

in vigore dal 20/10/87

IL TECNICO D'IGIENE
VIGILE SANITARIO
(Aroldi Eida)

TITOLO IV
del

REGOLAMENTO LOCALE di IGIENE

CAPITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Ambiti di vigilanza

La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi e degli uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia. Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dai Servizi e dai Presidi dell'USSL per quanto di competenza.

4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibite alla produzione, preparazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'E.R.

Se gli interessati non avranno provveduto in conformità a quanto sopra, salvo le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento:

- 1) per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria, potrà esserne prevista la sospensione da parte dell'E.R. in relazione alla gravità della violazione riscontrata;
- 2) per le attività non soggette ad autorizzazione sanitaria, il Sindaco, ricevuta la segnalazione da parte del competente Servizio, potrà disporre la sospensione della autorizzazione amministrativa.

I provvedimenti di cui al comma precedente comportano la sospensione dell'attività.

L'avvenuto adeguamento dev'essere comunicato ai competenti Servizi dell'USSL per le opportune verifiche.

L'E.R., nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dall' art. 15 della L. 283/62 e dall'art. 22 del D.P.R. 327/80.

Il sindaco, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari, così come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80, dev'essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62.

Il rilascio del libretto deve essere chiesto all' E.R. cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente: l'E.R. provvede al rilascio previa verifica dei requisiti igienico-sanitari di cui al successivo art. 4.1.6., avvalendosi dei Servizi e dei Presidi zonali e multizonali della USSL.

Quando il richiedente proviene da altro comune facente capo ad altro E.R., dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80.

I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, a condizione che non indossino gli indumenti da lavoro. Agli stessi componenti delle commissioni è fatto divieto di venire in contatto con gli alimenti e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto.

Il responsabile della produzione è tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro.

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

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è custodito il libretto originale.

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

L'E.R. cui fa capo il Comune di lavoro del titolare del libretto può, compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo. In tal caso, se diverso, dovrà esserne data comunicazione all'E.R. che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al quarto comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.5. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria

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

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

4.1.6. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente art. 4.1.5.

4.1.7. Modalità operative di rilascio-rinnovo del libretto di idoneità Sanitaria.

In riferimento all'applicazione dei precedenti punti 4.1.5 e 4.1.6 si individuano 2 categorie di lavoratori addetti al settore alimentare:

A) soggetti ad alto rischio che rientrano chiaramente nelle categorie obbligate al possesso di libretto di idoneità sanitaria per mansione svolta continuativamente o alternativamente (cuochi, pasticceri, gastronomi, panificatori, macellai, addetti a laboratori di lavorazione alimenti, camerieri, di posti fissi o preparazioni estemporanee;

1) Rilascio del libretto di idoneità sanitaria:

(il rilascio avviene da parte dell'USSL nella figura del medico certificatore a ciò delegato dal Direttore Generale: l'acquisto dei libretti viene perciò effettuato dall'USSL)

a) registrazione di un documento di idoneità e del tesserino di iscrizione al Servizio sanitario nazionale il cui numero sarà fatto coincidere con il numero del libretto di idoneità sanitaria.

b) visita medica con anamnesi approfondita utilizzando la traccia nella scheda dell'alimentarista.

- c) eventuali accertamenti di laboratorio, o specialistici solo se nel corso della visita medica sorge il sospetto (per sintomi,

provenienza da zona endemica, contatto stretto con persona malata o portatrice o a grande rischio) della presenza di una malattia contagiosa, infettiva e parassitaria, trasmissibile con gli alimenti o le bevande:

d) verifica, mediante colloquio, o tests, dell'avvenuta acquisizione di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico sanitario relativamente all'ambiente di lavoro, lavorazione, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona, concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie a trasmissione oro-fecale e delle tossinfezioni alimentari.

2) Rinnovo del libretto di idoneità sanitaria:

con cadenza annuale, secondo le stesse modalità del rilascio escludendo, ovviamente, l'anamnesi familiare e patologica remota sostituite dal solo raccordo anamnestico e dalla notizie recenti.

E' sospesa la vaccinazione antitifica per tutti gli alimentaristi operanti in Regione Lombardia fino a quando la casistica regionale del tipo resta inferiore ai 5 casi ogni 100.000 abitanti. E' invece necessaria la sua esecuzione per quanti operano in altre regioni (stagionali, albergatori, ecc...) in quanto la normativa nazionale non è stata modificata.

B) soggetti che non manipolano alimenti, nemmeno indirettamente (trasportatori, magazzinieri, farmacisti, venditori di soli alimenti confezionati all'origine, cassieri)

1) Rilascio libretto di idoneità sanitaria:

a) registrazione di un documento di idoneità e del tesserino di iscrizione al Servizio Sanitario Nazionale il cui numero sarà fatto coincidere con il numero del libretto di idoneità sanitaria;

b) raccolta di informazioni sulla mansione specifica con descrizione dell'attività svolta che va riportata esattamente (es. vendita di prodotti confezionati in discount, cassieri);

c) verifica mediante colloquio/test della conoscenza di nozioni utili alla propria mansione (legislazione sulle date di scadenza, normativa sulle temperature di conservazione, ecc...)

2) Rinnovo del libretto di idoneità sanitaria secondo la stessa modalità utilizzando tale momento per la consegna di materiale informativo (eventuale aggiornamento della normativa, segnalazioni, ecc...)

E' sospesa la vaccinazione antitifica per tutti gli alimentaristi operanti in regione Lombardia fino a quando la casistica regionale del tifo resta inferiore ai 5 casi ogni 100.000 abitanti. E' invece necessaria la sua esecuzione per quanti operano in altre regioni in quanto la normativa nazionale non è stata modificata.

4.1.8 Accertamenti estemporanei

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

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti

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

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

4.1.10 Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento

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

Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita (ad es. baristi, camerieri e commessi), può essere esentato dall'obbligo del copricapo.

In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto al precedente art. 4.1.6. deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento. In particolare è fatto divieto di indossare anelli, bracciali e orologi, usare smalti per unghie, durante le fasi di manipolazione degli alimenti.

4.1.11. Autorizzazione sanitaria

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

- 1) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- 2) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;
- 3) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;
- 4) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione.

Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

E', altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla L. 326/58 e le strutture agrituristiche di cui alla L. 730/85, ivi compreso l'agriturismo

in famiglia (di cui al RR 27/12/94 n. 3). Sono infine soggette ad autorizzazioni sanitarie le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare.

4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria e di inoltro della relativa domanda.

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

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

Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere al Servizio competente il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo scritto relativo all'allestimento dei locali e degli impianti.

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

L'autorizzazione di cui al comma precedente deve contenere:

- a) il nome o la ragione e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione confezionamento, o del deposito all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione;
- d) la dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico-sanitari precritti;
- e) l'indicazione degli eventuali marchi depositati e degli estremi relativi al deposito degli stessi;
- f) le altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico-sanitario.

L'impresa titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione all'autorità sanitaria competente di eventuali variazioni degli elementi di cui ai punti a) e e) del precedente comma. Nel caso di variazioni degli elementi di cui alla lettera e) l'impresa interessata dovrà darne comunicazione all'autorità sanitaria competente dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. La variazione degli elementi di cui alle lettere a) ed e) comporta l'aggiornamento, da parte dell'autorità sanitaria competente, dell'autorizzazione precedentemente rilasciata.

Qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione intenda variare taluno degli elementi di cui alle lettere b) e c), o apportare modifiche ai locali e agli impianti di cui alla lettera d), deve darne preventiva comunicazione all'autorità sanitaria competente.

La variazione degli elementi di cui alle lettere b) e c) comporta il rilascio di una nuova autorizzazione.

Le modifiche ai locali ed impianti di cui alla lettera d) possono essere effettuate previo nulla osta dell'autorità sanitaria competente, da rilasciarsi entro 60 giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'impresa interessata. Qualora, trascorso il predetto termine, l'autorità sanitaria non si sia pronunciata, almeno in via interlocutoria, il nulla osta si intende concesso.

L'autorità sanitaria competente annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

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

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

Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, può essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dal Responsabile del competente Servizio dell'USSL. Tali soluzioni comporteranno l'annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria. La domanda per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria e quanto previsto dall'art. 26 del D.P.R. 327/80 deve essere corredata dalla documentazione prevista dalla Legge 46/90 e successive norme attuative e dall'art. 271 del D.P.R. 547/55 nei casi ivi previsti, e dal D.P.R. 203/88.

4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per laboratori artigianali e stabilimenti industriali.

Alla domanda per l'apertura di stabilimenti industriali e di laboratori artigianali, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere allegato quanto segue:

- 1) planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, RAI, in duplice copia, firmate sotto la propria responsabilità dal titolare o dal legale rappresentante;
- 2) relazione tecnico-descrittiva dei locali e attrezzature corredata, quando richiesto, dai seguenti documenti:
 - schema rete di fognatura;
 - descrizione dei processi tecnologici da realizzare;
 - distribuzione spaziale (lay out) degli impianti;
 - descrizione delle principali macchine inserite;
 - indicazione delle modalità di approvvigionamento idro-potabile (se non allacciato all'Acquedotto Pubblico allegare copia del certificato di potabilità di data non anteriore a 6 mesi, rilasciato da un laboratorio pubblico) e denuncia di eventuali impianti di trattamento (es. addolcitori);
 - descrizione delle modalità di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi (ivi compresi eventuali olii di frittura) ed eventuali modalità di trattamento delle acque reflue (in caso di allacciamento alla pubblica fognatura indicare gli estremi dell'autorizzazione all'allacciamento).

- dichiarazione di rispondenza di tutti i macchinari e le attrezzature alle norme vigenti in materia antinfortunistica.
 - dichiarazione attestante che le canne fumarie e/o, di esalazione sono ad uso esclusivo, integre e correttamente posizionate.
 - indicazione del numero dipendenti/addetti, distinti per sesso.
 - estremi di deposito ed esemplari dei marchi depositati.
 - dichiarazione di conformità degli impianti elettrici rilasciata dagli esecutori delle opere o da tecnici abilitati ai sensi della Legge 46/90, se realizzati e/o modificati successivamente al 13/3/90.
 - dichiarazione di conformità rilasciata dagli esecutori delle opere o da tecnici abilitati in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione dei seguenti impianti tecnologici ai sensi del R.L.I.: riscaldamento, condizionamento, idro-sanitario.
 - certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. o copia dell'atto costitutivo della società.
 - elenco dei soci completo di generalità (per le società di persone).
 - autocertificazione ai sensi dell'art. 3 D.L. n. 490 dell'8/8/94.
 - autorizzazione allo scarico o relativa domanda.
 - certificato di agibilità rilasciato dal Sindaco.
- Qualora si tratti di stabilimenti industriali la documentazione di cui sopra dovrà essere integrata da:
- descrizione delle aree di deposito e di immagazzinaggio momentaneo e definitivo;
 - diagramma di flusso delle sequenze operative;
 - descrizione delle procedure di controllo di qualità;
 - descrizione dei protocolli di sanificazione;
 - elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi.
 - indicazione del numero presumibile degli addetti per reparto/linea produttiva.
 - eventuale protocollo HACCP.
- Per gli esercizi pubblici:
- superficie destinata alla somministrazione.
 - numero massimo previsto di posti a sedere.
 - eventuale utilizzo di pertinenze esterne e numero massimo di posti a sedere.
- Per le mense e centri cottura:
- numero massimo di pasti prodotti e/o somministrati.

4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

I titolari delle attività di cui all'art. 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico e conservare una copia della planimetria autorizzata.

4.1.15. Voci autorizzative.

Le autorizzazioni devono fare riferimento all'attività di:

- produzione
- preparazione
- confezionamento
- deposito di alimenti.

Oltre a questa prima specifica dovrà essere evidenziata l'esatta tipologia degli alimenti che si intende produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito.

Per i prodotti di gastronomia/rosticceria dovranno essere indicate le principali tipologie e per i pubblici esercizi, le mense e nelle manifestazioni temporanee o feste popolari sarà necessario identificarne la produzione e/o preparazione e/o somministrazione secondo i codici di seguito riportati:

cod. 1 - preparazione di generi di caffetteria (caffè, tè, ecc.)

cod. 2 - preparazione di succhi di frutta (spremute), frullati, ecc.

cod. 3 - preparazione estemporanea di panini, toasts e simili, anche caldi.

cod. 4 - semplice cottura di brioches e simili da impasti crudi, semicotti, surgelati o conservati alle basse temperature.

cod. 5 - preparazione (anche non estemporanea) di panini, toasts e simili (tramezzini, focacce, pizzette, tartine, ecc.).

cod. 6 - preparazione di ingredienti per la farcitura di panini (es cottura di alimenti al vapore, alla griglia o alla piastra) e/o patatine fritte.

cod. 7 - preparazione per la somministrazione di alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati.

cod. 8 - produzione specializzata di determinati generi gastronomici (spaghetti, risotti, pizze, focacce, crêpes, ecc.)

cod. 9 - produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), esclusa la produzione di pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca.

cod. 10 - produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), compresa la produzione di pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca.

cod. 11 - congelamento di materie prime e semilavorati destinati alla produzione di piatti gastronomici (complementare ad una delle voci sopra indicate).

Per i laboratori di produzione annessi e non ad esercizi di vendita, in genere specializzati su prodotti ben definiti, di seguito si riportano le voci autorizzative di norma utilizzate:

- Laboratorio produzione pane
- Laboratorio produzione generi di panetteria
- Laboratorio produzione pasticceria secca (da forno)
- Laboratorio produzione pasticceria fresca dolce o salata
- Laboratorio produzione pasta fresca con o senza ripieno con esclusione di sughi o similari
- Laboratorio produzione pizza asporto
- Laboratorio produzione gelati
- Laboratorio produzione tostatura caffè
- Laboratorio produzione erboristeria (con vendita non al dettaglio)

CAPITOLO 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione

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

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

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

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

4.2.2. Caratteristiche dei locali

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

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

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

Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti, sono fissati dall'art. 6 del D.P.R. 303/56 e L.626/94 e dal Titolo III del Regolamento Locale di Igiene.

L'illuminazione e l'aerazione devono essere assicurate con continuità.

L'aeroilluminazione naturale deve essere garantita da serramenti apribili, trasparenti, possibilmente verticali e prospettanti su spazi regolamentari che garantiscano un rapporto aeroilluminante nella misura non inferiore ad 1/10 della superficie del pavimento escludendo dal computo la porta d'ingresso.

In alternativa può essere ammesso, per particolari esigenze produttive e a giudizio del Responsabile del Servizio competente dell'USSL, idoneo impianto di condizionamento e illuminazione artificiale diurna.

Per impianto di condizionamento si intende un impianto capace di realizzare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i limiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni (UNI 5104) nel rispetto degli

articoli 3.4.47 e seguenti di cui al Titolo III del Regolamento Locale di Igiene.

In caso di rapporto aerante insufficiente, a discrezione del Responsabile del Servizio competente dell'USSL, possono essere valutati, ad integrazione, idonei mezzi di aerazione artificiale meccanica e/o sussidiaria.

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

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

4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita

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

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

4.2.4. Laboratori artigianali

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

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
- b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la conservazione con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;
- c) servizi igienici annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 4.2.10.;
- d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti metallici a doppio comparto, in numero di 1 per ciascun addetto.
- e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.2.2. devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a mq. 2 e una superficie complessiva non inferiore a mq. 12.

4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

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

4.2.6. Deroghe

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

4.2.7. Impianti di lavorazione

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

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

Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve, ogniqualevolta possibile, procedere ad accurata pulizia.

4.2.8. Strutture di deposito

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.

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

4.2.9. Acqua potabile

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

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

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

E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'art. 13 del D.P.R. 236/88, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi da effettuare con cadenza biennale.

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

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

4.2.10. Servizi igienici

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

I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Titolo III del presente Regolamento (Capitolo 13).

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

Lo scarico del WC deve essere azionato preferibilmente a comando non manuale.

L'erogazione dell'acqua potabile deve essere posta nell'antilatrina e va azionata a comando non manuale, preferibilmente non a gomito.

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

4.2.11. Docce

Le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori.

4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti

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

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

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

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

I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere apribili e chiudibili non manualmente e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti e delle attrezzature

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

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. I coltelli devono essere sanificati con impiego di acqua a temperatura non inferiore a 82°C.

Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

4.2.14. Controlli di qualità

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

CAPITOLO 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

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

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

L'esercizio dell'attività sulla base dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato all'accertamento, da parte del competente Servizio dell'USSL del rispetto della normativa igienico-sanitaria.

All'uopo l'interessato richiederà al competente Servizio dell'USSL un parere di idoneità igienico-sanitario allegando alla domanda la seguente documentazione:

- pianta planimetrica con sezione quotata dei locali in duplice copia in scala 1:100, salvo diverse indicazioni, con il calcolo dei rapporti aeroilluminanti, la destinazione d'uso dei locali e la disposizione delle principali attrezzature eventualmente integrate dall'estratto mappa, firmate sotto la propria responsabilità dal titolare o dal legale rappresentante.

- relazione descrittiva dei locali, degli impianti, delle attrezzature e dei sistemi adottati per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

- dichiarazione di conformità degli impianti elettrici rilasciata dagli esecutori delle opere da tecnici abilitati ai sensi della Legge 46/90 se realizzati e/o modificati successivamente al 13/3/90.

- dichiarazione di conformità degli impianti elettrici rilasciata dall'esecutore delle opere o da tecnici abilitati in merito alla rispondenza alla legge 186/68 se realizzati o modificati prima del 13/3/90.

- dichiarazione di conformità rilasciato dall'esecutore delle opere o da tecnici abilitati in merito alla rispondenza della normativa vigente circa l'esecuzione dei seguenti impianti tecnologici ai sensi del Regolamento Locale di Igiene:

- riscaldamento, condizionamento, idro-sanitario.

Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di altre speciali autorizzazioni.

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari, compresi quelli carnei:

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

a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm 100, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria.

b) un vano contiguo aerato in maniera indipendente, (o area) in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente.

I locali di cui ai precedenti punti a) e b) dovranno garantire la presenza di superfici finestrate apribili trasparenti che assicurino un rapporto aeroilluminante nella misura non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento o essere dotati di impianto di condizionamento ritenuto idoneo e adeguata illuminazione artificiale diurna. Potranno essere consentiti, a giudizio dell'Ente responsabile, sistemi di aerazione artificiale meccanica e/o sussidiaria ad integrazione di rapporto aerante naturale insufficiente.

c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.10.

d) un locale o zona non accessibile al pubblico destinato a deposito con i requisiti strutturali tali da evitare danno alle merci depositate con caratteristiche di cui al seguente articolo 4.6.2 in quanto applicabile.

Gli esercizi commerciali di superficie superiore ai 400 mq. devono altresì essere dotati di almeno due servizi igienici riservati al pubblico, distinti per sesso, nel rispetto della normativa per l'eliminazione delle barriere architettoniche; inoltre dovrà essere garantito, per gli addetti, un numero di servizi non inferiore a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro.

4.3.3. Attrezzature

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

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

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua corrente riconosciuta idonea dal competente servizio dell'USSL e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari

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

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

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

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

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

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

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

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

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

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

Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire secondo le norme vigenti in materia.

4.3.6. Animali o elementi estranei

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

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

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni che verranno impartite dal competente servizio dell'USSL.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

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

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

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

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

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

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

4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata

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

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

4.3.11. Divieti per gli acquirenti

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce non protetta con le mani nude. E' ammesso l'uso di guanti a perdere.

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

4.3.12. Vendita di generi diversi.

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

4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive

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

4.3.14. Esposizione all'esterno

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

I prodotti alimentari, ancorchè confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità, dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee. Per tali strutture si rimanda all'ordinamento Ministero Sanità 26/6/95.

4.3.15. Chioschi.

Nei chioschi, installati in un punto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del competente Servizio USSL può essere consentita la vendita degli stessi generi alimentari venduti negli esercizi di vendita di alimenti.

Per la vendita dei surgelati dovrà essere acquisito l'attestato di cui al precedente art. 4.3.8.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di produzione e/o preparazione, è necessaria anche

l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo cap. 4.5.
Per tali strutture si rimanda all'O.M. 26.6.95 "Requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari" ed in particolare agli art. 2,5,7,8 in quanto applicabili.

CAPITOLO 4

ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali

Salvo espressi divieti l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione, dal D.P.R. 327/80, dalla L. 22/88 e dall'Ordinanza Ministeriale 26/6/95e dalle norme del presente regolamento

4.4.2. Area di commercio a posto fisso

L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione e dalla L.R. 22/88 sulla base del possesso dei requisiti previsti dalla O.M. del 26/6/95, in particolare:

- 1) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o in particolare maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato durante l'orario di vendita;
- 2) prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;
- 3) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- 4) avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- 5) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- 6) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica.

L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita e per la clientela in numero adeguato con almeno un servizio conforme al D.P.R. 384/78.

Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.10.

4.4.3. Assegnazione degli spazi

Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità rispetto ai prodotti venduti e alle modalità di vendita.

4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti

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

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

b) parere favorevole, rilasciato dalla USSL competente per territorio sede dell'impresa, circa i requisiti dell'automezzo/autonegozio o del banco di vendita;

c) acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni, quando previste da leggi speciali.

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

a) uso di banchi mobili che abbiano i requisiti di cui all'art. 4 dell' Ordinanza del Ministero della Sanità del 26/6/95,

b) Uso di automezzi/autonegozi che abbiano i requisiti di cui all'art. 3 dell' Ordinanza del Ministero della Sanità del 26/6/95.

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

4.4.5. Modalità di vendita

La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento e dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purchè questi siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, dai competenti Servizi dell'USSL cui fa capo il Comune di residenza del venditore ambulante, in riferimento ai requisiti previsti dalla citata ordinanza del Ministero della Sanità del 26/6/95.

Il Sindaco, su conforme parere del competente Servizio dell'USSL autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare nelle zone in cui non è consentito il commercio in sede fissa.

Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

Durante gli spostamenti degli automezzi, gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici e mantenuti alle temperature previste per le singole tipologie di alimento dalla vigente normativa.

4.4.7. Strutture di deposito

Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 4.1.11., rilasciata dall'E.R. sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita

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

100
1000

CAPITOLO 5

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

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

4.5.2. Autorizzazioni

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

4.5.3. Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla L. 13/89, dal D.M. 236/89 e dalla L.R. 20.2.89 n° 6 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento dei clienti;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe.

L'illuminazione e l'aerazione devono essere assicurate con continuità. L'aeroilluminazione naturale deve essere garantita da serramenti apribili, trasparenti, possibilmente verticali e prospettanti su spazi regolamentari che garantiscano un rapporto aeroilluminante nella misura non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento dei singoli locali. In alternativa può essere ammesso, per particolari esigenze produttive e a giudizio del Responsabile del Servizio competente dell'USSL idoneo impianto di condizionamento e illuminazione artificiale diurna.

Per impianto di condizionamento si intende un impianto capace di realizzare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, idrometriche di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i limiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni (UNI 5104) nel rispetto degli articoli 3.4.47 e seguenti di cui al Titolo III del Regolamento Locale di Igiene.

In caso di rapporto aerante insufficiente a discrezione del Responsabile del Servizio competente dell'USSL possono essere valutati, ad integrazione idonei mezzi di aerazione artificiale meccanica e/o sussidiaria.

- non avere alcuna comunicazione diretta il locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

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

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

4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie. Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento. Utensili e stoviglie devono essere sottoposti dopo ogni uso a lavaggio in lavastoviglie.

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

4.5.5. Operazioni di pulizia

Le operazioni di pulizia dei locali devono essere svolte al termine dell'attività di somministrazione. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

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

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

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

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

Detto locale deve inoltre:

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

f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato.

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

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

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

B) A seconda del tipo di laboratorio:

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

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

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

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

D) Un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) e B) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico; detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

a) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili in quanto applicabile;

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

c) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale.

E' vietata l'introduzione di animali ad eccezione dei cani guida per ciechi.

E) Uno o più servizi igienici annessi con antibagno adeguati al numero del personale, riservati ad uso esclusivo dello stesso, e locale spogliatoio dotato di armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

F) Almeno un servizio igienico funzionalmente collegato riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti o con superficie uguale a 60 MQ.

mq (equivalente a 50 posti); devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico, in ragione di:

- un servizio igienico da mq. 61 a mq. 120;

- un servizio da mq. 121 a mq. 240;

- un servizio per ogni ulteriore aumento di superficie di somministrazione di mq. 120.

Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche

la separazione per sessi diversi. Il servizio igienico per disabili sarà realizzato nei casi previsti dalla normativa vigente.

G) Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile laddove ritenuto necessario dall'entità dell'attività lavorativa.

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

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

L) Spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone.

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

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

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C) e H) non deve essere inferiore a mq. 20 fino a 60 mq. i locale di somministrazione.

Tale superficie dovrà essere aumentata in ragione di 10 mq.gni 60 mq. di locale di somministrazione in più. Il locale di cui alla lettera A dovrà avere superficie minima di 12 mq. Per locali di somministrazione superiore a 60 mq. il locale di cui alla lettera A dovrà essere aumentato in rapporto alle tipologie di pasti preparati.

4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali tavole fredde

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi adeguati e separati per ciascuna attività;
- b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;
- c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;
- d) un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione fino a 60 mq. e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente art. 4.5.6. lettera F);
- e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

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

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

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi

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

4.5.9. Installazione impianti di cottura

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

4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne

Quando necessario, le pertinenze esterne dei locali devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie atti a consentire una facile e adeguata pulizia.

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

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

4.5.11. Centri di produzione pasti

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

- a) la conservazione a + 65 C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;
- b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere + 8 C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a + 2 C nel caso di utilizzo del legame refrigerato;
- c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18 C in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a -20 C nel rispetto della legislazione vigente, nel caso di utilizzo del legame surgelato.

Nei centri in cui viene effettuata la porzionatura ed il confezionamento degli alimenti in porzioni singole, dovrà essere individuato un locale o spazio separato per l'attività di confezionamento

4.5.12. Unità terminali di distribuzione

Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 4.5.6., in quanto applicabili, devono possedere:

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legame refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di +2 C e -18 C, controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi + 65-70 C senza danni termici;

b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legume caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a + 65 C;

c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.6., laddove applicabili.

4.5.13. Olio di frittura

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

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

L'olio utilizzato per la frittura non deve presentare un indice di perossidi maggiore di 20 e deve essere smaltito secondo la vignete normativa.

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

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi, devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescolata, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;

- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. E' ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;

- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;

- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;

- il thè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.
La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è dichiarata nella autorizzazione di pubblico esercizio, previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15. Agriturismo

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze e alla tipologia dell'attività svolta, accertate dal competente servizio dell'USSL tenuto conto di quanto previsto dalla normativa regionale /RR n. 3 del 27/12/94).

4.5.16 Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purchè vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi dotati dei requisiti previsti dall'O.M. 26/6/95 - art. 2-3-4.

4.5.17. Feste popolari

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, soggetta ad autorizzazione sanitaria, da parte dell'E.R., previa verifica da parte del competente servizio dell'USSL, del rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

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

a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;

b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;

c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;

d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;

e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;

f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;

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

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

i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall'E.R.;

l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei;

m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;

n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove, purchè in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;

o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89.

2. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

A) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

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

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;

b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza dal pavimento;

c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;

d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;

e) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;

f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;

g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

B) Un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

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

- a) nome e dati anagrafici del responsabile;
- b) ubicazione della manifestazione;
- c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare come specificato all'art. 4.1.15;
- d) durata della manifestazione;
- e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- f) disponibilità di servizi igienici;
- g) numero e generalità delle persone addette;
- h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
- i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

Il Servizio competente provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e, comunque, entro le 24 ore precedenti l'inizio della manifestazione.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'Ente Responsabile specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

4.5.19. Locali di consumo pasti - Refettori

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, ecc. i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio competente dell'USSL con conseguente rilascio di opportuna certificazione. A tale scopo dovrà essere presentata opportuna domanda con allegata planimetria in duplice copia.

I requisiti minimi richiesti per i locali di refezione secondo la vigente normativa sono:

- 1) utilizzo esclusivo del locale per la somministrazione di alimenti.
- 2) superficie aeroilluminante pari ad $\frac{1}{10}$ della superficie pavimentata.
- 3) altezza m. 2,70.
- 4) reticelle anti-insetti o sistemi equivalenti alle finestre.
- 5) pavimenti e pareti sino all'altezza di m. 2 costruiti con materiali lavabili e disinfettabili.
- 6) un servizio igienico per il personale addetto alla distribuzione avente le caratteristiche previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80.
- 7) un punto di erogazione acqua.
- 8) tavoli lavabili e disinfettabili per il consumo dei pasti.

- 9) qualora le modalità di arrivo dei pasti lo richiedono, deve essere prevista una zona porzionatura munita di idonee attrezzature (banco lavabile, posaterie, ecc.).
- 10) qualora vengano utilizzate stoviglie non a perdere deve essere prevista la presenza di lavastoviglie.
- 11) presenza di contenitori per rifiuti in numero adeguato.
- 12) dimensionamento adeguato al n. di utenti nel caso di edifici scolastici secondo D.L. 18/12/75.

4.5.20 Vendita e somministrazione stagionale di prodotti agricoli di produzione propria.

La vendita e somministrazione stagionale di prodotti agricoli di produzione propria è autorizzata dal sindaco sentito il parere del Responsabile del Servizio competente dell'USSL. Tale attività deve rispondere ai seguenti requisiti:

- a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- c) le stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
- e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
- f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee e protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- h) l'addove è prevalente l'attività di somministrazione stagionale deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico con lavandino con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua.

CAPITOLO 6

ESERCIZI DI DEPOSITO

4.6.1. Autorizzazioni

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

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

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

4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito

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

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

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
- b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
- c) avere pareti in materiale liscio, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2.
- d) avere soffitti intonacati o, comunque, tali da non arrecare danno alle merci depositate;
- e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;
- g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento se occupano personale con presenza continua.
- h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

A giudizio dei competenti Servizi dell'USSL ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogniqualvolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al capitolo 4.2.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

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

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

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

4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini

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

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

4.6.5. Merci consentite

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

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

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

4.6.7. Movimento veicoli

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

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

4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.9. Personale addetto

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

CAPITOLO 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Disposizioni generali

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

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

4.7.2. Comunicazione dell'installazione

L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata al Servizio n. 1 da parte della ditta installatrice almeno 7 giorni prima dell'installazione.

In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

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

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

4.7.3 Locali di deposito.

I locali di deposito delle sostanze alimentari destinate all'approvvigionamento dei distributori automatici devono essere autorizzati ai sensi del precedente cap. 4.6.

CAPITOLO 8

MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali

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

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

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

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

4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari ex art. 44 del ~~R.D.~~ DPR 327/80

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

1) gli automezzi cisterna nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;

2) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l'E.R. cui fa capo il comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A. ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dalle caratteristiche del mezzo di trasporto. Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato l'originale o copia autentica del provvedimento di autorizzazione.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2. ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 327/80, devono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);
- c) l'indicazione delle sostanze al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;
- e) le necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata.

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

4.8.4. Registro delle autorizzazioni

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

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

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

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

altri organi competenti, per i necessari provvedimenti. (Polizia Stradale).

4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori

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

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

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

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

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

4.8.8. Attestazione di idoneità sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari ex Regolamento Locale di igiene.

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, e dall'art. 44 del D.P.R. 327/80, dovrà essere preventivamente autorizzato dalla U.S.S.L. ogni mezzo utilizzato per il trasporto delle seguenti sostanze alimentari agli esercizi di somministrazione e ai dettaglianti:

- a) pane, prodotti da forno;
- b) pasticceria;
- c) latticini freschi;
- d) pasta fresca;
- e) alimenti precucinati.

Gli alimenti precucinati devono essere trasportati in contenitori a chiusura ermetica.

I mezzi adibiti al trasporto di alimenti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere adibiti esclusivamente al trasporto delle sostanze alimentari autorizzate;
- essere costruiti in modo da impedire ogni insudiciamento od impolveramento in rapporto alle sostanze trasportate;
- essere facilmente lavabili;

Inoltre in caso di trasporto degli alimenti di cui alla lettere b) c) d) e e) il trasportatore dovrà garantire il mantenimento degli alimenti trasportati al di sotto del limite massimo di temperatura di 9° C. Ogni mezzo dichiarato idoneo deve recare un cartello di dimensioni non inferiori a cm. 50 x 35, indicante il nominativo e la sede della ditta proprietaria dell'automezzo, nonchè gli estremi della attestazione.

Il cartello, chiaramente leggibile, deve essere collocato in posizione ben visibile dall'esterno dell'automezzo.

Tale attestazione ha validità quinquennale.

4.8.9. Domanda per il rilascio della attestazione di idoneità sanitaria.

Le domande per il rilascio della idoneità sanitaria di cui al precedente articolo debbono essere presentate alla USSL e contenere:

- a) la ragione sociale dell'impresa;
- b) gli estremi identificativi del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove di norma l'impresa ricovera il veicolo.

CAPITOLO 9

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali

Il D.P.R. 236/88 e successive deroghe si applica a tutte le realtà in cui si sia fornitura pubblica di acqua destinata al consumo o fornitura di acqua per attività di interesse pubblico ed in particolare:

- acquedotti pubblici
- acquedotti che servono piccole comunità
- pozzi di locali pubblici (bar, ristoranti)

Gli art. 2 e 3 del D.P.R. 236 del 24.5.88 e successive deroghe si applicano alle acque provenienti da:

- pozzi di edifici pubblici (es. scuole, municipi)
- pozzi per attività lavorative.

Sono esclusi i pozzi ad uso privato (abitazione singola), che saranno valutati al momento del rilascio del certificato di abitabilità in base alla assenza di sostanze tossiche ed alla situazione geologica locale.

Nel caso di pozzi destinati a fornire acqua per attività di preparazione alimenti in cui ci sia un superamento per le sostanze indesiderabili dei limiti di legge (e deroghe), in base agli artt. 28 - 29 del D.P.R. 327/80, si potrà autorizzare l'uso con le limitazioni conseguenti nel consumo di tali acque.

Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

4.9.2. Attingimento dell'acqua

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

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

4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento

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

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

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

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

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

4.9.4. Caratteristiche costruttive

Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle disposizioni statali e regionali.

4.9.5. Pozzi a scavo

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

4.9.6. Rubinetto per prelievi

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

4.9.7. Installazione dei contatori

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

4.9.8. Aree di salvaguardia

Secondo le disposizioni del D.P.R. 236/88 allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, la zona circostante il punto di captazione deve essere protetta con misure appropriate mediante vincoli e servitù diverse, individuando una zona di protezione assoluta e una zona di rispetto. La dimensione di tali zone e le relative prescrizioni sono fissate dal Servizio competente in relazione a specifiche situazioni.

4.9.9. Zona di protezione assoluta

E' rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione.

Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio.

Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere.

Dovranno, altresì, essere rispettate le modalità di sistemazione dell'area secondo le prescrizioni impartite dal Servizio competente.

4.9.10. Zona di rispetto

Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta.

All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività, mentre altre devono essere opportunamente regolamentate, secondo le prescrizioni impartite dal competente Servizio, sulla base delle disposizioni statali e regionali vigenti.

4.9.11. Trattamenti di potabilizzazione

I trattamenti di potabilizzazione possono essere effettuati previo parere favorevole del competente Servizio dell'USSL.

Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia secondo la normativa vigente.

4.9.12. Trattamento domestico dell'acqua

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

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, darne notifica al Servizio competente dell'USSL entro 30 gg. dall'installazione.

Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante deve darne notifica al Servizio competente con le informazioni di cui alle lettere b), g), h) e i) del D.M. 443/90 entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

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

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

4.9.13. Accesso alle strutture

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

4.9.14. Segnalazione di variazioni

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

4.9.15. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento destinato ai pubblici acquedotti.

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere l'autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previa acquisizione del parere favorevole del Servizio competente dell'USSL e dell'ente gestore del pubblico acquedotto.

Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua per il consumo, dovrà essere acquisito un parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste nel D.M. 26/3/91.

4.9.16. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua

Qualora sia stata dichiarata, dal Servizio competente dell'USSL, la non potabilità

o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2.9, nonché per tutti gli altri usi che il Servizio competente riterrà opportuno inibire.

Il Sindaco, ricevuta la segnalazione dal Servizio dell'USSL, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

4.9.17. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari, laboratori di produzione ed esercizi pubblici.

Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2.9.

4.9.18. Frequenza minima dei controlli e dei parametri da determinare.

La frequenza minima dei controlli per le attività di cui all'art. 4.9.17 è di anni 2 sia per l'esame batteriologico che per l'esame chimico. L'E.R. può in relazione a situazioni contingibili, a tutela della salute pubblica, disporre in ogni momento accertamenti sullo stato di potabilità dell'acqua utilizzata.

4.9.19 - Uso pozzi privati.

Per il giudizio di potabilità dell'acqua dei pozzi privati si dovrà far riferimento al DPR 236/88 per quanto riguarda i parametri concernenti le sostanze tossiche e i parametri microbiologici mentre, per quanto riguarda gli altri parametri (organolettici, chimico-fisici e parametri concernenti sostanze indesiderabili), la valutazione sarà fatta dalla competente autorità sanitaria sulla base della situazione geologica locale.

I dispositivi di protezione attiva da mettere in opera, sulle captazioni private prevedono:

- 1) l'area di tutela assoluta;
- 2) dispositivi di sbarramento idraulico verticale della infiltrazione di inquinanti all'esterno della colonna di emungimento dei pozzi (tamponamento, ripristino dei setti impermeabili di separazione fra livelli acquiferi ecc.);
- 3) dispositivi di guardia atti a funzioni di sbarramento idraulico orizzontale;
- 4) corretto confinamento fisico delle testate degli impianti e dei manufatti di derivazione delle acque;
- 5) protezione elettrica delle strutture metalliche.

La Regione Lombardia attraverso il Servizio Provinciale del Genio Civile autorizza l'infissione di pozzi.

Il Sindaco, ove non sia possibile l'allaccio al pubblico acquedotto, su parere del Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti, autorizza l'approvvigionamento idrico con acque provenienti da falde profonde.

Il parere del Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione verrà formulato sulla base dei referti analitici del P.M.I.P. e della valutazione della ubicazione a monte rispetto al flusso della falda e rispetto a stalle, letamai, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento e da questi risulta a conveniente distanza stabilita dal Responsabile del Servizio.

CAPITOLO 10

PANE PASTA E SFARINATI

4.10.1. Vendita al pubblico

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

4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane

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

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

4.10.3. Modalità di vendita

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

Gli scaffali, le scansie e qualsiasi altro contenitore destinato a venire a contatto diretto con il pane, devono essere conformi ai disposti del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche e/o integrazioni.

Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucro.

L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

4.10.4. Trasporto del pane con automezzi

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e art. 4.8.8 del presente regolamento per quanto applicabili e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

4.10.5. Contenitori per il commercio del pane

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

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

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

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

4.10.6. Distinta di accompagnamento

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

4.10.7. Pane grattugiato

Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente.

Non è consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane contenente olii e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

CAPITOLO 11

LATTE E DERIVATI

4.11.1. Latte ammesso alla vendita

E' ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti

ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella.

Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio competente dell'USSL.

Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministero della Sanità di concerto con il Ministro delle risorse agricole e comunitarie in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della CEE.

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

4.11.2. Latte per il consumo diretto

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

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

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

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

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

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

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

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

4.11.4. Latte crudo

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

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

4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita

Il latte destinato al consumo viene distinto in:

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

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

4.11.6. Conservazione del latte

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

4.11.7. Rivendite di latte

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

4.11.8. Derivati del latte

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

4.11.10. Panna posta in commercio

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

4.11.11. Panna destinata a successive trasformazioni

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio

fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

CAPITOLO 12

GELATI

4.12.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'E.R. il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal competente Servizio dell'U.S.S.L. l'idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale.

4.12.2. Locali di produzione

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

4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi

La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui all'art. 4.3.15., purchè la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.12.13.

4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati

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

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

4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi: 1 ottobre-31 marzo, 1 aprile-30 giugno, 1 luglio-30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio competente fare effettuare prelievi ed esami del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitario.

4.12.6. Campionamento di saggio

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

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

4.12.7. Caso di esito sfavorevole

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

4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

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

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

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

4.12.9. Modalità igieniche di produzione

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

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

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

4.12.10. Residui scongelati

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

4.12.11 Banchi di vendita

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto o, comunque, separato in modo

ritenuto idoneo dal Servizio competente, dal banco impiegato per il commercio di altri generi.

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

Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a 0 C.

4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

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

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

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

4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

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

CAPITOLO 13

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.13.1. Vendita

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

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

E' altresì consentita la vendita di funghi e tartufi purchè siano in buono stato di conservazione e non siano invasi da parassiti, o altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore o odore sgradevole o che appartengono a specie diverse da quelle consentite o a pezzi in dimensioni tali per cui non sia possibile l'identificazione.

4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni

Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, (D.P.R. 14/7/95 n. 376) anche alle norme

contenute nei precedenti Capitoli 4.3. e 4.4. nonché dei successivi articoli del presente Capitolo.

4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita

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

E' altresì vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti del D.M. 21/3/73 e successive modificazioni e del D.L.vo 25/1/1992 n. 108.

4.13.4. Autorizzazione alla vendita.

La vendita dei funghi è disciplinata dal D.P.R. n. 376 del 4/7/1995, dal presente regolamento locale di igiene e relative indicazioni regionali del 16/10/1995. L'esercente che intende vendere funghi freschi e tartufi freschi, deve richiedere l'autorizzazione amministrativa allegando autocertificazione sostitutiva dell'idoneità all'identificazione delle specie fungine, riportante le generalità e la qualifica dell'addetto alla vendita unitamente all'elenco della specie di funghi spontanei freschi che l'interessato intende porre in vendita. Nei casi di vendita di funghi freschi spontanei provenienti esclusivamente dal circuito commerciale (per es. dall'ortomercato) e pertanto già certificati dall'autorità sanitaria come prescritto dal successivo punto 4.13.6, l'autorizzazione comunale prevista dall'art. 2 del D.P.R. 376/95 si considera compresa nell'autorizzazione di cui alla L. 426/7 per le tabelle merceologiche I, VI, VIII.

4.13.5. Funghi freschi spontanei - Specie di cui è consentita la commercializzazione.

E' ammessa la commercializzazione delle seguenti specie e varietà di funghi freschi spontanei di cui all'art. 4 del D.P.R. 376/95 (riportate nell'allegato 1.)

L'elenco di cui sopra può essere integrato con le altre specie che verranno riconosciute idonee alla commercializzazione con apposito decreto ministeriale da emanarsi in conformità al disposto dell'art. 4 comma 2, D.P.R. , oppure nei casi previsti dall'art. 4 comma 3 del D.P.R. suddetto per funghi provenienti da altri paesi.

4.13.6. certificazione dei funghi freschi spontanei.

In conformità al disposto dell'art. 3 del D.P.R. 376/95 la prescritta certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e di quelli destinati alla ristorazione o alle collettività, viene rilasciata dai Centri di Controllo Micologico (ispettorati Micologici) ubicati presso le USSL e/o presso le sedi di acquisto con le seguenti modalità:

a) i funghi presentati al controllo, suddivisi per specie, devono essere tenuti in cassette od altri idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita. I funghi in essi contenuti devono essere a singolo strato e non eccessivamente appressati, devono inoltre essere freschi, interi, sani e in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio e/o corpi estranei;

b) i funghi sottoposti a visita devono essere corredati dalla documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data e il luogo della raccolta;

c) l'avvenuta visita viene certificata con l'applicazione su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato, come da fac-simile allegato al presente regolamento, indicante il quantitativo contenuto al momento della visita, il genere e la specie di appartenenza dei funghi, la data della visita le eventuali avvertenze per il consumo (funghi freschi spontanei o confezionati), qualora si rendano necessarie operazioni di cottura od operazioni preliminari alla stessa come, ad esempio, la prebollitura, la firma dell'ispettore micologo ed il timbro ed il timbro dell'ispettorato micologico della USSL.

Questo cartellino deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione per la vendita e non può essere rimosso dai contenitori fino all'esaurimento del loro contenuto.

La certificazione di avvenuto controllo può essere rilasciata indistintamente da qualsiasi ispettorato micologico istituito presso le USSL lombarde indipendentemente dal luogo di residenza, di vendita o di commercializzazione dei funghi.

E' fatto divieto di trasferire i funghi visitati in altri contenitori diversi dagli originali.

4.13.7. Modalità di vendita.

L'esposizione per la vendita dei funghi di cui all'art. 4.13.5 comporta l'obbligo di esporre i contenitori in modo tale che il cartellino, di cui al precedente articolo 4.13.6, sia visibile dagli acquirenti. I funghi esposti per la vendita dovranno inoltre essere muniti di apposito segnaprezzo sul quale deve figurare, oltre il prezzo di vendita, la denominazione scientifica degli stessi accompagnata, ove esistente, dal nome italiano, così come indicato nel suddetto articolo 4.13.5.

4.13.8. Funghi freschi coltivati

La vendita dei funghi freschi coltivati, ancorchè rispondenti ai requisiti di cui al precedente art. 4.13.1, rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli. Nelle confezioni di *Agaricus bisporus* (prataiolo coltivato, comunemente detto "champignon") è tollerabile la presenza di terriccio in quantità non superiore al 12%.

4.13.9. Funghi condizionati - Autorizzazione.

In conformità a quanto stabilito dall'art. 9 del D.P.R. n. 376/95, i funghi condizionati (conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, sottovuoto, al naturale, congelati, surgelati, oaltrimenti preparati) debbono appartenere a specie riportate nell'allegato 2 del D.P.R. 376/95, facilmente riconoscibili, ben

conservabili e di comprovata commestibilità. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie. (riportate nell'allegato). Il selezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfobotanica il riconoscimento della specie. Su ogni confezione di funghi condizionati, oltre alle altre indicazioni obbligatorie, devono essere riportati, in modo facilmente visibile, i nomi scientifici delle specie di funghi. Per ogni specie fungina nelle condizioni di cui al precedente comma 1), la USSL competente per territorio rilascia, previa istanza degli interessati ed a seguito dell'accertamento dei requisiti previsti, specifica autorizzazione, con validità su tutto il territorio nazionale, i cui estremi sono indicati sulle etichette del prodotto condizionato. In conformità al disposto di cui all'art. 6 comma 2 del DPR n. 376/95, le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi condizionati devono indicare nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 30 aprile 1962 b. 283 e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto in materia, regolarmente iscritto al ruolo della CCIAA della provincia sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento.

4.13.10. Funghi secchi - Specie di cui è consentita la vendita - Autorizzazione.

In conformità a quanto disposto dall'art. 5 del DPR n. 376/95, possono essere posti in commercio funghi secchi appartenenti alle seguenti specie e varietà:

- a) *Boletus edulis*
e relativo gruppo (*Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);
- b) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *musigenus*);
- c) *Agaricus bisporus*;
- d) *Marasmius oreades*;
- e) *Auricularia auricula-judae*;
- f) *Morchella* (tutte le specie);
- g) *Boletus granulatus*;
- h) *Boletus lutens*;
- i) *Boletus badius*;
- l) *Craterellus cornucopioides*;
- m) *Psalliota hortensis*;
- n) *Lentinus edodes*;
- o) *Pleurotus ostreatus*;
- p) *Lactarius deliciosus*;
- q) *Amanita caesarea*.

Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute eduli così come previsto dal comma 2 dell'art. 5 del DPR n. 376/95.

Per funghi secchi si intende il prodotto con tasso di umidità non superiore al 14%. I requisiti minimi igienico sanitari e commerciali dei funghi secchi, prevedono un'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate per ogni singola confezione, che va dal 25 al 40% m/m (punto 5 dell'art. 5 del DPR 376/95). La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore ai 12 mesi dal confezionamento. I funghi secchi da vendere sfusi dovranno

essere conservati in luogo sciutto e fresco e riparato dagli agenti atmosferici.

Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi secchi o conservati devono indicare nella richiesta di autorizzazione sanitaria, di cui all'art. 2 della Legge 283/62 e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto nella materia, regolarmente iscritto al ruolo della camera di Commercio della provincia, sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento.

4.13.11 Funghi secchi - Modalità di commercializzazione - indicazioni.

Le particolari modalità di commercializzazione e vendita dei funghi secchi di cui anche agli artt. 5,6,7, e 8 del DPR 376/95, sono di seguito riportate:

- con la denominazione "funghi porcini" possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo;

- la denominazione di vendita deve essere accompagnata dalle menzioni qualificative fissate dall'apposito decreto del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato;

- i funghi secchi vanno venduti con l'indicazione, facilmente visibile, del nome scientifico del fungo contenuto.

E' vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini).

Tali funghi sono posti in vendita previa autorizzazione rilasciata dal Comune, in conformità al disposto di cui all'art. 7 comma 3 del DPR 376/95.

E' vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, che siano stati colorati artificialmente, che contengono residui di antiparassitari, e contaminati da ifomiceti e/o tossici.

La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2000 colonie/g....

CAPITOLO 14 - Norma Transitoria

4.14.1

Le caratteristiche strutturali previste nel presente regolamento devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento medesimo per le attività di nuova istituzione. Le attività già in essere dovranno altresì adeguarsi alle norme ivi contenute ogni qualvolta l'esercente richiede l'autorizzazione per nuove attività di produzione, preparazione, confezionamento e deposito, ovvero apporti significative modifiche strutturali all'esercizio e nei casi di subingresso (cambio titolarità, ragioni sociali, ecc.).

Le rimanenti attività già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute nei termini e nei modi indicati dai competenti organi di vigilanza.

Potranno essere consentite deroghe, solo nei casi di comprovata impossibilità di realizzazione o quando, a giudizio del competente Servizio, la soluzione alternativa permette di conseguire le medesime finalità della norma derogata.

CAPITOLO 15

SANZIONI

La violazione delle disposizioni del presente Regolamento è soggetta all'applicazione di sanzione amministrativa pecuniaria da £. 20.000 (ventimila) a £. 200.000 (duecentomila), secondo le modalità della Legge 24/11/81 n. 689.

ALLEGATO N. 1

- 1) Agaricus arvenins
- 2) Agaricus bisporus
- 3) Agaricus bitorquis
- 4) Agaricus campestris
- 5) Agaricus hortensis
- 6) Amantia caesarea
- 7) Armillaria mellea
- 8) Auricularia auricularia judae
- 9) Boletus aereus
- 10) Boletus appendicolatus
- 11) Boletus badius
- 12) Boletus edulis
- 13) Boletus granulatus
- 14) Boletus impolitus
- 15) Boletus luteus
- 16) Boletus pinicola
- 17) Boletus regius
- 18) Boletus reticulatus
- 19) Boletus rufus
- 20) Boletus scabra
- 21) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tuboformis varietà lutescens e muscinegus)
- 22) Clitocybe geotropa
- 23) Clitocybe gigantea
- 24) Craterellus cornucopioides
- 25) Hydnum repandum
- 26) Lactarius deliciosus
- 27) Leccinum (tutte le specie)
- 28) Lenzites edodes
- 29) Macrolepiota procera
- 30) Marasmius oreades
- 31) Morchella (tutte le specie)
- 32) Pleurotus cornucopiae
- 33) Pleurotus eryngii
- 34) Pleurotus ostreatus
- 35) Pholiota mutabilis
- 36) Pholiota nameko mutabilis
- 37) Psalliota bispora
- 38) Psalliota hortensis

- 39) *Tricholoma columbetta*
- 40) *Tricholoma equestre*
- 41) *Tricholoma georgii*
- 42) *Tricholoma imbricatum*
- 43) *Tricholoma portentoso*
- 44) *Tricholoma terreum*
- 45) *Volvariella esculenta*
- 46) *Volvariella valvacca*
- 47) *Agrocybe aegerita* (*Pholiota degerita*)
- 48) *Pleurotus eringii*
- 49) *Stropharia rugosoannuleta*

ALLEGATO 2

- 1) *Agaricus arvenis*
- 2) *Agaricus bisporus*
- 3) *Agaricus campestris*
- 4) *Amantia caesarea*
- 5) *Armillaria mellea*
- 6) *Auricularia auricularia judae*
- 7) *Boletus aereus*
- 8) *Boletus badius*
- 9) *Boletus edulis*
- 10) *Boletus granulatus*
- 11) *Boletus luteus*
- 12) *Boletus pinicola*
- 13) *Boletus reticulatus*
- 14) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tuboeformis* varietà *lutescens* e *muscinogus*)
- 15) *Clitocybe gigantea*
- 16) *Clitocybe geotropa*
- 17) *Craterellus cornucopioides*
- 18) *Hydnum repandum*
- 19) *Lactarius deliciosus*
- 20) *Lenzites edodes*
- 21) *Macrolepiota procera*
- 22) *Marasmius oreades*
- 23) *Morchella* (tutte le specie)
- 24) *Pholiota mutabilis*
- 25) *Pholiota nameko mutabilis*
- 26) *Pleurotus ostreatus*
- 27) *Psalliota hortensis*
- 28) *Psalliota bispora*
- 29) *Tricholoma columbetta*
- 30) *Tricholoma equestre*
- 31) *Tricholoma georgii*
- 32) *Tricholoma imbricatum*
- 33) *Tricholoma portentoso*
- 34) *Tricholoma terreum*
- 35) *Volvariella valvacca*
- 36) *Volvariella esculenta*
- 37) *Agrocybe aegerita* (*Pholiota degerita*)
- 38) *Pleurotus eringii*
- 39) *Stropharia rugosoannuleta*