



COMUNE DI GAETA
(Provincia di Latina)

* * * * *

REGOLAMENTO

di igiene per alimenti e bevande

* * * * *

(Approvato con deliberazione consiliare n°100 del 05/12/2001)

Capitolo 1

DISPOSIZIONI GENERALI

Industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari. (D.L. 26/5/1997, n°155)

1.1 - Ambiti e organi di vigilanza

La vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo.

La vigilanza viene effettuata 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 procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione ed i relativi presidi chimici ed i detergenti nonché gli antiparassitari impiegati per la disinfestazione, sui processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, sui mezzi e le modalità di conservazione, suidi trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative regolamentari vigenti in materia.

Il controllo consiste in una o più delle seguenti operazioni:

- a) l'ispezione;
- b) il prelievo dei campioni;
- c) l'analisi dei campioni prelevati;
- d) il controllo dell'igiene del personale;
- e) l'esame del materiale scritto e dei documenti vari;
- f) l'esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati;
- g) la verifica della presenza di un piano di autocontrollo aziendale;
- h) il controllo della registrazione delle non conformità e delle azioni correttive intraprese.

I compiti del personale della Polizia Municipale si riferiscono ai punti a), d), e), suindicati.

Restano fermi gli obblighi inerenti l'autocontrollo di tutte le industrie alimentari che sono soggette alle seguenti direttive verticali:

- D. L.vo 531/92 (sui prodotti della pesca);
- D. L.vo 530/92 (sui molluschi eduli lamellibranchi);
- D. L.vo 537/92 (sui prodotti a base di carne);
- D. L.vo 65/93 (sugli ovoprodotti);
- D. L.vo 286/94 (sulle carni fresche);
- D.P.R. 607/96 (sulla selvaggina);
- D.P.R. 54/97 (sul latte ed i prodotti a base di latte);
- D.P.R. 309/98 (su carni macinate e preparazioni di carne).
- Tutte le altre elencate alla successiva pagina 9 per gli alimenti di origine vegetale.

In ogni caso gli incaricati del controllo possono prendere conoscenza del materiale scritto e dei documenti d'altro genere riferiti all'attività in possesso delle persone fisiche e giuridiche nelle varie fasi dell'attività stessa. Gli agenti incaricati del controllo possono parimenti fare copie od estratti del materiale scritto e dei documenti di altro genere sottoposti al loro esame. Gli organi incaricati

del controllo sono tenuti a menzionare nel verbale l'attività di cui al comma precedente (D. L.vo 123/93).

Il controllo si effettua generalmente senza preavviso e le persone fisiche o giuridiche soggette a controllo ufficiale sono tenute a sottoporsi alle verifiche esercitate conformemente alle modalità previste e ad assicurare agli incaricati la necessaria assistenza nell'esercizio delle loro funzioni (D. L.vo 123/93).

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitato dai servizi del Dipartimento Prevenzione Asl-Lt -SIAN- SISP- Servizio Veterinario- Servizio Medicina del lavoro.

1.2 - Interventi degli organi di vigilanza

Il Sindaco, salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, potrà sospendere temporaneamente l'autorizzazione sanitaria (art. 2 Legge 283/62, art. 25 D.P.R. 327/80) se, nel termine prescritto, gli interessati non avranno provveduto in conformità o nei casi in cui si ravviseranno pericoli per la salute pubblica (art. 15 Legge 283/62 e art. 22 D.P.R. 327/80).

L'avvenuto adeguamento deve essere segnalato al Sindaco per le opportune verifiche tramite il Dipartimento di Prevenzione dell'Asl Latina.

Per quanto attiene al D. L.vo 155/97 l'autorità incaricata del controllo deve indicare nel verbale di accertamento le carenze e le prescrizioni di adeguamento necessarie per assicurare il rispetto delle norme ivi contenute. La stessa autorità procede con separato provvedimento ad applicare le sanzioni di cui al comma 1 dell'art.8 del D. L.vo 155/97, qualora risulti che il responsabile dell'industria alimentare non ha provveduto ad adeguarsi alle prescrizioni impartite a seguito del primo controllo, entro un termine prefissato, comunque non inferiore a 120 giorni dalla data del verbale del primo accertamento.

Il mancato rispetto delle prescrizioni di cui al comma 2 dell'art.8 del D. L.vo 155/97 ovvero la violazione dell'obbligo di ritiro dal commercio previsto dall'art.3, comma 4, è punito se ne deriva pericolo per la salubrità dei prodotti alimentari con l'arresto fino ad un anno e l'ammenda da £.600.000€ a £.60.000.000€ (art.10 della legge 526/99).

1.3 - Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari (vedi art.2 legge 155/97 lettera b).

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari, ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso-destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto, diretto con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art.14 della legge 283/62 (art.37 D.P.R.327/80).

Il titolare dell'industria alimentare è obbligato ad assicurare che gli addetti (sia titolari che dipendenti) abbiano ricevuto un'adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti. Tale formazione, che deve essere specifica e permanente, deve essere documentata.

1.4 - Libretto di idoneità sanitaria

Il libretto deve essere richiesto per il conseguente rilascio.all'ASL cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente, nel comune dove esercita l'attività lavorativa, previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici, sierologici e radiologici prescritti dai funzionari medici che operano presso gli ambulatori del Dipartimento dell'ASL.

1.5 - Accertamenti di idoneità sanitaria

Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da malattie contagiose o comunemente trasmissibili con gli alimenti.

Inoltre, particolare cura deve essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

Il libretto sanitario non deve essere inteso soltanto come una certificazione medica ma anche come una attestazione di conoscenza in materia di igiene degli alimenti.

1.6 - Conservazione e aggiornamento libretto di idoneità sanitaria

Il libretto è valido 1 anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro. Le categorie, di cui al secondo comma del precedente art. 1.4 devono provvedere personalmente alla custodia del libretto, nonché al relativo aggiornamento.

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

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

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

1.7 - Disposizioni per il personale.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di allontanare immediatamente dal lavoro i dipendenti sospetti di malattie infettive e/o contagiose, trasmissibili con alimenti e, secondo le procedure stabilite dalla legge, di segnalare alle autorità competenti casi sospetti di tossinfezioni alimentari.

Essi hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale, assentatosi per causa di malattia, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.I 327/80).

1.8 - Accertamenti estemporanei

L'Amministrazione competente al rilascio e/o al rinnovo, 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.

1.9 - Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione il personale, deve indossare tute e sopravvesti senza tasche di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga tutta la capigliatura (art. 42 del D.P.R. 327/80) e calzature esclusive per l'attività di colore chiaro.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e il copricapo debbono essere tenuti puliti; scarpe ad uso esclusivo; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto (art. 42 del D.P.R. 327/80).

E' vietato l'uso di smalto, monili, cerotti. In caso di lesioni alle mani non infette è consentito l'uso di idonei guanti.

Il Sindaco, tramite il Servizio Igiene dell'ASL, potrà disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

1.10 - Autorizzazione sanitaria ex Legge 283/62 art. 2 e D.P.R. 327/80 art. 25

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 e art. 25 D.P.R. 327/80:

- a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari ;
- b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
- c) automezzi abilitati dall'art.44 D.P.R.327/80;

1.11 - Autorizzazione sanitaria

Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

I piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie) devono essere provvisti di autorizzazione sanitaria.

Sono, inoltre, soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

E parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici di cui alla Legge n°326/ 58, le case di cura, di riposo, ecc.

L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente articolo e al precedente art. 1.10.

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria gli esercizi di vendita al dettaglio qualora negli stessi venga effettuata manipolazione e confezionamento di alimenti in modo non occasionale.

Nel caso in cui un'attività commerciale già munita di autorizzazione sanitaria venga ceduta a terzi l'autorizzazione di lasciarla al precedente gestore non può giovare a colui che subentra, se non per il tempo strettamente necessario a richiedere una autorizzazione aggiornata. L'autorizzazione può essere volturata d'ufficio dal Comune se viene dichiarato dal titolare che non vi sono state modifiche strutturali e nella tipologia di attività.

1.12 - Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

L'autorizzazione sanitaria, di cui al precedente art. 1.10, viene rilasciata dal Sindaco, previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili, e predisposizione del piano di autocontrollo (legge 155/97).

La commercializzazione del latte crudo di vacca destinato al consumo umano diretto ottenuto in aziende di produzione è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui al D.P.R. 54/97.

Gli accertamenti sono svolti dall'ASL in cui ha sede lo stabilimento, il laboratorio, il deposito o l'esercizio di vendita precedentemente citati. Per quanto attiene i requisiti specifici, si rimanda ai rispettivi paragrafi. I requisiti di cui agli artt. -2.3-2.4-2.5-2.8-3.2-5.4-5.5-5.6, devono essere rispettati nei casi di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le attività esistenti e/o le relative modificazioni, può esser consentito di derogarvi, su parere dell'ASL, solo nei casi di comprovata impossibilità tecnica, adottando quelle soluzioni alternative che la medesima ASL giudicherà idonee per garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti.

1.13 - Esercizi non soggetti ad autorizzazione sanitaria.

Per l'apertura di attività commerciali non soggette ad autorizzazione sanitaria, fermo restando la destinazione di uso, non è necessario né il certificato di abitabilità ex Art. 221 T.U. LL.SS. e né il nulla osta sanitario, ma è sufficiente la autocertificazione della conformità alle norme di sicurezza e di igiene, nei casi previsti dalle norme vigenti (D. L.vo 114/98).

1.14 - Autocontrollo alimentare (D. L.vo 155/97).

Per ogni attività in campo alimentare, non solo per quelle soggette ad autorizzazione sanitaria, la legge vigente prescrive l'obbligo dell'adozione del piano di autocontrollo, che segua la metodica della HACCP ossia dell'analisi dei rischi e del controllo dei punti critici.

Nella Regione Lazio (vedi delibera della Giunta Regionale dell'agosto 2000) sono ammesse alle procedure semplificate di autocontrollo: le aziende alimentari dove non vi è manipolazione, sia che abbiano o meno sistemi di conservazione degli alimenti mediante refrigerazione, e quelle che effettuano manipolazione per preparazioni di alimenti da vendere e somministrare direttamente al consumatore finale.

Sono escluse dalla procedura semplificata, le industrie, la grande distribuzione, la ristorazione collettiva (mense) e le aziende di catering, nonché quelle attività di ristorazione che per l'entità e la varietà di produzione (esempio banchetti ecc...) siano da ritenersi a maggior rischio.

Capitolo 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

2.1 - Locali degli stabilimenti e laboratori

Ai fini della autorizzazione sanitaria di cui ai punti 1.10 e 1.11 gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) servizi igienici e spogliatoi.
- e) locale per custodia stoviglie ed imballaggi e ripostiglio per prodotti di pulizia; nei laboratori di piccole dimensioni è sufficiente un apposito armadio.
- f) 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.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e dei prodotti o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione (art. 28 D.P.R. 327/80).

2.2 - Ubicazione

Gli stabilimenti di cui sopra devono essere ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità e inquinamento e non devono arrecare danno o molestia al vicinato.

2.3 - Caratteristiche dei locali

I locali, di cui al precedente art. 2.1, non devono avere comunicazioni dirette con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone; comunque, tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari (art. 28 D.P.R. 327/80).

Nel caso di imprese, che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo, è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti (art. 28 D.P.R. 327/80).

I predetti locali devono, inoltre, essere:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature l'affollamento del personale (art. 28 D.P.R. 327/80). La superficie deve essere congrua in rapporto al volume dell'attività di altezza minima pari a m 3; se l'altezza è compresa tra m 2,70 e 3,00, è necessario idoneo ricambio d'aria. La superficie aeroilluminante non deve essere inferiore ad un ottavo della superficie del pavimento.

Per quanto riguarda i locali adibiti alle attività lavorative, valgono le norme previste dall'art. 6 del D.P.R. 303/56 e successive modifiche tra cui D. Leg. 626/94;

- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di

lavorazione e secondo i disposti dell'art. 6 del D.P.R. 303/56 e successive; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore sia per evitare lo sviluppo di muffe (art. 28 D.P.R. 327/80).

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

Il movimento di aria sia per velocità di flusso che per direzione deve essere tale da evitare rischi di contaminazione.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o di deodoranti chimici che possano in qualche modo alterare le caratteristiche del prodotto.

Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere, comunque, tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari e protetti da sistemi che evitano dispersioni di frammenti (art. 28 D.P.R. 327/80);

4) con pareti intonacate e rivestite, per l'altezza non inferiore a m 2, con materiale di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; non sono ammessi rivestimenti per le pareti con materiale che non permetta una completa aderenza alla parete stessa; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; tutti i pavimenti debbono avere analoghe caratteristiche oltre che una superficie ben connessa, con pendenza adeguata verso un numero sufficiente di fognoli muniti di chiusura idraulica; gli spigoli e i raccordi tra i pavimenti e le pareti e tra parete e parete debbono avere sagoma concava; le pedane devono essere facilmente ispezionabili.

5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti, nonché adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nelle piante planimetriche allegate alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acqueviti, l'ASL. può prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4), limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

6) Per i locali con altezza maggiore di 4 metri è consentita la predisposizione di un soppalco ad uso deposito; lo stesso deve occupare una superficie non superiore ad 1/3 della superficie del locale e deve avere un'altezza dal piano del locale non inferiore a 2.40 m.

Per quanto riguarda alcune tipologie di attività gli stabilimenti dove si esercitano devono attenersi alle prescrizioni riguardo ai requisiti generali e speciali indicati nelle specifiche direttive verticali, di cui si elencano le principali. Per le attività riguardanti i prodotti di origine animale:

- D. L.vo 531/95 (prodotti della pesca);
- D. L.vo 530/92 (molluschi eduli lamellibranchi);
- D. L.vo 537/92 (prodotti a base di carne);
- D. L.vo 65/93 (ovoprodotti);
- D. L.vo 286/94 (carni fresche);
- D.P.R. 607/96 (selvaggina);
- D.P.R. 54/97 (latte e prodotti a base di latte).

Per le attività riguardanti i prodotti non di origine animale e per le altre materie generali si elencano le direttive verticali principali:

- D.P.R. 236/88 e D. L.vo 152/99 (acque potabili);
- D. L.vo 339/99 (acque sorgive);
- D. L.vo 105/92 (acque minerali);
- D.M. 209/96 ecc... (additivi);
- D. L.vo 107/92 (aromi);
- D.M. 459/93 ecc... (coloranti);

- D. L.vo 108/92 (imballaggi e materiali a contatto con gli alimenti);
- D. L.vo 109/92 e 68/2000 (etichettatura);
- D. L.vo 111/92 (prodotti per alimentazione particolare);
- D. L.vo 114/98 (pane);
- D. L.vo 110/92 (surgelati);
- Legge 349/98, Legge 313/98 e D. L.vo 426/99 (olio);
- D. L.vo 536/92 e D. L.vo 01/02/2000 ecc... (prodotti vegetali);
- Legge 991/64, D.P.R. 162/65 ecc... (vino);
- Legge 352/93 ecc... (funghi).

2.4 - Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita.

Gli stabilimenti e laboratori industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 2.3, debbono avere:

- a) un locale o vano deposito prodotto finito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile e con attrezzature idonee per la conservazione;
- b) un locale per la vendita.

2.5 - 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 con attrezzature idonee per la conservazione, con spazi separati per materie prime e prodotti finiti. Per piccoli laboratori il deposito può essere individuato all'interno del locale lavorazione.
- c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato con porte automatiche;
- d) spogliatoio con armadi a doppio scomparto;
- e) docce, laddove la lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale, in numero adeguato al personale.

2.6. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

I laboratori artigianati annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio, oltre ai requisiti di cui al precedente art.2.5, devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita.

2.7. Deroghe

Il Sindaco può consentire in particolari casi, previo parere dell'ASL, (volume di produzione, tipo di attività), anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo, che i locali, di cui alle lettere a), b), c) ed e) del precedente art. 2.1 e di cui alle lettere a) e b) dei precedenti artt. 2.4 e 2.5, siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzati (art. 28 D.P.P, 327/80) purchè ci sia una netta separazione tra produzione e vendita.

2.8. Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi, dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento.

I predetti stabilimenti e laboratori debbono essere inoltre provvisti di:

- a) impianti, attrezzature e utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico e sanitario in base alle norme in vigore e costituiti in modo (art. 28 D.PR 327/80): - da consentire la facile, rapida e completa pulizia e disinfezione;

Le linee di produzione devono essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi contemporaneamente 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 di volta in volta procedere ad accurata pulizia.

- b) Deposito e magazzini, dotati di attrezzature di refrigerazione, idonei alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo rendano necessario.

In ogni caso, devono avere caratteristiche strutturali e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.

- c) Impianti di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo. 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 causa di inquinamento. Ove si disponga di pozzi di acqua potabile propri, la rete potabile interna, se collegata con l'acquedotto, dovrà essere munita di valvola di non ritorno.

Se l'approvvigionamento idrico non proviene da pubblico acquedotto, il titolare dello stabilimento o del laboratorio deve richiedere periodicamente all'ASL il giudizio di potabilità ai sensi del D.P.R. 236/88 art.12.

Le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili devono essere nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione (art. 28 D.P.R. 327/80).

- d) Servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari facilmente raggiungibile dal luogo di lavorazione. I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pavimenti e pareti, fino a m 2, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve inoltre essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, preferibilmente con esclusione del comando a gomito.

I gabinetti debbono essere in numero non inferiore ad 1 ogni 10 lavoratori, dotati di acqua corrente in quantità sufficiente, forniti di vaso a caduta di acqua e dotati di carta igienica, posta in contenitore protettivo atto ad evitare insudiciamenti, e dotati di lavabo nell'antilatrina.

L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico dei WC devono essere azionati a comando non manuale con distributori di sapone liquido o in polvere e con asciugamani da cestinare dopo l'uso o, comunque, non riutilizzabili. All'interno dei servizi igienici, devono, comunque, essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti aerati, individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a due scomparti separati per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Le docce debbono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e del numero di persone addette alla lavorazione e comunque non meno di una ogni 5 lavoratori (art. 28 D.P.R. 327/80).

Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, conformi alle disposizioni vigenti e alle istruzioni delle autorità competenti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento dei rifiuti solidi sia per lo smaltimento delle acque luride (art. 28 D.P.R. 327/80), con canalizzazione e scarichi e, se necessario, con impianti di depurazione delle acque e dell'aria, a norma delle vigenti

disposizioni. Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa alla autorizzazione 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 di confezionamento. Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza e la moltiplicazione di insetti, roditori ed altri animali.

- e) Contenitori di rifiuti e immondizie chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.
- f) Rifiuti speciali: per i rifiuti speciali di origine animale (scarti di macelleria, laboratori di sezionamento carni, ecc...) si rimanda al Decreto Legislativo 508/92. Per tutti gli altri rifiuti (olii esausti, prodotti in eccesso della produzione, ecc...) si rimanda al Decreto Legislativo 22/97 e successive modifiche. Qualora la tipologia di attività e di rifiuti lo richieda non potranno essere smaltiti come semplici rifiuti urbani ma a mezzo di ditta all'uopo autorizzata; in tal caso l'industria alimentare dovrà conservare l'apposita documentazione di avvenuto smaltimento.

2.9 - Pulizia dei locali e degli Impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, debbono 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, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Nei locali adibiti alla detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione è consentita la detenzione di sostanze, il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione e disinfestazione degli impianti e dei locali, nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi, sempreché disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione. Nelle attività di dimensioni limitate è consentita la detenzione del materiale di pulizia in appositi armadi chiusi.

Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e disinfezione (art. 29 D.P.P.- 327/80).

Nel caso di esercizi pubblici in cui si verifica un turn over di servizio veloce è preferibile utilizzare sterilizzatrici a vapore per la stoviglieria.

2.10 - Sostanze alimentari deperibili alterate

Le sostanze alimentari deperibili che si trovano in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito.

Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro a breve termine, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli per la conservazione delle sostanze alimentari destinate alla preparazione, somministrazione e alla vendita.

Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte dei fornitori e la data prevista del ritiro. Tale disposizione è applicata anche ai prodotti comunque non commerciabili (art. 29 D.P.R. 327/80). Nella scheda di applicazione dell'autocontrollo destinata all'annotazione delle non conformità dovranno essere registrati: la

tipologia di alimenti, il nome commerciale, il numero di lotto, la data di scadenza, il motivo della non conformità, le misure correttive.

Capitolo 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

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

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire in altra zona o comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa (licenza commerciale), a norma della Legge 287/91, e¹ rispettare il regolamento di igiene D.M. 114/98.

3.2 - Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico

Gli esercizi di vendita al pubblico (negozi) devono essere composti da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm 140 e accessibile a disabili;
- b) un servizio igienico annesso costituito da WC e antibagno con lavabo, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art. 2.8 d) e un lavabo all'interno del locale vendita per il settore alimentare, se è prevista anche manipolazione.

I predetti locali devono avere i requisiti elencati nel precedente art. 2.3 dal punto 1 al punto 5. Per gli esercizi esistenti eventuali deroghe saranno ammesse nel rispetto delle norme igienico sanitarie, con le procedure di cui all'articolo precedente.

3.3 - Attrezzature

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale inalterabile ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione. Quando l'esercizio comporta la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista dalla normativa nazionale un ambiente refrigerato per la conservazione, conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione (con display visibile e sistema a massima e minima). Inoltre dovranno essere sottoposti a regolare manutenzione.

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

E vietato l'uso di detergenti liquidi e solidi non ammessi dalla legislazione vigente.

3.4 - Protezione e conservazione degli alimenti

I prodotti alimentari devono essere riparati dalle mosche e dagli altri insetti, non devono mai essere esposti all'esterno del negozio o depositati direttamente sul pavimento, ma da esso sollevati almeno di 20 cm.

Può essere consentita l'esposizione all'esterno dell'esercizio di vendita solo nel caso vengano utilizzate vetrinette o protezioni similari al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento e dal calore, purché non deperibili. Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticcera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare debbono essere

conservati a temperatura non superiore ai 4 °C (vedi D.P.P, 327/80 art. 31 in uno con allegato C e successive modificazioni).

Gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, quali piatti pronti, snacks, polli, ecc., e quelli cotti da consumarsi freddi, quali arrosti, roast beef ecc... debbono essere conservati alla temperatura compresa tra i 60 °C e i 65 °C (v. D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con allegato C. e succ. mod.).

Tutti i banchi destinati alla conservazione e vendita degli alimenti di cui sopra devono essere muniti di termometro.

3.5 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati per la raccolta di rifiuti di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribili a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere. Detti recipienti devono essere tenuti in luogo appartato.

Ove per effetto di operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio o simili, residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, si deve provvedere giornalmente al loro allontanamento.

3.6 - Animali o elementi estranei

E' vietato tenere o introdurre negli esercizi di vendita animali di qualsiasi specie o qualsiasi altra cosa non attinente l'attività autorizzata, ad eccezione dei cani per non vedenti.

3.7 - Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, sotto la responsabilità del proprietario, a periodica derattizzazione e disinfestazione con mezzi efficaci e innocui per i generi alimentari.

3.8 - Vendita di prodotti surgelati

La vendita al pubblico di prodotti surgelati, in locali già autorizzati a norma del Decreto Legislativo 110/92, è subordinata all'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'apparecchiatura frigorifera, prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15 giugno 1971 e succ. mod.) e collocata in luogo riconosciuto idoneo dall'ASL.

3.9 - Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di materiale di altra natura, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere tenuti 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. Per avvolgere le sostanze alimentari non in confezione originale è vietato l'impiego di carta usata, di giornale, o comunque di carta che ceda il colore o che sia colorata con materie diverse da quelle consentite (per i 3 commi di cui sopra v. D.M. 21.03.1973 e succ. mod.).

3.10 - Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata

Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il più possibile il contatto diretto delle derrate con le mani,

ricorrendo all'uso di idonei strumenti (pinze o guanti monouso). E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare la merce con le mani.

Nel solo caso di vendita di generi ortofrutticoli nei mercati e nei supermercati può essere consentito l'autoservizio, ma solo con l'uso di guanti a perdere.

3.11 - Maneggio della moneta

Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, agli incaricati del maneggio della moneta è vietato attendere promiscuamente alla vendita delle sostanze di cui sopra.

In caso contrario le due attività sono compatibili a condizione che l'operatore non manipoli alimenti privi di confezione.

3.12 - Vendita di generi diversi

Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti.

3.13 - Vetrine di custodia e di esposizione

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere apribili dalla parte dell'acquirente. Le vetrine e i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggerli da ogni possibile causa di inquinamento.

È sempre vietato l'autoservizio (self service) di alimenti non confezionati da parte dei clienti.

3.14 - Sostanze pericolose o nocive

Nei negozi di prodotti alimentari, è vietato detenere o vendere sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o comunque pericolose o nocive, se non in confezioni originali e sigillate.

3.15 - Sostanze alimentari allo stato sfuso

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse ai sensi del Decreto Legislativo 27/01/1992, n°109 e successive modificazioni, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari deperibili;
- d) per le paste fresche e per quelle con ripieno la data di scadenza.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana a caratteri ben leggibili e indelebili.

Per i prodotti della gastronomia l'elenco degli ingredienti può essere riportato su apposito cartello da tenersi bene in vista per l'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti alimentari (art.16 decreto legislativo 109/92).

3.16 - Chioschi - Generi consentiti

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso autorizzato dal Sindaco, può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;

- c) bibite in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonee (es. bicchierini monouso, cannucce e simili) dal punto di vista igienico;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termo saldati;
- e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e sigillata, nonché gelati sfusi distribuiti in coni e bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo capitolo 4.13;
- i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti alle temperature di legge (e quindi regolarmente autorizzati).

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso e sollevati dal pavimento di almeno 20 cm. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo capitolo 4.5.

3.17 - Chioschi - Caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'ASL e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

Essi devono avere uno spazio interno di almeno 6 mq., ed una altezza non inferiore a mt.2.70, sufficiente per accogliere oltre al venditore anche i recipienti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento o di insudiciamento. E' comunque vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco a meno che non sia garantita una adeguata protezione.

I chioschi devono avere pavimento di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotati di idoneo sifone intercettatore nonché di un servizio igienico per il personale.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito, un lavabo ed un armadio frigo ove necessario.

Capitolo 4

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

4.1 - Vendita ambulante - Norme generali

La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla Legge 114/98 e Legge Regionale n°33/99 nonché dalla O.M. 02/03/2000.

4.2 - Requisiti igienico-sanitari per la vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche.

La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., è autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dell'ASL subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) l'area deve essere pavimentata, devono essere previste idonee pendenze per il rapido deflusso delle acque meteoriche, deve essere protetta da sostanze insudicianti, deve essere interdetto il traffico veicolare ad esclusione di quello adibito al carico e scarico delle merci. E' necessario prevedere la fornitura di acqua potabile, luce, scarichi e contenitori per rifiuti di capacità adeguata alla attività.

Sia vietato l'accesso agli animali ad esclusione per i cani utilizzati dai non vedenti.

b) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 1 m. lungo tutto il perimetro, dotata di una corea di protezione di altezza non inferiore a 50 cm., su tre lati, perpendicolare al piano di esposizione che non deve essere inclinato verso il pubblico.

I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2,40 dal suolo da una tenda, idonea a proteggere le merci dal sole e dalla pioggia;

c) uso di automezzi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra.

I banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere b) e c) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione degli alimenti.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dell'ASL.

4.3 - Generi consentiti e modalità di vendita

I generi alimentari, dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate, sono quelli previsti dalla normativa sul commercio su aree pubbliche.

È vietata la vendita di generi alimentari sfusi e deperibili in forma ambulante sulle spiagge.

4.4 - Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti

Il commercio ambulante in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, salvo quanto previsto dall'art.4.6, è consentito esclusivamente per i seguenti generi alimentari:

a) frutta e verdura, esclusi i funghi ed i tartufi;

b) bevande analcoliche in contenitori originali e sigillati o somministrate con sistema idoneo dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannuce, ecc.);

c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;

d) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale e conservati in adatti contenitori termici;

e) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti sigillati e originali;

- f) prodotti tipici, purché non deperibili;
- g) carni fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne; prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi purché rispettino le prescrizioni particolari riportati nell'ordinanza ministeriale 02/03/2000 all'art.6;
- h) la vendita del pane sfuso è consentita su aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di cui all'art.3 comma 3 della O.M. 02/03/2000; in assenza di tali banchi è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dalla ditta produttrice;
- i) l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi è consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica; in ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofrutticoli freschi può essere effettuata solo con acqua potabile.

4.5 - Vendita con automezzi - Requisiti richiesti

È ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, dall'ASL; il nulla osta sanitario è subordinato ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio sia perfettamente lavabile;
- la dotazione di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro;
- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- dotazione di idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 3.5.

Il Sindaco stabilisce gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e le aree ammesse e può vietare la vendita nelle zone in cui non è consentito l'esercizio del commercio in sede fissa dandone comunicazione all'ASL.

4.6 -

Se nell'automezzo viene esercitata qualsiasi forma di manipolazione e preparazione degli alimenti esso deve essere munito di autorizzazione sanitaria.

4.7 - Locali di deposito

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito con certificato di idoneità dell'ASL convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dagli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80. Per i depositi che non rientrano nelle attività all'ingrosso non è obbligatoria la presenza di un servizio igienico, ma deve essere presente un lavabo. Il locale deposito deve essere organizzato in modo da evitare interferenze tra l'utilizzo dell'automezzo e la conservazione degli alimenti.

4.8 - Area di mercato ambulante a posto fisso

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla Legge 112/91 e successive modificazioni, in merito al possesso dei requisiti previsti dall'ordinanza ministeriale per il commercio su aree pubbliche del marzo 2000.

4.9 -

Nelle aree pubbliche le merci alimentari non possono essere lasciate incustodite e senza protezione dopo la chiusura delle attività di mercato.

4.10 -

Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'industria alimentare come definita dal decreto legislativo 155/97, anche considerando le norme di semplificazione della Regione Lazio, deve effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite, ai sensi dell'ordinanza ministeriale 23/03/2000.

Capitolo 5

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

(Bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense, circoli privati, pizzerie, gelaterie, pub, paninoteche, rosticcerie, circoli in cui si svolgono tali attività)

Le attività suindicate rientrano tra quelle ammesse nella Regione Lazio alla semplificazione della procedura di autocontrollo, ad eccezione delle mense di qualsiasi tipo e di alcune attività di ristorazione che, per tipologia ed entità di produzione di pasti (es. banchetti), possono essere considerate a maggior rischio per la salute dei clienti. Sono altresì escluse dalle procedure semplificate di autocontrollo quelle attività di ristorazione che producono in proprio conserve alimentari ai fini della somministrazione.

5.1 - Disposizioni generali

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

Tutti gli esercizi in epigrafe e le pertinenze attrezzate necessitano di autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30.04.1962 n°283;

In tutti i suddetti esercizi è obbligatorio esporre un cartello indicante il “Divieto di Fumo” e “Divieto di accesso agli animali”, ad eccezione dei cani per non vedenti.

5.2 - Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art.5.1 devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento in locali con specifica destinazione d'uso;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al volume di attività, al flusso dei clienti, ed essere accessibili ai sensi della legge 13/89;
- essere costruiti in modo da garantire una facile adeguata pulizia;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione o latrine.

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

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 2.8 lettera c) del presente Regolamento.

Gli avventori dovranno tenere un comportamento confacente con le esigenze igieniche del pubblico esercizio. Negli esercizi annessi agli stabilimenti balneari durante la stagione estiva, per ragioni preminentemente igieniche ma anche di decoro, è consentita la consumazione al tavolo a condizione che si abbia un abbigliamento adeguato (maglietta e sopracostume).

5.3 - Arredamenti, attrezzature e utensili - Operazioni di pulizia

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 lavorazione. Il banco per la lavorazione, distribuzione e il consumo in loco dei cibi devono essere sufficientemente larghi e profondi per rendere agevole il movimento. Le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo per alimenti, possibilmente di acciaio inossidabile, per una facile pulizia.

Le stoviglie devono essere di materiale idoneo, e comunque perfettamente integre. Utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

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

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Le operazioni preliminari al lavaggio devono essere effettuati con apparecchi ad aspirazione.

L'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di selz 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 standards di legge.

5.4 - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in ristoranti, bar e attività assimilabili, deve essere previsto quanto segue :

- Per gli esercizi di ristorazione e simili:

A - un locale esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni non inferiore a 0,25 mq per ogni posto a tavola; eventuali deroghe potranno essere valutate dal SIAN in base alla tipologia di alimenti preparati ed alle dotazioni tecnologiche.

Il locale deve prevedere obbligatoriamente:

- 1 - Isola di cottura (fornelli, piastra, bollitore, friggitrice);
- 2 - piano di lavoro (preparazione, pezzatura, affettatura, farcitura, assemblaggio, ecc.);
- 3 - lavaggio di alimenti (verdure, pesce, ecc.);
- 4 - lavaggio dell'utensileria sporca;
- 5 - spazi di manovra per le operazioni.

Detto locale inoltre deve:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi in numero sufficiente per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale non assorbente, lavabile e disinfettabile;
- c) avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti non manuali di acqua potabile fredda e calda; nei piccoli laboratori dove non è previsto un doppio lavello, uno per lavaggio di alimenti ed uno per lavaggio stoviglie, deve essere assicurata la presenza di apparecchiatura lavastoviglie;
- d) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile che aderisca completamente al muro e lavabile fino all'altezza di m. 2 dal pavimento anch'esso impermeabile, raccordato con le pareti con sgusci. Devono essere previsti pozzetti sifonati per la raccolta di acque di scarico in numero adeguato;

e) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi. Dette cappe, debordanti dal piano cottura, devono essere collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il colmo del tetto (1 m.);

f) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o di altri animali nocivi.

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare idoneo copricapo atto a contenere tutta la capigliatura e sopravvesti chiare e pulite senza tasche, scarpe ad uso esclusivo. E' vietato l'uso di smalto, monili e cerotti.

E' obbligatorio esporre un cartello indicante il divieto di fumo in tutti i locali.

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.

c) un vano o area destinato ad attività di pasticceria e gelateria.

Per le attività che superano la capienza di 80 persone sono obbligatori locali separati adibiti a deposito e a lavaggio delle stoviglie.

Tutti i locali:

- devono avere pavimenti lavabili e disinfettabili; pavimenti, pareti, soffitti, infissi, porte ed attrezzature devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia;
- essere sufficientemente ampio così' da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela.

C) Celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili. Esse devono essere munite di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione (con display visibili e sistema a massima e minima). Inoltre dovranno essere sottoposte a regolare manutenzione. Gli alimenti dovranno essere conservati in contenitori separati per tipologie e, dove è possibile, è auspicabile l'uso di celle separate, almeno per i prodotti ortofrutticoli, per i prodotti di origine animale come carni, pesce, ecc., nonché per i cibi cotti.

D) Un locale di somministrazione munito di banchi termoregolabili, qualora vi sia sosta di alimenti da conservare a determinate temperature. Detto locale deve avere una superficie di 1,5 mq a persona per la sola distribuzione.

E) – Locale lavaggio che deve essere illuminato e aerato naturalmente e/o, artificialmente secondo quanto indicato all'art.2.3;

F) Uno o più servizi igienici accessibili dall'interno adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, locale spogliatoio con annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

Per piccole attività gestite da massimo due persone è ammesso utilizzare l'antibagno come spogliatoio purchè di dimensioni adeguate e con le attrezzature del caso.

G) Tutti gli esercizi debbono essere dotati di servizi igienici a disposizione dei clienti aventi i requisiti prescritti dalle norme generali di cui all'art.28 del D.P.R.327/80, e dall'art.2.8, lettera d) del presente regolamento, accessibili dall'interno e facilmente individuabili con apposite indicazioni e nettamente distinti dai servizi igienici utilizzati dal personale.

Il numero dei servizi igienici deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, e comunque deve essere previsto un WC ogni 30 persone.

L'autorità sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quelli sopra indicati potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in antilatrina e latrina con un minimo di superficie di 3 mq. per servizio.

Eventuali deroghe a quanto sopra potranno essere richieste in base all'ubicazione dell'esercizio.

H) Un locale o area per i rifiuti solidi, con parete e pavimenti facilmente lavabili e dotato di pozzetto sifonato, con idoneo e capace contenitore a tenuta facilmente vuotabile o asportabile.

I) Un locale o area per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

L) Un locale o armadio, contenitore chiuso per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari. Il deposito di piccole attività, dove le quantità di prodotto stoccato non richiedono alcuna attività lavorativa, può avere un'altezza inferiore a 2,40 mt, ma comunque superiore a 2 mt.

Negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 40 persone, devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.

A giudizio dell'ASL possono essere previste docce per i dipendenti in relazione al numero degli stessi, nelle attività insudicianti.

La ASL può consentire che le attività di cui alle lettere A), B) C) e E) del presente articolo avvengano in un unico locale (come previsto dal D.P.R. 327/80) previa verifica della possibilità di effettuare tutte le operazioni senza pericolo per la salubrità degli alimenti, nei casi di ricettività non superiore alle 80 persone.

I ristoranti con capacità recettive superiori a 100 persone devono avere un'altezza superiore a 3,50 mt. Per altezze inferiori, che comunque non siano al di sotto dei 3 mt, è necessario idoneo ricambio d'aria.

Nel caso di buffet organizzato all'interno dei ristoranti non è consentito l'autoservizio da parte dei clienti.

Può essere permessa l'attività di cottura della pizza in spazi esterni all'esercizio a condizione che il forno sia adeguatamente protetto con tettoia e delimitato da almeno tre pareti; il banco di lavoro, anch'esso protetto, sia munito di apposito comparto refrigerato per la corretta tenuta degli ingredienti.

5.5 - Mense gestite dal Comune.

Per le mense gestite dal Comune prima dell'entrata in funzione, deve essere verificata da parte dell'ASL la rispondenza ai requisiti di cui al precedente art. 5.4. Eventuali deroghe sono ammissibili, previo parere della ASL, nei casi in cui vengono preparate soltanto alcune pietanze.

5.6 - Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali

I bar, in locali autorizzati, e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività, accessibile ai sensi della legge 13/89;
- b) un locale o vano deposito o altro ambiente giudicato idoneo;
- c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art.2.8 d,;
- d) un secondo servizio igienico per il pubblico, con i requisiti di cui al precedente art.2.8 d) e per i locali, con oltre 30 posti o locali di somministrazione superiori a 40 mq, un ulteriore servizio igienico; se esiste un solo servizio igienico per il pubblico esso deve contenere anche un orinatoio;
- e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e delle bevande deperibili;
- f) eventuale attrezzatura elettronica (videogiochi, ecc.) è ammessa a condizione che a giudizio della ASL non interferisca con l'attività di somministrazione e a condizione che l'attività ludica non diventi prevalente. In quest'ultimo caso è ammissibile solo la vendita di alimenti confezionati. 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.5.4.

Tutti gli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande e di ristorazione e simili devono possedere almeno un servizio igienico accessibile ai sensi della legge 13/89.

Per gli esercizi di bar e caffè di modeste dimensioni ubicati nei centri storici, dove non viene esercitata alcuna attività di preparazione di alimenti né di somministrazione di piatti cotti ma di somministrazione di sola pasticceria da colazione, può essere consentita la presenza di un solo servizio igienico ad uso del personale, nel caso non possa essere oggettivamente realizzato un altro servizio igienico, a condizione che non vi sia stazionamento del pubblico e che sia esercitato un servizio simile a quello dei chioschi da asporto.

5.7 -

I locali già adibiti ad attività in campo alimentare ed autorizzati all'entrata in vigore del presente regolamento, non sono soggetti alle regole specifiche in esso contenute, a meno che non subiscano modifiche strutturali rilevanti o cambio di destinazione.

5.8 - Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere inserite nella documentazione ed autorizzate: esse devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento e consentire una facile e adeguata pulizia. La pulizia dei tavoli va effettuata al momento e dovranno essere impiegate tovaglie a perdere. È in ogni caso necessario proteggere adeguatamente i cibi come meglio specificato al successivo punto 5.10. È inoltre vietato nel caso di buffet l'autoservizio da parte dei clienti.

5.9 - Altre

Nei bar la preparazione di alimenti che non rientrano nella specifica attività deve essere autorizzata dal Sindaco, limitatamente alla rigenerazione dei cibi precotti; nei laboratori non dovranno essere presenti apparecchiature a fiamma libera e se necessario sarà consentita un'aerazione sussidiaria, con certificazione di conformità.

5.10 - Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le 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 e non, devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi sino al momento della vendita e della miscita, al riparo dalla viva luce e lontane da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e mantenute refrigerate o adeguatamente conservate;
- il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature previste dalla normativa vigente. All'interno del frigorifero è ammessa la tenuta di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;
- la birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata;
- le bibite, a base di spremuta di frutta e i 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, con 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 the, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti;
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts 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, serviti utilizzando apposite pinze o altri strumenti idonei.

Gli alimenti sconfezionati devono sempre essere sempre protetti e mantenuti alle temperature richieste.

L'autorizzazione sanitaria rilasciata alle attività di ristorazione pubblica e collettiva (produzione di pasti) è comprensiva dell'attività di congelamento, in quanto tale pratica costituisce una fase dell'attività stessa, che deve essere rappresentata nella documentazione allegata all'istanza di autorizzazione sanitaria. Per le attività già autorizzate è sufficiente una comunicazione al Sindaco e alla ASL dell'utilizzo di questa forma di conservazione. Nelle schede di applicazione dell'autocontrollo dovranno essere riportati le tipologie di alimenti sottoposte al congelamento, il sistema di monitoraggio e la gestione delle non conformità.

Per le attività suindicate, quando le stesse possono essere considerate alla stregua di consumatori finali ai sensi dell'art.1 del decreto legislativo 109/92, per il prodotto surgelato non esiste l'obbligo dell'etichettatura ed il confezionamento, ove necessario, è limitato alla sola protezione igienica del prodotto stesso.

Per gli alimenti non destinati al consumatore né ai ristoranti né alle mense si rimanda alle prescrizioni dell'art.9 del decreto legislativo 110/92.

5.11 - Olio di frittura

Negli esercizi di cui ai precedenti artt. 5.4, 5.5, 5.6 e comunque ovunque si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione non è consentito il riciclo per altri usi alimentari di olio usato per frittura.

L'olio utilizzato per la frittura deve essere smaltito secondo norma.

5.12 - Temperature di conservazione di generi di pasticceria

La crema e la pasticceria a base di crema possono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione. La data deve essere ben riconoscibile dal cliente.

5.13 - Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, anche in occasione di fiere o simili, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere pesce, frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) ad esclusione delle castagne. Le attività, di cui al comma precedente, possono tuttavia essere autorizzate, purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi che, oltre ai requisiti di cui al punto 4.5, siano dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dall'ASL secondo la tipologia dell'attività stessa, e solo in spazi autorizzati dal Comune, che abbiano i requisiti di cui all'O.M. Sanità del marzo 2000.

5.14 - Feste popolari

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni o raduni, è data dal Sindaco, subordinandola al 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. Le norme relative sono, caso per caso, indicate dall'A.C. e si riferiscono principalmente alla osservanza dei requisiti di cui ai successivi commi.

La superficie dell'area interessata alle manifestazioni suindicate dovrà essere preventivamente ripulita e sanificata. L'area inoltre dovrà essere interclusa al traffico veicolare ed al parcheggio di automezzi. Dovranno essere previsti contenitori per rifiuti in numero adeguato.

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

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- il banco di distribuzione deve essere di materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento, di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
- i prodotti devono essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità di un servizio igienico per il personale e un servizio igienico ogni 50 posti a tavola distinti per sesso;
- le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari,;
- non è ammessa la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt se non in confezioni originali e conservate in attrezzature riconosciute idonee;
- nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove (es. panini, tramezzini e simili), tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri e preparati in laboratori già autorizzati.

Qualora venga effettuata anche attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui al precedente comma, deve essere previsto:

a) un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

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

Detto locale o ambiente, inoltre, deve avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, muniti di rubinetto con acqua potabile;
- pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, lavabile e tenuto in adeguata condizione di pulizia;
- idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura;
- idonee dispense per la conservazione alle temperature necessarie delle materie prime o dei prodotti finiti;
- aperture protette dall'entrata di mosche, insetti e altri animali nocivi;
- idoneo e capace contenitore di rifiuti con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

b) Un vano o contenitore per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari.

Nelle feste popolari il criterio dell'assegnazione dei posteggi deve tener conto delle caratteristiche merceologiche del prodotto alimentare commercializzato, in funzione della compatibilità con le altre attività adiacenti.

Nel corso delle manifestazioni e dei mercati la responsabilità della pulizia delle aree circostanti i posteggi ricade sugli assegnatari degli stessi, fino alla conclusione delle manifestazioni, come prescritto dall'art.2 dell'O.M. 02/03/2000.

Capitolo 6

ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

6.1 - Autorizzazioni

Chiunque intenda impiantare un deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione del Sindaco, come previsto dall'art.1. Sono parimenti da autorizzare anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

I magazzini di deposito degli esercenti il commercio ambulante debbono ottenere la certificazione di idoneità dalla ASL, come al punto 4.7 del presente regolamento.

6.2 - Requisiti dei locali

I locali di cui all'articolo precedente devono essere dotati degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate. In particolare, i suddetti locali devono rispondere ai seguenti requisiti:

- essere ubicati a conveniente distanza dalle fonti di insalubrità ed inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici organolettici e chimico-fisici delle merci depositate;

- essere illuminati e ventilati, dotati di finestra o altre aperture, idoneamente posizionate per consentire l'opportuna ventilazione e il ricambio dell'aria. E' consentita l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica;

- avere le pareti rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile almeno fino all'altezza di 2 m. e comunque non inferiore al livello delle merci depositate;

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni o inquinamento per le merci depositate;

- avere tutti i pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, e ove necessario declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio; essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente.

Tali requisiti sono derogabili solo nel caso di alimenti particolari, soggetti a specifiche modalità di conservazione.

6.3 - Attrezzature per la conservazione

I depositi ed i magazzini devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti alimentari, qualora la natura delle merci lo renda necessario e, ove il caso, munite di porte a barriera d'aria. Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 5.4.

I locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica della temperatura che misurino, frequentemente e ad intervalli regolari la temperatura dell'aria. Le registrazioni devono essere datate e conservate dagli operatori per almeno un anno.

6.4 - Collocazione delle sostanze depositate

Al fine di garantire un corretto svolgimento delle attività di vigilanza igienico-sanitaria, le merci devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle

stesse. E', comunque, fatto obbligo di tenere le merci sollevate da terra e a conveniente distanza dalle pareti.

6.5 - Merci consentite

Nei locali autorizzati ai sensi dell'art.6.1 è consentito solo il deposito delle merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

6.6 - Disinfestazione e derattizzazione

Il deposito deve periodicamente essere sottoposto a trattamento di disinfestazione e deve essere adeguatamente attrezzato per la lotta antimurina, onde garantire l'assenza di roditori.

6.7 - Movimento veicoli

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali di cui al presente capitolo, è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburante o da combustibili di qualsiasi tipo.

6.8 - Requisiti strutturali

Ai locali di cui al presente capitolo vanno estesi i requisiti e le caratteristiche strutturali indicati all'art.2.1 ogniqualvolta se ne presenti il caso.

6.9 - 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 e indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

6.10 - Personale addetto

Il personale lavorante nei locali di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni previste al precedente art.1.3.

Il personale addetto alla movimentazione di generi sottoposti a refrigerazione e surgelazione deve essere fornito di idoneo abbigliamento isolante, costituito da materiale facilmente lavabile e disinfettabile, da conservare in idoneo armadio.

Capitolo 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

7.1 - Requisiti

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti (art.32 D.P.R. 327/80);
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della Legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. San. 21 marzo 1973 e succ. mod.; D.P.R. 777/82);
- 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande (art. 32 D.P.R. 327/80);
- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. San. 6 febbraio 1982 e succ. mod.):
 - delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a + 4 °C;
 - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65°C, o comunque non inferiore a +60°C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;
- 5) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore (art.32 D.P.R. 327/80);
- 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti (art. 32 D.P.R. 327/80);
- 7) non essere collocati nei laboratori di preparazione di sostanze alimentari.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza (art.32 D.P.R. 327/80). Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'ASL (art.32 D.P.R. 327/80).

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente da parte della Ditta installatrice.

In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione dell'ubicazione dell'apparecchiatura;

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla comunicazione.

In tal caso sono consentiti i serbatoi idrici purché non manomissibili. Tali serbatoi dovranno essere puliti e/o disinfettati, prima di ogni ricarica, in modo da garantire la potabilità dell'acqua erogata. Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dalla autorità sanitaria.

7.2 - Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.25 del D.P.R 327/80 (art.33 D.P.R. 327/80);

2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita (art.33 D.P.R. 327/80).

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto (art.33 D.P.R. 327/80).

La documentazione di applicazione dell'autocontrollo ai sensi del Decreto Legislativo 155/97 deve comprendere le misure del controllo delle temperature e della periodicità delle operazioni di pulizia e disinfezione.

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dal decreto legislativo 109/92(art.33 D.P.R. 327/80).

7.3 - Personale addetto al rifornimento

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che viene a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art.37 del D.P.R. 327/80 e all'art.1.3 del presente Regolamento (art.34 D.P.R. 327/80).

7.4 -

Nelle scuole dell'obbligo non deve essere consentito agli alunni di usufruire di distributori automatici di alimenti e bevande.

Capitolo 8

MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

8.1 - Norme generali

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno, che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali (art.43 D.P.R. 327/80).

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate (art.43 D.P.R. 327/80). E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o, possano, comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento (art.43 D.P.R. 327/80).

Se i veicoli o i contenitori sono adibiti anche al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro, per evitare il rischio di contaminazione (capitolo 4° del decreto legislativo 155/97).

8.2 - Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori ad esse assimilabili (es. containers) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli (art.44 D.P.R. 327/80);
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti (art.44 D.P.R. 327/80);
- c) veicoli adibiti al trasporto di carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco del Comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A.

8.3 - Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o dei contenitori (qualora siano amovibili);
- 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, cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge (art.45 D.P.R. 327/80).

L'autorizzazione, di cui al precedente art.8.2, è valida per due anni dalla data del rilascio (art.46 D.P.R. 327/80).

8.4 - Registro delle autorizzazioni

Presso gli uffici dell'ASL è costituito un apposito registro ove vengono annotati gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni (art.46 D.P.R. 327/80).

8.5 - Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui al punto 8.1 del presente Regolamento e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità (art.47 D.P.R. 327/80).

Il Sindaco territorialmente competente ove accerti, tramite l'ASL o su segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa dandone notizia al comando di Polizia Stradale della Provincia, in cui è stata rilasciata, e al comando dei Vigili Urbani del Comune di residenza del trasportatore (art.47 D.P.R. 327/80).

8.6 - Cisterne e contenitori - Caratteristiche e manutenzione

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della Legge 283/1962 e dei successivi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvola di sfiato con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione (art.48 D.P.R. 327/80).

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità (art.48 D.P.R. 327/80).

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione con mezzi idonei seguite da lavaggio con acqua potabile (art.48 D.P.R. 327/80). Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi del precedente art.8.2 (art.48 D.P.R. 327/80).

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione (art.48 D.P.R. 327/80).

La documentazione di applicazione dell'autocontrollo ai sensi del decreto legislativo 155/97 deve comprendere la registrazione delle operazioni di pulizia e disinfezione, del controllo delle temperature nel caso di trasporto di alimenti deperibili e la gestione delle non conformità delle sostanze trasportate.

8.7 - Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C del D.P.R.26 marzo 1980, n°327 e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento degli alimenti trasportati alle condizioni di temperatura fissata.

I mezzi di trasporto adibiti alla distribuzione locale degli alimenti surgelati devono essere muniti di:

- a) protezione coibente che consenta di mantenere per tutta la durata del trasporto la temperatura dei prodotti ai valori stabiliti dall'art.4 del decreto legislativo 110/92 sugli alimenti surgelati;
- b) apparecchiature atte ad uniformare e mantenere le condizioni di temperature prescritte per tutta la durata del trasporto, nonché a ristabilirle nel più breve tempo possibile dopo ogni operazione di carico e scarico;
- c) un termometro facilmente visibile che misuri la temperatura dell'aria interna.

I mezzi di trasporto adibiti alla distribuzione non in sede locale degli alimenti surgelati devono essere muniti di:

- a) protezione coibente di cui al comma a) precedente;
- b) generatore di freddo e strumenti di registrazione automatica della temperatura, che misurino ad intervalli regolari non superiori a 20' la temperatura dell'aria in cui si trovano gli alimenti; i valori di temperatura rilevati devono essere immediatamente disponibili e fornire dati operazionali sulle temperature dell'aria all'interno del veicolo, sufficienti per verificare se l'impianto frigorifero ed il sistema di distribuzione dell'aria fredda funzionino in maniera adeguata. Le registrazioni delle temperature così ottenute devono essere datate e conservate per almeno un anno dai destinatari degli alimenti surgelati (depositario);
- c) dispositivi di circolazione dell'aria o comunque sistemi idonei ad uniformare la temperatura interna.

Inoltre i mezzi di trasporto degli alimenti surgelati devono rispondere alle norme contenute nell'accordo relativo ai trasporti internazionali delle derrate deperibili ed ai mezzi speciali da usare per tali trasporti (ATP).

Si ricorda che per distribuzione locale si intende il trasporto degli alimenti surgelati da un deposito ad un punto di vendita o al consumatore finale effettuato con mezzi di trasporto aventi una portata utile non superiore a 7 tonnellate (art.1 del D.M. 493/95).

8.8 -

Il trasporto su strada di alimenti non deperibili anche se confezionati, qualora il tempo di percorrenza superi le 3 ore, deve avvenire con automezzo munito di cassone chiuso. Nel caso di trasporto su nave le merci alimentari debbono essere stivate in locali appositi, senza commistione con altre merci incompatibili, o trasportate su idonei automezzi chiusi.

Capitolo 9

GHIACCIO ALIMENTARE ACQUE MINERALI - ACQUE GASSATE - BIBITE ANALCOOLICHE

9.1 - Autorizzazioni alla produzione di ghiaccio per uso alimentare

Chiunque intenda produrre a scopo di vendita ghiaccio per uso alimentare o che venga comunque a contatto con alimenti o per utilizzo nella propria attività alimentare deve essere munito di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, su conforme parere tecnico del SIAN.

È vietato produrre ghiaccio per uso alimentare servendosi di acqua che non sia stata riconosciuta potabile dall'ASL.

E'vietato impiegare recipienti od aree di congelamento che, a giudizio dell'ASL, non garantiscano il ghiaccio da ogni possibilità di inquinamento.

9.2 - Ghiaccio fuso

Il ghiaccio fuso deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche e chimiche dell'acqua potabile.

9.3 - Rivendite di ghiaccio

Le rivendite di ghiaccio devono disporre di magazzini e contenitori riconosciuti idonei dall'ASL.

In esse deve essere esposto un cartello che indichi la provenienza del ghiaccio venduto e l'uso cui può essere destinato.

9.4 - Materiali vietati per avvolgere il ghiaccio

Per avvolgere il ghiaccio alimentare, è vietato l'impiego di tele o di altro materiale coibente od avvolgente che sia adoperato promiscuamente per altri usi.

9.5 - Depezzamento e triturazione

Il depezzamento e la triturazione dei ghiaccio alimentare per la preparazione di bevande refrigerate,, o di ghiacciate, granite, ecc., devono essere effettuati mediante appositi apparecchi, escluso qualunque metodo manuale diretto.

Il ghiaccio tritato deve essere raccolto in recipienti puliti e distribuito con cucchiari o palette.

9.6 - Veicoli per il trasporto dei ghiaccio

I veicoli destinati al trasporto delle forniture di ghiaccio alimentare devono essere riconosciuti idonei dall'ASL e devono essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

9.7 - Depositi all'ingrosso di acque minerali naturali, di acque gassate e bevande analcooliche gassate e non

L'apertura di depositi all'ingrosso di acqua minerale naturale, nazionale ed estera, deve essere autorizzata dal Sindaco (art 2 legge 283/62 e DPR 327/80).

9.8 - Conservazione dell'acqua minerale e delle bevande gassate

L'acqua minerale e le bevande gassate e non gassate devono essere tenute al riparo dalla viva luce, e da sorgenti di calore.

9.9 - Registri per depositi di acqua minerale

Presso i depositi di acqua minerale deve essere tenuto:

- a) un registro sul quale vanno trascritti i dati del Decreto Ministeriale di autorizzazione alla vendita dei vari tipi di acqua minerale presenti nel deposito;
- b) un registro sul quale vanno segnate le ispezioni e i prelievi effettuati dagli organi competenti.

9.10 - Contrassegni

Non possono essere poste in commercio le bottiglie di vetro o contenitori a perdere con acqua minerale o artificiale o bibite analcoliche gassate e non gassate mancanti dei contrassegni prescritti dalle disposizioni di legge.

9.11 - Norma di rinvio

Per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate e non gassate, confezionate in recipienti chiusi, si fa riferimento al D.P.R. 19 maggio 1958, n°719 e successive modificazioni e integrazioni, tra cui il Decreto Legislativo 105 del 25/01/1992.

9.12 - Autorizzazioni regionali

L'impiego delle sostanze diverse nonché l'impiego di acque minerali deve essere autorizzato dalla Regione (v. L.R. 13.12.83 n°95).

9.13 -

L'attingimento di acque minerali direttamente da parte del pubblico è consentita a condizione che il meccanismo di erogazione sia automatico e comunque non manuale.

Capitolo 10

PANE - PASTA - SFARINATI

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 leggi vigenti (v. principalmente Legge 580/67, Legge 1002/56, Decr. Leg.vo 114/98, D.P.R. 30/11/1998 n°502).

10.2 - Conservazione ed esposizione del pane

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

10.3 - Modalità di vendita

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

Il pane va venduto a peso.

Il pane deve essere pesato avvolto in adatto involucro e venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco.

10.4 -

La vendita del pane in forma ambulante è consentita nel rispetto delle forme vigenti.

La vendita di pane confezionato con involucro traforato non è consentita in modalità di autoservizio.

10.5 - Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura e a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere perfettamente puliti e muniti di cassone a chiusura.

È evidente che durante il trasporto se le condizioni igieniche dell'automezzo sono adeguate (come devono essere) il recipiente con il pane può rimanere aperto, per essere richiuso in occasione della movimentazione per la consegna.

Il trasporto del pane dall'esercizio di vendita al domicilio del consumatore deve essere effettuato in contenitori o sacchetti di carta per alimenti opportunamente chiusi in negozio con sistema idoneo.

10.6 - Divieti

E' vietato l'uso di ceste o gerle in materiale non lavabile.

10.7 - Conservazione dell'impasto

L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari per l'essiccazione deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione. Detti impasti, se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere riposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione.

Il pane cotto va tenuto in idonei contenitori sollevati da terra.

Il pane invenduto da avviare al riutilizzo deve essere trattato come alimento ed etichettato ai fini della destinazione.

10.8 - Ingredienti deperibili per paste speciali

Per la produzione di paste speciali, gli ingredienti deperibili (carne, ricotta, uova, ecc.) devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche di salubrità e genuinità previsti dalle norme vigenti, ed in particolare dall'art. 5 della Legge 30 aprile 1962 n°283, e devono essere conservati a temperature non superiori a quelle previste dalla normativa vigente, e debbono, inoltre, essere impiegati con l'osservanza delle modalità dettate da un'igienica e razionale lavorazione.

Per la pasta all'uovo di natura industriale secca e artigianale fresca non confezionata si fa riferimento alle indicazioni date dal Ministero della Sanità con circolare n°32 del 03/08/1985 (procedure igieniche-parametri microbiologici di riferimento).

10.9 - Surgelamento del pane

I panifici destinati alla produzione di pane surgelato sono soggetti all'autorizzazione prevista dall'art.2 della legge 1002/56. In ogni caso la produzione di pane surgelato nei panifici autorizzati allo scopo è fatta nel rispetto delle norme stabilite dalla legge 580/67.

Per ulteriori informazioni sul pane surgelato si rinvia al D.M. 13/04/1987.

10.10 - Semilavorati per la panificazione

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioranti è quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunto l'elenco degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane.

Per la revisione della normativa in materia di pane si fa riferimento al D.P.R. 30/11/1998 n°502.

10.11 - Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nelle norme contenute nei precedenti articoli del presente Regolamento, si rimanda alle disposizioni di cui alla Legge 4 giugno 1967 n°580 e successive modifiche e integrazioni nonché alle altre disposizioni vigenti tra cui: DD.MM. 27 settembre 1967, 9 giugno 1969, 2 febbraio 1976, 20 marzo 1981, 26 marzo 1945; Legge 31 luglio 1956 n°1002; Decreto Legislativo 109/92, D.P.R. 502/98.

10.12 - Etichettatura - Rinvio al D.P.R. 322/82

Pane e derivati, pasta e sfarinati sono soggetti, per quanto concerne l'etichettatura, alle norme del Decreto Legislativo 109/92.

Capitolo 11

ORTOFRUTTICOLI

11.1 - Divieti di vendita

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

E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli che non abbiano i requisiti fisiologici che consentano una maturazione naturale, ossia i requisiti qualitativi minimi per l'ammissione alle vendite. È ammessa la vendita di prodotti ortofrutticoli sottoposti a maturazione artificiale solo nei casi previsti dal D.M. 15/02/1984..

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

E' vietato, altresì, vendere frutta che contenga residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate e tossici per l'uomo, in quantità superiore ai limiti di tolleranza fissati dalle disposizioni vigenti. E' vietato lasciare in deposito non custodito nella pubblica via o, piazza - mercato prodotti ortofrutticoli.

11.2 - Esercizi di vendita

Gli spacci di vendita di prodotti ortofrutticoli oltre ai requisiti di cui al capitolo 3 in particolare devono avere il pavimento impermeabile con scolo regolamentare e le pareti impermeabili e lavabili sino all'altezza di due metri, nonché disporre di presa di acqua potabile con sottostante livello munito di scarico con intercettatore idraulico e installato nel locale di vendita.

Le persone addette alla vendita dei prodotti ortofrutticoli devono essere munite del libretto di idoneità sanitaria.

Tale disposizione si applica anche agli agricoltori che intendono vendere direttamente al pubblico i prodotti del loro campo.

La vendita del produttore primario nelle aree pubbliche è soggetta al rispetto dei requisiti di cui al capitolo 4.

La vendita sul luogo di produzione deve avvenire lontano da fonti di inquinamento, utilizzando attrezzature lavabili e che proteggano la merce da ogni contaminazione o insudiciamento.

È vietata la vendita ai margini delle strade di qualunque prodotto, salvo che non venga effettuata con modalità atte a garantire la sicurezza e l'igienicità degli alimenti in vendita ed in strutture che rispondano ai requisiti stabiliti con O.M. della Sanità del marzo 2000.

I vuoti possono essere riutilizzati a condizione che i materiali di cui sono costituiti siano di elevata inerzia e che siano adeguatamente lavati prima di essere riutilizzati.

11-3 - Vendita di angurie a fette

Per la vendita delle angurie a fette, l'esercizio deve disporre di:

- banco ricoperto di materiale impermeabile e inalterabile e dotato di vetrina;
- acqua potabile corrente e livello per la pulizia delle stoviglie;
- recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- stoviglie e posate sufficienti e custodite in modo igienico.

11.4 - Igiene dei prodotti in vendita

Le insalate, i finocchi ed in genere tutti gli ortaggi, prima di essere messi in vendita, devono essere completamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

Il conduttore del banco di vendita è responsabile dell'igiene dell'area circostante.

11.5 - Divieti

E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.

E' altresì vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o comunque non rispondente ai requisiti del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Sono consentiti gli imballaggi in materiale lavabile e non poroso.

Il trasporto deve avvenire in automezzo coperto in modo da evitare inquinamenti da polvere ed altre sostanze nocive, fatta eccezione per il trasporto di prodotti ortofrutticoli dal produttore primario ai centri di condizionamento, dove i prodotti vengono poi sottoposti a lavorazione, a condizione che il tempo di trasporto non superi le tre ore di percorrenza.

11.6 - Funghi spontanei epigei

La vendita dei funghi spontanei epigei è limitata alle specie presenti nell'allegato 1 del D.P.R. 14/07/1995 n°376 con le seguenti modalità:

a) i funghi posti in vendita dovranno essere provvisti di certificato sanitario rilasciato dall'Azienda USL (ispettorato micologico) competente per territorio; in alternativa detta certificazione può essere rilasciata da altra azienda USL più prossima al Comune o all'azienda USL di provenienza della partita dei funghi;

b) la certificazione dovrà riportare:

- il genere e la specie;
- il quantitativo in peso;
- il numero dei colli componenti la partita dei funghi controllati;
- la provenienza;
- la validità temporale dei funghi;

c) i funghi posti in vendita dovranno essere contenuti in ceste o cassette ed essere nettamente separati e distinti per ciascuna specie; ogni contenitore dovrà essere identificato con un'etichetta indicante:

- il genere e la specie;
- la data ed il numero del certificato di commestibilità corrispondente;
- la data di validità della certificazione;
- timbro e firma dell'ispettorato micologico certificante;

d) non è consentito trasferire funghi controllati in altri contenitori per aggiungerne altri, anche se controllati ed appartenenti alla stessa specie.

La vendita dei funghi spontanei epigei è soggetta ad autorizzazione comunale il cui rilascio è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- preesistente struttura idonea per il commercio di alimenti e bevande (sia nel commercio fisso che ambulante o come vendita occasionale);
- certificato di idoneità alla vendita di funghi spontanei epigei.

L'autorizzazione alla vendita dei funghi spontanei epigei è limitata alle specie menzionate nel certificato di idoneità alla vendita:

- nell'autorizzazione, che può essere rilasciata a persona fisica o società, deve essere specificato il nominativo di almeno una persona, titolare o dipendente, in possesso del certificato di idoneità alla vendita dei funghi spontanei epigei;

- la sostituzione di tale persona dovrà essere annotata nell'autorizzazione da parte dell'Ente.

La vendita di "funghi secchi sfusi" è limitata esclusivamente al *Boletus edulis* e relativo gruppo ed è assoggettato alla medesima autorizzazione di cui al punto 1.

Non è consentita la vendita di funghi spontanei epigei in forma itinerante e/o al margine delle strade.

I laboratori e le industrie alimentari che trattano funghi spontanei epigei, oltre al possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/62, sono tenute a comunicare all'ispettorato micologico dell'Azienda USL il nominativo del micologo aziendale.

Capitolo 12

ATTIVITA' DI MOLITURA DELLE OLIVE STOCCAGGIO DI OLIO E VINI CANTINE VINICOLE

I locali destinati alla conservazione e alla lavorazione delle olive devono essere progettati in modo da favorire una facile pulizia e una adeguata aerazione e illuminazione.

I piazzali annessi, devono essere pavimentati e tenuti sgombri da qualsiasi materiale ed utilizzati esclusivamente per la movimentazione.

Devono essere previsti contenitori congrui o locali per lo stoccaggio delle sanse.

I responsabili dei frantoi non devono accettare, per la molitura, olive in cattivo stato di conservazione, maleodoranti, ricoperte di muffe, che presentano schiacciamenti rammollimenti del mesocarpo.

I produttori devono conferire il prodotto (olive) ai frantoi utilizzando mezzi idonei e contenitori che possiedono i seguenti requisiti:

- avere struttura rigida;
- permettere una facile aerazione;
- avere una capacità non superiore ai 25 - 30 Kg;
- essere di materiale idoneo, facilmente lavabile.

I frantoiani, in ottemperanza al Decreto Legislativo 155/97 sono tenuti a registrare le non conformità.

STOCCAGGIO DI OLIO E VINI

I depositi dove i produttori primari detengono olio o vino per la vendita devono possedere i seguenti requisiti:

1. ubicazione a distanza da fonti di inquinamento;
2. l'ambiente deve essere adibito ad uso esclusivo alimentare;
3. deve essere asciutto, aerato e con luminosità congrua con le esigenze del prodotto;
4. pareti e pavimenti devono essere lavabili e disinfettabili;
5. deve essere garantita la protezione da infestazioni.

I produttori primari debbono registrare le non conformità, in ottemperanza al Decreto Legislativo 155/97.

CANTINE VINICOLE

La "cantina" così come viene chiamata l'azienda che produce vino e spumante deve possedere locali con requisiti tali da influenzare in maniera positiva il prodotto finale: il vino.

L'azienda tipo deve possedere locali di ampiezza adeguata alla quantità di prodotto lavorato, temperature adatte alle fasi del ciclo produttivo, idoneo grado di umidità e igiene.

Pertanto l'azienda tipo deve presentare:

- un locale per il ricevimento ed il controllo della qualità e della quantità dell'uva;
- un locale di ammostamento;
- un locale di fermentazione del mosto;
- un locale per la lavorazione e l'elaborazione del vino giovane;
- un locale per la conservazione e l'invecchiamento del vino;

- un locale per l'imbottigliamento, il confezionamento e la spedizione del prodotto finito.

Nella pratica enologica, però, viene concesso che alcuni locali siano in comune, in quanto non sussistono pericoli di contaminazione batterica così come potrebbero avvenire in altri stabilimenti di produzione alimentare, considerando che il mosto e il vino hanno un'acidità e un PH tali da bloccare ed inattivare qualsiasi contaminazione dovuta a batteri patogeni o potenzialmente tali. Così ad esempio il locale ricevimento può essere costituito da una semplice tettoia per il ricovero dei carri che conferiscono le uve. Comuni possono essere i locali di fermentazione/elaborazione del vino giovane. Spesso infatti vengono utilizzati gli stessi vasi vinari.

Le pareti di tali ambienti dovrebbero essere preferibilmente verniciate con vernici lavabili o piastrellate in maniera da essere facilmente pulite. Ove i locali non siano conformi a quanto esposto dovranno essere prese le cautele del caso. I pavimenti devono essere preferibilmente piastrellati o verniciati con vernici antisdrucchiolo sempre allo scopo di operare una perfetta pulizia e disinfezione. Gli stessi soffitti devono essere costruiti in maniera da essere facilmente puliti. Naturalmente tutte le strutture devono essere costruite in materiale atossico.

I locali devono essere conformi alla legge e devono essere costituiti in numero sufficientemente tale

- da permettere di stoccare i diversi prodotti, materie prime, intermedie, ingredienti e prodotti finiti in maniera corretta ed evitare che l'uno venga a contatto con l'altro;
- da impedire che sostanze tossiche vengano a contatto con i diversi prodotti (mosti e vini);
- da evitare il ristagno di acque sporche o reflui;
- da evitare l'accumulo di sporcizia;
- da sfavorire l'infestazione di insetti, artropodi, ratti ed altri animali;
- da sfavorire lo sviluppo di muffe;
- da sfavorire lo spargimento di materiale particellare (pezzi di intonaco, vernice ecc.).

La manutenzione dei locali così come la pulizia deve essere continua, proprio per evitare i problemi soprariportati e per soddisfare le procedure del sistema di autocontrollo.

Requisiti dei macchinari, degli impianti e dei mezzi di trasporto.

La progettazione e la realizzazione degli impianti deve tener presente le esigenze di sicurezza e di igiene alimentare e soprattutto tutti gli impianti devono essere costruiti in maniera da facilitare la pulizia e la disinfezione.

Le attrezzature, come la pigia-diraspatrice, i vasi vinari e le attrezzature utilizzate nella cantina devono essere preferibilmente in acciaio, in lamierino smaltato o ricoperto da resine o in cemento (es. vasche di cemento rivestite di resine epossidiche, ecc.). Pertanto le attrezzature e/o strutture per la svinatura, la torchiatura, la pressa di spuma, per la refrigerazione, la chiarifica, lo stoccaggio, l'invecchiamento e affinamento, il condizionamento e il confezionamento devono essere costruite in materiale facilmente pulibile e sanitizzabile.

Fermo restando che tutte le attrezzature devono essere costruite con sostanze resistenti alla corrosione e in maniera da essere facilmente pulite, occorre che l'azienda si attivi a implementare tali processi di igienizzazione o sanificazione.

L'azienda anche per le attrezzature deve stabilire la frequenza delle pulizie, i detergenti ed i disinfettanti da adoperare. I mezzi di trasporto impiegati nelle aziende viti-vinicole riguardano:

- il trasporto delle uve;
- il trasporto dei liquidi sfusi in entrata ed uscita dall'azienda agricola.

I requisiti per i mezzi di trasporto (autobotti) richiedono che:

a) i veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di

contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione;

b) i prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione;

c) laddove necessario, i veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti devono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperature e, se del caso, essere progettati in modo tale che la temperatura possa essere controllata.

Gestione dei rifiuti e residui di lavorazione

L'azienda viti-vinicola non produce residui alimentari utilizzabili.

I sottoprodotti (vinacce, fecce) vengono obbligatoriamente consegnati alla distillazione o dispersi sul terreno.

In ogni caso sottoprodotti o altri scarti non devono essere ammassati nelle aree di trattamento degli alimenti, tranne se ciò non sia inevitabile ai fini di un corretto funzionamento dell'azienda agricola. I sottoprodotti devono essere depositati in contenitori chiusi, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori utilizzati sono adatti allo scopo. Questi contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e, ove necessario, essere facilmente pulibili e disinfettabili.

CAPITOLO 13

NORME FINALI

È previsto l'aggiornamento automatico del presente regolamento alle norme che interverranno in materia di igiene degli alimenti.

SANZIONI

1. Qualora il fatto non sia in altro modo sanzionato dalla Legge Statale o Regionale, le violazioni delle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal T.U. delle Leggi Sanitarie (R.D. 27 luglio 1934, n°1265, art. 344 e dal Regolamento di Polizia Urbana); si osservano, per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni, gli artt. 32 e seguenti della Legge 24 novembre 1981, n°689 e le Leggi Regionali di attuazione.

La violazione al disposto del presente regolamento comporta la sanzione amministrativa fino a £.200.000, come previsto dall'art.344 del T.U. leggi sanitarie del 1934.

2. Abrogazione delle norme preesistenti

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti Comunali.

3. Entrata in vigore

Il Regolamento Comunale di Igiene, così modificato, entrerà in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta comunicazione del deliberato all'albo Pretorio del Comune.
