

COMUNE DI LAIGUEGLIA

Codice Ente 9033

Provincia di Savona

DELIBERAZIONE N. 40

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Adunanza di convocazione - seduta pubblica.

OGGETTO: approvazione regolamento comunale di igiene e sanità

L'anno **Duemilatre**, addì **Diciotto** del mese di **Dicembre** alle ore **18,30** nella sala delle adunanze consiliari.

Previo l'osservanza di tutte le formalità prescritte dalla vigente Legge, vennero oggi convocati a seduta i Consiglieri Comunali.

All'appello risultano:

MONTALDO SILVANO
ZAMPIERI SERGIO
SCHIVO TOMMASO
PICOTTI DANIELA
FOSCHI ORAZIO
MAURIZIO NATALINO
BALDAZZI GIAMPAOLO
NANINI ENZO
DE LUCCHI PAOLA
LAURERI FRANCO
DANIELE MARIA
GIUDICE PAOLO
GASTALDI BARBARA

Presente	Assente
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
	X
X	
X	
X	
X	
X	
Totali	12 1

Partecipa all'adunanza il Segretario comunale **ANGELONI dott. ANTONIO** il quale provvede alla redazione del presente verbale.

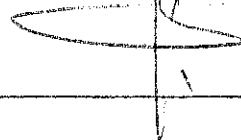
Essendo legale il numero degli intervenuti, il Sig. **MONTALDO SILVANO**, SINDACO, assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato, posto al N.2 dell'ordine del giorno.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Il sottoscritto Marino Guardone, nella sua qualità di Responsabile del Settore Polizia Municipale - Commercio, ai sensi dell'art.49, comma 1° del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267, esprime il proprio parere FAVOREVOLE in ordine alla sola regolarità tecnica della proposta di deliberazione che segue.

Addì, 24 novembre 2003

Il Responsabile del Settore
- Marino Guardone -

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'M' followed by a horizontal line and a small flourish.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Visti i pareri dei Responsabili dei servizi interessati, espressi ai sensi dell'art.49, comma 1° del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali, approvato con decreto legislativo 18 agosto 2000, n.267.

Richiamata la propria deliberazione n 22 del 19/04/02, esecutiva ai sensi di legge, con la quale è stato approvato il regolamento comunale di igiene e sanità;

Considerato che l'osservanza delle norme di adeguamento ai parametri fissati nel testo approvato risulta alquanto difficoltosa, in modo particolare per gli stabili ubicati nell'agglomerato del centro storico ove maggiormente si concentrano le attività umane sia residenziali che turistiche e di conseguenza sono presenti la maggior parte degli esercizi commerciali i quali per la loro stessa struttura sono impossibilitati ad essere oggetto di trasformazioni strutturali;

Ritenuta opportuna l'adozione di un regolamento che detti norme e prescrizioni maggiormente elastiche in modo da essere il più possibile compatibile con la realtà sopra rappresentata, sempre nel rispetto dei parametri e condizioni fissati dal Testo Unico delle Leggi Sanitarie e delle linee guida di indirizzo igienico sanitario per attività nel campo degli alimenti e delle bevande fissate dalla Regione Liguria con deliberazione G.R. n.1264 del 26/10/2001;

Udita la relazione del Sindaco, Silvano MONTALDO, in merito all'argomento in esame, il quale propone, al fine di emendare il testo rispetto alla proposta di deliberazione depositata inserendo all'art. 54 "Norma transitoria" dopo il comma 2 i seguenti ulteriori commi:

""3. I locali oggi esistenti, anche nei casi di cambio attività merceologica e nei casi di subentro, sono autorizzati ad esercitare anche in deroga alle altezze e superfici minime prescritte dal presente regolamento.

4. Per i locali oggi esistenti, anche nei casi di subentro e nei casi di cambio di attività merceologica, non si applicano le norme sugli "antibagno". ""

e modificando le tabelle A-B-C- con la previsione che l'altezza dei locali con cucina per la somministrazione non possa essere inferiore a metri 2,40, da misurarsi al colmo per i locali a volta; mentre per i locali spogliatoio ed i servizi igienici la previsione dell'altezza minima è fissata in metri 2,20 e per quelli deposito in metri 2,10.

Udita la discussione alla quale intervengono il Vice Sindaco MAURIZIO Natalino ed i consiglieri BALDAZZI Giampaolo, GIUDICE Paolo e SCHIVO Tommaso.

Visto l'art.42 del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali, approvato con decreto legislativo 18 agosto 2000, n.267, concernente le attribuzioni e le competenze del Consiglio Comunale.

Con n. 12 voti favorevoli su n. 12 presenti e votanti espressi per alzata di mano

DELIBERA

1. Di revocare la propria deliberazione n.22 del 19/04/02 con la quale era stato approvato il precedente regolamento di igiene e sanità;
2. Di adottare ed approvare il testo di tale regolamento avente per oggetto "Regolamento Comunale di Igiene e Sanità" contenuto nell'allegato facente parte integrante e sostanziale del presente atto, con le modifiche portate dall'emendamento proposto dal Sindaco (allegato A)

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Consigliere anziano
Sergio ZAMPIERI

Il Presidente
rag. Silvano MONTALDO

Il Segretario Comunale
dott. Antonio ANGELONI

REFERTO DI PUBBLICAZIONE

N. _____ Reg. pubbl. (art.124, comma 1° del T.U. 18 agosto 2000, n.267)

Certifico io sottoscritto Segretario Comunale, su conforme dichiarazione del Messo, che copia del presente verbale viene affisso il giorno _____ all'Albo pretorio ove rimarrà esposta per 15 giorni consecutivi.

Li, _____

Il Segretario Comunale
dott. Antonio ANGELONI

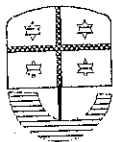
CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

(art.134, comma 3° del T.U. 18 agosto 2000, n.267)

Si certifica che la presente deliberazione, è stata pubblicata nelle forme di legge all'Albo pretorio del Comune, per cui la stessa è divenuta esecutiva ai sensi del 3° comma dell'art.134 del T.U. 18 agosto 2000, n.267, in data _____.

Li, _____

Il Segretario Comunale



REGIONE LIGURIA
COMITATO REGIONALE DI CONTROLLO

AMB. SEGR/A
Copl. UTC P.H.
Sord

Genova, 9 maggio 2002

Prot. n. 413

Allegati:

OGGETTO: Deliberazione n. 22 in data 19.4.2002

Concernente: Approvazione del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità.

Al Sig. Sindaco
del Comune di
LAIGUEGLIA

Si comunica che questo Comitato di Controllo, esaminata la deliberazione in oggetto nella seduta del 9 maggio 2002 (atto n.605), non ha formulato sulla stessa alcun rilievo.

A titolo meramente collaborativo si segnala che il Testo unico delle leggi sanitarie è stato approvato con R.D. n° 1265/1934 anziché n° 126 come indicato nelle premesse della deliberazione e nell'art. 1 del regolamento e che la Legge n° 142/1990 richiamata nel regolamento medesimo è stata abrogata dal D.Lgs. n° 267/2000.

PC/gr

IL PRESIDENTE
(Avv. Riccardo Bracco)



Comune di Laigueglia

C. A. P. 17053

Via Genova, 2 - Tel. 0182/69.111 - Fax 0182/69.11.301

PROVINCIA DI SAVONA

REGIONE LIGURIA

COMUNE DI LAIGUEGLIA
PROVINCIA DI SAVONA
Codice Ente 9033

RACCOMANDATA A/R

Spett.le **COMITATO REGIONALE
DI CONTROLLO**
Viale Brigate Partigiane, 2
16129 GENOVA

Laigueglia, 24/04/2002

Prot. n. 4310

ELENCO N. 6

contenente un unico esemplare autenticato della deliberazione sottoindicata, che si trasmette per i provvedimenti di controllo, ai sensi dell'art.126, comma 1 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267, e dell'art.20 della legge regionale 21 giugno 1999, n.17:

DELIBERAZIONE n. 22 del 19/04/2002 di CONSIGLIO COMUNALE

OGGETTO: Approvazione del regolamento comunale di igiene.

pubblicata all'Albo pretorio di questo Comune dal 24/04/2002 al 08/05/2002.

IL SEGRETARIO COMUNALE CAPO
- dott. Antonio Angeloni -

[Faint, illegible stamp or signature]

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Consigliere anziano
Sergio ZAMPIERI

Il Presidente
rag. Silvano MONTALDO

Il Segretario Comunale
dott. Antonio ANGELONI



REFERITO DI PUBBLICAZIONE

N. _____ Reg. pubbl. (art.124, comma 1° del T.U. 18 agosto 2000, n.267)

Certifico io sottoscritto Segretario Comunale, su conforme dichiarazione del Messo, che copia del presente verbale viene affisso il giorno 24 APR 2002 all'Albo pretorio ove rimarrà esposta per 15 giorni consecutivi.

Li, 24 APR 2002

Il Segretario Comunale
dott. Antonio ANGELONI

COMUNICAZIONE AL PREFETTO

(art.135, comma 2° del T.U. 18 agosto 2000, n.267)

La presente deliberazione, concernente contratti, è oggi _____ comunicata al Prefetto di Savona, contestualmente alla pubblicazione all'Albo pretorio comunale.

Li, _____

Il Segretario Comunale
dott. Antonio ANGELONI

DENUNCE DI ILLEGITTIMITA' - CONTROLLO SU RICHIESTA DEI CONSIGLIERI

(art.127, comma 1° del T.U. 18 agosto 2000, n.267)

La presente deliberazione oggetto di denuncia di illegittimità, essendo pervenuta richiesta scritta e motivata da parte del prescritto numero di consiglieri in data _____ con prot. n. _____, viene oggi rimessa al Comitato regionale di controllo nei limiti dei vizi denunciati.

Li, _____

Il Segretario Comunale

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

(art.134, comma 3° del T.U. 18 agosto 2000, n.267)

Si certifica che la presente deliberazione, non soggetta al controllo preventivo di legittimità, è stata pubblicata nelle forme di legge all'Albo pretorio del Comune, senza riportare nei dieci giorni di pubblicazione denunce di vizi di legittimità o competenza, per cui la stessa è divenuta esecutiva ai sensi del 3° comma dell'art.134 del T.U. 18 agosto 2000, n.267, in data _____.

Li, _____

Il Segretario Comunale

CERTIFICATO D'ESECUTIVITA' IN SEGUITO A CONTROLLO RICHIESTO DAI CONSIGLIERI COMUNALI

(art.127, comma 2° del T.U. 18 agosto 2000, n.267)

- Il Comitato regionale di controllo non ha comunicato di aver riscontrato vizi di legittimità nel termine di 15 giorni di cui all'art.127, comma 2° del T.U. 18 agosto 2000, n.267. Pertanto, la presente deliberazione è divenuta esecutiva in data _____.
- Il Comitato regionale di controllo ha riscontrato vizi di legittimità, invitando ad eliminarli con nota prot. n. _____ del _____.
- La deliberazione ha acquistato efficacia in data _____ essendo stata confermata con il voto favorevole della maggioranza assoluta dei componenti il Consiglio, con provvedimento n. _____ del _____.
- La deliberazione è stata modificata con provvedimento di Giunta n. _____ del _____.

Li, _____

Il Segretario Comunale

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA' IN SEGUITO A CONTROLLO PREVENTIVO

(art.126, comma 1° / art.127, comma 3° / art.135, comma 2° del T.U. 18 agosto 2000, n.267)

Si certifica che la presente deliberazione è stata pubblicata nelle forme di legge all'Albo pretorio del Comune, ed è stata trasmessa al Comitato regionale di controllo in data 24/04/2002 con elenco n. 6 - prot. n. 7310 a norma dell'art.126, comma 1° del T.U. n.267/2000 / per iniziativa della Giunta Comunale / per iniziativa del Prefetto e che:

- La Sezione del C.R.C. con ordinanza prot. n. _____ adottata nella seduta del _____, pervenuta il _____ prot. n. _____, ha chiesto la produzione di elementi integrativi.
- Controdeduzioni del Comune prot. n. _____ datate _____ e spedite il _____ alla Sezione del C.R.C., ove sono pervenute in data _____.
- Nei suoi confronti, non è intervenuto nei termini prescritti, un provvedimento di annullamento, per cui la stessa è divenuta esecutiva in data _____, ai sensi dell'art.134, comma 1° del T.U. 18 agosto 2000, n.267.
- Il Comitato non ha riscontrato vizi di legittimità come da comunicazione prot. n. 413 del 03/05/02 per cui la stessa è divenuta esecutiva in data 23/05/2002, ai sensi dell'art.134, comma 1° del T.U. 18 agosto 2000, n.267.
- Il Comitato, riscontrando vizi di legittimità, ha annullato la presente deliberazione nella seduta del _____ con atto prot. n. _____.

Li, 27/05/2002,

Il Segretario Comunale

COMUNE DI LAIGUEGLIA

ALLEGATO 4 ALLA DELIBERAZIONE
DI C.C. N° 40 DEL 18/12/2003



REGOLAMENTO COMUNALE

IGIENE E SANITA'

REGOLAMENTO IGIENE E SANITA'

INDICE

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA

- Art. 1 Oggetto
- Art. 2 Competenze in materia di igiene e sanità pubblica
- Art. 3 Autorità sanitaria
- Art. 4 Provvedimenti dell'Autorità
- Art. 5 Servizi e vigilanza igienico sanitaria

CAPO II VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

- Art. 6 Ispezioni – Controlli – Accertamenti
- Art. 7 Modalità di esecuzione delle ispezioni
- Art. 8 Modalità d'esecuzione dei controlli
- Art. 9 Prelevamento di un campione. Modalità ed adempimenti
- Art. 10 Contrassegni di identificazione dei singoli campioni
- Art. 11 Prelevamento di campioni di grandi partite
- Art. 12 Operazione di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

CAPO III PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

- Art. 13 Provvedimenti dell'autorità sanitaria
- Art. 14 Irregolarità delle merci
- Art. 15 Sequestro

TITOLO II IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I ATTIVITA' DI PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

- Art. 16 Autorizzazione
- Art. 17 vendita al dettaglio di prodotti alimentari
- Art. 18 Idoneità refettori
- Art. 19 Modalità per il conseguimento del nulla-osta e della autorizzazione sanitaria per gli esercizi di produzione e vendita
- Art. 20 Autocontrollo
- Art. 21 Libretto di idoneità sanitaria
- Art. 22 Modalità per il rilascio e rinnovo
- Art. 23 Tenuta del libretto di idoneità sanitaria
- Art. 24 Accertamenti estemporanei

CAPO II

IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E NULLA OSTA SANITARIO PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

- Art. 25 Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi
- Art. 26 Requisiti igienico sanitari per attività di ristorazione – Tipologia “A”
- Art. 27 Requisiti igienico sanitari specifici per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva
- Art. 28 Ulteriori requisiti igienico sanitari relativi ai locali destinati alla somministrazione in caso di ristorazione collettiva
- Art. 29 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazioni sanitarie per attività artigianale di pizzeria, farinate, torte salate, fritti, focacce varie, crepes e simili da asporto
- Art. 30 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar – Tipologia “B” e “D”
- Art. 31 Somministrazione in pertinenze esterne
- Art. 32 Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari
- Art. 33 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazioni sanitarie per laboratori di produzione
- Art. 34 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la panificazione
- Art. 35 Trasporto e doratura del pane precotto e surgelato
- Art. 36 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita di carni
- Art. 37 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio artigianale ad esercizio di vendita di carni
- Art. 38 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati
- Art. 39 Esercizi di tipologia “C”
- Art. 40 Chioschi per la vendita di prodotti alimentari
- Art. 41 Vendita e somministrazione di sostanze alimentari in aree pubbliche
- Art. 42 Vendita con mezzi mobili ed itineranti
- Art. 43 Preparazione, somministrazione e vendita di alimenti in occasione di sagre e feste
- Art. 44 Circoli
- Art. 45 Deposito all'ingrosso
- Art. 46 Mezzi di trasporto di prodotti alimentari
- Art. 47 Sequestro, durante il trasporto di sostanze alimentari potenzialmente nocive
- Art. 48 Soppalchi

CAPO III

EDIFICI ED UNITA' LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

- Art. 49 Lavanderia
- Art. 50 Autorimesse non destinate a solo posteggio

TITOLO III

DISPOSIZIONI FINALI, NORME TRANSITORIE E SANZIONI

- Art. 51 Applicazione del regolamento
- Art. 52 Norma di rinvio
- Art. 53 Sanzioni
- Art. 54 Norma transitoria

ALLEGATI: Tabelle A, B, C, D

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I ORGANIZZAZIONE SANITARIA

Art. 1 Oggetto

1. Il presente regolamento disciplina l'igiene e sanità pubblica in attuazione ed interpretazione della legislazione nazionale e regionale adeguandola alle particolari condizioni locali.
2. Per quanto non compreso nel regolamento, valgono le disposizioni contenute nel TULLSS approvato con RD 27/7/34 n. 1265 e successive modificazioni ed integrazioni, quelle dall'art.6 all'art.17 del DPR n.327/80, nonché le altre normative emanate dallo Stato e dalla regione per materie specifiche.
3. Le norme delle leggi nazionali e regionali che saranno emanate sulle materie oggetto del presente Regolamento comportano implicita modifica di quanto in esso contenuto, senza bisogno di ulteriore recepimento.

Art. 2 Competenze in materia di igiene e sanità pubblica

1. Le funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, non espressamente attribuite allo Stato, alle regioni ed alla Provincia sono esercitate dal Comune che si avvale dell'ASL territorialmente competente per l'istruzione tecnica specifica, la vigilanza e il controllo.

Art. 3 Autorità sanitaria

1. L'autorità sanitaria del comune è il Sindaco, il quale per l'esercizio delle funzioni in materia igienico sanitaria si avvale dei competenti Servizi dell'Azienda sanitaria locale, tenendo presenti le norme fissate dal D.Lgs. 18/08/2000 n.267, dalla legge 21.01.1994 n. 61 istitutiva dell'Agenzia nazionale per la protezione dell'ambiente e riorganizzazione dei controlli ambientali, nonché dello Statuto Comunale.

Art. 4 Provvedimenti dell'Autorità sanitaria

1. Il Sindaco adotta tutti i provvedimenti atti a far sì che le norme del presente regolamento siano rispettate.
2. I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione amministrativa.
3. le ordinanze contingibili ed urgenti sono emanate dal Sindaco su rapporto motivato del servizio Igiene Pubblica territorialmente competente e devono rifarsi a fattispecie contemplate da leggi o regolamenti ovvero da situazioni in carenza normativa giudicate pericolose per la salute pubblica dalla ASL.

Art. 5
Servizi e vigilanza igienico sanitaria

1. L'Azienda Sanitaria Locale esercita ai fini igienico – sanitari la vigilanza ed il controllo ai sensi delle normative vigenti in materia:
 - sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo;
 - sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
 - sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli animali;
 - sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili;
 - sui materiali e le sostanze presenti nei locali comunque destinati all'attività;
 - sui mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari;
 - sul personale addetto;
 - sui prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate;
 - prevenzione e sicurezza ambienti di lavoro;
 - veterinaria.

CAPO II
VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

Art. 6
Ispezioni – Controlli – Accertamenti

1. La vigilanza igienico sanitaria di cui al precedente articolo si effettua mediante:
 - a) Ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e dell'attrezzatura nonché l'idoneità tecnico-funzionale in relazione all'attività cui sono adibiti o si intenda adibirli;
 - b) Controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale o domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
 - c) Accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle leggi in materia adempiano agli obblighi delle leggi stesse e del presente Regolamento

Art. 7
Modalità d'esecuzione delle ispezioni

1. l'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni, di cui alla lettera a) dell'articolo precedente, solo dopo essersi qualificati e, se richiesto dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.
2. I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le segue per fornire tutti i chiarimenti richiesti, nonché per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento o completamento dell'ispezione.
3. L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.
4. Il verbale va redatto in più esemplari e firmato dall'interessato al quale va consegnato un esemplare.

Art. 8
Modalità di esecuzione dei controlli

1. I controlli di cui all'articolo precedente si eseguono con:
 - a) Esame diretto della merce, consistente nell'accertare che:
 - i caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore e consistenza) siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
 - i caratteri rilevabili con strumenti ed esami di routine, rientrino o meno nell'ambito degli standard di normalità;
 - l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni del legge e del presente Regolamento.
 - b) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed ad accertare od escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione, prelevato secondo le prescrizioni e le modalità organizzative di cui alle vigenti norme statali e regionali

Art. 9
Prelevamento di un campione. Modalità ed adempimenti

1. Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale di prelevamento con tutte le informazioni previste dalla legge.
2. Il verbale viene comunque redatto in più esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.
3. In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.
4. Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dai successivi articoli, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. n. 327 del 1980.
5. Per il prelievo dei campioni di alimenti non deteriorabili da sottoporre ad analisi batteriologica salvo quanto previsto da norme speciali, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. 327/80.
6. Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui ai commi precedenti deve essere fatta espressa menzione, nel verbale del prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.
7. Per il prelievo dei campioni di alimenti deteriorabili di cui all'elenco del decreto 16 dicembre 1993 "individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali" salvo quanto previsto da norme speciali si applicano le modalità prescritte dal decreto predetto e dal D. L.vo 3 marzo 1993 n. 123.

Art. 10
Contrassegni di identificazione dei singoli campioni

1. Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.
2. Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve far menzione nel verbale di prelevamento.
3. Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

4. ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.
5. Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione o alle parti equivalenti che lo compongono, in modo da impedirne il distacco.

Art. 11

Prelevamento di campioni di grandi partite

1. Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione e depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi, idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.

Art. 12

Operazioni di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

1. Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in carri ed altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore nella persona del rappresentante in loco ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli ed ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonchè ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

CAPO III

PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

Art. 13

Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria

1. Qualora siano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e/o delle attrezzature nonchè nella conduzione degli stessi, l'ASL può proporre al Sindaco di disporre:
 - l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
 - la sospensione dell'attività dell'esercizio;
 - la revoca dell'autorizzazione sanitaria.
2. I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa.
3. Il Sindaco, su proposta dell'ASL, adotta i provvedimenti di cui all'art. 15 della legge 283/62 e 22 del D.P.R. 327/80

Art. 14

Irregolarità delle merci

1. L'Azienda Sanitaria Locale nello espletamento dei compiti di vigilanza quando abbia fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritenga inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pone sotto sequestro, esegue il campionamento da sottoporre ad analisi e richiede la convalida dell'avvenuto sequestro al Sindaco.
2. L'Azienda Sanitaria Locale quando i accerti che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica o abbia caratteristiche organolettiche alterate, dispone l'immediata

distruzione, previa convalida del Sindaco, della merce sequestrata dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi.

3. Sono fatte salve diverse disposizioni legislative e regolamentari che prevedono la distruzione diretta della merce.
4. L'Azienda Sanitaria Locale quando accerti che un prodotto ancora non immesso in commercio sia irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettono il giudizio tecnico di idoneità al consumo, può proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.
5. Le merci detenute nei negozi o conservate o depositate in locali in comunicazione con i negozi di vendita o esposte in aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita a meno che indicazioni inoppugnabili non ne dimostrino la diversa destinazione.
6. Quanto sopra fatti salvi gli adempimenti di cui agli artt. 1 e 2 della legge regionale 21/95.

Art. 15 **Sequestro**

1. Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto per l'intero esercizio, per singoli locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, qualora la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.
2. Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 del D.P.R. 327/80 e dal capo II del D.P.R. 571/80

TITOLO II

IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

ATTIVITA' DI PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 16

Autorizzazione

1. Tutti gli stabilimenti, laboratori ed esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e i dispositivi sussidiari degli stessi, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62.
2. Nel caso di variazioni strutturali, produttive e di titolarità valgono le disposizioni di cui all'art. 27 del D.P.R. 327/80.
3. E' altresì soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri ed extra alberghieri, comprese le mense scolastiche ed aziendali in genere, le caserme, i complessi turistici e le strutture socio - assistenziali in generale escluso le comunità a dimensioni familiari (ad esempio le comunità alloggio e Bed and Breakfast (ex art. 1 L. R. 28.01.2000 n. 5) dove non è previsto un servizio di cucina e mensa con individualità propria.

Art. 17

Vendita al dettaglio di prodotti alimentari

1. L'apertura, il subingresso, l'ampliamento, il trasferimento, nonché la modifica sia della struttura sia dell'assortimento merceologico di:
 - a) Servizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande;
 - b) Spacci aziendali per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti e/o utenti di enti o imprese pubbliche e private di qualsiasi genere;

deve seguire le procedure amministrative previste dalla normativa nazionale e regionale sul commercio (D.Lgs. 114/98 – L.R. 19/99).

2. Fatti salvi gli esercizi di vendita di prodotti alimentari per i quali è espressamente prevista l'autorizzazione sanitaria a sensi di specifiche normative, l'autocertificazione sul rispetto delle norme igienico sanitarie può essere sostituita da un parere preventivo rilasciato, su richiesta dell'interessato, dal Dipartimento Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale.

Art. 18

Idoneità refettori

1. L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o strutture aziendali dove non si producono nè si preparano sostanze alimentari deve essere attestata da parte dell'ASL.
2. Tali locali devono avere una superficie pari ad almeno 1 mq. a persona e le pareti devono essere in materiale lavabile e disinfettabile sino a mt. 1,50 dal pavimento e disponibili di sufficienti lavabi.

Art. 19

Modalità per il conseguimento del nulla – osta e della autorizzazione sanitaria Per gli esercizi di produzione e vendita.

1. La domanda per ottenere l'autorizzazione sanitaria deve essere rivolta al Sindaco in qualità di Autorità Sanitaria Locale, in competente bollo, indicando:
 - nome, ragione sociale e sede dell'impresa, codice fiscale o partita IVA;
 - ubicazione dell'attività;
 - tipologia dell'attività con specificazione dei generi merceologici prodotti, confezionati, detenuti, somministrati o commercializzati;
 - descrizione ed estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgono ad identificare l'impresa;
 - eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;
 - termine presumibile di approntamento dell'attività.
2. La domanda deve essere altresì corredata dai seguenti allegati:
 - pianta planimetrica dei locali, in duplice copia, firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1:100, con le dimensioni e destinazioni d'uso dei singoli locali e delle relative altezze e/o medie ponderali della superficie finestrata apribile; nel caso i vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate;
 - relazione in duplice copia che contenga:
 - le caratteristiche dei locali;
 - il tipo e la funzione delle attrezzature e degli impianti, ivi compresi eventuali sistemi di evacuazione di fumi e vapori;
 - i metodi di conservazione degli alimenti;
 - il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque. In caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata da non oltre 90 giorni da parte dell'ASL;
 - il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - il numero degli addetti previsti.
3. Per gli stabilimenti e i laboratori di produzione la relazione deve specificare le modalità di lavorazione dalla materia prima al prodotto finito.
4. Per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo da una parte dello stesso, devono essere presentate, in duplice copia, una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con indicazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.
5. L'autorizzazione sanitaria rilasciata, qualora non regolata da disposizioni specifiche (es. carni, prodotti ittici etc.) si intende sempre estesa anche ai magazzini e/o depositi a servizio dell'attività autorizzata, purché inseriti nella planimetria, di cui al comma 2 del presente articolo. Analogamente il parere igienico sanitario, per le attività ad esso soggette, si intende esteso ai magazzini e/o depositi a servizio dell'attività medesima.
6. Si applicano le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie per le seguenti tipologie di impianti:
 - impianti di macellazione, di sezionamento e di deposito carni rosse;
 - impianti di macellazione, di sezionamento e di deposito carni di volatili da cortile;
 - impianti di macellazione, di sezionamento e di deposito carni di coniglio, di selvaggina allevata e cacciata;
 - impianti di sezionamento carni in pezzi inferiore a 100 gr;
 - impianti di produzione di preparazione carni e carni macinate;

- impianti di produzione, trasformazione, e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- impianti di raccolta, trattamento, trasformazione e commercializzazione di latte o prodotti a base di latte;
- impianti di produzione di ovoprodotti;

Art. 20

Autocontrollo

1. Il titolare dell'autorizzazione deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il conferimento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico in ottemperanza alle disposizioni di legge in argomento.

Art. 21

Libretto di idoneità sanitaria

1. Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di sostanze alimentari – anche presso gli ospedali, le case di cura, i collegi, i convitti e le altre collettività - deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 14 della Legge 283/62 e relativo Regolamento di esecuzione di cui al DPR 327/80.
2. A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, compresi anche i familiari che disimpegnano saltuariamente tali mansioni, presso aziende di produzione e commercio all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.

Art. 22

Modalità per il rilascio e rinnovo

1. il libretto di idoneità sanitaria è rilasciato o rinnovato dall'Azienda Sanitaria Locale anche sulla base di protocolli regionali.
2. Gli eventuali accertamenti e misure profilattiche per tutto il personale addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento, somministrazione e vendita degli alimenti e bevande, devono rispondere alle finalità di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti in rapporto alle situazioni epidemiologiche regionali e locali, nonché di bonifica dei portatori asintomatici.
3. Il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria deve essere effettuato entro la scadenza annuale.
4. La mancanza o l'irregolarità del libretto sanitario comporta l'astensione dal lavoro.

Art. 23

Tenuta del libretto di idoneità sanitaria

1. Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro o di utilizzo.
2. Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto nel rispetto delle norme in materia di tutela dei dati personali e della privacy.
3. Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.
4. Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

Art. 24
Accertamenti estemporanei

1. L'Azienda Sanitaria Locale può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare e proporre all'Autorità Sanitaria gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

CAPO II
**IGIENE DI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE
DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE**

Art. 25
Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi

1. Fermo restando quanto prescritto dalla legge n.283/62, dal DPR n.327/80, dal D.Lgs.n.155/97 e relativo allegato, dal D.Lgs. n.626/94 e relative modificazioni, nonché da altra normativa, i requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi che effettuano attività nel campo degli alimenti sono i seguenti:
 - a) Tutti i locali devono essere regolarmente ventilati ed illuminati e devono essere garantite adeguate condizioni microclimatiche; l'uso di locali privi di aerazione naturale diretta e di illuminazione naturale è consentito quando siano installati idonei sistemi di ventilazione meccanica e di illuminazione artificiale;
 - b) Le cucine devono essere dotate di idoneo sistema di cappa e canna di esalazione con eventuale elettroaspirazione e un sistema artificiale di ventilazione dell'ambiente con mantenimento dello stesso in leggera depressione, in particolare:
 - Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi, devono essere dotati di idonei sistemi di captazione canalizzati in canne fumarie aventi sbocco sopra il tetto – preferibilmente sopra il colmo - e sistemati in modo da non recare molestia nell'abitato; si può ovviare alla canalizzazione solo in presenza di idonei ed efficaci sistemi di abbattimento di fumi e vapori certificati dalla ditta installatrice;
 - Per i forni elettrici e le friggitrice elettriche vale quanto sopra previsto;
 - Tutti i forni a combustione devono avere canna fumaria sfociante a tetto e, se ritenuto necessario, adeguati sistemi di abbattimento;
 - I forni a microonde di potenzialità uguale o inferiore a 2000 watt e le piastre di cottura non richiedono particolari dispositivi di canalizzazione e/o abbattimento;
 - c) I servizi igienici per il personale devono essere adeguati al DPR n.327/80 e a quanto indicato dall'art.33 comma 12 D.Lgs. n.626/94 e successive modificazioni, accessibili dall'interno, preceduti da antibagno e facilmente individuabili con apposite indicazioni. I servizi non devono essere direttamente comunicanti con i locali adibiti alla lavorazione, somministrazione e deposito alimenti;
 - d) Laddove previsti devono essere disponibili i servizi igienici per i clienti;
 - e) Nelle circostanze che comportano l'assunzione di personale disabile e laddove l'attività si insedi in edifici di nuova costruzione ovvero soggetti ad integrale ristrutturazione, devono essere installati servizi igienici adeguati ai portatori di disabilità;

- f) Devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale e docce quando il tipo di attività o la salubrità lo esigano come previsto dall'art.37 DPR n.303/56 modificato dal D.Lgs. n.242/96;
 - g) In relazione alla tipologia di attività esercitata e alle caratteristiche dei prodotti trattati possono rendersi necessari pozzetti sifonati nei pavimenti per consentire le operazioni di lavaggio;
 - h) Per lo smaltimento dei rifiuti solidi devono essere utilizzati idonei contenitori muniti di coperchi;
 - i) Eventuali pedane dietro i banchi di lavorazione o vendita devono essere in materiale lavabile, costruite in modo da favorirne la pulizia e facilmente rimovibili;
 - j) Prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in scomparti ben distinti in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
 - k) Gli alimenti non confezionati e pronti per il consumo devono essere maneggiati con i dovuti accorgimenti ed esposti in contenitori, banchi o vetrine atti a garantire la difesa dagli agenti nocivi;
 - l) Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto alla vetrina. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore un termometro per la misurazione della temperatura interna della vetrina se trattasi di vetrina a temperatura controllata;
 - m) Le sostanze non destinate alla alimentazione devono essere conservate in locali o spazi separati ed appositamente attrezzati;
 - n) Negli spazi adibiti alle lavorazioni e deposito degli alimenti e nella zona di vendita a disposizione degli addetti non devono avere accesso animali di qualsiasi specie; inoltre devono essere installati dispositivi atti ad impedire la presenza di roditori, insetti od altri animali indesiderati;
 - o) È vietato fumare nei locali adibiti a preparazione di alimenti;
2. I parametri dimensionali e gli accorgimenti tecnologici per i locali adibiti ad attività nel campo degli alimenti sono esplicitati nella tabella A;
 3. Per i locali ubicati o la cui ubicazione è prevista in edifici di "vecchia costruzione" intendendosi come tali quelli costruiti antecedentemente all'entrata in vigore del R.D. 27/07/34 n.1265 (testo unico leggi sanitarie) nonché per quelli annessi a stabilimenti balneari e a rifugi di montagna, ove non sia possibile per oggettiva impossibilità tecnica riferirsi ai parametri di cui alla tabella A, si può fare riferimento ai parametri dimensionali e agli accorgimenti tecnici previsti nella tabella B;
 4. Nei casi in cui per condizioni strutturali non risolvibili non si possano rispettare i requisiti indicati, è comunque necessario mettere in atto tutti i miglioramenti anche organizzativi e tecnologici per quanto ragionevolmente possibile, per conseguire risultati soddisfacenti dal punto di vista igienico sanitario;
 5. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si applicano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle disposizioni di settore.

Art. 26

Requisiti igienico sanitari specifici per attività di ristorazione Tipologia "A"

1. L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione è rilasciata per le seguenti attività: ristoranti, trattorie, osterie, mense per collettività, pizzerie, con annessa preparazione di primi piatti e per gli altri esercizi di cui all'art. 5 lett. a) della Legge 287/91 comunque denominati.
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 25 del presente regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:
 - a) almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
 - idonei scaffali con ripiani lavabili

- frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, mediante scomparti o appositi contenitori con coperchio;
- b) un locale cucina in cui siano individuate zone distinte per:
- preparazioni: è opportuno che le preparazioni di verdure, carni ed altri alimenti avvengano in zone distinte; possono anche essere effettuate nella medesima zona purchè in tempi distinti per tipologia di prodotto, preceduti da opportune operazioni di pulizia;
 - cottura
 - lavaggio: attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio;
- c) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale un'agevole attuazione del servizio, con superficie di almeno mq.1 per persona.

Art. 27

Requisiti igienico sanitari specifici per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva

1. I locali per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva sono soggetti al rilascio di autorizzazioni ai sensi della Legge 283/62.
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria deve essere rispettato quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80, dall'art. 25 del presente Regolamento e quanto di seguito dettagliato:
 - a) zona ricevimento derrate – comprensiva di area distinta per disimballaggio e sconfezionamento;
 - b) zona deposito materie prime – la zona deposito per alimenti deperibili dovrà prevedere strutture di frigo conservazione separate o con separazioni interne per:
 - Prodotti ortofrutticoli freschi;
 - Carni di animali da macello o di selvaggina biungulata;
 - Formaggi;
 - Salumi;
 - Pollame, conigli, selvaggina;
 - Prodotti ittici freschi
 - Prodotti surgelati
 - c) Zona preparazione in cui è da prevedere:
 - Settori di lavorazione specifici per ciascuna tipologia di alimento come indicato al punto b) o, in alternativa, l'utilizzo dei medesimi settori per lavorazioni diverse che avvengano in tempi distinti per tipologia di prodotto, preceduti dalle opportune operazioni di pulizia;
 - Settore preparazione piatti freddi, salumi, formaggi;
 - Settore cottura;
 - Zona confezionamento e conservazione a caldo e a freddo;

L'utensileria pulita dovrà essere mantenuta pulita e al riparo da contaminazioni; la stovaglieria pulita dovrà essere conservata in appositi contenitori.
 - d) Zona confezionamento e spedizione comprensiva di settore alloggiamenti contenitori puliti;
 - e) Zona lavaggio stoviglie e utensileria;
 - f) Zona per il deposito temporaneo rifiuti – detta zona dovrà essere nettamente separata dagli ambienti precedenti, dotata di idoneo sistema per il lavaggio dei contenitori e del pavimento e provvista di sistema di contenimento e smaltimento delle acque reflue;

- g) I centri di fornitura che veicolano pasti in luoghi di consumo diversi da quello di produzione dovranno utilizzare automezzi e contenitori idonei per il trasporto atti a garantire il mantenimento delle temperature previste dalle vigenti norme;
- h) La linea di lavorazione dovrà essere organizzata in modo da far progredire gli alimenti secondo una sequenza preordinata dalla zona di ricevimento delle derrate sino alla zona di smistamento o spedizione del prodotto finito, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti durante le varie fasi di lavorazione;
3. I parametri dimensionali e gli accorgimenti tecnologici dei locali sono esplicitati nella tabella C.

Art. 28

Requisiti igienico sanitari relativi ai locali destinati alla somministrazione nell'ambito della ristorazione collettiva.

1. Si individuano due diverse fattispecie in relazione alla circostanza che la somministrazione sia effettuata in locali annessi al laboratorio di produzione dei pasti (vedi lettera A), oppure che venga effettuata in una struttura distinta e indipendente dal laboratorio di produzione (vedi lettere B e C).

A. MENSE A RISTORAZIONE CONVENZIONALE

Per la somministrazione di pasti prodotti in laboratorio annesso sono necessarie:

- Locali adibiti alla somministrazione adeguatamente dimensionati, aerati, illuminati e con tecniche costruttive tali da garantire una facile pulizia. La superficie delle sale dovrà essere di almeno mq.1 per posto;
- Aree ed attrezzature specifiche per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata;
- Appositi banchi o linee di somministrazione strutturati secondo idonei sistemi tecnico - distributivi atti ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione e ad assicurare un'adeguata protezione igienica degli alimenti ed il regime di temperatura previsto;
- Idonei sistemi di distribuzione e di raccolta dei vassoi, delle stoviglie e delle posate, rispettivamente per quelli da utilizzare e per quelli già utilizzati;
- Servizi igienici e aree guardaroba secondo quanto previsto nella tabella A allegata al presente regolamento.

B. MENSE A RISTORAZIONE DIFFERITA

Per la somministrazione di pasti prodotti in laboratorio esterno e successivamente distribuiti, oltre ai requisiti previsti per la zona di somministrazione di cui al precedente comma 1 del presente articolo è da prevedersi:

- Settore per l'approntamento dei pasti provenienti dalla cucina centralizzata esterna idoneamente attrezzato sulla base del tipo di tecnica di distribuzione adottata;
- Settore per le operazioni igieniche di rigoverno delle stoviglie, dimensionato ed attrezzato adeguatamente in rapporto alle dimensioni dell'attività di somministrazione, ove effettuato sul posto;
- Contenitori per la detenzione delle stoviglie pulite, lavabili e disinfettabili;
- Zona deposito rifiuti;
- Servizi igienici e spogliatoi secondo quanto previsto in tabella A allegata al presente regolamento.

C. REFETTORI

I locali messi a disposizione di una collettività di utenti (scolastica, aziendale, sodalizia ecc.) nei quali gli stessi utenti consumano cibi propri devono avere la superficie in funzione del numero dei soggetti

che se ne servono, calcolando almeno mq.1 per soggetto. Le pareti dovranno essere in materiale lavabile sino a ml.1,50 dal pavimento e dovranno essere disponibili lavabi in numero sufficiente;
Per i refettori dove non si producono, ne si preparano sostanze alimentari ma si consumano cibi preparati altrove sempre nelle confezioni originali a chiusura ermetica all'atto della somministrazione, valgono le disposizioni di cui ai precedenti articoli 18 e 19.

Art 29

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per attività artigianali di pizzeria, farinata, torte salate, fritti, focacce varie, crêpes e simili da asporto

1. L'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo consente al titolare la preparazione, cottura e vendita dei seguenti prodotti:
 - Pizze e focacce di vario genere
 - Farinate
 - Torte salate
 - Fritti
 - Crêpes dolci e salate
 - Generi assimilabili a quelli sopra elencati.
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dal precedente art. 25, sono necessari i seguenti requisiti:
 - a) zona per la preparazione di superficie non inferiore a mq 9 attrezzata con scaffali a ripiani lavabili e frigoriferi; la superficie può essere inferiore qualora l'attività faccia parte di un ristorante, salve restando le condizioni di benessere e di sicurezza degli avventori;
 - b) almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lavabili, frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna che consentano alla separazione fra diversi generi alimentari conservati, mediante scomparti o appositi contenitori con coperchio;
 - c) zona vendita distinta dal laboratorio e separata dall'ambiente esterno.
3. Per i parametri strutturali si fa riferimento a quelli di cui alle tabelle A e B, allegate al presente Regolamento per quanto applicabili.

Art. 30

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar Tipologia "B" e "D"

1. L'autorizzazione sanitaria per gli esercizi autorizzati ai sensi dell'art. 5 lett. B) e D) della Legge 287/91 è prevista per:
 - a) esercizi dove sono somministrate solo bevande espresse, infusi, latte, frullati preparati per le strutture di banco, nonché alimenti per il consumo preparati in laboratorio esterni, compresi i gelati sfusi;
 - b) esercizi che oltre all'attività di cui al punto precedente, effettuano anche operazioni di preparazione di preparati in proprio, trattamenti di riscaldamento ed eventualmente frazionamento di prodotti precotti preparati da ditte autorizzate, così come meglio dettagliate nell'allegata tabella D parte integrante e sostanziale del presente Regolamento.
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificato previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 25 del presente regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:
 - locali adibiti alla somministrazione adeguatamente dimensionati, aerati, illuminati con tecniche costruttive tali da garantire una facile ed adeguata pulizia; la superficie delle sale con tavoli dovrà essere di almeno mq 0,60 per posto a sedere;
 - locale o zona deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare separato e sufficientemente adeguato al tipo di attività autorizzata;

- idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
 - la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast, e assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori, in vetrine o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione è effettuata sul banco di distribuzione. Le vetrine devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna, se refrigerate;
 - una lavastoviglie;
 - un vano o zona spogliatoio per il personale addetto;
 - uno spazio separato ed attrezzato per la detenzione delle sostanze non destinate all'alimentazione;
 - uno o più servizi igienici in rapporto alle dimensioni del locale e al numero previsto dei clienti e per disabili nel caso di attività che devono insediarsi in edifici di nuova costruzione, ovvero soggetti all'integrale ristrutturazione;
3. Per gli esercizi di cui alle lettere a) e b) del primo comma del presente articolo, sono previsti i requisiti specifici di cui alla tabella D e i parametri previsti nelle tabelle A e B per quanto applicabili.
 4. Nei bar dove è ammessa la preparazione di gelati o di pasticceria deve essere previsto un locale laboratorio dotato di lavabo proprio, con superficie che consenta l'agevole svolgimento dell'attività.
 5. In deroga a quanto previsto nel presente articolo, per gli esercizi di bar, della presente tipologia, presso gli stabilimenti balneari, in caso di comprovata impossibilità tecnica, possono essere consentiti servizi igienici ad uso dei clienti, ancorché adeguati al DPR 327/80, in comune con i servizi igienici dello stabilimento balneare. I servizi igienici dovranno essere accessibili dall'interno dello stabilimento balneare.
 6. I servizi igienici per il pubblico non dovranno essere direttamente comunicati con i locali adibiti a somministrazione e deposito di alimenti e dovranno essere facilmente individuabili con apposita indicazione.

Art. 31

Somministrazione in pertinenze esterne.

1. Qualora per la somministrazione s'intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, gli alimenti esposti all'esterno dovranno essere conservati in contenitori, banchi e vetrine atti a proteggerli da ogni contaminazione e garantire la conservazione degli stessi alle temperature previste dalle norme di legge, mantenendo la separazione tra generi.
2. Tali pertinenze dovranno essere attrezzate in modo da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico veicolare.
3. L'esposizione delle attrezzature nelle pertinenze esterne dovrà comunque ottenere il parere igienico sanitario da parte dell'autorità competente.

Art. 32

Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari.

1. Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto previsto dall'art. 25 del presente regolamento, il rispetto dei seguenti requisiti:
 - a) locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti che devono essere mantenuti separati per genere e sollevati da terra al fine di favorire anche le operazioni di pulizia;
 - b) uno spazio in rapporto diretto con il locale di vendita munito di lavabo dotato di acqua potabile;

- c) gli esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 250 devono essere dotati di almeno un servizio igienico per il pubblico adeguato per disabili.
2. Per quanto riguarda i centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività.
3. Gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio devono garantire inoltre quanto segue:
 - a) attrezzature: tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere, se opportuno, lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione;
 - b) banchi e vetrine: i banchi e le vetrine devono garantire, ove necessario, la costante conservazione alle temperature previste, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono essere muniti di termometri con bulbi protetti, con quadranti di controllo posti in modo ben visibile;
 - c) materiale per confezionamento alimenti: per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale idoneo allo scopo e mantenuto in appositi contenitori che riparino da contaminazione esterna;
 - d) alimenti sfusi: le sostanze alimentari vendute allo stato sfuso *sono* soggette a quanto previsto dal D. L.vo 109/92 e successive disposizioni di legge specifiche in materia.

Per la distribuzione di questi prodotti deve essere evitato il contatto diretto degli alimenti con le mani delle persone utilizzando, ove necessario, idonei strumenti *o utensili*;

E' ammessa la vendita di prodotti ortofrutticoli con servizio diretto da parte dei clienti purché tali prodotti siano venduti in banchi separati, posti in zone ritenute idonee, siano disponibili distributori di guanti a perdere per il prelievo della merce e idonea attrezzatura e materiali per il confezionamento, deve essere assicurato il controllo sul comportamento igienicamente corretto da parte del pubblico.

4. Per quanto attiene a macellerie, pescherie, ed altre specifiche attività si rinvia oltre a quanto disposto dalle norme in materia a quanto previsto dai successivi articoli del presente Regolamento.
5. Nel caso di vendita, all'interno dello stesso esercizio, di più di una delle seguenti tipologie di alimenti:
 - prodotti ortofrutticoli freschi sfusi;
 - carni fresche non confezionate;
 - prodotti ittici non confezionati;
 - altri prodotti alimentari sfusi.

è necessario che il locale sia sufficientemente ampio in modo da consentire la vendita in zone e banchi separati dotati ognuno di specifiche attrezzature e utensileria, prevedendo personale addetto ad ogni singolo settore, ciò al fine di evitare contaminazione crociata.

6. Qualora ciò non si renda possibile, la vendita di prodotti sfusi o non confezionati dovrà essere limitata ad una sola delle tipologie sopra riportate; in tal caso le altre tipologie dovranno essere poste in vendita in confezione originale ovvero in preincarto.

Art. 33

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratori di produzione.

1. L'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo consente la preparazione e in presenza di apposito locale vendita delle specialità preparate, fatte salve le norme speciali previste dall' Art. 19 – ultimo comma – del presente regolamento restando esclusa la somministrazione.
2. I laboratori di produzione sono classificati, a seconda delle specialità prodotte, nelle seguenti tipologie:
 - PASTA FRESCA;
 - GELATERIA;
 - PASTICCERIA;
 - GASTRONOMIA – ROSTICCERIA.

3. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificamente previsto dal DPR 327/80 ed all'articolo 25 del presente regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:
 - a) almeno una zona o vano adibito a dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
 - idonei scaffali con ripiani lavabili;
 - frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna, che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati mediante scomparti o appositi contenitori con coperchio;
 - b) locale destinato alla preparazione delle specialità dotato di:
 - zona ricevimento derrate, comprensiva di area distinta per imballaggio e confezionamento;
 - zona preparazione distinta dalla zona cottura in cui, in relazione all'attività esercitata, sono da prevedere settori separati per le diverse tipologie di prodotti al fine di evitare contaminazioni crociate;
 - zona confezionamento e conservazione a caldo e a freddo;
 - reparto debitamente attrezzato per la conservazione dei prodotti finiti alle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/80 ove necessario;
 - superficie minima non inferiore a mq. 12 comprensivo anche della zona dispensa. Qualora la zona dispensa non sia compresa nel locale destinato alla preparazione, la superficie di quest'ultimo può essere di mq. 9;
 - c) locale vendita, ove previsto, nettamente separato dal laboratorio e dall'ambiente esterno;
4. Nel caso di esercizio di più di una tipologia prevista al presente articolo, purchè sussista compatibilità fra i diversi generi, le zone di preparazione dovranno essere distinte e la superficie minima complessiva del laboratorio potrà essere di mq. 18,00.
5. Per i parametri strutturali si fa riferimento a quelli di cui alle tabelle A e B per quanto applicabili.

Art. 34

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la panificazione.

1. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80, dalla normativa specifica di settore e dall'art. 25 del presente regolamento sono necessari i sottoelencati requisiti:
 - a) almeno un vano o zona deposito per la conservazione degli alimenti utilizzati dotati di idonei scaffali con ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere, dotati di termometro a lettura esterna, che consentano la separazione dei diversi generi conservati;
 - b) almeno un locale laboratorio di adeguata superficie in relazione al tipo e alla quantità della produzione e comunque non inferiore a mq 12, adeguatamente attrezzato e dotato di piani di lavoro lavabili e disinfettabili (sono ammessi i piani in legno usati dai panificatori per l'impasto);
 - c) Gli impianti e i macchinari dotati di parti in movimento devono essere provvisti di dispositivi antivibrazione;
 - d) I locali ove sono collocati i forni devono essere convenientemente isolati dagli ambienti di abitazione adiacenti mediante camera d'aria o altri dispositivi riconosciuti idonei onde evitare la diffusione del calore;
 - e) Un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti a doppio comparto lavabili e disinfettabili;
 - f) Servizi igienici a disposizione del personale: minimo un servizio igienico adeguato al D.P.R. 327/80 e comunque secondo quanto previsto all'art. 33 comma 12 del D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni;
 - g) Deve essere altresì prevista la presenza di almeno un locale doccia;
 - h) Un locale o spazio separato e appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
 - i) I locali destinati a deposito e laboratorio debbono essere adeguatamente protetti da roditori.

2. Ove si intenda confezionare generi di pasticceria fresca, deve essere previsto apposito locale distinto di superficie non inferiore a mq. 10.
3. Qualora al laboratorio sia annesso un locale di vendita, questo deve essere opportunamente separato e distinto dai restanti locali e dotato di appositi scaffali, scansie o vetrine con scomparti separati per il contenimento dei vari tipi di pane, nel rispetto delle normative vigenti in materia.
4. Per i parametri strutturali si fa riferimento a quelli di cui alle tabelle A e B, allegate al presente Regolamento, per quanto applicabili.

Art. 35

Trasporto e doratura del pane precotto e surgelato

1. I contenitori usati per il pane devono essere in materiale lavabile idoneo per alimenti e dotati di copertura a chiusura e mantenuti in perfetto stato di pulizia.
2. Nelle varie fasi di commercializzazione i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento e contaminazione.
3. I contenitori non devono essere consegnati o depositati all'esterno degli esercizi di vendita.
4. Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane o di altri prodotti da forno non confezionati devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80.
5. La doratura del pane precotto e surgelato è soggetta ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 ed è subordinata al possesso dei seguenti requisiti igienici:
 - zona adibita esclusivamente a tale scopo distinta e separata dal locale di vendita e dotata di attrezzature idonea comprendente piani di lavoro lavabili e disinfettabili e attrezzatura frigorifera adeguata;
 - le apparecchiature di cottura dovranno essere adeguate ai disposti di cui al precedente art. 25 del presente Regolamento;
 - i servizi igienici adeguati al D.P.R. 327/80.
6. Il prodotto precotto e surgelato deve essere fornito da ditte autorizzate ed esposto alla vendita preincartato con apposito cartello riportante la dicitura "pane precotto surgelato"

Art. 36

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita di carni.

1. Per la vendita di carni, oltre a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e dall'art. 25 del presente regolamento è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:
 - a) superficie minima complessiva mq. 40;
 - b) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, angoli e spigoli arrotondati;
 - c) pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a cm. 30 al di sopra di scaffalature e/o ganciaie;
 - d) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti;
 - e) servizi igienici non comunicanti direttamente con il locali adibiti alla lavorazione e alla vendita delle carni;
Detti servizi, ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, devono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.
Nell'antibagno deve essere presente un lavabo a comando manuale, ad azionamento a pedale od elettrico, provvisto di acqua potabile calda e fredda, munito di dispositivi per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere;
 - f) zona spogliatoio fornita di armadietti individuali lavabili, disinfettabili, a doppio scomparto;
 - g) un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere distinto dall'area di vendita al pubblico;

- h) il disosso e la preparazione per la vendita di carni avicunicole sono consentiti a condizione di poter utilizzare piani di lavorazione ed utensili nettamente distinti da quelli utilizzati per le altre carni;
 - i) contenitori per lo smaltimento dei rifiuti solidi, rispondenti alle esigenze di igiene;
 - l) Banchi di esposizione muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni, e nettamente divisi per i diversi generi merceologici elencati nella domanda di autorizzazione;
 - m) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate e distinte per quanto riguarda la conservazione dei prodotti avicunicoli e dei prodotti di salumeria;
 - n) lavello a comando non manuale, ad azionamento a pedale o elettrico, provvisto di acqua potabile calda e fredda, facilmente raggiungibile dal luogo di lavorazione, munito di dispositivi per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere;
 - o) l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile, costruita in modo tale da favorirne la pulizia e facilmente rimovibile;
 - p) tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti previsti dal D. M. 21.03.73 e successive modificazioni ed integrazioni;
 - q) le carni in esposizione devono essere mantenute a temperatura compresa tra +1° e +7° escluso il momento della manipolazione.
2. E' permessa la vendita promiscua di carni fresche, congelate e/o scongelate, purché le carni congelate o scongelate siano tenute separate dalle carni fresche, siano conservate in celle od armadi frigoriferi atti a garantire il mantenimento di idonee temperature e siano identificate secondo la normativa vigente.
3. Ai sensi del comma 2 dell'art. 30 del R D 3298/28 ed intervenuta successivamente normativa in materia, è consentita la vendita, nello stesso esercizio, di carni equine e di altre carni alle seguenti condizioni:
- a) utilizzo di cella frigorifera adibita esclusivamente al deposito di carni equine;
 - b) esposizione delle carni equine in vetrine separate da quelle delle altre carni;
 - c) indicazione chiaramente visibile della tipologia delle carni;
 - d) piani di lavorazione e utensili utilizzati esclusivamente per la lavorazione delle carni equine.
4. La produzione di preparazioni di carni pronte a cuocere e/o cotte, da vendersi nello stesso esercizio è consentita previo ottenimento di autorizzazione sanitaria a laboratorio artigianale ai sensi del successivo art. 37 del presente regolamento, come previsto dall'ultimo comma dell'art. 28 del DPR 327/80.
5. La vendita di selvaggina cacciata è consentita nei limiti previsti dal D. Lgs. 607/96.
6. La vendita di prodotti ittici nelle macellerie può essere effettuata in base a quanto previsto dalla circolare del Ministero della Sanità n. 15/88 in esecuzione del disposto di cui all'art. 57, m punto 3) del D. M. 4.8.88 n° 375.
7. E' consentita la vendita di uova esclusivamente in forma confezionata all'origine.
8. La preparazione e la vendita di carni fresche tritate, di medaglioni, di bistecche svizzere e similari, è consentita subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni, modalità e prescrizioni:
- a) la preparazione e la vendita di carni tritate, o pretritate e pressate, è consentita a partire da carni di tutte le specie animali. Sono escluse le preparazioni a partire da carni congelate e scongelate;
 - b) il tritato deve essere costituito da muscoli scheletrici e il loro grasso di costituzione, con esclusione di visceri, ghiandole, cartilagini, aponeurosi;
 - c) la percentuale di grasso deve essere contenuta nei seguenti limiti:

- carni macinate magre	= 0 <	7%
- carni macinate puro bovino	= 0 <	20%
- carni macinate contenenti carni di maiale	= 0 <	30%
- carni macinate di altre specie	= 0 <	25%
 - d) le carni devono essere tritate una sola volta ove siano facilmente apprezzabili le condizioni del tritato; una seconda tritatura è consentita soltanto a richiesta ed in presenza dell'acquirente.

- e) È vietata ogni manipolazione delle carni tritate e l'aggiunta di qualsiasi sostanza ad azione conservativa, colorante o di condimento (il sale consentito nella percentuale massima dell'1%);
- f) La detenzione e l'esposizione di carni pretritate o pressate, nel quantitativo non superiore al fabbisogno giornaliero, è condizionata alla disponibilità di vetrina o banco refrigerato con temperatura non superiore a 4° - 6° gradi C°. Il tritato o pressato deve essere costantemente conservato nelle suddette attrezzature frigorifere e l'intero quantitativo deve essere esitato nella stessa giornata di preparazione.
- g) Apposito cartello deve riportare le indicazioni di legge.

Art. 37

Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio artigianale annesso ad esercizio di vendita carni.

1. L'autorizzazione sanitaria per laboratorio artigianale annesso ad esercizio di vendita di carni è subordinato al possesso dei seguenti requisiti, secondo quanto previsto dall'art. 28 del DPR 327/80 e dalle circolari del Ministero della Sanità n. 15/90 e n. 12/91:
 - a) Superficie minima del laboratorio: di mq. 6 per la preparazione dei prodotti pronti a cuocere, di mq. 9 ove si proceda anche alla cottura. E' concessa una parziale deroga al requisito della superficie minima nel caso di semplice cottura di polli arrosto mediante utilizzo, come materia prima, di polli acquistati già pronti per la cottura;
 - b) Pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, angoli e spigoli arrotondati;
 - c) Dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti;
 - d) Servizi igienici non comunicanti direttamente con i locali adibiti alla lavorazione ed alla vendita delle carni. Detti servizi ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, devono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile. Nell'antibagno deve essere presente un lavabo con comando non manuale ad azionamento a pedale elettrico, provvisto di acqua potabile calda e fredda, munito di dispositivo per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere.
 - e) Zona spogliatoio fornita di armadietti individuali lavabili, disinfettabili, a doppi scomparto;
 - f) Banche di esposizione refrigeranti e/o refrigerabili muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni;
 - g) Una o più celle frigorifere, in materiale lavabile o disinfettabile, di dimensioni adeguate;
 - h) Lavello a comando non manuale, ad azionamento a pedale od elettronico, provvisto di acqua calda e fredda, facilmente raggiungibile dal luogo di lavorazione, munito di dispositivo per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere;
 - i) L'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorire la pulizia e facilmente rimovibile;
 - l) Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti previsti dal D.M. 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni;
 - m) Altezza minima del laboratorio di mt. 2,70;
 - n) Idonei sistemi di smaltimento degli odori e dei vapori prodotti dalla cottura;
 - o) Utensileria ed attrezzature idonee a venire a contatto con gli alimenti, facilmente lavabili e disinfettabili, resistenti alla corrosione;
 - p) Dispositivi per il lavaggio e la disinfezione degli attrezzi da lavoro;
 - q) Contenitori muniti di coperchio, etichettabili, facilmente lavabili e disinfettabili, per il deposito degli alimenti non carnei nel laboratorio o in appositi scomparti dei frigoriferi;
 - r) Vetrina espositrice per prodotti pronti a cuocere, munita di sistemi refrigeranti (max + 7° C);
 - s) Banco e/o vetrina termica per conservazione/esposizione a caldo dei prodotti cotti (60 - 65 ° C);
 - t) Vetrina espositrice munita di sistema refrigerante per prodotti cotti da consumarsi freddi (max + 10° C);

- u) Le carni destinate alla preparazione devono corrispondere a quelle comprese nell'autorizzazione sanitaria dell'esercizio;
- 2. La domanda di autorizzazione sanitaria, in carta legale, deve essere inviata al Sindaco corredata dalla documentazione prevista dall'art. 19 del presente Regolamento.
- 3. La vendita di prodotti ittici all'interno delle macellerie può essere effettuata in base a quanto disposto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15/88.

Art. 38

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

1. Per la vendita dei prodotti della pesca, oltre a quanto previsto dall'art. 25 del presente regolamento, è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:
 - a) superficie minima complessiva di 25 mq;
 - b) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, angoli e spigoli arrotondati;
 - c) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti;
 - d) servizi igienici non comunicanti direttamente con i locali adibiti alla lavorazione ed alla vendita delle carni; detti servizi ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, devono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile; nell'antibagno deve essere presente un lavabo a comando non manuale, ad azionamento a pedale od elettrico, provvisto di acqua potabile calda e fredda, munito di dispositivi per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere;
 - e) zona spogliatoio fornita di armadietti individuali lavabili e disinfettabili, a doppio scomparto;
 - f) banchi di esposizione refrigerati e / o refrigerabili muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli animali da eventuali contaminazioni;
 - g) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate;
 - h) lavello a comando non manuale, ad azionamento a pedale od elettrico, provvisto di acqua potabile calda e fredda, facilmente raggiungibile dal luogo di lavorazione, munito di dispositivi per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere;
 - i) l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia e facilmente rimovibile;
 - l) Tutti i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti previsti dal D. M. 21.03.01973 e successive modifiche ed integrazioni;
 - m) le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;
 - n) il piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti deve essere costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile.
2. E' consentita la salagione delle acciughe, da vendersi nello stesso esercizio, in locale o spazio appositamente destinato allo scopo e nel rispetto delle norme sull'etichettatura previste dal D.Lgs. 109/92.
3. La produzione di preparazione a base di prodotti della pesca, cotti o pronti a cuocere ed eventualmente addizionati con altri alimenti di origine animale o vegetale, da vendersi nello stesso esercizio, è subordinata all'ottenimento di autorizzazione sanitaria a laboratorio artigianale.
4. E' vietata la vendita promiscua di prodotti della pesca freschi e congelati in esercizio con superficie di vendita inferiore a 40 mq.
5. L'esposizione e la vendita devono comunque avvenire in zone nettamente separate.
6. I banchi di vendita dei prodotti congelati da vendersi sfusi devono essere adeguatamente protetti da eventuali contaminazioni o da manipolazioni non autorizzate.
7. Devono essere rispettate le norme sull'etichettatura.

Art. 39
Esercizio di tipologia "C"

1. Negli esercizi di tipologia "C", di cui all'art. 5 della Legge 287/91, ubicati in strutture e/o impianti di trattenimento e svago la somministrazione di alimenti e bevande è soggetta ad autorizzazione sanitaria.
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti requisiti:
 - a) locale di somministrazione, avente superficie non inferiore a mq. 6 con altezza minima di m. 2,70 salvo quanto diversamente previsto dal presente Regolamento in argomento;
 - b) un locale uso deposito, munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili con superficie non inferiore a mq. 1,80;
 - c) un servizio igienico ad uso clienti, salvo diverse prescrizioni da parte delle competenti autorità;
 - d) uno spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
 - e) per questi locali devono essere rispettati i requisiti generali previsti dall'art. 25 del presente regolamento.
3. I bar devono essere dotati delle seguenti attrezzature:
 - a) banco destinato esclusivamente alla somministrazione di alimenti e bevande;
 - b) piani di lavoro in materiale liscio e lavabile;
 - c) lavello annesso al banco di somministrazione;
 - d) banchi frigoriferi per la conservazione di alimenti e bevande;
 - e) lavastoviglie.
4. Qualora trattasi di attività di ristorazione che presuppone preparazioni più complesse, per i requisiti si fa riferimento a quanto stabilito in argomento negli articoli precedenti.

Art. 40
Chioschi per la vendita di prodotti alimentari.

1. La vendita di prodotti alimentari nelle strutture definite chiosco, installate in un posto fisso ed in strutture inamovibili, è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene Pubblica e/o Veterinario dell'A.S.L. territorialmente competente;
2. La frutta e verdura vanno tenute in cestelli o altro materiale idoneo per alimenti, non poroso, e sollevati dal pavimento di almeno cm.30;
3. Qualora vengano esercitate anche attività di somministrazione e di laboratorio artigianale per la preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della legge n.283/62;
4. I chioschi devono comunque essere costruiti in muratura o altro materiale riconosciuto idoneo dai servizi competenti dell'A.S.L.;
5. Oltre ai requisiti igienico sanitari previsti dall'art.25 del presente regolamento, i chioschi per la vendita dei prodotti alimentari devono rispettare le seguenti prescrizioni:
 - a) altezza non inferiore a cm.270;
 - b) pareti e pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
 - c) impianto di acqua corrente allacciato al civico acquedotto;
 - d) disporre di contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi;
 - e) rete di smaltimento degli scarichi liquidi allacciata alla civica fognatura;
 - f) adeguate attrezzature per la conservazione, in modo adeguato, degli alimenti e dei prodotti refrigerati;
6. i prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti e conservati secondo la specie, distinti e separati.

Art. 41

Vendita e somministrazione di sostanze alimentari in aree pubbliche.

1. La vendita e la somministrazione di sostanze alimentari in aree pubbliche, mediante strutture fisse e irrimovibili o mediante autoveicoli, può essere esercitata esclusivamente in zone appositamente individuate e organizzate dall'Amministrazione Comunale in conformità alle prescrizioni dell'apposita Ordinanza del Ministero della Salute del 03.04.2002.
2. La vendita e la preparazione dei sottospecificati prodotti alimentari sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolari alle specifiche condizioni della citata Ordinanza del Ministero della Salute 03.04.2002:
 - a) carni fresche, preparazione di carni e carni macinate, prodotti a base di carne;
 - b) prodotti di gastronomia cotti;
 - c) prodotti della pesca;
 - d) molluschi bivalvi vivi.

Art. 42

Vendite con mezzi mobili e itinerante

1. La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e la somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi della Legge 283/62, del DPR 327/80 ed in conformità ed osservanza delle prescrizioni dell'apposita Ordinanza del Ministero della Salute 03.04.2002.
2. I mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e debbono rispettare le caratteristiche di cui alle norme della predetta Ordinanza del Ministero della Sanità.
3. L'eventuale produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ad essere annessa alla vendita al dettaglio.
4. Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati debitamente autorizzato.
5. Il locale per la rimessa dell'attrezzatura deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed aerato ed avere il pavimento e le pareti fino a m. 2 impermeabili, lavabili e disinfettabili, deve essere dotato di acqua idonea al consumo umano e, qualora sia prevista la conservazione dei prodotti, deve essere installata cella frigorifera.
6. E' ammessa la preparazione e trasformazione su mezzi mobili dei seguenti prodotti:
 - a) patate fritte;
 - b) tutti i prodotti congelati e surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
 - c) tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
 - d) arrostitura di carni fresche di tutte le specie animali; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali di olio;
 - e) croccanti e zucchero filato;
 - f) panini e toast.
7. La preparazione dei prodotti di cui al paragrafo al comma precedente è soggetta alla autorizzazione di cui all'art. 2 della Legge 283/62 anche prescindendo dai requisiti di cui all'art. 25 del presente Regolamento.
8. E' proibita su mezzi mobili la preparazione e trasformazione dei seguenti prodotti:
 - a) pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina e acqua con o senza zucchero);
 - b) prodotti a base di uova o loro derivati;
 - c) panna fresca;
 - d) preparazione di impasti a base di carne cruda e cotta (è consentita la trasformazione tramite cottura);
 - e) preparazione di condimenti sia a base di carne sia con altri ingredienti.
9. La preparazione di alimenti effettuata su mezzi o con attrezzature mobili per la vendita e somministrazione in loco qualora avvenga con utilizzo di gas e combustibili in bombole (GPL),

oltreché essere soggette ad autorizzazioni sanitarie devono conformarsi alle seguenti principali misure di sicurezza:

- a) L'area attorno all'impianto, in un raggio di almeno 5.00 m., deve essere sgombra da materiali combustibili, veicoli in sosta compresi;
- b) La tubazione flessibile di collegamento tra il bruciatore e la bombola deve essere di tipo omologato, le relative giunzioni devono essere eseguite con accuratezza in modo da evitare fughe di gas e possibilità di sfilamento della tubazione stessa;
- c) Onde evitare la fuoriuscita di GPL in caso di spegnimento della fiamma, è raccomandato l'utilizzo di apposito dispositivo a termocoppia.

Art. 43

Preparazione, somministrazione e vendita di alimenti in occasione di sagre e feste.

1. L'autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata dal Sindaco nel rispetto dei requisiti di cui ai successivi commi.
2. Per le attività di preparazione e/o ristorazione alimenti viene prescritto che:
 - a) il personale addetto anche saltuariamente ed occasionalmente alla preparazione e/o somministrazione deve essere provvisto del libretto di idoneità sanitaria – escluso quello impiegato in occasione di sagre, fiere, manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico - e deve essere abbigliato secondo i dispositivi della normativa vigente;
 - b) deve essere garantita la fornitura di acqua potabile;
 - c) le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentate;
 - d) il locale o l'area destinata alla preparazione deve possedere le seguenti caratteristiche:
 - pavimentazione propria lavabile ed impermeabile e pareti protettive lavabili fino ad una altezza non inferiore a metri 2.00 dal pavimento e adeguati dispositivi di copertura dell'area;
 - piani di lavoro in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile;
 - lavelli in numero proporzionale agli addetti, da destinarsi esclusivamente al lavaggio delle mani e dotati di comando a pedale o elettrico, sapone liquido o in polvere, asciugamani a perdere;
 - apposito spazio per il deposito degli indumenti da lavoro, che devono essere tenuti separati dagli indumenti civili;
 - idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti. In particolare adeguate attrezzature frigorifere e apparecchiatura termica per il mantenimento dei cibi alle temperature previste dalle vigenti normative, ove necessario. In ogni caso i prodotti alimentari devono essere conservati in modo tale da impedire contaminazioni crociate ed al riparo da agenti esterni;
 - e) idonee attrezzature per la tenuta della stoviglieria al riparo da ogni agente contaminante; le stoviglie per la somministrazione al pubblico devono essere del tipo monouso; è consentito l'uso di stoviglieria tradizionale qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie. E' comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente potabile;
 - f) i tavoli per il pubblico devono essere in materiale lavabile o ricoperti in materiale lavabile o monouso;
 - g) sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente;
 - h) i piani di cottura ed in particolare griglie, forni, friggitrici e simili devono essere collocati a conveniente distanza dalle abitazioni circostanti in modo tale da non arrecare inconvenienti igienici e molestie. Ove si utilizzino ambienti confinanti, gli impianti di cottura dovranno essere dotati di idonei dispositivi per la captazione dei fumi, vapori e odori;
 - i) l'attività deve essere dotata di idonei contenitori con coperchio per la raccolta dei rifiuti solidi e, se del caso, di idonei contenitori per lo stoccaggio degli oli esausti da smaltire secondo le vigenti normative;
 - l) L'area di pertinenza dell'attività deve essere tenuta costantemente pulita e munita di un congruo numero di idonei contenitori per rifiuti con coperchi nelle zone destinate al pubblico;

- m) devono essere disponibili servizi igienici in numero adeguato, da destinarsi agli addetti ed al pubblico.
3. Per le attività di somministrazione e/o vendita viene prescritto che:
- a) il personale addetto anche saltuariamente ed occasionalmente alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto del libretto di idoneità sanitaria – escluso quello impiegato in occasione di sagre, fiere, manifestazioni di carattere religioso, benefico o politico - e deve essere abbigliato secondo i dispositivi della normativa vigente;
 - b) deve essere garantita la fornitura di acqua potabile;
 - c) le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
 - d) l'attività deve essere dotata di:
 - piani di lavoro in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile;
 - contenitori muniti di coperchio per la raccolta di rifiuti solidi;
 - idonee attrezzature per la somministrazione dei prodotti;
 - e) gli alimenti devono essere forniti da ditte autorizzate;
 - f) i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori, in modo tale da impedire contaminazioni crociate, al riparo da agenti esterni e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti;
 - g) la stoviglieria in uso deve essere del tipo a "perdere" a meno che non sia assicurata una idonea attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie;
 - h) i banchi di vendita devono essere collocati a conveniente altezza dal suolo e muniti di adeguati sistemi per la protezione degli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;
 - i) devono essere disponibili servizi igienici in numero adeguato da destinarsi agli addetti e al pubblico.
4. Per la sola attività di vendita dovrà essere ottemperato a quanto previsto al precedente comma 3 del presente articolo ad eccezione dei punti d), circa le idonee attrezzature per la somministrazione, ed i).
5. Ove si tratti di somministrazione o vendita di alimenti e bevande esclusivamente in confezioni originali chiuse dovrà essere ottemperato a quanto previsto al precedente comma 3 ad eccezione di quanto stabilito ai punti b), c), d), circa le idonee attrezzature per la somministrazione dei prodotti, ed i).
6. Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività sopra descritte dovranno essere inoltrate al Sindaco entro 30 gg. prima dell'inizio dell'attività e devono contenere i seguenti dati:
- a) nome e dati anagrafici del responsabile, codice fiscale e/o partita IVA;
 - b) ubicazione della manifestazione;
 - c) indicazione delle sostanze che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
 - d) durata della manifestazione;
 - e) indicazione dei termini di approntamento delle strutture;
 - f) disponibilità dei servizi igienici;
 - g) numero delle persone addette;
 - h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
 - i) indicazione relativa dell'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - j) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari;
 - k) sommaria planimetria dell'area utilizzata riportante le destinazioni d'uso delle varie zone.

Art. 44

Circoli.

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

Art 45

Depositi all'ingrosso

1. I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
 - b) essere asciutti e ben ventilati, l'areazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di areazione forzata;
 - c) le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
 - d) le pareti devono rivestire di materiale lavabile, senza soluzioni continuo, fino ad una altezza di m. 2, ed i pavimenti, ben connessi con le pareti devono essere anche essi in materiale lavabile;
 - e) nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda.
2. I materiali in deposito devono essere tenuti sollevati da terra in maniera da permettere un'adeguata pulizia.
3. Per l'attività in oggetto non possono essere utilizzati locali adibiti ad abitazione civile, né strutture con destinazione urbanistica in contrasto con l'attività di deposito sostanze alimentari.
4. L'autorità sanitaria, previo parere dell'Azienda A.S.L., in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio.
5. Per la movimentazione degli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.
6. Relativamente a depositi all'ingrosso, soggetti a riconoscimento CEE, si applicano inoltre le disposizioni della normativa comunitaria in materia.

Art. 46

Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

1. Salvo quanto previsto da normative specifiche e dalla disciplina di cui al DPR 327/80 è soggetto alle disposizioni di cui al presente articolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti, rivenditori, pubblici servizi di vario tipo, ecc.) sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché le collettività, le comunità, le convivenze, ecc.
2. Il trasporto deve avvenire con mezzo o contenitore igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.
3. Durante le operazioni di consegna i diversi generi alimentari non devono essere depositati all'esterno dei locali delle imprese destinatarie.
4. Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale sono soggetti al rilascio di autorizzazione sanitaria gli automezzi di cui all'art. 44 del DPR 327/80.
5. I proprietari dei mezzi di trasporto, di cui all'art. 43 del DPR 327/80 devono dare preventiva comunicazione ai Servizi Igiene Pubblica e/o Veterinaria del tipo di veicolo, delle caratteristiche tecniche dello stesso e del numero di immatricolazione e della tipologia degli alimenti trasportati nonché delle eventuali variazioni degli stessi.
6. Le domande per il rilascio di autorizzazione sanitaria devono essere rivolte al Sindaco e contenere:
 - a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa codice fiscale e/o partita IVA;
 - b) gli estremi di identificazione del veicolo;
 - c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
 - d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione disinfestazione.

7. I veicoli non soggetti ad autorizzazione sanitaria, adibiti al trasporto di sostanze alimentari, devono essere rispondenti ai dettati a cui all'art. 43 del DPR 327/80.
8. I vani di carico dei veicoli e i contenitori non devono essere utilizzati per trasporto di materiali diverso dagli alimenti.

Art 47

Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive.

1. Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme regolamentari speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.
2. L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l'autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.
3. detto personale è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.
4. L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.
5. Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta dall'autorità sanitaria destinataria.
6. L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

Art. 48

Soppalchi

1. In caso di locali di vendita alimenti, bar, ristoranti, laboratori, ecc. è possibile prevedere la soppalcatura a balconata aperta purché la superficie soppalcata non sia superiore a 1/3 della superficie del pavimento.
2. L'altezza tra pavimento finito e soffitto finito, per la parte sovrastante, non potrà essere inferiore a m.2,20 se per destinazione a deposito ed a m.2,40 se per destinazione a sala di consumazione, assicurando in ogni caso un adeguato ricambio d'aria.
3. Per quanto attiene la parte sottostante l'altezza tra pavimento finito e soffitto finito del soppalco non potrà essere inferiore a 2,20 m. se per destinazione a deposito e spogliatoio e a 2,40 m. se per destinazione a sala di consumazione.
4. Per le soppalcature preesistenti se ne tollera la conservazione a condizione che siano rispettate le altezze in rapporto alla destinazione d'uso secondo quanto esplicito nei commi precedenti e che le soppalcature siano regolarizzate sotto il profilo edilizio.

CAPO III
EDIFICI ED UNITA' SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

Art. 49
Lavanderie

1. Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere inoltrata domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione che è subordinata al parere del competente Servizio sanitario dell'Azienda U.S.L..
2. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.
3. Le lavanderie devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti con superfici lavabili fino ad un'altezza di mt. 2,00.
4. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.
5. I raccordi fra le pareti e di queste con il pavimento devono essere arrotondanti, per facilitare la pulizia e la disinfestazione.
6. La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni.

Art. 50
Autorimesse non destinate a solo posteggio.

1. Fermo restando quanto previsto dal Decreto Ministero degli Interni 01/02/86, i locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere *altresì* conformi alle norme generali di igiene e sicurezza del lavoro.
2. I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.
3. Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione e di allontanamenti dei gas di scarico, nonché di impianto di trattamento e di allontanamento delle acque di dilavamento delle zone destinate al parcheggio, in quanto non esenti da inquinanti.

TITOLO IV
DISPOSIZIONI FINALI
NORME TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 51
Applicazione del regolamento

1. Le disposizioni contenute nel presente regolamento si applicano a tutte le attività soggette, sia nuove che già in esercizio.
2. Per le attività già in esercizio alla data di entrata in vigore del presente regolamento possono essere consentite deroghe, solo nei casi di comprovata impossibilità tecnica, adottando comunque tutte le possibili soluzioni atte a migliorare la situazione esistente ravvicinandola a quanto previsto nel presente regolamento.
3. Le disposizioni relative all'adeguamento ai requisiti igienico sanitari stabiliti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari saranno applicate nel rispetto dei termini stabili dall'ordinanza ministeriale del 03.04.2002 o successive ed eventuali modifiche ed integrazioni.
4. Il presente Regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, secondo le norme previste dallo Statuto comunale e dal D.lgs n.267/2000, sarà pubblicato all'albo Pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge.
5. Il Sindaco, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature, dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può concedere proroghe, sentito il parere del servizio d'igiene pubblica dell'A.S.L..
6. Per quanto riguarda le attività produttive, commerciali o di servizio resta salva la possibilità, al competente Servizio sanitario dell'A.S.L., di concedere deroghe particolari ai sensi dell'art. 62 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.
7. Nei casi non soggetti alla disciplina del succitato decreto, invece compete al sindaco concedere deroghe particolari, sentito il servizio di cui sopra.

Art. 52
Norma di rinvio

1. Per quanto riguarda la disciplina dei rifiuti si rinvia a quanto stabilito nel Regolamento del servizio di raccolta e smaltimento rifiuti.
2. Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T. U. leggi sanitarie e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo Stato e dalla regione nelle specifiche materie.
3. Per l'apertura, ampliamento e trasformazione dei locali adibiti o da adibirsi ad attività diverse da quelle di produzione e commercio di alimenti e bevande come disciplinati dal presente regolamento, si fa rinvio alle disposizioni normative e/o regolamentari in materia afferenti alle specifiche attività o professioni.
4. Le norme statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente regolamento e in contrasto con esse comportano automatica e d immediata cessazione della esecutività di queste ultime.

Sanzioni

1. Le trasgressioni alle norme del regolamento d'igiene, ove non costituiscano reato ai sensi del Codice Penale o di altre legge e regolamenti dello Stato, costituiscono violazione amministrativa e sanzionate dal TULLS approvato con RD 27 luglio 1934 n. 1265 e successive modifiche ed integrazioni, nonché da quanto previsto dall'art.7/bis del D.Lgs. n.267/2000.

Art. 54

Norma transitoria

1. I limiti minimi previsti di cui alle tabelle allegate al presente regolamento non si applicano agli esercizi che siano già stati in possesso di autorizzazione sanitaria e/o ai locali che hanno ottenuto Concessione Edilizia in sanatoria da condono ai sensi della legge 28/02/85 n.47 e successive modifiche.
2. Agli stessi può essere rilasciata autorizzazione sanitaria in deroga a condizione che venga garantita la ventilazione naturale o forzata di almeno 8 ricambi d'aria/ora per le cucine e di almeno 5 ricambi d'aria/ora per gli altri locali, e che comunque siano rispettate le prevalenze sanitarie generali.
3. I locali oggi esistenti, anche nei casi di cambio attività merceologica e nei casi di subentro, sono autorizzati ad esercitare anche in deroga alle altezze e superfici minime prescritte dal presente regolamento.
4. Per i locali oggi esistenti, anche nei casi di subentro e nei casi di cambio di attività merceologica, non si applicano le norme sugli "antibagno".

TABELLA A

LOCALI	ALTEZZA MEDIA	SUPERFICIE MINIMA	DISTANZA MINIMA TRA LATI CONTRAPPOSTI	RICAMBI D'ARIA
CUCINA	3,00 m (altezza minima all'imposta 2,10) per altezze inferiori a 3,00 m., ma mai inferiori a 2,40 m. (nei locali a volta l'altezza minima di m.2,40 è da misurarsi al colmo) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 8 ricambi/ora	12,00 mq.	2,50 mq.	Attraverso areazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari a 1/8 della superficie di pavimento. Il ricambio d'aria, in particolari situazioni può essere integrato o sostituito da impianti che garantiscono almeno 8 ricambi aria/ora. In ogni caso deve essere previsto idoneo sistema di cappa e canna di esalazione integrata da aspirazione di fumi e vapori, con mantenimento di leggera depressione.
LOCALI DEPOSITO	2,70 m. possono essere consentite altezze inferiori, comunque mai inferiori a 2,10 m.	Da valutare in relazione al dimensionamento dell'esercizio		Idonea ventilazione naturale o forzata
SPOGLIATOI - Distinti per sesso oltre i 5 dipendenti (art. 33 comma 11 D. Lgs. 626/94 - 242/96) Sono da prevedersi locali docce quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono (art. 33 comma 12 D.lgs. 626/94 modificato con D.Lgs. 242/96)	2,70 m. Possono essere consentite altezze inferiori, comunque mai inferiori a 2,20 m.	Come da regolamento edilizio		Ventilazione naturale o forzata >= 5 ricambi aria/ora
SERVIZI IGIENICI - minimo 1 servizio per il personale adeguato al DPR 327/80 e comunque secondo quanto previsto all'art. 33 comma 12 D.Lgs. 626/94 e 242/96 e minimo 1 per il pubblico adeguato per disabili laddove previsto (ulteriori servizi igienici per il pubblico si renderanno necessari in rapporto alla superficie destinata alla somministrazione e al numero degli avventori).	2,70 m. Possono essere consentite altezze inferiori, comunque mai inferiori a m.2,20.	Come da regolamento edilizio	L'antibagno può essere unico	Ventilazione naturale o forzata >= 5 ricambi ara/ora
SALA DI CONSUMAZIONE (somministrazione)	3,00 m (altezza minima d'imposta 2,10 m.).Per altezze inferiori a 3,00 m. mai inferiori a 2,40 m., (nei locali a volta l'altezza minima di m.2,40 è da misurarsi al colmo) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 4 ricambio/ora.	Per quanto concerne la superficie della sala di consumazione non si fissa alcun parametro minimo, sembra invece opportuno correlare la superficie massima della sala consumazione alla superficie della cucina secondo rapporto 8 a 1.		Attraverso areazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari a 1/8 della superficie di pavimento. Il ricambio d'aria, in particolari situazioni, può essere integrato o sostituito da impianti che garantiscono almeno 4 ricambi aria/ora

TABELLA B

Parametri dimensionali e accorgimenti tecnici per locali in edifici antecedenti il 1934 - stabilimenti balneari

LOCALI	ALTEZZA MEDIA	SUPERFICIE MINIMA	DISTANZA MINIMA TRA LATI CONTRAPPOSTI	RICAMBI D'ARIA
CUCINA	m. 3,00 (altezza minima all'imposta m. 2,10). Per altezze inferiori a m. 3,00 ma mai inferiori a m. 2,40 (nei locali a volta l'altezza minima di m. 2,40 è da misurarsi al colmo) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 8 ricambi/ora	mq. 9,00	mq. 2,00	Attraverso areazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari ad 1/8 della superficie di pavimento. Il ricambio d'aria, in particolari situazioni può essere integrato o sostituito da impianti <i>artificiali</i> che garantiscano almeno 8 ricambi aria/ora. In ogni caso deve essere previsto idoneo sistema di cappa e canna d'esalazione integrata da aspirazione di fumi e vapori, con mantenimento di leggera depressione.
LOCALI DEPOSITO O DISPONIBILITA' DI SPAZI PER ADEGUATO STOCCAGGIO	2,70 m. possono essere consentite altezze inferiori, comunque mai inferiori a 2,10 m.	Da valutare in relazione al dimensionamento dell'esercizio		Ventilazione naturale o forzata
SPOGLIATOI - Distinti per sesso oltre i 5 dipendenti (art. 33 comma 11 D. Lgs. 626/94 - 242/96) Sono da prevedersi locali docce quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono (art. 33 comma 12 d. LGS 626/94 - 242/96	Non inferiore a m. 2,20 Prevedendo se necessario una integrazione della ventilazione.			Ventilazione naturale o forzata >= 5 ricambi aria/ora
SERVIZI IGIENICI - minimo 1 servizio adeguato al DPR 327/80 e comunque secondo quanto previsto all'art. 33 comma 12 D.Lgs. 626/94 e 242/96 e minimo 1 per il pubblico adeguato per disabili laddove previsto (ulteriori servizi igienici per il pubblico si renderanno necessari in rapporto alla superficie destinata alla somministrazione e al numero degli avventori).	Non inferiore a m. 2,20 Prevedendo se necessario una integrazione della ventilazione	Come da regolamento edilizio	L'antibagno può essere unico	Ventilazione naturale o forzata >= 5 ricambi ara/ora
SALA DI CONSUMAZIONE	3,00 m (altezza minima d'imposta 2,10 m.) per altezze inferiori a 3,00 m. mai inferiori a 2,40 m. (nei locali a volta l'altezza minima di m. 2,40 è da misurarsi al colmo) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 4 ricambi/ora.	Per quanto concerne la superficie della sala di consumazione non di fissa alcun parametro minimo, sembra invece opportuno correlare la superficie massima della sala consumazione alla superficie della cucina secondo rapporto 8 al.		Attraverso areazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari a 1/8 della superficie di pavimento il ricambio d'aria, in particolare situazioni può essere integrato o sostituito da impianti che garantiscano almeno 4 ricambi aria/ora

TABELLA C

Parametri dimensionali e accorgimenti tecnici per la ristorazione collettiva

	ALTEZZA MEDIA	SUPERFICIE MINIMA	RICAMBI D'ARIA
Locali preparazione e confezionamento	3,00 m. (altezza minima all'imposta 2,10) per altezze inferiori a 3,00 m., ma mai inferiori a 2,40 m. (nei locali a volta l'altezza minima di m.2,40 è da misurarsi al colmo) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 8 ricambi/ora.	Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario, gli ambienti, suddivisi nelle diverse zone, devono essere ampi, di superficie complessiva di almeno 0,40 - 0,60 per ogni pasto prodotto.	Attraverso areazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari ad 1/8 della superficie di pavimento integrata da aspirazione fumi e vapore. Il ricambio d'aria, in particolari situazioni, può essere integrato o sostituito da impianti che garantiscano almeno 8 ricambi/ora
Sala di consumazione	3,00 m per altezza inferiore a 3,00 m., ma mai inferiori a 2,70 m. è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 4 ricambi/ora.	Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario, la sala di consumazione deve avere una superficie in funzione del numero delle persone che se ne servono, calcolando almeno 1 mq per soggetto.	
Locali deposito	2,70 m. (possono essere consentite altezze inferiori, comunque mai inferiori a 2,10 m)		Ventilazione naturale o forzata
Spogliatoi Distinti per sesso oltre i 5 dipendenti o assimilati (Art. 33 comma 11 D. Lgs. 626/94 - 242/96) Per le docce una ogni 5 dipendenti o frazione, si applica quanto disposto all'art. 33 c. 12 D. Lgs. 626/94 - 242/96	2,70 m. (possono essere consentite altezze inferiori, comunque mai inferiori a 2,20 m)		Ventilazione naturale o forzata (>= 5 ricambi/ora)
Servizi igienici I servizi igienici ogni 5 dipendenti adeguato al DPR 327/80 di cui almeno uno adeguato per disabili nel caso di attività che devono insidiarsi in edifici di nuova costruzione ovvero soggetti ad integrale ristrutturazione. I servizi igienici devono essere distinti per sesso secondo quanto previsto all'art. 33 c. 12 D. Lgs. 626/94 - 242/96, l'antibagno può essere unico.	2,70 m. (possono essere consentite altezze inferiori, comunque mai inferiori a 2,20 m)		Ventilazione naturale o forzata (>= 5 ricambi/ora)

TABELLA D

Esercizi di bar

DENOMINAZIONE AUTORIZZAZIONE	PRODOTTI DI CUI E' CONSENTITA LA SOMMINISTRAZIONE	ATTIVITA' DI MANIPOLAZIONE	ATTREZZATURE	LABORATORIO
Somministrazione lettera B	Panini, tramezzini, sandwic, toast, focaccia, pizzette, prodotti di pasticceria, (limitatamente a prodotti confezionati da ditta autorizzata)	Si, limitata alle operazioni di riscaldamento	Grill, tostapane, frigorifero e/o vetrina refrigerata, lavastoviglie.	Non previsto
Somministrazione lettera B1	Come sopra e in aggiunta: 1 - prodotti precotti* 2 - precotti surgelati in monop orzion e* 3 - piatti di gastronomia fredda* 4 - doratura di brioche surgelate* 5 - piatti di gastronomia fredda preparati in proprio quali insalate, panini, tramezzini, toast e macedonia. * esclusivamente prodotti da ditte autorizzate	Si	Grill, tostapane, frigorifero e/o vetrina refrigerata, lavastoviglie, forno (elettrico o a microonde), freezer, affettatrice	Zona o locale laboratorio dotato di lavabo proprio, con superficie che consenta l'agevole svolgimento dell'attività