

**COMUNE DI MONSUMMANO TERME**

(Provincia di Pistoia)

***REGOLAMENTO COMUNALE  
DI IGIENE  
IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE***

**Approvato con Delibera Consiglio Comunale n. 31 del  
10.04.2001**

## INDICE

Art. 1	Ambiti ed organi di vigilanza	pag. 3
Art. 2	Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria	pag. 3
Art. 3	Irregolarità delle merci	pag. 3
Art. 4	Sequestro	pag. 4
Art. 5	Libretto di idoneità sanitaria	pag. 4
Art. 6	Autorizzazione sanitaria	pag. 5
Art. 7	Requisiti igienico sanitari	pag. 6
Art. 8	Preparazione e vendita per il commercio su aree pubbliche	pag. 17
Art. 9	Preparazione e/o somministrazione in occasione di sagre, feste, mostre e fiere	pag. 20
Art. 10	Circoli	pag. 21
Art. 11	Depositi all'ingrosso	pag. 22
Art. 12	Mezzi di trasporto di prodotti alimentari	pag. 22
Art. 13	Vendita dei funghi	pag. 23
Art. 14	Sanzioni	pag. 23
Art. 15	Disposizioni finali	pag. 23

## **1. AMBITI ED ORGANI DI VIGILANZA**

I Servizi o le Unità Funzionali di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene Alimenti di Origine Animale 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 all'attività, sui mezzi di trasporto e sul personale.

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, il Sindaco, su proposta delle UU.FF. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene Alimenti di Origine Animale, ne ordina l'eliminazione ai titolari dell'attività, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

## **2. PROVVEDIMENTI DELL' AUTORITA' SANITARIA**

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, le UU.FF. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene Alimenti di Origine Animale, per le rispettive competenze ed in relazione ai relativi rischi di ordine igienico sanitario, possono proporre al Sindaco:

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

I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa.

Il Sindaco, fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, e su proposta delle UU.FF. competenti, adotta i provvedimenti di cui all'art. 15 della L. 283/62 ed all'art. 22 del D.P.R. 327/80.

## **3. IRREGOLARITA' DELLE MERCI**

Le UU.FF. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene Alimenti di Origine Animale:

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

merce sia stato effettuato prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;

- quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio é 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.

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**

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.

Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 D.P.R. 327/80 e con le modalità previste dal cap. II D.P.R. 571/82.

#### **5. LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA**

##### 5.1 Procedure per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto di idoneità sanitaria di cui all' art. 14 della Legge 283/62 viene rilasciato o rinnovato dalle UU.FF. di Igiene Pubblica della ASL cui fa capo il Comune di residenza, secondo protocolli emanati dalla Regione.

Gli eventuali accertamenti e misure profilattiche per tutto il personale addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento, somministrazione e vendita di 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.

##### 5.2 Tenuta del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro o di utilizzo.

Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.

Gli esercenti il commercio su aree pubbliche 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 viene effettuata la vendita o sul mezzo di trasporto.

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

vigilanza.

### 5.3 Rinnovo libretto di idoneità sanitaria

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.

### 5.4 Accertamenti estemporanei

L' U.F. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione 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**

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, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62. Gli esercizi della somministrazione di alimenti e bevande sono autorizzati ai sensi dell'art. 231 del T.U.LL.SS.

### 6.1 Idoneità igienico sanitaria

Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere l'autorizzazione dal Sindaco, acquisito parere circa l'idoneità igienico - sanitaria dei locali rilasciato dall' U.F Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e/o Igiene Alimenti di Origine Animale.

L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o strutture aziendali deve essere attestata da parte delle UU.FF. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e/o Igiene Alimenti di Origine Animale.

### 6.2 Domanda di autorizzazione

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

- pianta planimetrica dei locali in triplice copia datata, timbrata e firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con indicata la superficie, l'altezza e la destinazione d'uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate; nelle planimetrie deve essere

specificata la localizzazione delle principali apparecchiature in uso;

- relazione tecnica in triplice copia, firmata da un tecnico abilitato (almeno per le parti espressamente previste dalla normativa vigente), che contenga:

- \* le caratteristiche dei locali;
- \* il tipo e la funzione delle attrezzature;
- \* i metodi di conservazione degli alimenti;
- \* il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata non oltre 90 giorni prima da parte della U.F. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- \* il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- \* il numero degli addetti previsti.

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

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.

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 100gr.;
- depositi di carni fresche;
- depositi di pollame;
- salumifici;
- laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti per la pesca;
- laboratori di produzione di latte e derivati;

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

## **7. REQUISITI IGIENICO SANITARI**

### **7.1 Requisiti comuni a tutti gli esercizi**

Gli esercizi di cui ai paragrafi 6 e 6.1 devono rispettare i seguenti requisiti generali:

1. Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 303/56 e successive modifiche e integrazioni, fatte salve le deroghe previste (quali ad esempio per le cosiddette zone di recupero individuate dai vigenti strumenti urbanistici) e la normativa comunale di igiene edilizia vigente in materia.

2. I locali destinati a servizi igienici, a spogliatoi e a deposito devono avere una altezza minima di metri 2.40 salvo quanto previsto dal punto precedente.

3. Le pareti dei locali destinati a lavorazione, deposito e/o vendita di alimenti e dei servizi igienici devono essere realizzate in materiale facilmente lavabile, impermeabile, disinfettabile e di colore chiaro fino ad una altezza non inferiore a m. 2.

4. I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale lavabile, impermeabile e disinfettabile.

I pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati, qualora previsti da norme specifiche o qualora ne sia ravvisata l'utilità da parte dell' U.F. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e/o Igiene Alimenti di Origine Animale delle A.S.L.

5. I soffitti devono essere intonacati o comunque tali da non arrecare danni per le merci depositate.

6. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale.

Per servizio igienico si intende locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere wc o turca (latrina);
- locale precedente il locale di cui sopra (antilatrina), dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica. La superficie minima complessiva di tale locale deve essere pari a mq 2.

7. 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.

8. Tutti i punti di cottura che determinino emissioni di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi o vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio medesimo, per un'altezza calcolata tenendo conto della situazione edilizia circostante, al fine di evitare inconvenienti igienici.

Solo nei casi di dimostrata impossibilità tecnica alla costruzione di canna fumaria o per vincoli urbanistici particolari del fabbricato, possono essere ammessi sistemi alternativi in deroga alla norma in questione, dietro parere preliminare dell'U.F. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione circa l'idoneità del sistema proposto.

9. 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 D.P.R. 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.

10. 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.

11. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo da parte dell' addetto.

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

12. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.

13. 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.

Nelle zone pedonali o a traffico limitato l'esposizione potrà avvenire anche mediante contenitori con superficie facilmente lavabile sollevati da terra per un'altezza non inferiore a 70 cm e protetti dalle precipitazioni atmosferiche mediante tende, teloni o simili.

14. E' vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie di animale, salvo i pesci d'acquario o altri animali di volta in volta autorizzati.

15. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche limitatamente agli aspetti disciplinati dal presente regolamento, si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.

16. Gli esercizi che intendono effettuare la vendita al pubblico dei prodotti in essi preparati, prodotti o confezionati devono disporre di apposito locale, attrezzato, nel quale il pubblico possa accedere direttamente, senza transitare nei locali di lavoro o servizio.

## 7.2 Locali della somministrazione di alimenti e bevande. Generalità.

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 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per l'attività di ristorazione.

L'autorizzazione sanitaria per l'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 specificamente previsto dal D.P.R. 327/80 ed al precedente 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 ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, forniti 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 di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.

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

c. Una superficie minima complessiva dei servizi cucina (intendendo l'insieme di quanto previsto alle precedenti lettere a e b) così determinata:

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

d. Un vano o un settore di raccordo tra la / le sala / e da pranzo ed i diversi servizi 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, da collocare in luogo diverso da quello di lavorazione o deposito di alimenti non preconfezionati.

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, ivi compresi i reparti o settori previsti alle lettere d, g del presente paragrafo, non deve essere inferiore ai mq. 0,70 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 D.P.R. 327/80.

h. Servizi igienici, così come definiti al punto 6 del paragrafo 7.1, a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni. Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) secondo lo schema seguente:

- Fino a 30 posti tavola: un lavandino, un gabinetto;
- Fino a 80 posti tavola: servizio per donne, un lavandino, un gabinetto; servizio per uomini ,un lavandino, un gabinetto.
- Fino a 150 posti tavola: servizio per donne, due lavandini , due gabinetti ; servizio per uomini, due lavandini , due gabinetti.

L' Autorità Sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata, potrà richiedere, su proposta dell'U.F. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

i. Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze ed attrezzature per la pulizia e/o disinfezione dei locali.

#### 7.4 Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività

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 D.P.R. 327/80 ed ai paragrafi 7.1 e 7.3 lettere a, b, e, g, i, sono necessari i seguenti requisiti:

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

1. n. pasti  
100 pasti per ogni addetto alla preparazione
2. conservazione materie prime
  - 2.a depositi non refrigerati  
 $n. \text{ pasti} = \text{Metri cubi} \times 100 : 4$
  - 2.b 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 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione di mensa aziendale e mensa scolastica.

L' esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 ed ai paragrafi 7.1 e 7.3, lettere a, g, d, e, f, h, i, si applicano i requisiti di cui al paragrafo precedente, salvo deroghe su conforme parere dell'U.F. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale, in considerazione del sistema di somministrazione e self - service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

#### 7.6 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla ristorazione con sola preparazione di " primi piatti ".

Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato a:

- preparazione di primi piatti;
- preparazione 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 D.P.R. 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;
- d. Idonei apparecchi per la conservazione dei prodotti surgelati e sistemi di riscaldamento di tali precotti che escludano l'impiego di fonti di calore a fiamma libera.

#### 7.7 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per forno di panificazione.

L'autorizzazione sanitaria per forno di panificazione comprende la produzione di pane e prodotti da forno.

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

- a. Locale o zona deposito per le farine, attrezzato con idonei pianali e grigliatura delle pareti.
- b. Nel caso di forno a legna il locale deposito di quest'ultima deve essere efficacemente separato dalla zona di lavorazione.
- c. Locale laboratorio di superficie non inferiore a mq. 15.
- d. Per la produzione di pizza e pasticceria secca è necessario che l'esercizio disponga di distinte linee di preparazione e deposito.

#### 7.8 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio.

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

- pizze a taglio di vario genere;
- focacce;
- cecina;
- castagnaccio, ceci.

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

- a. Un locale esclusivamente destinato alla preparazione di superficie non inferiore a mq. 10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;
- b. Requisiti di cui alle lettere a, b, e, i, del precedente paragrafo 7.3.

#### 7.9 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar.

La preparazione e somministrazione di tutti od alcuni dei seguenti prodotti (che non richiedono comunque operazioni di cucinatura sul posto, fatta eccezione per il semplice riscaldamento con l'uso di idonee attrezzature): panini in genere, tramezzini, tartine, toast, focacce, sandwich, insalate, salumi, formaggi, pizzette surgelate, primi piatti surgelati, pasticceria surgelata sarà autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

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

- a. Una zona di preparazione (di norma non inferiore a mq. 6) ed un locale deposito dimensionati in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata;
- b. Un servizio igienico a disposizione degli avventori così come definito al punto 6 del paragrafo 7.1;

c. Idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande; se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna;

d. La pasticceria, i dolci, i panini, i tramezzini, i toast 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.

I prodotti dolcificanti utilizzati per la clientela devono essere conservati in erogatori o confezioni monodose, senza impiego del cucchiaino.

e. Una lavastoviglie;

f. Un vano o zona spogliatoio per il personale addetto;

g. Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e disinfezione dei locali.

Gli esercizi denominati bar nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la preparazione di bevande senza manipolazione, devono acquisire autorizzazione nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra tranne la lettera a), limitatamente alla zona preparazione.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di pizze e quant'altro di cui al comma 1 del paragrafo 7.8, devono essere presenti i requisiti in esso indicati.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione dei prodotti di pasticceria di cui al paragrafo 7.10 primo comma, devono essere previsti i requisiti in esso indicati.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di gelati devono essere presenti i requisiti di cui al successivo paragrafo 7.11.

#### 7.10 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata.

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

- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria fresca e secca;
- crepes.

Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 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 a due scomparti.

d. Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e disinfestazione dei locali.

Qualora la produzione di pasticceria sia limitata alle sole crepes, i requisiti sono quelli previsti al comma precedente, eccetto le lettere a, b, che sono sostituite con la lettera a, del paragrafo 7.9.

#### 7.11 Requisiti igienico-sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per gelateria.

L'autorizzazione sanitaria per gelati autorizza alla vendita di:

- gelati di ogni genere;
- sorbetti;
- ghiaccioli e semifreddi.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per gelateria, oltre a quanto specificatamente previsto nel D.P.R. 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti :

- a. Un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 10.
- b. Un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee.
- c. Tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto con il pubblico e distribuiti secondo corrette norme igieniche.
- d. Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
- e. Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze ed attrezzature per la pulizia, e disinfestazione dei locali.

#### 7.12 Somministrazione in pertinenze esterne.

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, deve essere acquisito parere igienico sanitario dell' U.F. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Tali pertinenze devono essere :

- collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;
- attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei , in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

### 7.13 Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari, escluse macellerie e pescherie.

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 di norma, sollevati da terra di almeno 30cm.
- b. Un vano, 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 a mq. 400 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso, il cui numero deve essere proporzionato all'ampiezza dell'esercizio.  
Per quanto riguarda i centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività.
- d. Un vano spogliatoio per il personale addetto.
- e. Locale o spazio appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso per la detenzione di sostanze ed attrezzature per la pulizia e disinfestazione dei locali.

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 conservazione.

#### 2. Banchi e vetrine

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal D.P.R. 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 o comunque in modo da ripararli da contaminazioni 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.

E' consentito il prelevamento dell'ortofrutta, non confezionata da parte dei clienti esclusivamente con gli appositi guanti monouso di materiale impermeabile, usando i contenitori in distribuzione presso i banchi espositivi, senza maneggiamento o qualsiasi altra manipolazione o cernita manuale.

L'esercente dovrà apporre un cartello indicante il divieto di toccare la merce senza l'uso del guanto e il comportamento da tenere.

La preparazione dei panini imbottiti è ammessa qualora l'esercizio disponga di idonea attrezzatura e di spazio apposito dotato di piani di lavoro in materiale facilmente lavabile.

#### 7.14 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari.

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

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

a. Apposito locale dotato di:

1. lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;
2. piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione;
3. spazio attrezzato per materiale di pulizia.

b. attrezzatura per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.

#### 7.15 Requisiti igienico sanitari per rilascio autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche (rosticceria, cibi cotti da asporto).

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza alla sola preparazione e vendita 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 D.P.R. 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. Requisiti previsti alle lettere a, b, e, i, del paragrafo 7.3.

b. Il locale cucina, comunicante con il vano o spazio vendita, deve avere superficie minima di mq. 15.



c. Reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/80;

#### 7.16 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita delle carni di cui all' art. 29 del R.D. 3298/28.

Per la vendita di carni 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 e comunque ad almeno 2.00 m. di altezza;
- 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 marzo 1973;
- e. Lavello con erogazione a pedale o elettrico 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 a controlli sanitari in rapporto alla specie.

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.

#### 7.17 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per piccolo laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria.

L'autorizzazione sanitaria di cui sopra viene rilasciata secondo quanto previsto dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n. 15/90 e n. 12/91.

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

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21 dicembre 92 n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30

dicembre 93, n. 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- Le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati.
- 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.

## **8. PREPARAZIONE E VENDITA PER IL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE**

### 8.1 Generalità

Fermo restando quanto previsto dal D.Lgs. 114 del 31 marzo 98, dalla L.R.T. n.9/99 e dall'ordinanza del Ministero della Sanità 2 marzo 2000, si indicano di seguito i requisiti igienico sanitari per la vendita al dettaglio di prodotti alimentari, mentre per la somministrazione di alimenti e bevande, trova applicazione quanto previsto all'art. 7.

### 8.2 Autorizzazione alla preparazione e vendita di prodotti alimentari in chioschi.

La vendita di prodotti alimentari nelle strutture installate in un posto fisso ed inamovibili, definite chiosco, è autorizzata dal Sindaco, su parere favorevole del Servizio U.F. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

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

- 1) frutta e verdura, funghi e tartufi;
- 2) prodotti alimentari non deperibili in confezioni originali e sigillate;
- 3) bibite, comprese le alcoliche in confezioni originali e sigillate, con totale esclusione della somministrazione;
- 4) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- 5) 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;
- 6) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e sigillata;
- 7) biscotti o dolci 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 30 cm.

Per le modalità di vendita vale quanto previsto al punto 4, 3 comma, del precedente paragrafo 7.13.

Qualora venga esercitata anche attività di laboratorio artigianale per la preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria comunale di cui all'art. 2 della L. 283/62.

I chioschi devono comunque essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dalle UU.FF. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene Alimenti di Origine Animale.

Deve essere rispettato quanto previsto ai punti 6 e 12 del precedente paragrafo 7.1.  
I chioschi devono avere :

- altezza di norma pari a 2.70 m, fatte salve le deroghe previste;
- pavimenti e pareti di 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; devono essere conservati secondo la specie in maniera distinta e separata.

### 8.3 Autorizzazione alla preparazione alimenti su mezzi mobili

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 D.P.R. 327/80.

### 8.4 Requisiti dei mezzi mobili per la preparazione e la vendita.

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 di 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 per i clienti.

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

Per l'attività di preparazione e vendita con mezzi mobili deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati debitamente autorizzato e con i requisiti di cui al paragrafo 7.1 limitatamente ai punti 3, 4 e 7.

#### 8.5 Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti consentiti.

E' 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 la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;

d. arrostitura di carni avicole con aggiunta di aromi naturali e condimento;

e. croccanti, zucchero filato, brigidini, bomboloni e necci;

f. panini e toasts con l'esclusione degli ingredienti di cui al paragrafo 8.7.

#### 8.6 Requisiti per la preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.5.

La preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.5 è soggetta alle autorizzazioni di cui all'art. 2 della L. 283/62 prescindendo dai requisiti di cui al paragrafo 7.1.

#### 8.7 Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti.

E' 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. altri prodotti a base di uova o loro derivati;
- c. panna fresca;
- d. preparazione di carni e prodotti a base di carne (è consentita la cottura di prodotti carnei preparati);
- e. preparazione dei condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti;

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

#### 8.8 Vendita dei prodotti ittici su aree pubbliche.

Le attrezzature utilizzate per la vendita su aree pubbliche dei prodotti ittici ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati alla vendita su aree pubbliche 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 pulizia 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 mt. 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.

### **9. PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE IN OCCASIONE DI SAGRE, FESTE, MOSTRE E FIERE**

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

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;

- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- è consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- 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;
- 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;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dal luogo di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- deve essere garantita, anche attraverso il ricorso ad accordi con esercizi limitrofi, la disponibilità di servizi igienici, almeno 1 ogni 80 posti tavola;
- il locale preparazione deve essere dotato di:

frigorifero /i con comparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:

- prodotti ittici
- carni
- carni avicunicole
- verdure
- paste alimentari fresche

scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina piani di lavoro lavabili  
 contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi, con chiusura a pedale locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avente le seguenti caratteristiche:

- superficie minima coperta mq. 20
- altezza di norma pari a 2.70 m. (ovvero 2.40 per allestimenti temporanei), fatte salve le deroghe previste;
- 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 anche in sostituzione delle reti;
- 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;
- sostanze ed attrezzature per la pulizia e disinfestazione dei locali devono essere conservate separatamente;
- deve essere disponibile un servizio igienico con le caratteristiche di cui al paragrafo 7.1 punto 6, ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione o almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale 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.

Il tutto deve essere adeguatamente protetto dagli agenti atmosferici.

Le attività che prevedono la preparazione di prodotti di gastronomia locale di semplice lavorazione e di durata non superiore a giorni 2, possono essere autorizzate in deroga ai requisiti precedentemente descritti per il locale preparazione, previo conforme parere delle competenti UU.FF. della A.S.L.

## **10. CIRCOLI**

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. di cui al R.D. 773/31, 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.

## **11. DEPOSITI ALL'INGROSSO**

### 11.1 Requisiti dei locali

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 ed al precedente paragrafo 7.1, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di aerazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuità, fino ad una altezza di m. 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anche essi in materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda.

I prodotti conservati devono essere mantenuti sollevati da terra e opportunamente distanziati dalle pareti perimetrali.

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 sostanze alimentari.

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

### 11.2 Movimento veicoli

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.

### 11.3 Depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carni.

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

## **12. MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI**

I proprietari dei mezzi di trasporto di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 devono munirsi di certificato di idoneità del mezzo previo parere favorevole della U.F. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della competente A.S.L. alla quale devono dare preventiva comunicazione del tipo del veicolo, delle caratteristiche tecniche dello stesso e del numero di immatricolazione.

## **13. VENDITA DEI FUNGHI**

La vendita e la commercializzazione dei funghi freschi e secchi è regolamentata dalle seguenti leggi:

- Legge n. 352 del 23.08.93
- L.R. n.16 del 22.03.99 e successive modifiche ed integrazioni.

L'esercizio dell'attività di vendita su aree pubbliche dei prodotti di cui al presente punto è soggetta alla norme previste dal Regolamento Comunale per la Disciplina dello Svolgimento dell'Attività Commerciale sulle Aree Pubbliche adottato con Delibera C.C. n.47 del 05.06.2000.

## **14. SANZIONI**

Per ogni infrazione alle disposizioni contenute nel presente Regolamento si applica, ove non altrimenti previsto dalla normativa vigente, la sanzione amministrativa pecuniaria da £ 100.000 a £ 1.000.000, in base alla L.689/81.



## **15. DISPOSIZIONI FINALI**

Sono fatte salve le successive modifiche ed integrazioni delle norme di settore richiamate.

Alle disposizioni contenute nel presente testo, salvo quelle riguardanti gli aspetti comportamentali di immediata applicazione, sono soggetti integralmente i nuovi esercizi la cui attività ha inizio dopo l'entrata in vigore del Regolamento, compresi i trasferimenti.

Gli esercizi già autorizzati alla data di entrata in vigore del presente Regolamento non sono tenuti al rispetto delle superfici minime e dei rapporti di superficie, laddove previsto. Nel caso però di modifiche alla disposizione planimetrica dei vani esistenti o di ampliamenti degli esercizi, l'autorizzazione è rilasciata ove siano migliorati i parametri delle superfici, rispetto alla situazione preesistente.

In ogni caso non si può prescindere dalla presenza di almeno un servizio igienico (laddove previsto ed anche in deroga ai parametri stabiliti dalle norme tecniche di riferimento) e dei requisiti igienico sanitari minimi contemplati dalle vigenti disposizioni di legge, per il tipo di attività.

Nella fattispecie di subentro l'adeguamento suddetto è condizione per la voltura dell'autorizzazione sanitaria al subentrante.