



COMUNE DI GROSSETO

Consiglio Comunale

Deliberazione N. 74 adottata nella seduta del 30.9.1996

Oggetto: **SEGRETERIA** - Regolamento di Igiene in materia di alimenti e bevande - Approvazione.

Il 30.9.1996 alle ore 9,55, in Grosseto, nel Palazzo di Città, previa convocazione, si e' riunito il Consiglio Comunale.

Dei componenti:

Risultano presenti:

Guidoni Anna	Pizzuti Valerio	Martelli Claudio	Frascino Massimiliano
Goracci Stefano	Ciabatti Luciano	Gentili Sergio	Piccini Luigi
Magini Ilio Agostino	Rossi Mauro	Cipriani Rossano	Lucheroni Pier Ferruccio
Cecchi Stefania	Ferretti Aldo	Marcucci Massimiliano	Serdoli Loredana
Guerra Rosanna	Francini Simona	Minucci Paolo	Messina Giuseppe
Borghi Learco	Casini Giovanni	Cuzzupoli Demetrio	Vanelli Daniele
Matrisciano Felice	Allocca Salvatore	Guidoni Alessandro	Agrasti Andrea
Carotta Stefano			

Risultano assenti:

Valentini Lorianò	Vanni Roberto	Frosolini Maurizio	Andrei Antonio
Tamburelli Luca	Lotti Alessandro	Lecci Paolo	Bellofiore Paolo
Giannoni Renzo	Ricci Romelio	Romualdi Rulfardo	Amarugi Raniero

Sono presenti senza diritto di voto i seguenti componenti la Giunta Comunale:

Spada Anna Maria	Podesta' Valentino	Cappagli Roberto	Falconi Aldo
Scheggi Lio	Pieraccini Luigi		

Essendo legale l'adunanza assume la Presidenza il Sig. Guidoni Anna nella qualita' di Presidente. Assiste il Segretario Generale Dott. Fiorini Lorenzo, coadiuvato dall'Ass. Amm/vo Mori Carlo. Sono nominati scrutatori i Sigg.: Lucheroni Pier Ferruccio, Vanelli Daniele, Guidoni Alessandro

La presente deliberazione e' divenuta esecutiva il 16.10.1996 a norma delle disposizioni ex art. 46 Legge 142/1990

IL SEGRETARIO GENERALE

Si attesta l'avvenuta pubblicazione all'Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi ai sensi della legge dal 2.10.1996 al 17.10.1996

IL SEGRETARIO GENERALE

Per incarico del Presidente, l'assessore alle attività produttive, illustrato l'argomento, sottopone al Consiglio la seguente proposta di deliberazione:

*discussione con R. 14/96
n. 38 art. 11
discussione con R. 12/96
n. 33*

IL CONSIGLIO

Richiamata la deliberazione del Consiglio Regionale Toscano 28 giugno 1994 n. 273, con la quale -in attuazione dell'art. 5 della L.R. n. 63/83 (come modificata dalla L.R. n. 48/90)- è stato approvato il regolamento locale "tipo" di igiene in materia di alimenti e bevande;

Tenuto conto che le amministrazioni comunali, in relazione alle esigenze connesse con la propria realtà territoriale, possono approvare il regolamento di igiene in materia di alimenti e bevande, apportando allo "schema tipo" normativo le modifiche ritenute necessarie, purché nel rispetto del quadro normativo definito dalle disposizioni statali e regionali;

Visti gli artt. 344 e seguenti del TULS n. 1265/1934;

Visto l'art. 5 della L.R. 69/83 e successive modificazioni, che prescrive l'adeguamento dei regolamenti locali al regolamento tipo regionale;

Considerato che alla redazione del nuovo testo normativo si è pervenuti attraverso un costruttivo confronto con i competenti Servizi di Igiene e Sanità Pubblica della locale USL e le rappresentanze delle categorie interessate, che hanno permesso una conclusiva elaborazione largamente condivisa;

Vista, altresì, l'Ordinanza del Ministero della Sanità concernente i requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari;

Dato, altresì, atto che gli "scostamenti" introdotti a modifica e/o integrazione del regolamento tipo regionale per meglio renderlo aderente alla realtà locale, consistono in semplici emendamenti di proposizioni sussidiarie e di completamento, tali quindi da non richiedere procedure "aggravate" e che, in ogni caso, la partecipazione del Servizio di Sanità Pubblica e Tutela Ambientale della locale USL alla stesura del testo regolamentare, configura ad ogni effetto l'aver acquisito il parere di cui all'art. 5, secondo comma, della L.R. 69/83 e successive modificazioni;

Sentita la II Commissione Consiliare

DELIBERA

di adottare il Regolamento Comunale di Igiene in materia di alimenti e bevande nel testo che segue:

Visto il Dirigente proponente

Per incarico del Presidente, l'assessore alle attività produttive, illustrato l'argomento, sottopone al Consiglio la seguente proposta di deliberazione:

IL CONSIGLIO

Richiamata la deliberazione del Consiglio Regionale Toscano 28 giugno 1994 n. 273, con la quale -in attuazione dell'art. 5 della L.R. n. 63/83 (come modificata dalla L.R. n. 48/90)- è stato approvato il regolamento locale "tipo" di igiene in materia di alimenti e bevande;

Tenuto conto che le amministrazioni comunali, in relazione alle esigenze connesse con la propria realtà territoriale, possono approvare il regolamento di igiene in materia di alimenti e bevande, apportando allo "schema tipo" normativo le modifiche ritenute necessarie, purché nel rispetto del quadro normativo definito dalle disposizioni statali e regionali;

Visti gli artt. 344 e seguenti del TULS n. 1265/1934;

Visto l'art. 5 della L.R. 69/83 e successive modificazioni, che prescrive l'adeguamento dei regolamenti locali al regolamento tipo regionale;

Considerato che alla redazione del nuovo testo normativo si è pervenuti attraverso un costruttivo confronto con i competenti Servizi di Igiene e Sanità Pubblica della locale USL e le rappresentanze delle categorie interessate, che hanno permesso una conclusiva elaborazione largamente condivisa;

Vista, altresì, l'Ordinanza del Ministero della Sanità concernente i requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari;

Dato, altresì, atto che gli "scostamenti" introdotti a modifica e/o integrazione del regolamento tipo regionale per meglio renderlo aderente alla realtà locale, consistono in semplici emendamenti di proposizioni sussidiarie e di completamento, tali quindi da non richiedere procedure "aggravate" e che, in ogni caso, la partecipazione del Servizio di Sanità Pubblica e Tutela Ambientale della locale USL alla stesura del testo regolamentare, configura ad ogni effetto l'aver acquisito il parere di cui all'art. 5, secondo comma, della L.R. 69/83 e successive modificazioni;

Sentita la II Commissione Consiliare

DELIBERA

di adottare il Regolamento Comunale di Igiene in materia di alimenti e bevande nel testo che segue:

Visto il Dirigente proponente

1. *Ambiti e organi di vigilanza*

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

1.2 Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, il Sindaco, su proposta delle UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria, ne ordina l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

2. *Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria*

2.1 Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, le UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- A) l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- B) la sospensione dell'attività di esercizio;
- C) la revoca dell'autorizzazione sanitaria.

2.2 Il sindaco adotta i provvedimenti di cui sopra indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa.

2.3 Il sindaco, fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, su proposta delle UU.OO. competenti, adotta i provvedimenti di cui all'art. 15 della L. 283/62 ed all'art. 22 del DPR 327/80.

3. Irregolarità delle merci

3.1 Le UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria:

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

- quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, fatte salve disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;

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

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

4. Sequestro

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

4.2 Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 DPR 327/80 e con le modalità previste dal capo II DPR 571/82.

5. Libretto idoneità sanitaria

5.1 Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della legge 283/62 viene rilasciato o rinnovato dalle UU.OO. di Igiene Pubblica della USL del Comune di residenza del richiedente, secondo protocolli emanati dalla Regione. Nel caso di lavoratore proveniente da altro Comune, si applica la procedura dell'art. 37, 3° comma, del DPR 327/1980.

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

5.3 Il libretto deve essere conservato presso il posto di lavoro o di utilizzo. Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.

5.4 Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui si effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.

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

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

La mancanza di libretto di idoneità sanitaria in regola, comporta la astensione dal lavoro, anche in attesa di eventuali accertamenti qualora dipendenti dalla responsabilità del titolare del libretto.

5.7 L'U.O. di Igiene Pubblica competente può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

6. Autorizzazione sanitaria

6.1 Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 231 TULLSS) devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62.

L'autorizzazione sanitaria deve sempre indicare la specializzazione merceologica dell'attività esercitata.

6.2 Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere autorizzazione dal Sindaco, acquisito parere circa l'idoneità igienico-sanitaria dei locali rilasciata dai Servizi e UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria. La relativa istanza al Sindaco deve essere corredata dagli allegati elencati al successivo comma 6.4.

6.3 L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o strutture aziendali deve essere attestata da parte dei Servizi e UU.OO. Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

6.4 La domanda per ottenere una autorizzazione sanitaria inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dagli artt. 25 e 26 del DPR 327/80 deve essere corredata dai seguenti allegati:

a) pianta planimetrica dei locali, in triplice copia firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate;

b) relazione tecnica in triplice copia che contenga:

- le caratteristiche dei locali;
- i metodi di conservazione degli alimenti;
- il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata da non oltre 90 giorni da parte della U.O. di Igiene Pubblica;

- il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;

- il numero degli addetti previsti.

6.5 Contestualmente alla richiesta di parere, il Sindaco invierà all'USL l'istanza con i relativi allegati corredata altresì dalla certificazione relativa alla regolarità dello scarico delle acque reflue, da copia della relativa autorizzazione ove prevista nonché dalle certificazioni relative all'allacciamento al pubblico acquedotto ed alla agibilità e destinazione d'uso dei locali.

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

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

6.8 Per quanto riguarda:

- impianti di macellazione;
- laboratori di sezionamento;
- laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
- laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr.;
- depositi di carni fresche;
- depositi di pollame;
- salumifici;
- laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;

valgono le norme contenute nei relativi decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie.

6.9 L'autorizzazione sanitaria rilasciata si intende sempre estesa anche ai magazzini e/o depositi a servizio dell'attività autorizzata. Analogamente, il parere igienico sanitario, per le attività ad esso soggette, si intende esteso ai magazzini e/o depositi a servizio dell'attività medesima.

7. Requisiti igienico sanitari generali e particolari

7.1 Gli esercizi di cui ai paragrafi 6.1 e 6.2 devono rispettare i seguenti requisiti generali:

a) tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal DPR 303/56, fatte salve le deroghe previste e la normativa comunale di igiene edilizia vigente in materia;

b) i locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere una altezza minima di m. 2,40;

c) le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettante fino ad una altezza non inferiore a m. 2;

d) i pavimenti devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile. In relazione a particolari tipi di lavorazione. I pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono altresì essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati;

e) tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro in conformità alle disposizioni dell'art. 33 del D. Lgv. n. 626/1994.

Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere wc o turca;
- locale antibagno dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

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

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

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

g) tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori, fumi o odori devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione ove possibile canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10;

h) gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

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

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

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

l) le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto.

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

m) le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna;

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

o) e' vietato fumare nei locali adibiti a preparazione di alimenti.

È vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie animale.

Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle disposizioni di settore.

7.2 Fermo restando quanto previsto dalla L. 287/91 ed in particolare la classificazione di cui all'art. 5, si indicano di seguito i requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi paragrafi.

7.3 L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione viene rilasciata per le seguenti attività:

ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, 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 piani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

b) Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie.

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

c) Una superficie minima complessiva dei servizi di cucina così determinata:

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

Tale parametro e quello di cui alla successiva lettera h) non si considerano per le attività di esclusiva preparazione e somministrazione di pizza e, nel periodo della stagione turistica (aprile/settembre), per i posti tavola ricavati all'esterno dell'esercizio purchè in numero non superiore a quello determinato all'interno dell'esercizio stesso.

d) Uno spazio in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.

e) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

f) Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.

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

h) Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni.

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

- Fino a 30 posti tavola: un lavandino, un gabinetto;
- Oltre 30 e fino a 50 posti tavola: servizio per donne, un lavandino, un gabinetto; servizio per uomini, un lavandino, un gabinetto.
- Oltre 50 e fino a 100 posti tavola: servizio per donne, due lavandini, due gabinetti; servizio per uomini, due lavandini, due gabinetti.
- Oltre 100 e fino a 150 posti tavola: servizio per donne, tre lavandini, tre gabinetti; servizio per uomini, tre lavandini, tre gabinetti.

L'Autorità Sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata, potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

i) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

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

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- individuazione del numero massimo di pasti producibili, utilizzando i seguenti standard:

1. n. pasti

100 pasti per ogni addetto alla preparazione

2. Conservazione materie prime

2a. depositi non refrigerati

$n. \text{ pasti} = \text{Metri cubi} \times 100 : 4$

2b. celle frigorifero

$n. \text{ pasti} = \text{Metri cubi} \times 100 : 2$

3. Preparazione piatti freddi e preparazione con cottura

· superficie per linea di attività 1 mq. = 10 pasti.

4. Area di confezionamento

· superficie per linea di attività 1 mq. = 50 pasti.

I parametri relativi alle aree per personale e per conservazione sono riferiti a turno di lavoro.

Il numero finale dei pasti autorizzati è dato dal valore più basso ottenuto dai cinque elencati.

7.5 L'esercizio dell'attività di mensa è soggetto al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, si applicano i requisiti di cui al paragrafo precedente, fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale, in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

7.6 L'esercizio di ristorazione con sola preparazione di primi piatti è soggetta a autorizzazione sanitaria.

Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato a:

- preparazione primi piatti;
- preparazione e somministrazione di cibi crudi;
- riscaldamento di cibi precotti (congelati e/o surgelati);
- somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi

fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo.

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

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) requisiti di cui alle lettere a), e), i) del paragrafo 7.3;
- b) cucina di superficie non inferiore a mq. 10;
- c) servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno.

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

- pizze da asporto di vario genere.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) Un locale preparazione di superficie non inferiore a mq. 6, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;
- b) requisiti di cui alle lettere a) e) i) del precedente paragrafo 7.3.

7.8 Negli esercizi di bar la preparazione e somministrazione di alcuni prodotti (quali: panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la sola somministrazione di "primi piatti" e di prodotti di pasticceria) sarà autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) una zona o locale di preparazione non inferiore a mq. 6;
- b) una zona o locale dimensionati in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;

- c) un servizio igienico a disposizione degli avventori;
- d) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande; se trattasi di vetrine queste devono essere accessibili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna;
- e) la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione;
- f) una lavastoviglie;
- g) un vano o zona spogliatoio - anche non esclusivi - per il personale addetto attrezzati con armadietti individuali a doppio scomparto per ciascuna unità di personale addetto.

I bar nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la preparazione di alcune bevande senza manipolazione devono acquisire autorizzazione nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra tranne il punto a), salvo quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 28 DPR 327/80.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di gelati dovranno essere presenti i seguenti requisiti:

- un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 6;
- un locale o zona deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
- tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico secondo le modalità di cui al precedente punto e).

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

- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria dolce e salata.

Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

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

7.10 L'autorizzazione sanitaria per mescita e degustazione autorizza alla sola somministrazione di bevande, nonché quanto ammesso negli esercizi alimentari.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per mescita, oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande con annesso lavello dotato di lavastoviglie;
- b) attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande;

12

c) uno spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;

d) il servizio igienico del locale dovrà essere messo a disposizione anche del pubblico.

7.11 Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere:

- attrezzate in modo tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalle polveri e simili;

- attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge e all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

7.12 Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, il rispetto dei seguenti requisiti:

a) locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.;

b) un vano o zona, in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavabo dotato di acqua potabile;

c) nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore al mq. 400 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso.

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

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

1) Attrezzature

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

2) Banchi e vetrine

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal DPR 327/80, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita.

Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.

3) Carta per confezionare alimenti

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

I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori che li riparino da contaminazione esterne.

4) Alimenti non confezionati

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

Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti.

7.13 I laboratori annessi agli esercizi di vendita di generi alimentari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.

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

Il rilascio della autorizzazione sanitaria, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) apposito locale di superficie non inferiore a 6 mq. dotato di:
 - lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;
 - piano cottura con idoneo impianto di aspirazione, salvo l'uso di attrezzature che non ne richiedano l'utilizzo;
 - spazio attrezzato per materiale di pulizia.
- b) attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.

7.14 L'autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche (rosticceria) autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui al paragrafo 7.3.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) requisiti previsti ai punti a), b), e) del paragrafo 7.3;
- b) locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq. 15;
- c) reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del DPR 327/80.

7.15 Per la vendita di carni di cui all'art. 29 del R.D. 3298/28, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, è necessaria autorizzazione sanitaria nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati;
 - b) pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinaie;
 - c) un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico;
 - d) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni.
- Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto del D.M. 21.3.73;
- e) lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;
 - f) l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
 - g) non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.

L'autorizzazione sanitaria consente ai dettaglianti la vendita anche agli esercizi di ristorazione.

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.

7.16 L'autorizzazione sanitaria per piccoli laboratori artigianali annessi all'esercizio di macelleria viene rilasciata secondo quanto previsto dall'art. 28 del DPR 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n. 15/90 e n. 12/91.

7.17 Gli esercizi di vendita di prodotti ittici freschi o congelati/surgerati per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21 dicembre 1992, n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30 dicembre 1993, n. 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dal paragrafo 7.1, devono avere i seguenti requisiti:

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

7.18 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 e U.O. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

I prodotti alimentari di cui è consentita la vendita sono i seguenti:

- a) frutta e verdura, funghi e tartuffi;
- b) prodotti alimentari non deperibili in confezioni originali e sigillate;
- c) bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate;
- d) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- e) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminato termosaldato o in sottovuoto o in atmosfera modificata, chiuse e sigillate;
- f) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e sigillata;
- g) biscotti e dolciumi in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna.

La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli o altro materiale non poroso e sollevati dal pavimento almeno cm. 30.

Qualora vengano esercitate anche attività di somministrazione e di laboratorio artigianale per la preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria comunale di cui all'art. 2 della legge 283/62.

I chioschi devono comunque essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dai Servizi e UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

Deve essere rispettato quanto previsto dal punto m) del paragrafo 7.1.

I chioschi devono avere:

- pavimenti e pareti in materiale lavabile e disinfettabile;
- un impianto di acqua corrente allacciato alla rete idrica comunale;
- contenitori per la raccolta di rifiuti solidi;

- rete di smaltimento degli scarichi liquidi, collegata alla rete fognante.

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti e conservati secondo la specie in maniera distinta e separata.

7.19 Negli esercizi di tipologia "C" di cui all'art. 5 della L.n. 287/1991 ubicati in strutture e/o impianti di trattenimento e svago la somministrazione di alimenti e bevande è soggetta ad autorizzazione sanitaria.

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 dai regolamenti comunali;

b) locale uso magazzino munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili, con superficie non inferiore a mq. 1,80;

c) un servizio igienico ad uso dei clienti, anche se in comune con i servizi dell'esercizio;

d) uno spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;

e) per questi locali devono essere rispettati i requisiti generali previsti dal paragrafo 7.1 indicati dalle lettere c) - d) - f) - h) - i) - l) - m) - n).

I bar devono essere dotati delle seguenti attrezzature:

- banco destinato esclusivamente alla somministrazione di bevande;
- piani di lavoro in materiale liscio e lavabile;
- lavello annesso al banco di somministrazione;
- banchi frigorifero per la conservazione di alimenti e bevande;
- lavastoviglie.

8. Vendita e somministrazione di sostanze alimentari in aree pubbliche

8.1 La vendita e 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 Ministro della Sanità.

8.2 Le strutture utilizzate debbono avere, se fisse (chioschi o box), i requisiti di cui al precedente paragrafo 7.18 o, se rimovibili (banchi), debbono essere costruite con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e munite di rialzo protettivo di almeno 30 cm. di altezza dal piano di vendita esteso lungo i tre lati prospicienti gli avventori (eccetto che per i prodotti ortofrutticoli che devono comunque essere tenuti in idonei contenitori). Le strutture fisse debbono poter disporre di servizi igienici e di acqua per le operazioni di pulizia.

8.3 Le strutture rimovibili non possono in ogni caso essere utilizzate per la vendita di prodotti deperibili, a meno che non siano dotate di idonee strumentazioni per il mantenimento della temperatura, nè per la vendita di carni fresche e la loro preparazione.

9. Vendita con mezzi mobili e itinerante

9.1 La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e la somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi della L. 283/62 e DPR 327/80.

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

a) coibentatura completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile;

b) lavello dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete idrica comunale o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto a tipologia e quantità di lavoro svolto; dotato inoltre di distributore automatico di sapone e di asciugamano a perdere.

Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico;

c) attrezzature ed utensili che garantiscano la separazione tra i diversi prodotti: alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi, porchetta, salumi, formaggi, alimenti in scatola;

d) vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo.

Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione dei prodotti da consumarsi a temperature controllate;

e) contenitori chiusi per la conservazione di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o conservazione (es. pane);

f) contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti;

g) i banchi refrigerati devono essere dotati di termometri di facile lettura.

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

Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati.

9.3 È ammessa la preparazione e trasformazione su mezzi mobili dei seguenti prodotti:

a) patate fritte;

b) tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;

c) tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;

d) arrostitura di carni fresche di tutte le specie animali; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;

e) croccanti e zucchero filato;

f) panini e toasts con l'esclusione degli ingredienti di cui al punto

9.5.

9.4 La preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.4 è soggetta alla autorizzazione di cui all'art. 2 della L. 283/62 anche prescindendo dai requisiti di cui al paragrafo 7.1.

9.5 È proibita su mezzi mobili la preparazione e trasformazione dei seguenti prodotti:

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

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

9.6 Le attrezzature utilizzate per la vendita ambulante dei prodotti ittici ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati alla vendita ambulante devono rispondere ai seguenti requisiti:

- banco di vendita solidamente costruito ed interamente rivestito di materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile e tale da consentire il deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio che non deve essere versata al suolo; la superficie del banco destinata a venire a contatto con gli alimenti deve essere realizzata in materiale riconosciuto idoneo.

Il banco deve essere dotato di vetrina a temperatura controllata, che protegga gli alimenti da ogni eventuale insudiciamento e da manipolazione e contatto da parte del pubblico.

- zona destinata alla toelettatura dei prodotti distinta dal banco di vendita, munita di lavello con acqua idonea al consumo umano con comando a pedale, di piano di lavoro e di contenitori per i rifiuti con coperchio a comando a pedale e contenitori a perdere.

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

10. Preparazione e/o somministrazione di alimenti in occasione di sagre e feste

10.1 L'autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata nel rispetto comunque dei seguenti requisiti:

- a) il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- b) i tavoli devono essere di materiale lavabile;
- c) i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;

d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile e opportunamente riparato e coperto;

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

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

g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;

h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;

i) le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;

l) deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici, almeno 1 ogni 60 posti tavola;

m) il locale preparazione deve essere dotato di:
frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:

- carni
- carni avicunicole
- verdure
- paste alimentari fresche

. scaffalatura chiusa per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina

. piani di lavoro lavabili

. contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi

. locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avente le seguenti caratteristiche:

- superficie minima mq. 20;
- altezza minima m. 2,70;
- pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo;
- pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2;
- idonei sistemi di protezione antiinsetto;
- illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale

o ambiente;

- un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;

n) sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente;

o) deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione dotato almeno di un lavandino posto all'esterno WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria;

p) un vano magazzino;

q) un vano spogliatoio.

11. *Circoli*

11.1 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 autorizzazione sanitaria corrispondente.

12. *Depositi all'ingrosso di prodotti alimentari*

12.1 I locali destinati a depositi all'ingrosso di prodotti alimentari, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, devono possedere i seguenti requisiti:

- a) i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- b) essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture fenestrate o con impianti di aerazione 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 essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuo, fino ad una altezza di metri 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anche essi in materiale lavabile. Tale disposizione non si applica per i depositi di prodotti alimentari conservati in contenitori ermeticamente chiusi, di vetro, metallo o plastica;
- e) nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda;
- f) i materiali in deposito devono essere tenuti sollevati da terra in maniera da permettere una adeguata pulizia.

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

L'autorità sanitaria, previo parere dei servizi USL, in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio.

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

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

13. Mezzi di trasporto di sostanze alimentari

13.1. I proprietari dei mezzi di trasporto di cui all'art. 43 del DPR 327/80 devono dare preventiva comunicazione ai Servizi o UU.OO. 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 e delle eventuali variazioni degli stessi.

14. Disposizioni finali

14.1. Le disposizioni del presente regolamento si applicano a tutti gli esercizi soggetti ad autorizzazione dopo la sua entrata in vigore con esclusione degli esercizi già esistenti a quella data anche in caso di successivo subingresso.

14.2. Gli esercizi esistenti sono tuttavia tenuti, quando ciò sia tecnicamente e strutturalmente possibile e non ne pregiudichi la preesistente potenzialità, o in caso di ristrutturazione di categoria "D3" di cui all'allegato alla L.R.T. n. 59/1980, ad adeguare i locali alle prescrizioni del presente Regolamento, entro tre anni dalla sua entrata in vigore.

21/96

74/96

PARERI ISTRUTTORI SULLA PRESENTE PROPOSTA CONCERNENTE:
REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE - ADOZIONE

Settore proponente: Segreteria Generale 1 - Gabinetto del Sindaco

Parere **FAVOREVOLE** di regolarità tecnica ex artt. 53 L. 142/90 e 42/e Statuto

Li, 26.9.1996

Il Dirigente di Settore

Parere **CONTRARIO**

Li, _____

Il Dirigente di Settore

Ragioneria comunale

Parere **FAVOREVOLE** di regolarità contabile ex art. 53 L. 142/90

Li, 27.9.96

Il Ragioniere

Parere **CONTRARIO**

Li, _____

Il Ragioniere

Si attesta la copertura finanziaria e si conferma l'impegno di spesa (art. 55 V comma Legge 142/1990)

Li, _____

Il Ragioniere

Segreteria Generale

Parere **FAVOREVOLE** di legittimità ex art. 53 L. 142/90

Li, 27.9.96

Il Segretario Generale

Parere **CONTRARIO**

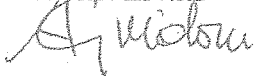
Li, _____

Il Segretario Generale

Dopo un breve intervento del consigliere Casini, che propone alcuni emendamenti integrativi al testo regolamentare, ritenuti inaccettabili dall'assessore Scheggi, il Presidente mette in votazione la proposta di deliberazione suddetta che viene approvata con 26 voti favorevoli e 3 astensioni (Casini, Agresti, Guidoni Alessandro), espressi per alzata di mano.

La seduta viene quindi sospesa (ore 14) e aggiornata alle ore 16 pomeridiane.

IL PRESIDENTE



IL SEGRETARIO GENERALE

