci si rimanda al punto 4.5.16.

4.4.5. Vendita con automezzi - Requisiti richiesti.

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purchè questi risultino specificamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, secondo le rispettive competenze dal Servizio n 1 e 4 dell'USSL cui fa capo il comune di residenza del venditore ambulante.

Il parere igienico-sanitario è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- b) dotazione di un' idonea apparecchiatura frigorifera per la conservazione della merce deperibile, munita di termometro visibile dall'acquirente;
- c) possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro, munito di protezione con i requisiti di cui al precedente art. 4.4.3.;
- d) esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di

altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata, con lavabo con erogazione dell'acqua a comando non manuale, sapone liquido e salviette monouso;

e) dotazione di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 4.3.5.

4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Generi consentiti

Il Sindaco, su conforme parere del Servizio 1 e/o 4 autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare nelle zone in cui non è consentito il commercio in sede fissa. Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

Durante gli spostamenti degli automezzi gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici. Il commercio ambulante in forma itinerante è consentito esclusivamente per i seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura, esclusi i funghi non coltivati ed i tartufi;
- b) bevande analcoliche in contenitori originali e sigillati;
- c) biscotti e dolci (escluso la pasticceria fresca) da vedersi solo nell'involucro originale o in apposite confezioni sigillate;
- d) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale e conservati in adatti contenitori termici;
- e) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti sigillati e originali,
- f) prodotti della pesca freschi e decongelati.

4.4.7. Locali di deposito

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio, in forma ambulante a posto fisso assegnato o in forma itinerante deve disporre di locali di deposito autorizzati dal E.R. convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dell'art. 30 del D.P.R. 327/80 e quelle previste dal successivo capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9., 4.3.10., 4.3.11., 4.3.12., 4.3.13., 4.3.14.

CAPITOLO 5

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

4.5.1. Esercizio pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, ecc., è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 nonché la speciale autorizzazione di cui alla L. 287/91.

4.5.3. Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta il locale wc e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile. In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

4.5.5. Operazioni di pulizia

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti.

4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

A) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e all'attività svolta. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti.

Detto locale deve inoltre:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie degli utensili;
- b) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;
- c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
- d) pavimento impermeabile, lavabile antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
- e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti

della combustione, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;

g) avere cappe per la raccolta delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi collegate ad idonee canne di esalazione sfocianti oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;

h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;

i) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente art. 4.3.5.

Nelle cucine che servono più di 100 pasti contemporaneamente devono essere assicurati spazi separati per la preparazione e l'eventuale lavaggio di carni, verdure, formaggi, salumi, primi piatti. In dette cucine deve essere assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo.

B) a seconda del tipo di laboratorio:

a) un locale o vano per la conservazione e delle materie prime;

b) un locale o vano per la conservazione e il deposito prodotti finiti.

Su parere tecnico del Servizio n. 1 e del Servizio n.4 secondo competenza circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

C) celle o armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate, altresì, di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno.

D) un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) sub b) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico.

Detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

a) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;

b) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;

c) essere illuminato e aerato in modo naturale e artificiale;

d) esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi.

E) uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

F) almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superfici uguale a 60 mq (equivalente a 50 posti); devono, inoltre essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico, in ragione di un servizio per ogni aumento della superficie pari al doppio dell'ultimo aumento di superficie considerato (ad esempio : 1 servizio per 60 mq, 2 servizi per 120 mq, 3 servizi per 240 mq, 4

servizi per 480 mq....).

Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi. Almeno un servizio igienico deve comunque, essere conforme al D.P.R. 384/78.

G) un locale o vano per i rifiuti solidi con idonei e capaci contenitori a tenuta, lavabili e disinfettabili, facilmente vuotabili o asportabili.

H) vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I) un locale o vano per il deposito delle sostanze e/o di materiali non alimentari.

L) docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività.

I locali di cui alle lettere A), B), E) F) H) e M) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2 in quanto applicabili.

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C) e H), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, non deve essere inferiore a mq 0,5 per posto a sedere e, comunque, non inferiore a mq 20.

Le disposizioni di cui alle lettere A) e B) si applicano anche per la preparazione estemporanea, con l'impiego di attrezzature specifiche, di alimenti e bevande (per esempio: pasta espresso, patatine fritte....).

4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - requisiti strutturali

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività : comunque, lo spazio per la preparazione di alimenti non compresi nei generi di caffetteria non deve essere inferiore a mq 4;

b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;

c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;

d) un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione fino a 60 mq, e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente art. 4.5.6. lettera F);

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

f) i bar che effettuano esclusivamente la somministrazione senza manipolazione alcuna di alimenti, e di superficie non superiore a 30 mq, possono essere dotati di un unico servizio igienico.

I locali di cui alle lettere c), d) e f) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti l'E.R.

specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie e negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.7., la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

4.5.9. Installazione impianti di cottura

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di attività già in corso, deve essere fatta segnalazione all'E.R. per le necessarie verifiche.

Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

4.5.11. Centri di produzione pasti

I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente art. 4.2.1., oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.5.6., devono possedere idoneo sistema per:

- a) la conservazione a + 60 C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;
- b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere + 8 C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione alle temperature previste dalla normativa vigente, nel caso di utilizzo del legame refrigerato;

4.5.12. Unità terminali di distribuzione

Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast-food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 4.5.6.,

in quanto applicabili, devono possedere:

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legame refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, controllabili mediante termometri visibili, nonchè impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi a + 60-65 C senza danni termici;
- b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legame caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a + 60 C;
- c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.6., laddove applicabili.

4.5.13. Olio di frittura

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. Ferma restando la necessità di provvedere ai ricambi dell'olio in relazione all'uso, non è consentita la riutilizzazione dell'olio per frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo dopo il quale dovrà essere smaltito secondo la vigente normativa. L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreiss non deve risultare positiva.

Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

4.5.14 Protezione, conservazione, e modalità di preparazione di alimenti e bevande

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale.

I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento delle vendite o della mescolata, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;
- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. E' ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

- la birra pur essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;
- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;
- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
- il thè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, tramezzini, i toast e simili, nonchè ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo. La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è subordinata al rilascio di specifica autorizzazione previa verifica della idoneità delle modalità di conservazione, di preparazione e delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15. Agriturismo

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze e alla tipologia dell'attività svolta, accertate dal Servizio n. 1.

4.5.16. Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purchè vengano effettuate all'interno di strutture e o automezzi autorizzati dall' E.R..

4.5.17. Feste popolari

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di

divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria, da parte dell' E.R., previa verifica da parte del Servizio n. 1 e dal Servizio n. 4 secondo competenza, del rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

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

- a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
 - b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
 - c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
 - d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
 - e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
 - f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
 - g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
 - h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
 - i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari;
 - l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico, riconosciuto idoneo, con le dimensioni previste dal D.P.R. 384/78;
 - m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;
 - n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove, purchè in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;
 - o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla L 13/89 e dal D.M. 236/89.
2. Qualora venga effettuata anche attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:
- A) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti

per:

- mondatura;
- pezzatura;
- cottura cibi
- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc;

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

- a) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
 - b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m 2 di altezza dal pavimento;
 - c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
 - d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura; tali prodotti non devono in alcun modo arrecare molestia;
 - e) idonee attrezzature per la conservazione alle temperature necessarie delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
 - f) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.
 - g) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei;
- B) un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza, dal singolo interessato, all'E.R. e per conoscenza al Sindaco con congruo anticipo e, comunque almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività e devono contenere i seguenti dati:

- a) nome e dati anagrafici del responsabile;
- b) ubicazione della manifestazione;
- c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- d) durata della manifestazione;
- e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- f) disponibilità di servizi igienici;
- g) numero e generalità delle persone addette;
- h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
- i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

Il Servizio n. 1 e n.4 provvederanno ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture, che dovranno essere pronte almeno 48 ore prima dell'inizio della manifestazione.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'E.R.

specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

4.5.19. Locali di consumo pasti - Refettori.

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, ecc., i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio n. 1 con conseguente rilascio di opportuna certificazione.

CAPITOLO 6

ESERCIZI DI DEPOSITO

4.6.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 che viene rilasciata dall'E.R. nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo.

Come previsto dal precedente art. 4.4.5. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, ove esistenti.

Come previsto dal precedente art. 4.1.11. sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate:

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
 - b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
 - c) avere pareti in materiale liscio, e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate, e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2;
 - d) avere soffitti intonacati o, comunque tali da non danno alle merci depositate;
 - e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declini verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
 - f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente.
 - g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento, se occupano personale con presenza continua.
 - h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.
- A giudizio dei Servizi n. 1 e n. 4, secondo le rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogniqualvolta se ne presenti il caso, requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al Capitolo 4.2.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari. munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.

Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno 1 anno.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini

Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5. Merci consentite

Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

Ove necessario le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione e devono essere dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e devono essere attrezzate per la lotta antimurina.

4.6.7. Movimento veicoli

All'interno dei locali di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste

autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.9. Personale addetto

Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verificano le condizioni di cui al precedente art. 4.1.3.

CAPITOLO 7

DISTRIBUTORI ALIMENTARI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE

4.7.1. Disposizioni generali

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari debbono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32-34 del D.P.R. 327/80.

Oltre a quanto sopra previsto, detti distributori devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati e, comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri, o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

4.7.2. Comunicazione dell'installazione

L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata al Servizio n. 1 da parte della Ditta installatrice almeno 7 giorni prima della installazione. In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

- a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
 - b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;
 - c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi eseguite nei 30 giorni antecedenti.
- Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento possieda i requisiti di cui all'art. 2, lett. b) del D.P.R. 236/88.

Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

CAPITOLO 8

MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

E' soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonchè le collettività, le comunità e le convivenze ecc.

Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80:

- 1) gli automezzi cisterna nonchè le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;
- 2) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti. L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l'E.R. cui fa capo il comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A. ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dalle caratteristiche del mezzo di trasporto.

Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato l'originale o copia autentica del provvedimento d'autorizzazione.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria e per la richiesta di attestazione di idoneità del mezzo al trasporto di sostanze alimentari

Le domande devono contenere:

- a) Il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o delle cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);
- c) l'indicazione delle sostanze al cui trasporto si intende destinarli;

d) l'indicazione del luogo dove di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio disinfezione e disinfestazione;

e) le necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche costruttive nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata.

Le domande devono essere inoltre corredate, nel caso di richiesta di autorizzazione sanitaria, da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, e destinati a venire a contatto con le sostanze trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

4.8.4. Registro delle autorizzazioni

L'E. R. , ai sensi dell'Art. 46 del D.P.R. 327/80, tiene un apposito registro delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

L'E. R. trasmette altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilanciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente art. 4.8.1. e a sospendere l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'E.R. che ha rilasciato l'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'art. 47 del D.P.R. 327/80. Qualora il Servizio n. 1 o il Servizio n. 4, secondo competenza, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altro E.R. , ne darà segnalazione all'E.R. territorialmente competente nonchè agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori

Le cisterne e i contenitori di cui al presente Capitolo devono avere i requisiti richiesti dall'art. 48 del D.P.R. 327/80.

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto di sostanze per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura di cui all'allegato C e successive modificazioni del D.P.R. 327/80, nonché da disposizioni speciali, ovvero previste nelle modalità di conservazione.

Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente art. 4.5.11.

I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorchè non soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

4.8.8. Attestazione di idoneità

Per i veicoli, cisterne o contenitori non soggetti ad autorizzazione sanitaria, che trasportino alimenti che sono soggetti al mantenimento a temperatura controllata, sarà rilasciata dal competente Servizio dell'USSL, una attestazione di idoneità del mezzo al trasporto di dette sostanze, sulla base della valutazione dei requisiti di cui al presente capitolo. Tale attestazione ha validità biennale.

CAPITOLO 9

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali

L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste dal D.P.R. 236/88. Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

4.9.2. Attingimento dell'acqua

L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, su parere favorevole del Servizio n. 1, l'attingimento da falde più superficiali.

4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento

Fatte salve le disposizioni di cui alla L.R. 62/85, nonché quanto previsto al precedente Titolo III del presente Regolamento, le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorchè già autorizzate, devono essere eliminate.

Il Sindaco, su proposta del Servizio n. 1, ingiunge al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione:

a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte dal Servizio n.1;

b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata.

Analoga procedura deve essere attuata per tutte le fonti di approvvigionamento in disuso.

4.9.4. Fonti non autorizzate

Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale Settore Lavori Pubblici Servizio del Genio Civile, previo parere favorevole del Servizio n. 1.

4.9.5. Casi di inadempienza

Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

4.9.6. Pozzi a scavo

Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

4.9.7. Rubinetto per prelievi

Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonchè all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice, preventivamente concordato con il Servizio n. 1.

4.9.8. Installazione dei contatori

Come previsto dall'art. 7 della L. 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi, devono provvedere all'installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte, prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato, preferibilmente di tipo Woltmann, e correttamente funzionante.

4.9.9. Trattamenti di potabilizzazione

I trattamenti di potabilizzazione possono essere effettuati previo parere favorevole del Servizio n. 1. Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente art. 4.9.10.

4.9.10. Trattamento domestico dell'acqua

Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanità n. 443 del 21/12/90.

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, darne notifica al Servizio n. 1 dell'USSL.

Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al

Servizio n. 1 in fase di richiesta di licenza d'uso.

Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.

La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere altresì corredata:

- a) dei più recenti referti analitici dell'acqua su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;
- b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

4.9.11. Accesso alle strutture

Per l'espletamento attività di vigilanza i tecnici delle USSL e del PMIP devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

4.9.12. Segnalazione di variazioni

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione al Servizio n. 1.

CAPITOLO 10

PANE PASTE E SFARINATI

4.10.1. Vendita al pubblico

La vendita al pubblico di pane pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle vigenti leggi in materia (v. principalmente L. 580/67, L. 1002/76, L. 426/71, D. L.vo 109/92).

4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali, scansie o vetrine perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

4.10.3. Modalità di vendita

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane deve essere pesato avvolto in adatto involucro. L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

4.10.4. Trasporto del pane con automezzi

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere, ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 per quanto applicabili, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

4.10.5. Contenitori per il commercio del pane

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da

terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

4.10.6. Distinta di accompagnamento

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione, agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'art. 24 della L. 580/67.

4.10.7. Pane grattugiato

Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata.
Non è consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane contenente olii e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

CAPITOLO 11

LATTE E DERIVATI

4.11.1. Latte ammesso alla vendita

E' ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella.

Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio n. 4 dell'USSL. Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della C.E.E.

E' ammesso il latte da consumarsi crudo purché nel rispetto delle modalità di cui al successivo articolo 4.11.4. e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi.

4.11.2. Latte per il consumo diretto

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere mantenuto a temperatura non superiore a + 4 C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica.

I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a + 6 C e deve possedere i requisiti chimico fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia grassa, tenore in materia proteica, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti nei DD. MM. nn. 184 e 185 del 9/5/91; deve, inoltre, possedere i requisiti igienico - sanitari relativi a tenore in germi a + 30 C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei DD.MM. di cui sopra.

4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte.

I centri di raccolta. i centri di pastorizzazione, le centrali

del latte devono avere le caratteristiche igienico strutturali previste nel Capitolo 4.2 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base delle prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte.

La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita.

Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto previsto al Capitolo 4.8., utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate, devono essere conservati per almeno tre mesi.

4.11.4. Latte crudo

Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione e i requisiti igienico - sanitari indicati nel precedente articolo 4.11.2.

Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, ai sensi dell'art. 1, comma 6 della Legge 3/5/89, n. 169, sono obbligate a esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonché le modalità e i tempi di conservazione.

4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita

Il latte destinato al consumo viene distinto in:

- latte pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato ad Alta Qualità;
- latte UHT a lunga conservazione;
- latte sterile a lunga conservazione.

Presso i centri e i punti di vendita il latte deve presentare le caratteristiche di cui agli artt. 3, 4, 5 e 6 della L. 169/89 nonché le caratteristiche microbiologiche di cui alla O.M. 10/10/85 per quanto riguarda il latte pastorizzato.

4.11.6. Conservazione del latte

Nella conservazione del latte nelle centrali e nei centri di pastorizzazione, nonché (per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta Qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

4.11.7. Rivendite di latte

Le rivendite di latte possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di armadio o banco frigorifero all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità adeguata alla partita giornaliera ed esclusivamente a ciò destinato, in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da + 1 C a + 6 C.

4.11.8. Derivati del latte

La panna, i latti fermentati, gli yogurt, ecc., devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti artt. 4.11.6. e 4.11.7.

4.11.9. Panna posta in commercio

La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

CAPITOLO 12

GELATI

4.12.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'E.R. il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali delle attrezzature e del personale.

4.12.2. Locali di produzione

Il laboratorio per la preparazione dei gelati deve essere costituito da apposito locale o vano destinato alla sola preparazione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed avente i requisiti di cui al precedente Capitolo 2 del presente titolo.

4.12.3 Vendita ambulante o in chioschi

La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita (nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 4.3.15, 4.3.16) purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.12.13.

4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati

Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione al Servizio n. 1 dell'USSL impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

- 1) apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime e per la preparazione delle miscele;
- 2) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) idonea superficie coperta, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- 4) ugello terminale protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi: 1

ottobre -31 marzo, 1 aprile - 30 giugno, 1 luglio - 30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio n. 1, fare effettuare prelievi ed esami del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati.

L'accertamento analitico da richiedere da effettuarsi in gelato a base di uova e latte, di norma riguarda:

- carica batterica totale;
- coliformi totali;
- coliformi fecali;
- salmonella;
- staphylococcus aureus.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno due anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico - sanitaria.

4.12.6. Campionamento di saggio

Il personale addetto alla vigilanza igienico - sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita dal PMIP.

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento regolamentare.

4.12.7. Caso di esito sfavorevole

Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico - sanitario, qualora due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, l'E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta del Servizio n. 1 o in relazione alla situazione oggettiva o alle inadempienze accertate.

4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere, e da ogni altra fonte di insudiciamento.

I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente e comunque alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

4.12.9. Modalità igieniche di produzione

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito.

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

4.12.10. Residui scongelati

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

4.12.11. Banchi di vendita

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, ritenuto idoneo dal Servizio n. 1.

Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere conservati al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione.

Dovrà essere sempre evitato il contatto diretto delle cialde con le mani dell'operatore.

Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura idonea.

4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei.

Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile.

In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di - 15 C.

CAPITOLO 13

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FUNGHI TARTUFI

4.13.1. Vendita

E' consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni. ecc.) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti, o, comunque alterati.

E' vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

E', altresì, consentita la vendita di funghi e tartufi purché siano in buono stato di conservazione, e non siano invasi da parassiti o, altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/o odore sgradevole o che appartengano a specie non commestibili o tossiche.

Non è, inoltre consentita la vendita di funghi in polvere o di dimensioni tale da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni

Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti Capitoli 4.3 e 4.4 nonché dei successivi articoli del presente Capitolo.

4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita

I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque non dichiarate potabili ai sensi del D.P.R. 236/88.

E', altresì, vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti del D.M. 21/3/73 e successive modifiche.

4.13.4. Funghi

Agli effetti igienico - sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, in salamoia, ecc.).

4.13.5 Funghi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita

E' ammessa la vendita dei funghi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

NOME SCIENTIFICO	NOME ITALIANO
<i>Boletus edulis</i> - Schaeff. ex Fr.	porcino
<i>Boletus pinicola</i> - Vitt.	o
<i>Boletus pinicola</i> var. <i>fuscoruber</i> - sensu Moser	porcino a carne bianca
<i>Boletus aereus</i> - Bull. ex Fr.	porcino a carne gialla
<i>Boletus reticulatus</i> - Schaeff. ex Boudier	
<i>Boletus appendiculatus</i> - Schaeff.	
<i>Boletus regius</i> - Krombolz	
<i>Boletus impolitus</i> - Fries	
<i>Leccinum aurantiacum</i> - Gray	
<i>Leccinum quercinum</i> - Pilat	
<i>Leccinum vulpinum</i> - Watling	porcinello rosso
<i>Leccinum testaceoscabrum</i> - (Segret) Sing.	
<i>Leccinum duriusculum</i> - (Kalck. e Schulzer ap. Fr.) Sing.	
<i>Leccinum scabrum</i> - (Bull. ex Fr.) Gray	porcinello giallo
<i>Leccinum oxydabile</i> - (Sing.) Sing.	
<i>Leccinum variicolor</i> - Watling	
<i>Leccinum holopus</i> - (Rosk.) Watling	
<i>Leccinum melaneum</i> - (Smotl.) Pil. e Der.	
<i>Leccinum percandidum</i> - Watling	
<i>Cantharellus cibarius</i> - Fries	
<i>Cantharellus cibarius</i> var. <i>bicolor</i> Maire	gallinaccio, finferlo, cantarello
<i>Cantharellus cibarius</i> var. <i>amethysteus</i> - Quelet	
<i>Cantharellus cibarius</i> var. <i>janthinoxantus</i> - R.Maire	
<i>Cantharellus cibarius</i> var. <i>subcibarius</i> - Corner	
<i>Agaricus campester</i> - (Linn.) Fries	prataiolo
<i>Agaricus arvensis</i> - Schaeff. ex Fr.	
<i>Agaricus bisporus</i> - (Lange) Sing.	prataiolo coltivato, champignon
<i>Agaricus Hortensis</i> - (Cooke) Pilat	
<i>Morchella vulgaris</i> - (Pers.) Boudier	spugnola
<i>Morchella esculenta</i> - Pers. ex St. Arnous	
<i>Cantarellus lutescens</i> - Pers.	cantarello giallo o finferla
<i>Craterellus cornucupioides</i> (Linn. ex Fr. Pers.)	trombetta da morto
<i>Hydnum repandum</i> - Linn. ex Fr.	steccherino dorato
<i>Suillus luteus</i> - Linn. ex Fr.	pinarello, pinuzzo
<i>Suillus granulatus</i> - Linn. ex Fr.	pinarello o boleto granuloso

Xerocomus badius - (Fr.) Kuhn. ez Gilb.	boletto baio, pinarolo
Amanita caesarea - (Scopoli ex Fr.) Quelet	ovolo buono
Armillariella mellea - (Vahl. ex Fr.) Karst.	chiodino
Russula aurata - (With) ex Pr.	russola dorata
Russula cyanoxantha - Schaeff. ex Fr.	russola maggiore
Russula virescens - (Schaeff. ex Zant.) Fries	russola verdeggiante
Pleurotus cornucopiae - (Paulet ex Fr.)	agarico giallo
Pleurotus eryngii - Quelet	cardarello o cardoncello
Pleurotus ostreatus - Kummer	agarico ostreato o gelone
Pleurotus ostreatus var. columbinus - Quelet op. Bres.	agarico ostreato o gelone
Lactarius deliciosus - Fries	agarico delizioso
Lactarius sanguifluus - (Paul. ex Fr.) Fr.	lattarolo sanguigno
Clitocybe infundibuliformis - Quelet	imbutino
Agrocybe aegerita - (Brig.) Sing.	piopparello
Lepiota procera - (Scop. ex Fr.) Gray	mazza di tamburo, bubbola maggiore, fungo parasole
Tricholoma georgii - Quelet	prugnolo, maggengo spinarolo

Le specie in vendita devono essere esposte separatamente.
Per la vendita al dettaglio, sui contenitori, deve essere apposto, a cura del venditore, un cartellino indicante la denominazione di vendita e il prezzo.

4.13.6. Funghi freschi coltivati

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili purché rispondano ai requisiti di cui al precedente art. 4.13.1. Nelle confezioni di Psalliota bispora è tollerata presenza di terriccio in quantità non superiore al 12%.

4.13.7. Funghi condizionati

Di norma i funghi condizionati (conservati, secchi e surgelati) devono essere posti in vendita in confezioni contenenti una sola specie. Ove le confezioni contengano più specie, a cura del Produttore, deve essere indicato il nome scientifico e il nome italiano, ove previsto, le specie contenute secondo le denominazioni risultanti dagli elenchi di cui al presente capitolo.

Ai sensi del D. L.vo 109/92 qualora i funghi provengano da stabilimenti di coltivazione, si aggiungerà in etichetta, accanto al nome, l'indicazione "coltivato".

Inoltre, qualora trattasi di funghi di importazione si aggiungerà l'indicazione "importato".

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfobotanica il riconoscimento della specie.

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi confezionati, devono indicare, tra l'altro nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le lavorazioni.

I funghi conservati devono appartenere alle seguenti specie:

NOME SCIENTIFICO	NOME ITALIANO
Armilariella Mellea Ricken (le confezioni non devono contenere pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)	chiodino
Cantharellus cibarius - Fries	
Cantharellus cibarius var. bicolor - Maire	gallinaceo
Cantharellus cibarius var. amethysteus - Quelet.	finferlo
Cantharellus cibarius var. janthinoxantus - R. Maire	cantarello
Cantharellus cibarius var. subcibarius Corner	
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	porcino
Boletus pinicola - Vitt.	
Boletus pinicola var. fuscoruber - sensu Moser	o porcino a
Boletus aereus - Bull. ex Fr.	
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	carne bianca
Psalliota bispora - Lange (e varietà affini coltivate)	prataiolo
Pholiota mutabilis - Schaeff. ex Fr.	

4.13.8. Funghi secchi

I funghi secchi devono essere posti in vendita in confezione originale che, comunque, consenta la visibilità esterna del prodotto.

I contenitori devono recare anche il nome scientifico e il nome italiano, ove previsto, della specie di fungo contenuto, come risulta dall'elenco seguente, e il numero della partita. E' ammessa la vendita dei funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

NOME SCIENTIFICO	NOME ITALIANO
Cantharellus cibarius - Fries	
Cantharellus cibarius var bicolor - Maire	gallinaccio,
Cantharellus cibarius var. amethysteus - Quelet	finferlo
Cantharellus cibarius var. janthynoxantus - R. Maire	
Cantharellus cibarius var. subcibarius - Corner	cantarello
Boletus etulis - Schaeff. ex Fr.	
Boletus pinicola - Vitt.	porcino
Boletus pinicola var. fuscoruber - sensu Moser	o
Boletus aereus - Bull. ex Fr.	porcino a
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	carne bianca
Craterellus cornucupioides - Linn. ex Fr.	trombetta da morto
Cantharellus lutescens - Pers.	cantarello giallo o finferla

4.13.9. Funghi secchi - caratteristiche e modalità di vendita

I funghi secchi messi in vendita non devono essere ammuffiti, fermentati, tarlati, con parassiti (adulti e larve) o rammolliti dalla pioggia.

E' vietata, inoltre, la vendita di funghi secchi polverizzati, o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici. E' parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale. Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 17%.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi tarlati, purchè senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, irricognoscibili, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e, comunque, il prodotto da confezionare deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

4.13.10 Specie di funghi condizionati non in elenco

Altre specie non comprese negli elenchi di cui ai due precedenti articoli 4.13.7. e 4.13.8. possono essere posti in commercio solo previo controllo e rilascio della dichiarazione di cui al precedente art. 4.13.5. nella quale, inoltre si attesti la compatibilità della specie fungina con il trattamento cui è stata sottoposta.

4.13.11. Funghi congelati e surgelati

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, purché appartenenti alle specie previste nell'art. 4.13.5. limitatamente ai porcini o porcini a carne bianca.

I funghi surgelati posti in vendita devono recare anche il nome scientifico della specie e il nome italiano, ove previsto, come indicati nel presente Capitolo. I funghi destinati alla surgelazione devono essere in buono stato di conservazione secondo i requisiti indicati al precedente art. 4.13.1.

E' vietata la vendita dei funghi congelati.

4.13.12. Visto di frontiera

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione di cui al precedente art. 4.13.5.

4.13.13. Raffigurazioni sulla confezione

Sulle confezioni e nella pubblicità, comunque effettuata, non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

4.13.14. Tartufi

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla L.16/12/85, n. 752 e dalla L.R. 8/7/89 n. 24.

CAPITOLO 14

NORMA TRANSITORIA

4.14.1. Modalità di adeguamento

Le caratteristiche strutturali previste nel presente regolamento devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento medesimo, per le attività di nuova istituzione.

Le attività già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute nei termini e nei modi indicati dai competenti organi di vigilanza. Potranno essere consentite deroghe, solo nei casi di comprovata impossibilità di realizzazione e quando, a giudizio del competente Servizio, la soluzione alternativa permette di conseguire le medesime finalità della norma derogata.

ALLEGATO AL TITOLO IV DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

VALORI INDICATIVI DI QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Gli indici microbiologici di seguito riportati devono essere considerati solo quali punti di riferimento tecnico finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione. Qualora l'accertamento analitico metta in evidenza valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il competente Servizio provvede a invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per individuare ed eliminare le cause che determinano i valori riscontrati.

Crema e pasticceria a base di crema

La crema e la pasticceria a base di crema non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* superiori a 10/g.

Prodotti di gastronomia

I prodotti di gastronomia non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* superiori a 10/g e *salmonella* deve essere assente in 25g.

Prodotti cotti surgelati

I prodotti cotti surgelati non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* né Anaerobi solfitoreducitori superiori a 10/g e *Salmonella* deve essere assente in 25g.

Pasta all'uovo

Le paste all'uovo e le paste speciali, anche con ripieno, sia secche che fresche, devono essere esenti da *Salmonella* in 25g e *Staphylococcus aureus* non deve essere superiore a 100/g.

Latte destinato agli stabilimenti

Il latte che perviene agli stabilimenti deve, tra l'altro, avere le seguenti caratteristiche:

- caratteristiche organolettiche proprie del latte al consumo;
- assenza di antibiotici e conservanti e di ogni altra sostanza estranea;
- carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colonie a + 32o C.

Latte parzialmente disidratato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere *Staphylococcus aureus* in 1 ml, non deve contenere *salmonella* in 25 ml, deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità dopo incubazione di 3 settimane a + 32o C e di 10 gg a + 55o C.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare *Staphylococcus aureus* assente in 1 ml, mentre i saprofiti, esclusi i lattobacilli non devono

essere superiori a 20.000/ml e i coliformi devono essere assenti in 1 ml.

Latte totalmente disidratato

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere), comunque posti in vendita, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa;
- salmonella assente in 25 g e Staphylococcus aureus non superiore a 10/g;
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g, esclusi i fermenti;
- carica micetica non superiore a 10/g.

Limitatamente ai campioni di saggio i tipi di disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia devono rispondere ai seguenti requisiti:

- carica batterica totale (flora aerobica a + 32°C) non superiore a 10.000 colonie/g;
- coliformi assenti in 1 g;
- Staphylococcus aureus assente in 1 g;
- salmonella assente in 25g;
- carica micetica non superiore a 100/g;
- fosfatasi negativa;
- assenza di sostanze inibenti;
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.

Il prodotto finito non può avere un contenuto in umidità superiore al 5% in peso.

Panna montata

Alla vendita la panna montata disidratata deve avere le seguenti caratteristiche:

- E. coli non superiore a 10/g;
- Staphylococcus aureus non superiore a 10/g;
- salmonella assente in 25 g.

Yoghurt

Con la denominazione yoghurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilus vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e, comunque in numero non inferiore a 1.000.000/g.

Il latte impiegato per la produzione dello yoghurt deve essere comunque sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione.

Nello yoghurt Coliformi e Staphylococcus aureus non devono essere superiori a 10/ml.

Burro

La fosfatasi deve essere negativa, la carica in muffe deve essere inferiore a 100/g, i coliformi devono essere inferiori a 100/g e Staphylococcus aureus inferiore a 100/g.

Formaggi freschi

I formaggi freschi a pasta cruda e a pasta filata non devono contenere E. coli in numero superiore a 10/g, Staphylococcus aureus in numero superiore a 100/g; in particolare i formaggi freschi a pasta cruda devono presentare prova della fosfatasi negativa alla produzione.

Formaggi duri e semiduri

La produzione deve essere fatta con latte possibilmente pastorizzato e, comunque, di buona qualità. Nel caso in cui non sia possibile latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

Il prodotto non deve presentare Staphylococcus aureus superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente aggiunte. E' ammessa, qualora la tecnologia di produzione lo richieda, la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie.

Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato, alla vendita, non deve presentare Staphylococcus aureus superiore a 100/g né muffe superiori a 100/g.

Ricotte e mascarpone

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- E. coli non superiore a 10/g;
- Staphylococcus aureus non superiore a 100/g;
- salmonella assente in 25 g.

Formaggi fusi

I formaggi fusi devono essere conservati in modo da evitare lo scadimento della qualità e deve essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

Ghiaccioli

I cosiddetti ghiaccioli non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie/ml né coliformi superiori a

10/ml e salmonella deve essere assente in 25 ml.

Funghi secchi

E' vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, che siano stati colorati artificialmente, che contengano residui di antiparassitari, e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici. La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie/g.