



COMUNE DI JESOLO
PROVINCIA DI VENEZIA

**REGOLAMENTO
COMUNALE**

DI IGIENE ALIMENTI E BEVANDE

Approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 54 del 28 marzo 2002

Decorrenza dal 28 marzo 2002

Disposizioni generali

Articolo 1 - Oggetto della vigilanza

1. Ai fini della tutela della salute pubblica sono soggette a vigilanza, da parte dell'Azienda U.L.S.S. e degli altri organi competenti, tutte le fasi di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari semilavorati e finiti destinati all'alimentazione umana.

2. Sono altresì soggetti solo ai fini della tutela della salute pubblica a vigilanza da parte dell'Azienda U.L.S.S.:

- a) i locali, gli impianti, gli apparecchi, gli utensili, le attrezzature usati nelle varie fasi della produzione, della preparazione, del confezionamento, del deposito, della vendita e della somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- b) il personale addetto;
- c) i mezzi adibiti al trasporto, alla preparazione ed alla vendita di alimenti e bevande.

Articolo 2 - Interventi degli organi di vigilanza

1. In relazione alla gravità delle deficienze, irregolarità ed inconvenienti riscontrati nei locali ed alle attrezzature adibite alla preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione di sostanze alimentari e bevande, i titolari o i gestori dell'attività o dell'esercizio dovranno provvedere alla loro eliminazione secondo le disposizioni e nei termini fissati dai competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S..

2. Se i soggetti interessati non vi provvedono, l'U.L.S.S. propone al Comune l'adozione dei provvedimenti prescrittivi previsti dalla legge, in relazione alla gravità delle carenze riscontrate.

3. Nei casi in cui si ravvisino pericoli per la salute pubblica, l'Autorità Sanitaria Locale (Sindaco) adotta i provvedimenti d'urgenza previsti dalla normativa vigente, sentito il parere dei competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S..

Igiene dei locali, degli impianti, delle attrezzature per la produzione e per il confezionamento, il deposito, il commercio e la somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Articolo 3 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Oltre alle disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali in materia di igiene degli alimenti e bevande, tutti gli esercizi di produzione, confezionamento, deposito, commercio e somministrazione di alimenti e bevande devono corrispondere anche ai requisiti igienico-sanitari stabiliti dal presente regolamento.

Articolo 4 - Autorizzazione Sanitaria

Fatte salve le norme di recepimento di direttive CE in materia di autorizzazioni alla produzione, commercializzazione, deposito di sostanze alimentari di origine animale, si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della legge n. 283/62, all' art. 29 del R. D 3298/1928, all' art. 12 del DPR 967/72 e ad altre normative inerenti la produzione e la immissione sul mercato, a qualsiasi titolo, di sostanze alimentari:

- a) i centri di cottura e gli stabilimenti industriali di produzione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande ecc...;
- b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande, compresi i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio che servono più punti di commercializzazione;
- c) i laboratori artigianali annessi e non ad esercizi di vendita al dettaglio o alla somministrazione. Tali laboratori possono anche non essere direttamente comunicanti con gli esercizi di vendita;
- d) l'attività di preparazione, trasformazione, fabbricazione, somministrazione e/o confezionamento nei pubblici esercizi, alberghi ed affini, nelle ristorazioni scolastiche ed aziendali, nei complessi turistici, nelle strutture agrituristiche, nelle case di riposo, nelle strutture socio assistenziali in genere compresi gli ospedali, e nei circoli privati;
- e) gli esercizi di vendita di prodotti di origine animale.

Articolo 5 - Modalità di rilascio dell'Autorizzazione Sanitaria

1.L'autorizzazione sanitaria è rilasciata, ai soli fini igienico-sanitari, di tutela degli alimenti e bevande, su domanda da parte dell'interessato, conforme al disposto di cui al successivo articolo 6.

2.Prima della presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere direttamente ai Servizi del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda ULSS competente per territorio, il rilascio di un parere preventivo sull'allestimento dei locali e degli impianti.

3.Sono soggette a comunicazione al Comune, le seguenti variazioni:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa da attuarsi entro 30 giorni dall'avvenuta variazione;
- b) eventuali marchi depositati e gli estremi relativi al deposito degli stessi da attuarsi prima del loro impiego.

Dette comunicazioni comportano, da parte del dirigente comunale competente, il solo aggiornamento dell'autorizzazione precedentemente rilasciata con invio di copia al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.L.S.S.

4.Sono soggette a comunicazione, corredata di adeguata documentazione, e comportano il rilascio di una nuova autorizzazione, le variazioni indicate nel citato articolo 27, comma 3, e relative ai seguenti elementi dell'autorizzazione:

a) l'indicazione e l'ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, del deposito all'ingrosso delle sostanze alimentari, ovvero trasferimento in altri locali;

b) l'indicazione delle sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione.

5. Le modifiche ai soli locali esistenti ed agli impianti, sottoposti all'osservanza dei requisiti igienico-sanitari, possono essere effettuate previo Nulla Osta sanitario, rilasciato dal Comune, su parere della competente Azienda U.L.S.S., entro 45 giorni dal ricevimento della comunicazione di variazione da parte della ditta interessata. Qualora, trascorso il predetto termine, l'autorità sanitaria non si sia formalmente pronunciata, il nulla osta si intende concesso. Il Nulla Osta rilasciato o la copia della comunicazione preventiva corredata della relativa documentazione sono documento complementare all'autorizzazione sanitaria esistente.

6. Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti, soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione e vendita, è consentito derogare ai requisiti richiesti dal presente regolamento, in caso di impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dai competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S. Tali soluzioni comportano l'annotazione di prescrizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

7. L'autorizzazione ha validità illimitata, deve essere conservata nei locali in cui si svolge l'attività ed esibita ad ogni richiesta degli organi preposti al servizio di vigilanza e controllo. L'ufficio competente annota su apposito registro gli estremi dell'autorizzazione rilasciata, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni a norme sanitarie.

Articolo 6 - Presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria e relativa documentazione

1. La domanda per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo deve contenere:

a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa ;

b) l'indicazione dell'ubicazione dell'esercizio;

c) l'indicazione della tipologia dell'attività e l'eventuale carattere permanente, temporaneo o stagionale;

d) l'indicazione delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito

e) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dei locali da autorizzare.

2. Alla stessa va allegata la seguente documentazione:

a) planimetria dei locali in scala 1:100 o 1:50, in triplice copia e firmata da un tecnico abilitato, indicante la ripartizione tecnico-funzionale dei locali, degli impianti e delle relative attrezzature;

b) relazione tecnico descrittiva dell'attività relativa ai locali, agli impianti, alle attrezzature ed ai sistemi adottati nei processi tecnologici di produzione;

c) copia dell'eventuale marchio depositato;

3. Per l'apertura di locali da adibire a stabilimenti industriali e centri di cottura la domanda dovrà inoltre essere corredata:

- a) del diagramma di flusso delle sequenze operative;
- b) della descrizione delle principali macchine utilizzate.

Articolo 7 - Allestimento ed attuazione del sistema HACCP

Il responsabile dovrà realizzare il piano di autocontrollo dell'attività autorizzata secondo il sistema HACCP e presentare all'ufficio Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della locale U.L.S.S. copia della relativa documentazione.

Articolo 8 - Attività soggette a certificazione sanitaria

1. L'attività di vendita di alimenti e bevande è parimenti soggetta a certificazione di idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature, rilasciata direttamente dal competente servizio del Dipartimento di Prevenzione della locale U.L.S.S., su domanda dell'interessato.

2. In tale certificazione può essere ricompresa anche l'attestazione di vendita di alimenti surgelati, di cui alla legge 27.1.1968 n.32 così come modificata e integrata dal d. lgs 110 del 27.1.92 , e di vendita di latte alimentare a breve conservazione (pastorizzato).

3. Detta certificazione è obbligatoria anche per i magazzini di deposito utilizzati dagli operatori commerciali che esercitano l'attività su aree pubbliche.

4. Sono inoltre soggetti al rilascio di certificazione sanitaria i refettori aziendali e scolastici e le attività assimilabili, come disciplinate al successivo articolo 15.

Articolo 9 - Requisiti degli stabilimenti industriali

Gli stabilimenti industriali , oltre ai requisiti previsti da direttive CE e nazionali se soggetti a riconoscimento CE, dovranno :

a) essere dimensionati in modo tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale.

Deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per l'utilizzo specifico, sia per l'effettuazione delle operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione.

I percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono essere di larghezza superiore, di almeno 70 centimetri, rispetto all'ingombro massimo dei mezzi ed in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro. L'altezza dei locali dove avvengono le lavorazioni deve essere di almeno 3 metri, o quanto stabilito dalle normative sugli ambienti di lavoro, con pavimento liscio, lavabile, disinfettabile ed impermeabile e con pareti e serramenti lisci, lavabili e disinfettabili;

b) avere un locale per il deposito, adeguatamente realizzato e munito di attrezzature idonee per la conservazione delle materie prime ed un locale per la conservazione dei prodotti finiti, con le caratteristiche di cui all'articolo 25 del presente regolamento;

c) possedere un locale per il deposito di attrezzature e materiali per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali e degli impianti;

d) essere destinati esclusivamente all'uso per cui sono stati autorizzati;

e) essere dotati di contenitori per i rifiuti e per gli scarti di lavorazione, realizzati in materiale lavabile e disinfettabile, muniti di dispositivo che ne assicuri la chiusura quando non sono utilizzati, dotati di sistema di apertura non manuale e posizionati a congrua distanza dalle postazioni di lavorazione. Qualora le condizioni lo richiedano deve essere allestita un'apposita struttura per lo stoccaggio dei rifiuti;

f) essere forniti di un adeguato numero, come previsto dal D. Lgs n. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni, di idonei servizi igienici, con anti-W.C., dotati di lavabi forniti di acqua calda e fredda e a comando a pedale, a ginocchio o a fotocellula e idoneamente accessoriati, come previsto dal D.P.R. n. 327/80, ad uso esclusivo del personale, aventi i pavimenti e le pareti, quest'ultime per un'altezza di almeno 2 metri, rivestiti in materiale liscio e impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e con porte apribili verso l'esterno.

L'aerazione di W.C e anti-WC deve essere ottenuta mediante finestratura del W.C. con superficie apribile non inferiore 0,40 metri quadrati.

Nel caso di più W.C., con unico locale anti-W.C., deve essere prevista un'analogia finestratura per ogni servizio igienico.

È ammessa la ventilazione artificiale con impianto che assicuri almeno 5 ricambi d'aria per ora se continua o 10 se temporalizzata, che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per almeno 7 minuti dopo l'uscita dal servizio e che si attivi automaticamente ad ogni impegno del locale W.C.;

g) possedere accorgimenti tecnici atti ad impedire l'accesso di animali, in particolare di roditori ed insetti, con l'ausilio di appositi dispositivi a protezione di tutte le aperture dei locali di lavorazione, di deposito e dei servizi igienici;

h) i locali di lavorazione devono possedere illuminazione naturale, mediante finestrate, pari ad almeno un decimo della superficie utile in pianta ed illuminazione artificiale adeguata;

i) l'aerazione deve essere naturale di tipo diretto, con parte finestrata apribile pari ad almeno 1/20 della superficie in pianta, assicurata con continuità. Ove il ciclo produttivo lo richieda l'aerazione naturale potrà essere sostituita con idonei mezzi di ventilazione artificiale o ad idoneo impianto di condizionamento, garantendo comunque l'igiene delle produzioni e dell'ambiente di lavoro.

I locali di lavorazione devono comunque rispettare i limiti minimi di cubatura al-tezza e superficie fissati dalle norme vigenti;

l) possedere pavimenti e pareti, quest'ultime fino a 2 metri di altezza, di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; serramenti di materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

I pavimenti devono avere superficie unita, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli, grigliati e sifonati.

Nei locali dove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di grigliato, facilmente amovibile e antiscivolo. Le canalette di raccolta sottostanti devono risultare di facile pulizia e realizzate in modo tale da non consentire il ristagno di liquidi.

Gli spigoli ed i raccordi tra il pavimento e le pareti e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

La soffittatura dei locali di lavorazione dovrà essere liscia, compatta e facilmente pulibile;

m) possedere, nelle zone di lavorazione, un numero sufficiente di lavabi adeguatamente attrezzati, dotati di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione a pedale, a ginocchio o fotocellula, con distributori di sapone liquido o in polvere e dotati di asciugamani a perdere;

n) avere un'area o un locale, opportunamente attrezzato, per il lavaggio e la sanificazione delle attrezzature, separato dalle aree di lavorazione o confezionamento di sostanze alimentari;

o) essere dotati di spogliatoi con pavimenti lavabili e pareti intonacate, con aerazione naturale e/o artificiale a norma, forniti di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, con spazio libero sottostante di almeno 20 centimetri;

p) le docce, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso, devono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione;

q) la rete di distribuzione interna dell'acqua potabile e gli eventuali relativi serbatoi di accumulo devono essere realizzati con materiali e costruiti in maniera tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento.

r) qualora il ciclo produttivo comporti la produzione di fumi od esalazioni, devono essere previsti adeguati impianti che raccolgano e convogliano tali emissioni oltre il culmine del tetto, previo, se del caso, trattamento e filtraggio.

I sistemi di trattamento e filtraggio devono essere facilmente accessibili per le periodiche operazioni di manutenzione o sostituzione;

s) i livelli di rumorosità devono essere contenuti entro i limiti previsti dalle norme vigenti.

Articolo 10 - Centri di cottura (Ristorazione convenzionata)

1. Per centri di cottura si intendono quelle strutture adibite alla preparazione di pasti pronti da trasferire fuori dal luogo di produzione per il consumo presso le mense aziendali e scolastiche e le collettività in genere.

2. Tali strutture devono possedere, oltre ai requisiti previsti dall'articolo 9 del presente regolamento, una superficie totale dei locali di lavorazione e di deposito, con debite proporzioni, non inferiore a 0,50 metri quadrati per pasto preparato per ciclo lavorativo, fino a 500 pasti. Per un numero di pasti preparati per ciclo lavorativo, da 500 a 3.000 pasti, è consentita una riduzione a 0,40 metri quadrati. Per un numero di pasti, superiore a 3.000, è consentita un'ulteriore riduzione a 0,20 metri quadrati.

3. I centri di produzione pasti devono possedere inoltre idonei sistemi per:

- a) permettere, nel caso di utilizzo del "legame a caldo", la conservazione dei cibi cotti a temperatura da + 60°C a +65°C;
- b) permettere, nel caso di utilizzo del legume refrigerato, il raffreddamento rapido dei cibi, immediatamente dopo la cottura, con idonea apparecchiatura riservata a questa operazione e con modalità tali da consentire l'abbassamento della temperatura fino a + 3°C nel tempo massimo di 120 minuti primi; la conservazione dei cibi refrigerati deve avvenire in idonee apparecchiature, dotate di indicatore di temperatura per il mantenimento tra 0 e + 4°C;
- c) permettere, nel caso di utilizzo del legume congelato, il congelamento rapido dei cibi, immediatamente dopo la cottura, attuato in maniera da raggiungere, nel minor tempo possibile e comunque non superiore a 4 ore, i -18°C nel cuore del prodotto; la conservazione dei cibi congelati deve avvenire in idonee apparecchiature, dotate di indicatori di temperatura per il loro mantenimento a -18°C;

4. Per le cucine al servizio di piccole collettività, possono essere concesse deroghe ai requisiti previsti nel presente articolo, previo parere del competente Servizio del D.P. dell'U.L.S.S.

Articolo 11 - Unità terminali di somministrazione (Ristorazione differita)

1. Le unità terminali di somministrazione devono possedere:

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con "legame refrigerato" o "congelato", adeguate strutture e/o apparecchiature atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente ai valori tra 0 e +4 C e -18 C., controllabili mediante indicatori di temperatura, nonché impianti e strutture per il riscaldamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termo convenzione, vapore, forni a microonde, ecc.) in grado di riportare la temperatura dei medesimi a temperatura da +60°C a + 65°C senza danni termici;
- b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il "legame a caldo", idonee attrezzature per la conservazione a temperatura da +60°C a + 65°C;

2. I contenitori devono essere protetti da infiltrazioni di polveri o di altri inquinanti ed essere lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno. Devono garantire il mantenimento delle temperature previste dalle leggi vigenti, fino al momento della somministrazione del pasto. La loro pulizia e sanificazione deve avvenire in un apposito vano/locale o area dotata di idoneo impianto di lavaggio e disinfezione. I contenitori devono essere mantenuti sempre puliti.

Articolo 12 - Laboratori artigianali

I laboratori artigianali di produzione di alimenti o bevande debbono possedere:

- a) un locale o area esclusivamente destinato alla produzione avente le caratteristiche di cui all'articolo 9, lettere a), d), e), f), g), h), i), l), m), o), q), r), s), del presente regolamento, con un'altezza minima dello stesso di 2,70 metri, e con una superficie tale da permettere l'adeguato espletamento di tutte le fasi di lavorazione tipiche dell'attività in essere;
- b) un locale o scomparto deposito per la conservazione delle materie prime ed uno per i prodotti finiti, muniti di attrezzature idonee e rispondenti ai requisiti di cui all'articolo 25, lettere a), b), c) e d).

Qualora la produzione sia modesta può essere fatta deroga ai locali deposito, su parere del Servizio competente del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S., fatti salvi i requisiti di buona conservazione igienica degli alimenti o delle bevande prodotte;

- c) un locale o uno scomparto da adibire al deposito di attrezzature e materiali per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali e degli impianti;
- d) un locale o area esclusivamente destinato alla vendita, in possesso dei requisiti di cui al presente regolamento, qualora la vendita dei prodotti avvenga direttamente sul luogo di produzione;
- e) docce, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso.

Articolo 13 - Caratteristiche generali comuni di lavorazione

1. Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente.
2. Devono essere previsti piani di lavoro distinti rispettivamente per la lavorazione di materie prime crude e per il confezionamento del prodotto finito.
3. Per la manipolazione di prodotti crudi, a seconda del tipo di lavorazione, il piano di lavoro dovrà essere ulteriormente separato per i prodotti vegetali e per i prodotti di origine animale.
4. I laboratori con grande capacità produttiva, devono essere dotati di piani di lavorazione separati per la lavorazione delle carni bianche, rosse e dei prodotti ittici.

Articolo 14 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione

1. Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari devono attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, e successive modificazioni ed integrazioni.
2. Negli stessi esercizi è vietato:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli che possono essere consumati solo dopo operazioni di lavaggio, sbucciatura, e similari, e degli alimenti confezionati non deperibili purchè adeguatamente protetti;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- consentirvi l'accesso a qualsiasi animale.

3. Le merci devono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di prodotti omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari devono essere tenuti distinti e separati dai reparti di alimentari.

4. Gli stessi criteri devono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.

5. I prodotti alimentari, compresi gli insaccati, e ad eccezione del pane, non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura e, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio od altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere e dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.

6. I fogli di carta o altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, devono essere idonei e riconoscibili per alimenti secondo la normativa vigente.

7. È vietato ai clienti servirsi da soli o comunque toccare con le mani le merci esposte, se non confezionate; è consentito l'autoservizio di merci sfuse solo con l'uso di guanti a perdere o altri idonei utensili che evitino il contatto diretto con l'alimento.

Articolo 15 - Refettori aziendali e scolastici ed attività assimilabili

1. I refettori non annessi a centro di cottura, dove si consumano pasti prodotti altrove, devono essere riconosciuti idonei sotto l'aspetto igienico sanitario, mediante certificazione sanitaria rilasciata dal Servizio competente del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S. e devono possedere i seguenti requisiti:

- a) essere di ampiezza sufficiente, con superficie in pianta non inferiore a 1,20 metri quadrati per posto a sedere. Per le mense scolastiche tale indice viene ridotto a 0,80 metri quadrati per posto a sedere;
- b) avere banchi di somministrazione dotati di idonei sistemi per la conservazione dei cibi alle temperature previste dalle norme vigenti e per la loro protezione dal pubblico;
- c) essere muniti di sedie e tavoli lavabili;
- d) essere aerati ed illuminati naturalmente e provvisti di adeguato impianto di riscaldamento. E' ammesso il ricambio d'aria mediante impianti di aerazione forzata aventi caratteristiche rispondenti alla migliore tecnologia disponibile;

- e) avere pavimento, pareti e soffitto con superficie che consenta una facile ed adeguata pulizia;
- f) essere provvisti di un numero adeguato di servizi igienici, qualora i refettori non siano inseriti in una struttura che ne sia già dotata;
- g) essere provvisti di un numero adeguato di armadi chiusi, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, per il deposito delle stoviglie (anche di quelle a perdere);
- h) avere la disponibilità di un W.C. ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, con le caratteristiche di cui all'articolo 9, lettera f), del presente regolamento, ove non si consumino pasti confezionati all'origine in mono porzioni;
- i) essere dotati di armadietti individuali ad uso del personale addetto, aventi le caratteristiche di cui all'articolo 9, lettera o), del presente regolamento. Tali armadietti devono essere collocati in idoneo locale diverso da quello di distribuzione;
- l) avere un apposito locale o settore, dotato di lavello, lavastoviglie e di idoneo piano di lavoro, per il lavaggio di utensili e stoviglie. Non necessita la presenza del locale o del settore lavaggio qualora si faccia uso di stoviglie a perdere. In tal caso deve però essere previsto almeno un lavello adeguatamente attrezzato nella sala refettorio o in un vano attiguo ad essa non coincidente con l'anti-W.C.

Articolo 16 - Laboratorio produzione vini

1. Per tale attività devono essere previsti i seguenti locali e zone:

a) una zona follatura che, se ubicata all'esterno, deve essere provvista di una copertura in materiale resistente e, a seconda dei casi, anche di una parziale chiusura, atte alla protezione dagli agenti atmosferici.

Il pavimento deve essere in materiale liscio, antisdrucchiabile e resistente, la superficie integra, facilmente lavabile e dotato di idonei sistemi per l'allontanamento delle acque di lavaggio e per la relativa raccolta e scarico nel rispetto delle norme vigenti.

Le pareti devono essere integre, rivestite con materiale liscio, resistente all'abrasione, impermeabile e facilmente lavabile;

b) un locale lavorazione e conservazione dotato di pavimento in materiale resistente con superficie antisdrucchiabile integra, facilmente lavabile; le pareti devono essere a superficie integra, liscia, tinteggiate con pittura lavabile, per un'altezza non inferiore a 1 metro sopra il culmine delle cisterne.

Deve essere prevista, in un luogo facilmente accessibile, la presenza di un lavandino con acqua potabile e dotato di distributore di sapone e di asciugamani a perdere;

c) un locale deposito imballaggi e sostanze enologiche con il pavimento e le pareti a superficie integra, liscia e facilmente pulibile.

E' ammesso l'utilizzo di apposito armadio per piccole quantità di dette sostanze;

d) un locale imbottigliamento con il pavimento in materiale resistente, impermeabile, a superficie antiscivolo integra, facilmente lavabile, e dotato idonei sistemi per l'allontanamento delle acque di lavaggio e per la relativa raccolta, allontanamento e scarico nel rispetto delle norme vigenti.

Le pareti debbono essere piastrellate o rivestite in materiale altrettanto robusto ed impermeabile fino all'altezza di 2 metri dal pavimento.

Il locale deve essere dotato di un lavello avente le caratteristiche di cui all'articolo 9, lettera m) del presente regolamento. L'eventuale ubicazione di una "zona imbottigliamento" in promiscuità con altri locali della cantina potrà essere ammessa, previa la verifica dei procedimenti tecnologici utilizzati e dell'ampiezza e destinazione d'uso del locale, escludendo comunque in esso il deposito di materiali, damigiane ed altre attrezzature;

e) un locale servizi igienici e spogliatoi in possesso dei requisiti previsti dall'articolo 9, lettere f), o), del presente regolamento. Potranno essere previste delle deroghe, valutando caso per caso, qualora l'azienda sia a conduzione familiare (massimo tre componenti) e l'abitazione sia adiacente o soprastante o nelle vicinanze.

2. Le cantine devono inoltre possedere:

a) soffitti intonacati a fino e tinteggiati o dotati di caratteristiche simili, con superficie compatta, senza fessurazioni e in materiale resistente. Altre tipologie di realizzazione devono essere sottoposte a valutazione del Servizio competente del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S.;

b) aerazione naturale o forzata, in grado di impedire il formarsi di muffa, macchie di umidità e sacche di gas di fermentazione;

c) accorgimenti tecnici atti ad impedire la presenza di animali, in particolare roditori ed insetti (es.: retine metalliche su aperture del tipo fori, tubazioni, cavi, ecc.).

3. Per i laboratori di produzione vini (cantine) sarà da preferire l'ubicazione di locali a piano terra per la vinificazione e imbottigliamento (in bottiglia) e lo stoccaggio/deposito anche nei piani interrati. Potranno essere previste delle deroghe nelle superfici aero-illuminanti previa presentazione di una relazione tecnica che motivi la richiesta.

Articolo 17 - Caratteristiche degli esercizi pubblici

Gli esercizi pubblici devono:

a) avere superficie complessiva tale da garantire, in considerazione dell'attività svolta, il possesso dei requisiti minimi previsti dalla normativa e dal presente regolamento.

La distribuzione dei tavoli, delle sedie e dell'arredamento deve consentire al consumatore una comoda assunzione degli alimenti e delle bevande, ed al personale una agevole esecuzione del servizio. In caso di somministrazione di pasti, è buona norma assicurare una superficie di almeno 1,20 metri quadrati per ciascun posto a sedere. L'eventuale utilizzo di aree scoperte dovrà essere previsto nell'autorizzazione sanitaria;

b) essere costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;

- c) essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termo regolati in modo naturale o artificiale. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria o meccanica o a idoneo impianto di condizionamento;
- d) avere un'altezza minima conforme a quanto stabilito dall' art. 12 comma 1, lettera a) ; sono ammessi i soppalchi qualora l'altezza minima del vano non sia inferiore a 5,40 metri, con un'altezza della parte soppalcata non inferiore a 2,50 metri;
- e) assicurare che l'eventuale installazione di contro soffitti e di rivestimenti alle pareti sia realizzata in modo tale da evitare accumuli di polvere e l'accesso a roditori ed insetti. In ogni caso dovranno essere rispettate le altezze minime dei locali previsti dal regolamento comunale;
- f) avere il piano per la distribuzione degli alimenti e delle bevande sufficientemente largo e profondo in modo da rendere agevole il movimento delle stoviglie.

Il bancone-bar, se presente, deve essere munito di idonee attrezzature termo regolabili per la conservazione di alimenti e bevande nei termini di legge nonché di idonei dispositivi per la protezione degli alimenti stessi.

L'eventuale pedana posta nel retro banco, oltre che lavabile ed impermeabile, dovrà anche essere facilmente rimovibile per consentire un'adeguata pulizia;

- g) avere almeno un WC con anti-WC opportunamente illuminati e aerati, con pia-strellatura fino a 2 metri dal pavimento. L'anti-WC deve essere dotato di porta a chiusura automatica e con lavello dotato di rubinetto a comando non manuale e con erogatore di sapone e distributore di asciugamani non riutilizzabili;

h) essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Per essi, eventualmente adiacenti, sovrastanti o comunicanti, deve essere previsto un ulteriore ingresso autonomo e indipendente;

i) possedere utensili, attrezzature, recipienti e stoviglie di materiale idoneo, conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra forma di inquinamento e in quantità sufficiente al servizio di somministrazione. In ogni caso sono obbligatori nel banco di mescita un lavello a doppio bacino con acqua calda e fredda per i lavaggi delle stoviglie e l'apparecchiatura lavastoviglie e/o lavabicchieri sulla base della tipologia dell'esercizio;

l) evitare molestie o danni al vicinato dovuti all'emanazione di emissioni aeriformi, di rumori, di scarichi liquidi o di rifiuti solidi;

m) evitare operazioni di pulizia dei locali durante i periodi connessi con la preparazione e la somministrazione degli alimenti. Tali operazioni è opportuno vengano eseguite secondo norme di corretta prassi igienica.

Articolo 18 - Preparazione e manipolazione di sostanze alimentari in ristoranti - tavole calde - pizzerie ed altri esercizi assimilabili

1. Per questi esercizi deve essere previsto un locale esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate, con un rapporto superficie/posti a sedere, non inferiore di

norma a mq 0,50, dove per superficie si intende quella della cucina, della dispensa di rapportate dimensioni. La superficie della cucina comunque non potrà essere inferiore a mq. 20 per i ristoranti e mq. 15 per le pizzerie con cucina.

2. Tale locale deve prevedere spazi diversi destinati alla:

a) preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura), con separazione tra alimenti di origine animale ed alimenti di origine vegetale;

b) cottura cibi;

c) affettatura di carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.. In oltre lo stesso deve essere dotato di lavelli con acqua potabile calda e fredda. L'attività di lavaggio di attrezzi, utensili e stoviglie deve essere effettuata in locali o settore separato dalle altre attività di preparazione alimentare, fatte salve le migliori condizioni di igiene e comunque viste anche le caratteristiche edilizie dei locali

3. Le diverse lavorazioni contemporanee devono comunque essere effettuate su idonei banchi separati.

4. Detti locali oltre i requisiti generali di cui alle lettere: e), f), g), h), i), l), m), o), dell'articolo 9 del presente regolamento, devono avere:

a) cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione e dell'esalazione derivanti dalla cottura dei cibi. Tali cappe devono essere collegate a idonea condotta fumaria, sfociante oltre il colmo del tetto per almeno un metro.

Devono essere comunque adottate idonee soluzioni tecniche per non arrecare molestia o danno al vicinato.

Altri sistemi di aspirazione, dotati di filtri, possono essere utilizzati dopo valutazione tecnica del competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S.;

b) apparecchi frigoriferi in numero sufficiente e dotati altresì di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura;

c) ogni piano di lavoro deve essere dotato di attrezzature ed utensili propri ed in quantità sufficiente per evitare possibili contaminazioni crociate tra le diverse preparazioni alimentari;

d) banchi in numero idoneo per la lavorazione degli alimenti, costruiti con materiale impermeabile, duro, compatto, facilmente pulibile e disinfettabile;

e) un locale di somministrazione, mantenuto in perfetto stato di pulizia, in cui i banchi di esposizione o di somministrazione siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico;

f) un locale o scomparto ad uso dispensa, igienicamente idoneo, per la conservazione delle materie prime;

g) un idoneo locale o scomparto da riservare al deposito dei prodotti e dei materiali impiegati per la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature;

h) un numero sufficiente di armadi chiusi, in materiale idoneo, da destinare al deposito delle attrezzature e delle stoviglie pulite, nonché delle materie prime usate quotidianamente in cucina.

5. Per quanto concerne le pizzerie con o senza cucina, oltre a quanto sopra, deve essere prevista una zona di preparazione e cottura delle pizze opportunamente separata e protetta dalla zona di somministrazione e provvista di apposito accorgimento atto ad evitare il contatto delle pale per infornare le pizze con il pavimento.

Articolo 19 - Somministrazione in pertinenze esterne

1. Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento ed insudiciamento. Nell'esercizio pubblico, comunque, deve essere sempre disponibile un locale per la somministrazione.

2. Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione in pertinenze esterne.

3. Qualora tale utilizzo costituisca estensione di un'attività già in corso, deve essere fatta segnalazione al competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S. per eventuali prescrizioni sanitarie.

4. Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, ma devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature previste dalle vigenti norme.

Articolo 20 - Bar - protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

1. Le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscita, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore e protette da possibili fonti di contaminazione. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate.

2. Il latte deve essere conservato, in ogni caso, rigorosamente alla temperatura prevista dalle norme vigenti.

3. La pasticceria, i dolci, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere, dagli insetti e conservati in contenitori o in vetrine refrigerate, qualora la loro natura lo renda necessario. Gli stessi devono essere prelevati obbligatoriamente con pinze o altro accorgimento idoneo.

4. La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche ed analoghi), da preparati congelati è consentita previa verifica dell'idoneità delle modalità di doratura adottate e delle apparecchiature frigorifere.

5. È consentita comunque la preparazione di tramezzini, panini, snacks, ecc., che deve avvenire in un idoneo settore o in un'adeguata zona dotata di piano di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile, con parete retrostante liscia, lavabile, e disinfettabile, idoneo lavello a comando non manuale e utensileria dedicata allo scopo. Dette preparazioni potranno avvenire solamente con ingredienti già pronti per l'uso.

6. Per gli esercizi pubblici, sprovvisti di cucina o di altro idoneo settore o zona per la preparazione e cottura degli alimenti, che intendono somministrare prodotti di gastronomia preparati e forniti da ditte autorizzate, nella richiesta di Autorizzazione Sanitaria deve essere riportata tale peculiarità ed è inoltre indispensabile sia prevista la presenza di un idoneo W.C. per il personale addetto. Inoltre deve essere prevista una zona protetta dal pubblico e separata dalle altre operazioni di somministrazione inerenti l'attività, idoneamente attrezzata per il riscaldamento e la porzionatura di tali pietanze, nonché una per il lavaggio delle stoviglie. Detti prodotti devono essere costantemente conservati presso l'esercizio a temperatura non superiore a -18°C per i prodotti surgelati o congelati a $+4^{\circ}\text{C}$ per i prodotti refrigerati. Non è consentita presso detti esercizi la distribuzione e la somministrazione di alimenti cotti conservati con linea calda.

Pertanto ogni esercizio deve essere dotato di frigorifero esclusivo adatto alla conservazione di tali prodotti e di un forno a microonde o a termoconvezione per il riscaldamento del prodotto immediatamente prima della somministrazione. Deve essere prevista la canna di esalazione a servizio del forno per l'allontanamento dei vapori/odori eventualmente prodotti durante il riscaldamento degli alimenti. Per detti alimenti, che devono essere consumati entro 24 ore, deve essere conservata in sede, fino al loro consumo, la documentazione comprovante la provenienza.

Articolo 21 - Esercizi già in attività

1. Per tutti gli esercizi già in attività all'entrata in vigore del presente regolamento è ammessa la deroga ai requisiti sopra riportati.

2. Qualora i locali adibiti non rispondano più ai requisiti e alle condizioni igienico sanitarie di cui agli articoli del presente titolo, ma si possano mediante opportuni lavori o finiture indicati dal Responsabile del servizio Igiene e Alimenti della locale U.L.S.S. sistemare convenientemente, il Dirigente competente assegnerà alla ditta un congruo termine per eseguire i lavori.

Igiene degli alimenti

Articolo 22 - Conservazione degli alimenti con il freddo

1. Gli impianti frigoriferi devono essere dotati di termometro o dispositivo per il controllo della temperatura; gli stessi debbono essere costruiti con caratteristiche strutturali tali da garantire il mantenimento delle dovute condizioni igieniche e funzionali per la conservazione degli alimenti.

2. Le apparecchiature frigorifere devono essere mantenute costantemente in perfette condizioni di pulizia e funzionamento.

3. Gli alimenti crudi devono essere conservati separatamente da quelli cotti.

4. Le carni, il pollame, gli insaccati ed i prodotti ittici, devono essere conservati a temperatura di refrigerazione, separati tra di loro e da altri alimenti, in specie da ortofrutticoli e da latticini,

mediante l'uso di celle o apparecchiature, separate e distinte, o mediante contenitori idonei, muniti di coperchio o protetti da apposita pellicola per alimenti.

Articolo 23 - Temperatura di conservazione di alcuni alimenti

Temperature massime di conservazione delle materie prime nei depositi annessi agli esercizi di vendita e somministrazione e nei banchi di vendita e di esposizione.

1. Gli alimenti freschi refrigerati, destinati alla somministrazione o alla vendita, tal quali, devono essere mantenuti ad una temperatura al di sopra di quella di congelamento ma, in ogni caso, non superiore ai valori indicati in TABELLA sotto riportata.

2. Le materie prime dei prodotti alimentari freschi refrigerati, impiegati per la preparazione di cibi composti ai fini della somministrazione, non devono essere conservate a valori di temperatura superiori a quelli indicati nella seguente TABELLA e comunque, nel caso di prodotti confezionati, nel rispetto delle temperature indicate sulla confezione.

TABELLA: alimenti - temperature

Pesci, crostacei e molluschi, ad esclusione dei molluschi eduli lamellibranchi vivi, ivi compresi quelli confezionati sotto vuoto ed in atmosfera modificata: 0°+4°C.

Piatti pronti a cuocere, precucinati, prodotti di gastronomia di vario tipo a base di pesce, molluschi e crostacei, nonché a base di carni, uova, latte e creme di latte: 0°+4°C.

Prodotti di pasticceria fresca e altri prodotti contenenti sostanze deperibili a base di alimenti di origine animale (uova, latte, creme di latte, ecc.): 0°+4°C.

Carni macinate e preparazioni di carni ottenute totalmente o parzialmente dalle carni fresche: 0°+2°C.

Carni fresche di qualunque specie e frattaglie: 0°+4°C.

Paste alimentari speciali fresche con ripieno: 0°+4°C.

Paste alimentari speciali fresche all'uovo: 0°+4°C.

Latte pastorizzato: non superiore a +6°C.

Burro: non superiore a +10°C.

Formaggi freschi, yogurt e altri latticini fermentati: non superiore a +4°C.

Prodotti a base di carne solamente alla temperatura indicata in etichetta

Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi: da +60°C a +65°C.

Ai sensi del d. lvo 155/97, allegato cap. IX, compatibile con la sicurezza degli alimenti, è permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di

praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione, la fornitura e la somministrazione.

3. Il riscaldamento dei piatti precotti deve avvenire rapidamente e solo immediatamente prima della somministrazione.

4. La somministrazione di piatti surgelati precucinati, non cotti o sottoposti a cottura incompleta, è subordinata ad una cottura adeguata a temperature che superino comunque, in qualsiasi punto del prodotto alimentare $+ 75^{\circ}\text{C}$., per almeno 2 minuti ;

Accorpamento delle temperature di conservazione.

5. La conservazione di più alimenti deperibili in uno stesso deposito frigorifero, in banchi di vendita e/o di esposizione o somministrazione, deve essere effettuata alla temperatura di conservazione dell'alimento per il quale è prescritta la temperatura più bassa, ferma restando la necessità che i prodotti surgelati e congelati siano adeguatamente conservati a parte.

Articolo 24 - Conservazione mediante congelamento negli esercizi di somministrazione e nella ristorazione collettiva

1. Negli esercizi pubblici e nella ristorazione, autorizzati alla preparazione di alimenti ai fini della somministrazione, la conservazione degli alimenti mediante congelamento è consentita ai soli fini dell'utilizzo interno, con le seguenti limitazioni ed alle seguenti condizioni:

a) alla congelazione, per quanto riguarda le materie prime, possono essere sottoposti esclusivamente alimenti in stato di naturale freschezza con caratteri organolettici integri ed opportunamente mondati, con esclusione dei molluschi eduli lamelli-branchi per i quali non è consentito il congelamento. Per i prodotti semilavorati o pronti al consumo il congelamento deve avvenire subito dopo la preparazione;

b) gli alimenti devono essere portati alla temperatura di conservazione con un procedimento di congelamento rapido ottenuto con idonea apparecchiatura riservata a questa operazione. Il raffreddamento rapido ed il congelamento rapido devono avvenire immediatamente dopo la cottura, con impianti, apparecchiature e modalità tali da consentire l'abbassamento della temperatura di cottura fino alla temperatura di $+ 3^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto, nel tempo massimo di 120 minuti primi. Il successivo raggiungimento della temperatura di -18°C nel cuore del prodotto deve avvenire nel più breve tempo possibile e comunque non superiore a 2 ore;

c) gli alimenti devono essere confezionati per genere, in singoli involucri per alimenti chiusi. Le pezzature degli alimenti da congelare devono essere compatibili con le caratteristiche tecniche dell'attrezzatura di congelamento impiegata;

d) deve essere riportata in etichetta, compilata dal preparatore, la denominazione dell'alimento e la sua data di congelamento in modo indelebile;

e) gli alimenti devono essere riposti negli apparecchi di congelamento in modo ordinato, separati per genere;

f) gli alimenti così congelati devono essere conservati in congelatore alla temperatura massima di -18°C. e per un periodo di tempo compatibile con la durabilità del prodotto.

2. I requisiti minimi richiesti per lo svolgimento di tale attività sono:

- presenza di adeguati spazi di lavorazione specifici;
- possesso di apparecchiature di congelamento ultrarapido;
- possesso di idonee apparecchiature per la conservazione separata delle materie prime, dei prodotti finiti e dei semilavorati, dotate di dispositivi per la lettura istantanea della temperatura.

3. È vietato il ricongelamento di prodotti scongelati.

Depositi di sostanze alimentari

Articolo 25 - Depositi all'ingrosso

1. I depositi all'ingrosso dovranno possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 327/80 o, qualora soggetti a riconoscimento CE, alla normativa specifica.

2. Inoltre gli stessi dovranno:

- a) essere adeguatamente aerati ed illuminati, fatte salve particolari esigenze di conservazione dei prodotti ivi detenuti;
- b) avere pavimenti lisci lavabili;
- c) avere le pareti di materiale tale da consentire una facile e adeguata pulizia;
- d) avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danno o inquinamento alle merci depositate;
- e) avere disponibilità di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo;
- f) possedere idonee attrezzature al fine di impedire il contatto diretto tra il pavimento e i prodotti depositati;
- g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento, se occupano personale con presenza continua;
- h) essere dotati, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria. Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e tracciati, che devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi di vigilanza per almeno un anno;

3. I depositi asserviti alla grande distribuzione che servono più punti di commercializzazione al dettaglio debbono avere gli stessi requisiti dei depositi all'ingrosso e sono soggetti al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della legge n. 283/62.

Articolo 26 - Depositi non all'ingrosso

I depositi non soggetti ad autorizzazione sanitaria e non annessi ai locali di vendita al minuto, compresi quelli degli esercenti commercio ambulante, devono possedere specifico nulla osta igienico sanitario e dovranno rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 25 del presente regolamento.

Articolo 27 - Collocazione delle merci

1. Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. Le merci devono essere tenute sollevate da terra, ad un'altezza sufficiente per consentire un'adeguata pulizia.

2. È consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

Articolo 28 - Movimento veicoli

1. All'interno dei locali di cui al presente titolo è vietato l'uso e la sosta di veicoli a motore alimentati da carburante di qualsiasi tipo.

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

Articolo 29 - Disinfestazione e derattizzazione

Le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione, dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti o di altri animali ed attrezzate per la lotta contro i ratti.

Vendita al pubblico di prodotti e sostanze alimentari

Articolo 30 - Requisiti degli esercizi di vendita di prodotti e sostanze alimentari

1. L'esercizio dell'attività di vendita al minuto di prodotti e sostanze alimentari è subordinato a certificazione igienico-sanitaria rilasciata dal competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell' ASL, qualora norme specifiche non prevedano diversamente. Tale

certificazione di idoneità deve essere riferita anche ai locali di magazzino al servizio dell'esercizio ovunque ubicati.

2. Gli esercizi di vendita al pubblico devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) avere un locale per la vendita sufficientemente ampio, avente le seguenti caratteristiche:
 - a1. pavimentazione liscia e facilmente lavabile;
 - a2. pareti con superficie liscia facilmente pulibile;
 - a3. soffitti facilmente pulibili;
 - a4. idonei sistemi antinsetti ed antiratto;
 - a5. sistema di illuminazione con lampade dotate di protezione;
 - a6. aerazione ed illuminazione aventi le caratteristiche previste dalla Circolare Regionale 1 luglio 1997 n. 13;
 - a7. percorsi con una larghezza utile non inferiore a cm. 120 e comunque tali da garantire l'agevole transito di persone e carrelli;
 - a8. avere nel locale di vendita o in locale attiguo, un idoneo lavello con acqua potabile calda e fredda per la pulizia degli utensili e delle attrezzature. Tale lavello non dovrà coincidere con il lavabo installato nel W.C. o nell'anti-W.C. Detto lavello può essere utilizzato anche come lavabo qualora sia dotato di dispositivi previsti allo scopo.
 - a9. le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature e gli utensili devono essere costruiti con materiale idoneo, resistenti all'uso e tenuti sempre in buono stato di pulizia e di manutenzione;
 - b) avere un locale deposito con i requisiti di cui all'art. 25, lettere b), c), d), f) ed h);
 - c) essere forniti di servizi igienici;
 - d) avere armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili, collocati in zone idonee, non situate nei locali di vendita. Nel caso in cui gli addetti superino le tre unità dovrà essere previsto un idoneo vano spogliatoio;
 - e) essere provvisti di idonei sistemi per la raccolta dei rifiuti quali contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta, con sistema di apertura a pedale e di capacità adeguata. Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali e i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

Articolo 31 - Protezione e conservazione delle sostanze alimentari

1. I banchi di custodia e di esposizione delle merci e derrate allo stato sfuso devono essere realizzati con materiale facilmente pulibile e disinfettabile, possedere vetrine, non apribili da parte degli avventori, di altezza e profondità adeguate a proteggere dal pubblico e da altre cause di insudiciamento tutti gli alimenti esposti, garantire corrette condizioni di

conservazione, anche mediante adeguata separazione per ti-pologia delle sostanze alimentari.

2. Le attrezzature frigorifere per la conservazione degli alimenti deperibili devono essere munite di termometro visibile. Le lampade delle vetrine di custodia e dei banchi frigoriferi espositivi devono essere dotate di sistema di protezione.
3. La carta o il materiale di altro genere destinato ad avvolgere con contatto diretto le derrate alimentari sfuse, devono essere per uso alimentare e tenuti in appositi cassette, contenitori o dispositivi atti a proteggerli dalla polvere o dall'eventuale insudiciamento.
4. Nei negozi ove si effettua la vendita di generi tra loro diversi, per natura e per composizione, le merci devono essere depositate ed esposte in reparti o in scaffali ben distinti.
5. Nella vendita di alimenti sfusi che vengono consumati tal quali (es. formaggi, affettati, pane, prodotti della pasticceria, ecc.) dovrà essere evitato il contatto diretto con le mani ricorrendo all'uso di idonei strumenti.
6. E' altresì vietato attendere promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari che al maneggio del denaro, a meno che non vengano impiegate idonee attrezzature atte ad evitare il contatto diretto delle mani con gli stessi.
7. È fatto divieto agli acquirenti di toccare con le mani nude, per scegliere, la merce esposta non confezionata.
8. Le merci non possono essere collocate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate almeno di 30 cm. I prodotti alimentari non confezionati devono essere mantenuti al riparo da ogni causa di inquinamento e non possono essere esposti in spazi esterni al negozio, salvo quei prodotti da consumarsi previa cottura, lavaggio o depellamento.

Articolo 32 - Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del titolare dell'attività, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari.

Articolo 33 - Chioschi adibiti alla vendita di prodotti alimentari

1. Nei chioschi installati in un posto fisso è consentita la vendita dei seguenti generi alimentari previa certificazione di idoneità igienico-sanitaria:
 - a) prodotti ortofrutticoli;
 - c) bevande in confezioni originali e sigillate;
 - d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati, tetrapack e simili, di vario tipo;
 - e) alimenti deperibili, secondo le indicazioni previste dall'ordinanza 2.3.2000 " Requisiti

igenico- sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche".

f) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;

g) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni o bicchierini a perdere, nel rispetto delle modalità di cui al successivo Titolo XI, relativo ai gelati.

2. La frutta e la verdura vanno tenute in contenitori sollevati dal pavimento di almeno 50 centimetri.

Articolo 34 - Caratteristiche strutturali dei chioschi adibiti alla vendita di prodotti alimentari

1. I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo e posizionati lontano da fonti di insalubrità o insudiciamento.
2. L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente articolo 31.
3. I chioschi devono:
 - avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, dotazione di acqua potabile, nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti liquidi;
 - essere dotati di appositi contenitori con chiusura a pedale per la raccolta dei rifiuti solidi;
 - avere sistemi idonei di lotta contro i ratti;
 - essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita e di idoneo locale per il deposito delle sostanze alimentari.

Articolo 35 - Chioschi adibiti alla somministrazione di alimenti e bevande

1. Per chioschi adibiti alla somministrazione di alimenti e bevande è necessaria l'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n.283.
2. Negli stessi è ammessa la somministrazione di bevande in genere, anche alla spina, e di preparazioni alimentari, comprese le angurie a fette, compatibili con la struttura e l'attrezzatura in uso.

Articolo 36 - Caratteristiche strutturali dei chioschi adibiti alla somministrazione di alimenti

Oltre ai requisiti previsti per i chioschi adibiti alla vendita, per i chioschi adibiti alla somministrazione di alimenti dovranno essere previste le seguenti attrezzature:

- a) piano di lavoro in materiale compatto, liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, adeguatamente protetto nei confronti del pubblico e di possibili fonti di insudiciamento;
- b) lavello/lavabo con acqua potabile dotato dei requisiti obbligatori;
- c) idonea lavastoviglie, o in assenza della stessa dovranno essere utilizzate esclusivamente

stoviglie a perdere;

d) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti deperibili;

e) contenitori chiusi per il deposito degli strumenti di lavoro;

f) servizio igienico per il personale addetto. Nella impossibilità tecnica di realizzazione dello stesso, individuazione di idoneo servizio nelle immediate vicinanze, previo parere del competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S.

Articolo 37 - Disposizioni generali

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari devono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32 - 33 - 34 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. Non devono essere collocati in ambienti ove si producano emissioni di vapori, gas, polveri, o dove si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti, distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari sfuse.

Articolo 38 - Comunicazione dell'installazione

1. L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere comunicata all'Autorità sanitaria locale per l'inoltro al competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S. da parte della ditta installatrice.
2. In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:
 - a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e disinfezione;
 - b) della ditta responsabile della gestione delle apparecchiature;
 - c) del tipo di approvvigionamento idrico adottato. L'acqua utilizzata per il rifornimento del distributore deve possedere i requisiti previsti dall'articolo 2 del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236.

Mezzi di trasporto delle sostanze alimentari

Articolo 39 - Norme generali

1. Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e dal presente regolamento.
2. È soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo:
 - a) il trasporto effettuato da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti, rivenditori, ambulanti, pubblici esercizi di vario tipo, ecc.);
 - b) il trasporto effettuato da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.);
 - c) il trasporto effettuato per le collettività.

3. Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.
4. Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 43 del citato D.P.R. n. 327.

Articolo 40 - Autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari

Gli automezzi cisterna, nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili, adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse, i veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti ed utilizzatori finali di carni fresche e congelate e di prodotti della pesca freschi e congelati, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 44 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Articolo 41 - Idoneità di veicoli, cisterne e contenitori per il trasporto delle sostanze alimentari

1. Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità ed a sospendere l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'Autorità Sanitaria che ha rilasciato l'autorizzazione, ove accerti direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'articolo 47 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.
2. Qualora il competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione di una U.L.S.S., accerti la non idoneità di veicoli, cisterne o contenitori, già valutati da un'altra U.L.S.S., ne darà segnalazione a quest'ultima, nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

Articolo 42 - Idoneità dei mezzi per il trasporto di prodotti alimentari

1. I prodotti alimentari quali: i prodotti confezionati, i prodotti ortofrutticoli sfusi, prodotti della panetteria e da forno sfusi, i pasti pronti confezionati e non, gli altri prodotti con esclusione di carni, i prodotti della pesca, il latte ed i derivati, per i quali si rimanda alla specifica normativa in materia:
 - a) devono essere trasportati o in mezzi destinati al solo trasporto di prodotti alimentari o, in alternativa, in appositi idonei contenitori che contengano i recipienti o le confezioni dei prodotti alimentari stessi. I contenitori dovranno essere in materiale robusto, chiusi, lavabili e disinfettabili e finalizzati a tale uso;
 - b) devono inoltre essere sempre mantenuti in stato di perfetta pulizia e riposti adeguatamente al riparo da contaminazioni ed insudiciamenti.

2. I veicoli (autoveicoli o natanti), adibiti al trasporto di cui sopra, devono essere igienicamente idonei e tali da assicurare una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate.

Articolo 43 - Condizioni di temperatura durante il trasporto

1. Il trasporto di prodotti alimentari, per i quali la legge preveda specifiche temperature, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura di cui all'allegato C e successive modificazioni del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, nonché da disposizioni speciali, ovvero previste nelle modalità di conservazione.
2. Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste dall'articolo 31 dello stesso D.P.R. n. 327.

Carni

La produzione, la lavorazione, il deposito ed il trasporto, nonché la bollatura ed etichettatura delle carni sono disciplinate dalla speciale normativa nazionale e comunitaria. Le carni degli animali macellati da privati cittadini per proprio consumo devono riportare un bollo recante la dicitura "USO PRIVATO".

Carni

Articolo 44 - Carni - vendita al dettaglio - requisiti degli esercizi di vendita

1. Fatto salvo quanto genericamente indicato all'articolo 13 del presente regolamento (caratteristiche generali dei locali), gli esercizi di vendita delle carni, individuabili in macellerie propriamente dette e reparti di macelleria inseriti in supermercati o ipermercati devono possedere, di norma, i requisiti di seguito indicati.
A) Macellerie
2. Le macellerie devono disporre dei seguenti locali, fatte salve quelle già autorizzate:
 - a) locale di vendita;
 - b) locale/i di deposito carni;
 - c) locale di lavorazione;
 - d) locale o armadi per deposito materiali vari;
 - e) W.C. dotato di anti-W.C.;
 - f) spogliatoio.
3. Tutti i locali, con la sola eccezione di quello indicato al punto d), devono avere le seguenti caratteristiche:
 - a) pavimento in materiale inalterabile, facilmente lavabile e disinfettabile;

- b) pareti di colore chiaro, lisce, lavabili e disinfettabili fino ad altezza idonea (mini-mo 2 metri);
 - c) soffitto liscio e di facile pulizia;
 - d) pavimento, pareti e soffitto ben raccordati tra loro, con angoli e spigoli arrotondati;
 - e) porte con superfici lisce e non assorbenti. Quelle che pongono in comunicazione con l'esterno e quella di accesso all'anti-W.C. devono essere provviste di sistema di chiusura automatica;
 - f) aerazione adeguata, naturale o artificiale. L'accesso ai filtri dei sistemi di aerazione deve essere agevole;
 - g) adeguata illuminazione naturale o artificiale. Le lampade devono essere protette. L'irraggiamento solare sugli alimenti non deve essere diretto;
 - h) presenza di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di roditori e di insetti;
 - i) attrezzature, piani di lavoro e di deposito, realizzati in materiali lisci, atossici, facilmente lavabili e disinfettabili. È vietato l'uso di materiali cromati, galvanizzati o verniciati;
 - l) impianti idraulici, termoidraulici ed elettrici, che oltre a rispettare le specifiche norme tecniche, siano installati in maniera da non compromettere l'igiene e non ostacolare le operazioni di pulizia.
4. Il locale di vendita e le relative attrezzature devono possedere le seguenti caratteristiche:
- a) ampiezza sufficiente in relazione al numero di addetti, all'attrezzatura utilizzata e ad un regolare svolgimento dell'attività commerciale;
 - b) banchi di esposizione/vendita idonei a conservare le carni ai regimi di temperatura previsti, dotati di termometri facilmente leggibili dal frontebanco e di adeguati schermi di protezione delle carni. I medesimi inoltre devono risultare di facile pulizia e di dimensioni adeguate. Negli allestimenti dei banchi devono essere tenute nettamente separate, mediante idonei divisori, le carni "rosse", le carni avicunicole, le preparazioni di carni crude, le preparazioni di carni cotte (da mantenere fredde), i prodotti a base di carne e le carni confezionate. Le carni allo stato scongelato devono essere tenute in banchi o scomparti separati;
 - c) retro banco di ampiezza adeguata a consentire l'agevole esecuzione delle operazioni di vendita e di pulizia. I piani di appoggio, se addossati a parete, devono essere ben raccordati alla stessa. Le pedane, in materiale imputrescibile, devono essere facilmente asportabili e lavabili. Un raccogliitore munito di coperchio azionato a pedale deve essere disponibile per la raccolta degli scarti di lavorazione da banco;
 - d) i coltelli, i portacoltelli, le affettatrici, i piani di taglio ed i ceppi devono essere distinti per carni "rosse", avicunicole e prodotti di salumeria. Tutte le attrezzature devono essere posizionate in modo da essere facilmente pulibili e da ridurre al minimo gli imbrattamenti;
 - e) lavabo fornito di acqua calda e fredda, con comando di erogazione a pedale, a

ginocchio o a fotocellula, dotato di distributore di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere, al fine di consentire il lavaggio delle mani ogni qualvolta l'operatore passa dalla manipolazione delle carni avicole alla manipolazione delle carni "rosse" ed ogni qualvolta l'operatore maneggia denaro;

f) le attrezzature frigorifere per la conservazione/vendita dei surgelati possono essere utilizzate promiscuamente anche per la vendita di carni congelate, a condizione che queste siano confezionate all'origine in pezzature commerciali e che siano depositate in comparto separato e contrassegnato da apposito cartello.

5. I Locali di deposito carni e le relative attrezzature devono possedere le seguenti caratteristiche:

a) dimensioni adeguate e dotazione di idonei impianti di refrigerazione/congelazione. Il deflusso delle acque di condensa deve essere ben canalizzato. I gruppi motore/compressore devono essere installati all'esterno dell'esercizio o, in alternativa, posizionati in corrispondenza di un'apertura e isolati dall'ambiente interno mediante apposite carenature;

b) i termometri devono essere visibili dall'esterno delle celle;

c) le celle possono essere utilizzate promiscuamente per deposito di carni "rosse", avicole e selvaggina, preparazioni di carne, insaccati freschi, purché i diversi tipi di carni siano nettamente separati e si possa escludere il rischio di contaminazione tra i diversi prodotti;

d) le carni imballate (cartoni, ecc...) non devono essere depositate promiscuamente alle carni "nude";

e) la parte superiore esterna delle celle, se non raggiunge il soffitto, deve essere completata in modo da non consentire accumulo di polveri o materiale estraneo;

f) le operazioni di approvvigionamento delle carni esposte devono essere effettuate tramite apposito punto di ingresso e per mezzo di guidevie aeree, l'approvvigionamento di tutte le carni deve comunque avvenire con sistemi idonei ed evitare contaminazioni;

g) gli scarti di lavorazione devono essere depositati in contenitore frigorifero a ciò esclusivamente riservato, contrassegnato da apposito cartello.

6. I locali di lavorazione e le relative attrezzature devono possedere le seguenti caratteristiche:

a) essere separati dal locale di vendita ed essere di ampiezza sufficiente in rapporto all'entità ed alla tipologia delle lavorazioni ed al numero degli addetti;

b) i piani di lavoro, se appoggiati a parete, devono essere ben raccordati alla stessa;

c) per il deposito dell'attrezzatura pulita devono essere utilizzati armadi o scomparti chiusi;

d) devono essere disponibili almeno un lavabo fornito di acqua calda fredda, con

comando di erogazione a pedale, a ginocchio o a fotocellula, dotato di distributori di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere, per la detersione delle mani e un lavello per il lavaggio dell'attrezzatura, posizionati razionalmente ed in modo da non pregiudicare l'igiene delle lavorazioni;

e) piani di lavoro ed attrezzature (ceppi, coltelli, vaschette portacoltelli, ecc.) devono essere distinti per la lavorazione dei diversi tipi di carni;

f) i contenitori per gli scarti di lavorazione e per i rifiuti devono essere muniti di coperchio azionato a pedale.

7. I locali per il deposito di materiali vari possono essere sostituiti da armadi o pensili chiusi, sufficientemente dimensionati e di facile pulizia.
8. I servizi igienici e gli spogliatoi devono possedere le seguenti caratteristiche:
 - a) antibagno dotato di lavabo con acqua calda/fredda, con comando a pedale, a ginocchio o a fotocellula, erogatore di sapone, asciugamani a perdere;
 - b) W.C. dotato di vaso con vaschetta a cacciata d'acqua, aerazione mediante finestra di superficie non inferiore a metri quadrati 0,40 o mediante ventilazione artificiale con impianto che assicuri almeno 5 ricambi/ora se continua o 10 se temporizzata, che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per almeno 7 minuti dopo l'uscita dal servizio e che si attivi automaticamente ad ogni impiego del W.C.;
 - c) armadietti a doppio comparto che devono possedere la parte superiore inclinata e di facile pulizia;
 - d) apposito armadio ove devono essere riposti, dopo l'uso, i prodotti e l'attrezzatura per le pulizie.

B) Reparti di macelleria in supermercati o ipermercati

9. Per i reparti di macellerie in supermercati o ipermercati, oltre a quanto indicato al punto A) del presente articolo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:
 - a) le carni "rosse" e quelle avicunicole non confezionate devono essere stoccate in celle distinte e in reparti nettamente separati della medesima cella, se capiente. Il carico deve essere effettuato da apposita entrata di servizio senza transitare per altri locali di lavorazione o di deposito; in caso di impossibilità l'introduzione delle carni deve avvenire in orari di chiusura dell'esercizio;
 - b) il locale di lavorazione deve essere nettamente separato dagli ambienti di vendita e da altri ambienti di lavoro e deve essere in diretta comunicazione con le celle frigorifere;
 - c) i sistemi di aerazione artificiale eventualmente presenti devono operare in sovrappressione;
 - d) le porte di comunicazione con altri locali devono essere a chiusura automatica;
 - e) la disposizione delle prestazioni di lavoro e delle attrezzature deve consentire il più

razionale ed igienico svolgimento delle attività, prevedendo la lavorazione separata di carni rosse e avicunicole, con procedimenti "in progressione";

f) i materiali di confezionamento possono essere presenti nel locale lavorazione solo nella quantità utilizzata giornalmente e comunque al riparo da insudiciamenti/contaminazioni;

g) la pulizia dell'attrezzatura viene effettuata in postazione protetta, se del caso facendo ricorso anche ad apparecchiature automatiche di lavaggio;

h) la dislocazione dei banchi self-service e dei banchi di pronto-taglio deve avvenire in un'area riservata, al riparo da movimenti d'aria e dal rischio di contaminazione;

i) gli addetti al reparto di macelleria devono disporre di spogliatoio e servizi igienici ad uso esclusivo e di comodo accesso.

Articolo 45 - Preparazione e vendita negli esercizi commerciali di preparati alimentari a base di carne

1. È consentita, negli spacci di macelleria, anche la preparazione di prodotti alimentari pluricomponenti pronti a cuocere e anche cotti, derivanti dalle mescolanze di carni (di una o più specie animali) con altre sostanze di origine animale e con sostanze di origine vegetale o da esse derivate.
2. Tali esercizi devono possedere infrastrutture ed apparecchiature idonee a garantire la pratica attuazione delle operazioni richieste, nel pieno rispetto delle condizioni igieniche di lavorazione e di manipolazione, in funzione della tipologia delle preparazioni.

A) Preparazioni, trasformazioni di carni pronte a cuocere
3. Gli esercizi che intendono procedere alla preparazione di tali prodotti devono essere dotati almeno di un locale, anche se usato prevalentemente per il disosso, depezzamento e tritatura carni, con:
 - a) pareti lisce impermeabili, lavabili e disinfettabili, idoneamente pavimentato, sufficientemente illuminato ed aerato, con soffitto liscio e di facile pulizia;
 - b) devono essere disponibili almeno un lavabo fornito di acqua calda fredda, con comando di erogazione a pedale, a ginocchio o a fotocellula, dotato di distributori di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere, per la detersione delle mani e un lavello per il lavaggio dell'attrezzatura, posizionati razionalmente ed in modo da non pregiudicare l'igiene delle lavorazioni;
 - c) appositi e distinti contenitori muniti di coperchio per conservare i prodotti vegetali freschi, che dovranno pervenire nell'esercizio già preventivamente toelettati, puliti e lavati;
 - d) contenitori forniti di etichetta per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle

spezie ed ingredienti vari;

e) idonei contenitori muniti di coperchio per conservare in cella frigorifera ingredienti alimentari deperibili diversi dalle carni;

f) un banco in acciaio inossidabile, oppure in marmo riservato per la manipolazione e la preparazione dei piatti da cuocere. I piatti pronti dovranno essere esposti, per la vendita, nel banco/armadio/vetrina, dotato di idonea apparecchiatura frigorifera e comunque separati dalle carni e dai prodotti a base di carne. La separazione de-ve essere rispettata anche in cella frigorifera.

B) Preparazione di carne cotta

4. Gli spacci che intendono procedere alla preparazione e vendita, nello stesso esercizio, di preparazioni di carni cotte devono essere dotati, oltre che delle infrastrutture e delle attrezzature previste al punto A) del presente articolo, anche di:
 - a) forno e/o girarrosto con cappa aspirante, ovvero altro sistema idoneo per l'eliminazione dei fumi, dei vapori e degli odori;
 - b) banco/armadio/vetrina, munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura da +60°C a + 65°C;
 - c) banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in cui conservare gli stessi, in attesa della vendita, a temperatura di refrigerazione;
 - d) impianto frigorifero riservato al raffreddamento dei prodotti cotti da vendere freddi, che consenta la riduzione della temperatura di cottura nel più breve tempo possibile e comunque attuato in modo tale da raggiungere entro 90 minuti i +10° nel cuore del prodotto, oppure in cella frigorifera dotata di appositi contenitori a seconda del tipo di prodotti da inserire, con caratteristiche di abbattitore termico idoneo al raggiungimento della medesima temperatura nei tempi richiesti.
5. Le preparazioni di piatti pronti a cuocere, nonché i preparati a base di carne cotta, devono essere venduti soltanto presso il medesimo esercizio in cui sono stati elaborati direttamente al consumatore finale con conseguente esclusione di ulteriore vendita ad altri esercizi, ristoranti, collettività, ecc.
6. L'esercizio delle suddette attività nei locali annessi agli spacci deve essere specificatamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale, che lo concederà soltanto dopo che il competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S. avrà accertato l'esistenza e l'idoneità delle infrastrutture e delle attrezzature previste ai punti A) e B) del presente articolo.

Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e molluschi bivalvi

La preparazione, trasformazione, refrigerazione, congelazione, imballaggio, deposito e trasporto dei prodotti della pesca, nonché la bollatura ed etichettatura sono disciplinati dalla speciale normativa nazionale e comunitaria.

Articolo 46 - Molluschi bivalvi

1. Le norme che riguardano le fasi di trasporto, deposito, somministrazione, vendita al dettaglio dei molluschi bivalvi vivi, degli echinodermi (ricci di mare), dei tunicati (uova o limoni di mare), dei gasteropodi marini (lumachine di mare, garusoli, ecc.) destinati al consumo umano, sono disciplinate come di seguito indicato.
2. Ferme restando le condizioni fondamentali, previste dalla normativa specifica in materia, i prodotti ittici sopraindicati:
 - a) devono essere trasportati in condizioni igieniche appropriate e separati da altri prodotti che potrebbero contaminarli. Il trasporto deve avvenire ad una temperatura tale da non alterare la qualità e vitalità di tali prodotti;
 - b) la conservazione di tali prodotti deve avvenire in condizioni igieniche appropriate e in apposite sezioni distinte, onde evitare contaminazioni e ad una temperatura tale da non alterare la qualità e vitalità di tali prodotti;
 - c) la vendita al dettaglio dei prodotti indicati al comma 1 deve essere effettuata mediante apposito dispositivo refrigerante a temperatura controllata (massimo +6°C.), strutturato in maniera tale da proteggere da contaminazioni;
 - d) i molluschi eduli lamellibranchi vivi devono essere posti in vendita separati da altri prodotti della pesca o da altri prodotti alimentari;
 - e) i molluschi bivalvi lamellibranchi devono pervenire al dettaglio esclusivamente in colli contenenti confezioni destinate alla vendita al minuto, ciascuna delle quali sigillata e munita di bollo sanitario;
 - f) i molluschi bivalvi sgusciati devono essere posti in vendita alle condizioni stabilite per i prodotti freschi di cui al punto c) del presente articolo;
 - g) la detenzione presso ristoranti, mense, ecc. dei molluschi bivalvi vivi o preparati (sgusciati), nonché degli echinodermi, tunicati e molluschi gasteropodi marini vivi, deve essere effettuata a temperatura che non pregiudichi la loro vitalità, non a contatto diretto con il ghiaccio, protetti da contaminazioni e separati da altri alimenti;
 - h) i molluschi bivalvi preparati aperti e somministrati crudi devono essere depositati su appositi vassoi con coperchio e mantenuti ad una temperatura massima di +6 C. e somministrati quanto prima;
 - j) i prodotti cotti, in attesa della somministrazione, devono essere mantenuti in appositi dispositivi, ad una temperatura da +6°C a + 65°C, comunque separati da altri alimenti e devono essere consumati entro 24 ore dalla preparazione.

Articolo 47 - Prodotti ittici - vendita al dettaglio - requisiti degli esercizi di vendita

A) Vendita ambulante

1. Fermo restando quanto previsto dalla normativa in materia di commercio su aree pubbliche, chiunque intenda svolgere la vendita ambulante dei prodotti della pesca deve disporre di un deposito costituito da uno o più locali rispondenti ai seguenti requisiti:
 - a) essere convenientemente arieggiati e illuminati naturalmente o artificialmente;
 - b) avere pareti, fino all'altezza di 2 metri, e pavimento lavabili e disinfettabili, raccordati tra loro con angoli arrotondati. Il pavimento deve disporre di idoneo sistema di scarico delle acque di lavaggio con pozzetto sifonato e grigliato;
 - c) essere dotati di una o più celle frigorifere atte ad assicurare la conservazione dei prodotti ittici depositati, munite di termometri leggibili dall'esterno;
 - d) essere muniti di lavandino e prese d'acqua potabile calda e fredda;
 - e) avere dispositivi atti ad evitare la presenza di roditori ed insetti.
2. Inoltre, coloro che intendono svolgere la vendita ambulante dei prodotti della pesca devono:
 - a) possedere le strutture e le attrezzature adeguate all'entità della vendita;
 - b) avere il banco o l'autospaccio solidamente costruiti, rivestiti di idoneo materiale lavabile e disinfettabile, dotati di copertura di riparo dagli agenti atmosferici. L'irraggiamento solare non deve essere diretto;
 - c) avere il piano per l'esposizione, l'eventuale taglio e la vendita, adeguatamente riparato da ogni contatto, manipolazione o contaminazione da parte del pubblico e da contaminazioni esterne;
 - d) garantire il mantenimento delle temperature stabilite per la conservazione del prodotto;
 - e) possedere un idoneo lavello, dotato di acqua potabile, con scarico allacciato alla fognatura comunale o ad apposito serbatoio di raccolta;
 - f) garantire che le attrezzature di vendita, dopo essere state lavate e disinfettate, devono essere ricoverate in locale idoneo annesso o non al deposito di cui sopra. Nel caso in cui il venditore ambulante non abbia in uso un deposito, l'approvvigionamento dei prodotti deve corrispondere al fabbisogno giornaliero.
3. Il commercio ambulante svolto mediante l'uso di posteggio è vietato in tutte le aree che non siano provviste di allacciamento alla rete idrica, fognaria ed elettrica, salvo l'uso di autospacci autorizzati, aventi impianti autonomi.

B) Spacci di vendita

4. Gli spacci di vendita devono disporre dei seguenti locali:
 - a) locale di vendita;

- b) locale /i di deposito;
 - c) servizio igienico con antibagno;
 - d) locale o armadio per deposito materiali vari;
 - e) spogliatoio.
5. Tutti i locali, esclusi quelli di cui alla lettera d) del precedente comma, devono avere i seguenti requisiti:
- a) ampiezza adeguata, buona aerazione e illuminazione;
 - b) pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile;
 - c) pareti di colore chiaro lisce, lavabili e disinfettabili almeno fino a due metri di altezza;
 - d) presenza di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di roditori e insetti;
 - e) soffitto liscio e di facile pulizia;
 - f) pavimenti, pareti e soffitto ben raccordati tra loro, con angoli e spigoli arrotondati;
 - g) porte con superfici lisce e non assorbenti. Quelle che mettono in comunicazione con l'esterno e quelle di accesso all'anti-W.C. devono essere provviste di sistema di chiusura automatica;
 - h) attrezzature, piani di lavoro e di deposito, realizzati in materiali lisci, atossici, facilmente lavabili e disinfettabili. È vietato l'uso di materiali cromati, galvanizzati o verniciati;
 - i) impianti idraulici, termoidraulici ed elettrici, che oltre a rispettare le specifiche norme tecniche, siano installati in maniera da non compromettere l'igiene e non ostacolare le operazioni di pulizia.
6. Il locale di vendita deve possedere banchi di esposizione e di vendita con le seguenti caratteristiche:
- a) che consentano il mantenimento dei prodotti ittici alle temperature sopraindicate;
 - b) provvisti di appositi piani inclinati in materiale liscio, impermeabile, lavabile e disinfettabile e con idoneo sistema di raccolta e canalizzazione dell'acqua di fusione del ghiaccio;
 - c) dotati di protezione per la merce esposta, mediante installazione di vetrine di idonea dimensione o barriera (es. corda, balaustra, ecc...) fissata a distanza di almeno mt. 1,20 dal piano di esposizione.
7. I locali di deposito devono possedere:
- a) un impianto di refrigerazione e congelazione;
 - b) i termometri visibili dall'esterno della cella;
 - c) la parte superiore esterna della cella completata in modo da non consentire l'accumulo di polveri o materiale estraneo.
8. I servizi igienici e gli spogliatoi devono essere dotati di:
- a) antibagno dotato di lavabo con acqua calda/fredda, con comando a pedale, a

- ginocchio o a fotocellula, erogatore di sapone, asciugamani a perdere;
- b) W.C. dotato di vaso con vaschetta a cacciata d'acqua, aerazione mediante finestra di superficie non inferiore a metri quadrati 0,40 o mediante ventilazione artificiale con impianto che assicuri almeno 5 ricambi/ora se continua o 10 se temporizzata, che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per almeno 7 minuti dopo l'uscita dal servizio e che si attivi automaticamente ad ogni impiego del W:C.;
- c) armadietti a doppio comparto, con la parte superiore inclinata e di facile pulizia;
- d) apposito armadio ove devono essere riposti, dopo l'uso, i prodotti e l'attrezzatura per le pulizie.
9. I locali per il deposito di materiali vari possono essere sostituiti da armadi o pensili chiusi, sufficientemente dimensionati e di facile pulizia.
10. È consentita negli spacci di vendita l'operazione di scongelamento dei prodotti della pesca a condizione che si attui, nel rispetto dei principi dell'igiene, mediante acqua potabile corrente o in apposita sezione della cella frigorifera a temperature comprese tra 0/ +4 C.
11. Il quantitativo del prodotto scongelato giornalmente deve essere programmato in funzione delle previsioni di vendita. Non possono essere ricongelati prodotti già scongelati.

C) Vendita presso gli stabilimenti di acquacoltura

12. Presso gli stabilimenti di acquacoltura è consentita la vendita diretta dal produttore al consumatore finale di prodotti ittici, fatte salve le disposizioni in materia di igiene e sanità.
13. Fatte salve le norme di natura commerciale che regolano la materia, il titolare deve informare il Servizio Veterinario della propria U.L.S.S. ogni qualvolta una partita di pesci è pronta per la vendita, allo scopo di consentire l'effettuazione dei controlli igienico-sanitari del caso.

Articolo 48 - Norme generali igienico sanitarie per la vendita dei prodotti della pesca

1. È proibito detenere per il commercio, porre in vendita, ovvero distribuire sia per il consumo diretto che per la preparazione di vivande nei pubblici esercizi, prodotti della pesca e dell' acquacoltura:
- a) in stato di alterazione anche incipiente;
- b) pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con veleni vegetali, con materie esplodenti o con qualunque prodotto o mezzo illegale o nocivo;
- c) imbrattati da alghe, terra, sabbia, fango;
- d) raccolti in acque inquinate;
- e) affetti da patologie trasmissibili all'uomo o contenenti sostanze tossiche per l'uomo;

- f) i molluschi bivalvi, gli echinidermi, i tunicati ed i molluschi gasteropodi marini sprovvisti di bollo sanitario.
2. I prodotti ittici sopra indicati devono essere sequestrati e distrutti.
 3. È proibito inoltre:
 - a) porre a diretto contatto del suolo i prodotti ittici privi di contenitore;
 - b) lavare/rinfrescare i prodotti della pesca con acque non potabili;
 - c) detenere per il commercio, porre in commercio o distribuire per il consumo pesci ed altri prodotti della pesca che siano stati raccolti in epoca proibita o che non abbiano raggiunto le dimensioni prescritte dalla legge.
 4. È consentita l'operazione di scongelamento dei prodotti della pesca a condizione che si attui, nel rispetto dei principi dell'igiene, mediante acqua potabile corrente od in apposita sezione della cella frigorifera a temperatura compresa tra 0/+4.C.
 5. Il quantitativo del prodotto scongelato giornalmente deve essere programmato in funzione delle previsioni di vendita. Non possono essere ricongelati prodotti già scongelati.
 6. Inoltre è stabilito che:
 - a) il ghiaccio utilizzato per la conservazione/vendita sia prodotto con acqua potabile e venga ripristinato con continuità;
 - b) i residui della toelettatura dei prodotti ittici siano raccolti in recipienti impermeabili e lavabili, a perfetta tenuta e muniti di coperchio a pedale;
 - c) la rimozione dei residui di toelettatura dei prodotti ittici sia effettuata almeno giornalmente;
 - d) i prodotti della pesca siano trasportati, depositati ed esposti per la vendita in contenitori costruiti con idonei materiali impermeabili e facilmente lavabili;
 - e) i contenitori che non possono essere sottoposti a successive operazioni di pulizia e disinfezione siano utilizzati una sola volta;
 - f) i contenitori, in attesa di essere utilizzati, siano depositati in apposito locale o settore che garantisca un'adeguata protezione da polveri, insudiciamenti o contaminazioni;
 - g) l'esposizione e la vendita dei prodotti della pesca congelati sia effettuata in appositi banchi frigoriferi recanti cartelli che indichino, a caratteri ben visibili, lo stato di congelamento dei prodotti;
 - h) i prodotti della pesca venduti decongelati siano esposti su banchi o settori separati e ben distinti, con cartelli recanti, a caratteri ben visibili, la seguente dicitura "SCONGELATO in data GG/MM/AA - da consumarsi entro 24 ore";
 - i) per i prodotti ittici da vendersi a taglio, l'affettatura sia eseguita solo al momento della richiesta dell'acquirente;
 - j) l'attrezzatura utilizzata per toelettare ed affettare sia mantenuta costantemente pulita.

Articolo 49 - Vendita delle chiocciole bivalvi e degli anfibi

1. La commercializzazione delle chiocciole bivalvi e degli anfibi è sottoposta a vigilanza veterinaria.

Produzione e vendita di latte e di prodotti a base di latte

La produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte alimentare trattato, di latte alimentare trattato termicamente, di latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte, sono disciplinate dalla speciale vigente normativa.

Articolo 50 - Prescrizioni relative alle aziende, agli animali, all'igiene della mungitura e della raccolta del latte

1. Il latte crudo alla stalla, venduto direttamente dall'azienda di produzione (vaccheria) al consumatore finale o destinato alla trasformazione per la vendita di prodotti a base di latte al consumatore finale deve:
 - a) provenire da aziende di produzione, debitamente autorizzate dalla competente autorità sanitaria locale, su parere del competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.L.S.S.;
 - b) provenire da vacche in buono stato di salute e di nutrizione ed appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi e leucosi bovina;
 - c) provenire da una corretta mungitura;
 - d) essere stato, appena munto, filtrato e conservato nell'apposito locale di raccolta.
2. Se non è sottoposto a lavorazione, entro 2 ore dalla mungitura, il latte deve essere raffreddato ad una temperatura pari o inferiore a +5°C.

Articolo 51 - Requisiti igienico - sanitari del latte crudo alla stalla

Il latte crudo di cui al precedente articolo deve possedere i requisiti di composizione e igienico sanitari previsti dal DPR 14.1.1997, n. 54.

Il latte crudo deve essere controllato a proprie spese dai titolari dell'azienda di produzione con cadenza quindicinale.

Articolo 52 - Igiene del personale

Le persone addette alla mungitura e alla manipolazione del latte crudo devono:

- a) indossare abiti da lavoro idonei e puliti;
- b) lavarsi le mani immediatamente prima della mungitura e curare la pulizia delle stesse durante l'operazione;

c) essere esenti da malattie infettive o di qualsiasi altro tipo, che possano essere trasmesse con il latte e devono essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria previsto dalla normativa vigente.

Articolo 53 - Prodotti a base di latte - fabbricazione e vendita dall'azienda di produzione al consumatore finale - requisiti dei locali - bollatura

1. Le aziende di produzione che intendono procedere alla fabbricazione di prodotti a base di latte esclusivamente per la vendita diretta al consumatore finale devono avere:
 - a) locale di raccolta ed affioramento per le operazioni di deposito del latte e di scrematura;
 - b) locale per la lavorazione del latte;
 - c) salatoio;
 - d) locale deposito prodotti a base di latte;
 - e) locale per la vendita;
 - f) servizi igienici e spogliatoio.
2. Le aziende devono inoltre disporre di:
 - a) idoneo impianto per la fornitura di acqua potabile;
 - b) attrezzature ed utensili da lavoro realizzati in materiali resistenti alla corrosione e facili da lavare e disinfettare;
 - c) dispositivi per la protezione contro l'ingresso di animali, in particolare insetti e roditori.
3. Tutti i locali devono possedere:
 - il pavimento e le pareti, queste ultime fino a 2 metri di altezza, lavabili e disinfettabili;
 - il soffitto facile da pulire;
 - l'aerazione e l'illuminazione, naturali o artificiali, devono essere sufficienti;
 - idoneo sistema per l'allontanamento e lo scarico delle acque di lavaggio.
4. Inoltre:
 - a) il locale lavorazione latte deve essere dotato di un idoneo dispositivo, opportunamente attrezzato per la pulizia e la disinfezione delle mani, dotato di acqua potabile e di rubinetto a comando non manuale;
 - b) il locale per la vendita deve disporre di:
 - b1. banco/armadio/vetrina per la conservazione/esposizione dei prodotti a temperatura prevista;
 - b2. attrezzatura e piano di lavoro idonei per il taglio/porzionatura e l'incarto dei prodotti.
5. In caso di trasformazione di modeste quantità di latte presso particolare realtà produttive e valutate le effettive esigenze igieniche in rapporto al processo produttivo (formaggi freschi, formaggi con maturazione oltre i 60 giorni), può essere consentito che i locali di

cui alle lettere a), b) e c) del precedente comma 1, siano riuniti in un unico locale di ampiezza adeguata.

6. Il prodotto destinato alla vendita diretta dev'essere identificato in modo indelebile secondo le indicazioni regionali.

Articolo 54 - Latte crudo - vendita diretta dal produttore al consumatore finale - requisiti dei locali

1. Le aziende agricole (vaccherie) che intendono procedere alla vendita diretta di latte crudo al consumatore finale devono disporre di:
 - a) un locale per la filtrazione, la refrigerazione e la conservazione del latte;
 - b) un locale per la vendita.
2. Tali locali devono possedere:
 - a) il pavimento e le pareti lavabili e disinfettabili fino a 2 metri di altezza;
 - b) il soffitto di facile pulizia;
 - c) l'illuminazione e l'aerazione, naturali o artificiali, devono essere sufficienti;
 - d) idoneo sistema per l'allontanamento e lo scarico delle acque di lavaggio.
3. Inoltre è stabilito che:
 - a) tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il latte siano costruite in materiale idoneo;
 - b) per la conservazione del latte crudo si utilizzino esclusivamente cisterne chiuse, refrigerate e dotate di agitatore;
 - c) per la pulizia delle mani degli operatori e delle attrezzature siano disponibili adeguati dispositivi;
 - d) siano adottati sistemi di protezione contro l'ingresso di animali, in particolare insetti e roditori;
 - e) vi sia disponibilità di acqua potabile.
4. Il latte crudo deve essere posto in vendita in idonei recipienti ed i locali e le attrezzature per la conservazione e la vendita del latte devono essere costantemente mantenuti in condizioni di pulizia.
5. Il latte crudo posto in vendita deve possedere i requisiti di composizione ed igienico-sanitari previsti dall'allegato "A" - Capo IV del DPR 14 gennaio 1997, n. 54.
6. Nel locale di vendita devono essere apposti cartelli indicanti agli acquirenti l'obbligo di conservare il latte in frigorifero e di consumarlo entro 24 ore previa bollitura.

Articolo 55 - Latte bufalino - ovino - caprino

Le disposizioni sopra riportate, per quanto compatibili, valgono anche per la produzione e la vendita diretta di latte crudo e di prodotti a base di latte bufalino, ovino e caprino.

Articolo 56 - Autorizzazioni

La produzione per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e di prodotti a base di latte è soggetta al rilascio da parte dell'Autorità Sanitaria Locale, su parere del competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S., di apposita autorizzazione sanitaria.

Articolo 57 - Controlli ufficiali

Nelle aziende di produzione che producono e vendono esclusivamente al consumatore finale latte crudo e prodotti a base di latte, il competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.L.S.S. deve:

a) verificare con frequenza annuale:

- i requisiti igienico-sanitari e strutturali delle vaccherie, dei locali e delle attrezzature;
- l'idoneità del personale, la sanità degli animali e l'igienicità delle operazioni di mungitura;

b) verificare almeno con frequenza annuale i requisiti igienici e sanitari del latte crudo;

c) vigilare sulle attività di trasformazione e di vendita del latte.

Gelati

Articolo 58 - Autorizzazione sanitaria per la produzione artigianale di gelati

1. L'attività di produzione, effettuata in laboratori annessi ad esercizi che provvedono esclusivamente alla vendita diretta al consumatore, è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge n. 283/1962.
2. Qualora al laboratorio di produzione sia annesso anche uno spaccio vendita, quest'ultimo dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dall'articolo 30 del presente regolamento.

Articolo 59 - Modalità di produzione

1. La preparazione, la conservazione a bassa temperatura, la porzionatura e la distribuzione al pubblico dei gelati devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.
2. La panna, eventualmente impiegata nelle lavorazioni, deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.
3. È vietata la produzione di gelati con l'impiego di miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione o l'ebollizione, tranne per quelli che vengono preparati con prodotti sterili mediante la sola aggiunta di acqua potabile o di latte pastorizzato o sterilizzato.

Articolo 60 - Pulizia degli utensili ed attrezzature di produzione

1. Le attrezzature, le macchine e gli utensili usati per la preparazione, la miscelazione ed il confezionamento dei gelati devono essere in materiale facilmente pulibile e disinfettabile e costruite in modo da essere facilmente smontabili.
2. Le attrezzature e le macchine devono essere sottoposte ad accurata pulizia, quotidianamente, alla fine di ogni ciclo di lavorazione e comunque prima di ogni impiego.
3. La pulizia delle stesse deve essere effettuata a vapore o con idonei preparati detergenti e disinfettanti e sciacquate con acqua potabile.
4. L'eventuale asciugatura delle attrezzature e degli utensili dovrà avvenire con materiale a perdere.
5. Gli utensili vanno conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere e da ogni altra forma di insudiciamento.

Articolo 61 - Installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati - Requisiti

1. L'installazione di macchine, per la preparazione estemporanea di gelati, in esercizi pubblici deve essere preventivamente autorizzata.
2. Tale autorizzazione viene rilasciata a condizione che l'interessato dimostri di:
 - a) possedere idoneo e separato locale per la conservazione delle materie prime e delle miscele impiegate nelle lavorazioni;
 - b) disporre di idonei sistemi per i quotidiani trattamenti di pulizia e di disinfezione delle macchine e degli utensili;
 - c) disporre di idonea superficie, non esposta all'insolazione e protetta da qualsiasi causa di insudiciamento, per la collocazione delle macchine;
 - d) aver provveduto a proteggere l'ugello terminale delle macchine di produzione/distribuzione di gelato con un idoneo cappuccio, da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.
 - f) captare l'acqua potabile, con un idoneo collegamento, dall'impianto dell'esercizio.

Articolo 62 - Vendita di gelati in confezioni originali

1. I gelati, in confezioni originali chiuse, debbono essere tenuti a temperatura di conservazione indicata dal produttore.

Articolo 63 - Vendita di gelati allo stato sfuso

1. Il gelato, da vendersi allo stato sfuso in razioni da porzione di volta in volta, deve essere:
 - a) contenuto in recipienti riservati esclusivamente a tale uso e protetto da possibili insudiciamenti da vetrine di adeguata altezza;
 - b) tenuto ad una temperatura massima di -7°C.
 - c) distribuito al pubblico in cialde, o in contenitori a perdere, conservati, fino al momento dell'utilizzo, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di contaminazione o insudiciamento;
 - d) somministrato all'utente proteggendo la cialda con una salvietta o con un apposito utensile. Sul banco deve essere inserita una vaschetta, in materiale idoneo, munita di dispositivo per il ricambio continuo dell'acqua dove riporre le palette dosatrici per la porzionatura, o in alternativa, le vaschette contenenti i vari tipi di gelato possono essere munite ognuna di spatola a secco.

Articolo 64 - Residui scongelati

I residui scongelati che si trovano sul fondo della gelatiera o dei recipienti per la conservazione/vendita dei gelati, non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né utilizzati in alcun modo e pertanto devono essere eliminati come materiale di rifiuto.

Articolo 65 - Modalità per il trasporto dei gelati

1. Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso, alle rivendite deve essere effettuato con l'impiego di veicoli isotermitici e refrigeranti che siano in grado di assicurare la conservazione del prodotto alla temperatura prevista dalle norme vigenti.
2. Durante le fasi di carico, trasporto e scarico devono essere utilizzati idonei contenitori che garantiscano al gelato una adeguata protezione da ogni causa di contaminazione o insudiciamento.

Articolo 66 - Vendita ambulante ed in chioschi di gelati

1. La vendita ambulante dei gelati è consentita solamente a condizione che gli stessi siano prodotti in laboratori regolarmente autorizzati.
2. I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati devono essere stati preventivamente autorizzati a tale impiego, con l'osservanza delle seguenti prescrizioni:
 - a) devono garantire la conservazione del prodotto ad una temperatura massima di -7°C;
 - b) avere il cassone, in cui sono sistemati i contenitori del gelato, con le pareti lisce, facilmente lavabili e disinfettabili;
 - c) essere forniti di un banco di vendita dotato di ripiano costituito di materiale unito,

- inalterabile, impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile;
- d) essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a regolare disinfezione;
- e) in ogni contenitore di gelato vi deve essere una paletta per la sua distribuzione;
- f) avere una disponibilità di acqua potabile ed un contenitore per la raccolta dell'acqua usata.
3. L'autorizzazione igienico sanitaria per la vendita ambulante di gelati mantiene la propria validità fino al permanere dei requisiti igienico-sanitari del mezzo.

Vendita di generi alimentari su demanio marittimo

Articolo 67 - Vendita ambulante di gelati, granatine e generi alimentari sul demanio marittimo

L'esercizio dell'attività di vendita ambulante di gelati, granatine e generi alimentari nell'area demaniale marittima del Lido di Jesolo è subordinato all'autorizzazione igienico-sanitaria concernente il veicolo utilizzato, rilasciata dal Comune su parere del competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'U.L.S.S. , nonché al possesso delle altre autorizzazioni amministrative previste.

Articolo 68 - Caratteristiche strutturali dei banchi mobili conosciuti come "Carrettini".

I tipici banchi mobili utilizzati per la vendita ambulante sull'arenile di gelati, granatine e generi alimentari , e conosciuti come "carrettini", devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

Dimensioni:

lunghezza massima cassone cm 250

larghezza massima cassone cm 140

ingombro massimo con pedane aperte (cm 140 + cm 35 + cm 35) cm 210

altezza massima tetto cm 280

altezza piano da terra non inferiore a 1,00 metro;

E' tollerata una maggiore apertura, rispetto alle dimensioni del mezzo, di cm 50 per lato per installare strutture protettive dal sole.

Il banco mobile in questione deve essere realizzato con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili.

Sistema di refrigerazione

I banchi mobili devono essere forniti di impianto di refrigeramento per la conservazione dei prodotti che raggiunga la temperatura prevista per legge per le varie tipologie di prodotti. Deve essere mantenuta ininterrotta la catena del freddo prima e al termine dell'attività di vendita, durante il raggiungimento dell'arenile e al ritorno al deposito o ricovero.

Serbatoio d'acqua

Il banco mobile deve essere dotato di apposito serbatoio d'acqua potabile di almeno cinque litri, necessaria alle esigenze dell'igiene personale. Deve essere altresì installato apposito serbatoio a circuito chiuso per il riversarsi delle acque reflue, di capacità corrispondente a quella del menzionato serbatoio di acqua potabile.

Il banco mobile deve essere dotato di un lavello o di altro recipiente che raccolga l'acqua comunque erogata e la versi direttamente nel serbatoio delle acque reflue.

Articolo 69 - Prescrizioni per la vendita di gelati, granatine e generi alimentari.

1. I venditori ambulanti di gelati, granatine e generi alimentari devono fornirsi di prodotti finiti, confezionati e chiusi in involucri originali, da produttori regolarmente autorizzati.

2. È tuttavia ammessa la preparazione delle sole tradizionali granatine nel rispetto delle seguenti norme igieniche:

a) il personale addetto alla preparazione dovrà essere munito di indumento di colore chiaro e di idoneo copricapo atto a contenere la capigliatura;

b) il ghiaccio utilizzato deve essere di tipo alimentare e prodotto o con acqua distillata o con acqua pura e deve essere conservato in appositi contenitori a sé stanti, facilmente lavabili e disinfettabili;

c) il prelevamento del ghiaccio dall'apposito contenitore dovrà farsi a mezzo di paletta di forma e lunghezza tale da impedire qualsiasi contatto del ghiaccio con mani e maniche dell'operatore;

d) le attrezzature utilizzate (tritaggiaccio - paletta), nonché il piano di lavoro devono essere costantemente pulite; i bicchieri, le cannucce e i cucchiaini devono essere tenuti in appositi contenitori igienici e al riparo da inquinamento esterno.

Pane, pasta e farine

Articolo 70 - Conservazione, esposizione e vendita del pane

1. Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, in appositi scaffali, scansie o vetrine, mantenuti in perfetto stato di pulizia e dotate di scomparti o recipienti. Ogni scomparto o recipiente può contenere fino a due tipi di pane.
2. Quando il pane è venduto promiscuamente con altri generi alimentari, gli scaffali, le scansie e le vetrine, usate per il pane, non devono essere adibite ad altri usi.
3. Il pane deve essere pesato, avvolto in adatto involucro e venduto in apposito banco, oppure su apposita distinta area del banco di vendita comune con altri generi alimentari.
4. Nei locali di vendita è opportuno esporre, in modo visibile, dei cartelli con l'indicazione, per il pubblico, del divieto di toccare il pane.
5. È altresì vietato attendere promiscuamente, sia alla manipolazione del pane che al maneggio del denaro, a meno che non vengano impiegate idonee attrezzature atte ad evitare il diretto contatto delle mani con gli stessi.
6. Negli ospedali, case di riposo, case di cura, collettività ed istituzioni similari, le singole forme o porzioni di pane devono essere contenute in idoneo involucro protettivo ed il personale dovrà utilizzare idonee attrezzature, atte ad evitare il contatto diretto delle mani con il pane.

Articolo 71 - Contenitori per il trasporto del pane

1. Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, ai pubblici esercizi o alle comunità deve essere effettuato in recipienti adibiti esclusivamente a tale scopo, lavabili e muniti di copertura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di contaminazione o insudiciamento.

2. Nelle varie fasi della commercializzazione i contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o contaminazione.
3. Gli automezzi adibiti al trasporto del pane devono essere perfettamente puliti, muniti di cassone a chiusura e rispondere ai requisiti di cui all'articolo 42 del presente regolamento.

Articolo 72 - Conservazione degli impasti

1. È vietato conservare l'impasto, per i prodotti di panificazione, in recipienti ed in lo-cali non rispondenti ai requisiti igienici e di corretta tecnica di lavorazione.
2. Il prodotto finito va tenuto nei locali di produzione e di stoccaggio in idonei contenitori sollevati da terra fino al momento dell'asporto.

Articolo 73 - Pane grattugiato

1. È vietata la vendita di pane grattugiato sfuso e le confezioni devono recare le diciture previste dalla vigente normativa.
2. Non è consentito l'uso, per la preparazione del pane grattugiato, di pane contenenti olii e grassi o di pane ammuffito od irrancidito.

Articolo 74 - Deposito farine

1. I locali adibiti a deposito farine devono essere aerati ed asciutti.
2. I sacchi di farina non devono essere a diretto contatto con il pavimento e le pareti, ma posti su apposite pedane, e tenuti in condizioni tali da garantire la loro corretta conservazione.

Articolo 75 - Oggetti vietati

Nei panifici è vietato detenere ed impiegare, per incidere le forme di pane, materiali non idonei e comunque di forma e dimensioni tali da poter essere accidentalmente smarriti nell'impasto.

Manifestazioni popolari

Articolo 76 - Autorizzazione

1. La preparazione e somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito di pubbliche manifestazioni, deve essere preventivamente autorizzata ai sensi dell'articolo 2 della

Legge n. 283/62, nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni indicati nel successivo articolo 78 distintamente per tipologia di attività svolta.

2. La richiesta di Autorizzazione Sanitaria dovrà essere presentata al Comune, con un congruo anticipo e comunque almeno 20 giorni prima dell'inizio dell'attività, con le modalità e le procedure previste dall'articolo 6 del presente regolamento.
3. Qualora, periodicamente, nello stesso sito si predispongano identiche strutture per la somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito di feste o sagre, l'autorizzazione sanitaria può essere rilasciata, nelle occasioni successive alla prima, su presentazione della domanda corredata unicamente di una autocertificazione da parte degli organizzatori nella quale attestano di aver installato le attrezzature come in occasione del rilascio della prima autorizzazione e nel rispetto delle prescrizioni in essa contenute.

Articolo 77 - Requisiti del personale

Al personale saltuariamente impiegato dagli organizzatori di manifestazioni popolari (sagre, fiere e manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico) alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, si applicano le disposizioni di cui all' articolo 92, comma 14, della legge 23 dicembre 2000, n. 388.

Articolo 78 - Somministrazione di alimenti e bevande

La somministrazione di alimenti e bevande è ammessa a condizione che siano osservate le seguenti prescrizioni:

Tipologia A

Bevande ed alimenti che comportano operazioni di preparazione non complesse e/o che per la loro natura presentano rischi trascurabili per la trasmissione delle malattie di origine alimentare. Esempi: bevande in genere , panini farciti, pop corn, bruschette, zucchero filato, caldarroste, meloni, angurie, piatti freddi e/o bocconcini a base di salumi e formaggi, alimenti acquistati preconfezionati da somministrarsi tal quali e/o previa porzionatura.

a) la zona di mescita, preparazione e vendita dovrà essere ben delineata, accessibile solo agli addetti ai lavori e con pavimentazione realizzata in materiale unito e compatto, in modo da evitare il sollevamento di polveri. Le aree di preparazione degli alimenti dovranno essere ubicate in zona appartata e protetta rispetto al fronte su cui staziona la clientela. La pavimentazione è da considerarsi idonea anche se realizzata con asfalto, cemento o materiale similare;

b) gli stand dovranno essere dotati di presa d'acqua potabile accessoriata con sapone liquido ed asciugamani non riutilizzabili. Nel caso in cui gli stand vengano approntati in aree non servite o difficilmente allacciabili al pubblico acquedotto, è sufficiente che l'approvvigionamento di acqua potabile venga assicurato tramite appositi contenitori muniti di rubinetto;

- c) gli scarichi liquidi dovranno essere idoneamente captati e smaltiti;
- d) le superfici di lavoro dei banchi di preparazione, esposizione e vendita dovranno essere rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile in funzione dell'attività svolta; tali banchi dovranno anche essere muniti di accorgimenti atti a proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni;
- e) i rifiuti solidi dovranno essere raccolti in idonei contenitori collocati in prossimità degli stand e prontamente allontanati. Al termine di ogni giornata le aree utilizzate dovranno essere comunque sottoposte ad idonee operazioni di pulizia;
- f) gli alimenti deperibili dovranno essere conservati in appositi frigoriferi muniti di termometro ed in grado di assicurare il mantenimento delle corrette temperature di conservazione. Le derrate conservate sfuse dovranno essere protette da contaminazioni accidentali mediante utilizzo di adeguati contenitori chiusi o incarti per alimenti (film plastici, carta stagnola, ecc.);
- g) le stoviglie impiegate dovranno essere del tipo a perdere (monouso) e nel caso di impiego di stoviglie riutilizzabili dovranno essere previste attrezzature per il lavaggio meccanico (lavastoviglie). Le stoviglie, come tutti gli altri utensili e contenitori in uso dovranno essere del tipo "PER ALIMENTI";

Tipologia B

Comprende la quasi totalità degli alimenti che vengono tradizionalmente preparati o somministrati negli stand gastronomici allestiti in occasione delle sagre.

Esempi: frittelle, crostoli, carni cotte alla brace, piastra, spiedo (partendo dalla materia prima acquistata pronta per la cottura: es. costine, braciole, salsicce, würstel, polli anche interi, ecc.) - contorni vari acquistati pronti da consumarsi tal quali o dopo riscaldamento o completamento di cottura (fagioli in salsa, patate fritte, crauti, polenta, ecc.), frittura di pesce (solo cottura di materia prima acquistata già pronta), primi piatti (pastasciutta, risotti, tortellini, ecc.) conditi con sughi estemporanei (preparati al momento) o con sughi acquistati già pronti per l'utilizzo; altri alimenti acquistati già pronti da riscaldare e/o porzionare (trippa, baccalà, nervetti, ecc.).

a) le zone dello stand adibite alla somministrazione e vendita degli alimenti e bevande dovranno possedere tutti i requisiti per la "Tipologia A";

b) la preparazione degli alimenti, ad esclusione della cottura alla brace, dovrà essere effettuata all'interno di una struttura sufficientemente ampia e convenientemente aerata naturalmente, delimitata su tutti i quattro lati e accessibile solamente agli addetti ai lavori.

Tale struttura dovrà comunque essere collocata lontano da fonti di inquinamento ambientale (traffico veicolare, strade sterrate, concimaie, ecc.). Tale struttura dovrà essere inoltre provvista di:
- pavimentazione realizzata con materiale unito, compatto, pulibile e comunque tale da evitare il sollevamento di polveri, la stessa dovrà essere dotata di idonei accorgimenti per evitare la penetrazione e/o ristagno di eventuali acque meteoriche. Il pavimento di tale struttura potrà

essere considerato idoneo qualora realizzato con tavolato ben connesso, cemento, asfalto o altro materiale avente analoghe caratteristiche. Al fine di evitare gli inconvenienti derivanti dalla penetrazione e/o ristagno sul pavimento di acque meteoriche, è necessario che la copertura sia dotata di idonei accorgimenti per la captazione e l'allontanamento delle acque meteoriche o che la pavimentazione venga rialzata rispetto al piano di campagna;

- idoneo isolamento dall'esterno mediante pareti e copertura. Tale isolamento potrà essere realizzato anche con teli tenda impermeabili, purché sempre conformi ai requisiti di sicurezza. Per la cottura dei cibi all'interno di detta struttura è necessario prevedere una corretta espulsione dei fumi e vapori;

- piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile. Dovranno essere previsti in numero sufficiente rispetto alle esigenze delle preparazioni effettuate. Per il resto vedasi lettera d) della "Tipologia A"

- un lavello fornito di acqua potabile: Vedasi lettera b) e c) della "Tipologia A"

- idonee attrezzature per la cottura ed il riscaldamento degli alimenti. Tali attrezzature, come pure tutti i contenitori e gli utensili utilizzati, dovranno essere costruiti con materiale idoneo al contatto con gli alimenti;

- frigoriferi idonei per la conservazione degli alimenti deperibili. Vedasi lettera f) della "Tipologia A";

c) la sola cottura delle carni alla brace potrà essere effettuata al di fuori del vano di cui alla precedente lettera b), la stessa dovrà comunque essere effettuata in uno spazio attiguo, idoneamente pavimentato, attrezzato, coperto ed accessibile ai soli addetti. Vedasi precedente lettera b), allinea 1 e 3;

d) il personale addetto alla preparazione degli alimenti dovrà essere munito di so-pravvesti di colore chiaro e di idoneo copricapo atto a contenere la capigliatura. Dovrà inoltre curare scrupolosamente la pulizia della propria persona e in parti-colare quella delle mani, eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente;

e) dovranno essere previsti per il personale addetto idonei WC opportunamente segnalati. Questi dovranno risultare facilmente accessibili al personale addetto e prov-visti di pavimento e pareti rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile, di vaso a caduta d'acqua e di lavabo;

f) le derrate di scorta dovranno essere conservate in idoneo locale/struttura/automezzo. È opportuno che questo venga previsto nelle vicinanze della zona di preparazione e che abbia caratteristiche tali da assicurare la corretta conservazione delle derrate ivi stivate;

Articolo 79 - Altre prescrizioni igienico sanitarie

1. Deve essere prevista ed opportunamente indicata al pubblico la presenza di servizi igienici, rapportati al numero dei partecipanti, rispondenti alle esigenze igienico-sanitarie ad uso del pubblico e collocati in uno spazio idoneo. I reflui devono essere inviati per mezzo di condutture chiuse ad idonei corpi recettori.

2. È vietata la somministrazione di alimenti preparati in abitazioni private.
3. Tutte le sostanze alimentari, sia materie prime, sia semilavorati che i prodotti finiti, dovranno essere fornite da ditte autorizzate. I documenti sanitari e fiscali di accompagnamento, dovranno essere tenuti a disposizione del personale di vigilanza.
4. Tutti gli alimenti preparati per la somministrazione devono essere consumati entro 24 ore
5. Nei pressi dei tavoli per la preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti e di bevande, deve essere garantita la presenza di un sufficiente numero di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti. Deve inoltre essere garantita anche la presenza di un sufficiente numero di contenitori raccogli rifiuti su tutta l'area interessata alla manifestazione.

Sanzioni

Articolo 80 - Violazioni a disposizioni del regolamento

1. Le violazioni alle prescrizioni del presente Regolamento, salvo che il fatto non costituisca reato o violazione disciplinata da altre leggi e regolamenti generali, sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dall'articolo 17 della Legge 30.4.1962, n. 283 e con le modalità di cui alla legge 24.11.1981, n. 689.
2. Ai sensi dell'art. 16 della legge 24.11.1981, n. 689 è ammesso il pagamento di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa, oltre alle spese del procedimento, entro il termine di sessanta giorni dalla contestazione immediata o, se quella non vi è stata, dalla notificazione degli estremi della violazione.
3. Il pagamento diretto a titolo di estinzione dell'illecito non esonera il responsabile dalla eliminazione delle cause che la motivano.

Articolo 81 - Inottemperanza a provvedimenti prescrittivi

1. L'inottemperanza:
 - alle ordinanze emesse dal responsabile del servizio del comune per l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente regolamento ed in altre norme di legge è punita con la sanzione amministrativa prevista al precedente articolo 77, comma 1;
 - alle ordinanze contingibili ed urgenti emesse dal sindaco per la tutela della salute pubblica previste dalla normativa vigente, costituisce contravvenzione all'art. 650 del codice penale;
2. Nel caso di mancato adempimento di ordinanze contingibili ed urgenti, emesse dal Sindaco quale Autorità Sanitaria Locale, il comune può provvedere d'ufficio a spese degli interessati.

Articolo 82 - Norma transitoria

In relazione al complesso e mutevole sistema normativo sulle procedure e competenze relative ai procedimenti autorizzativi previsti dal presente regolamento, spetta alla Giunta comunale, ai sensi dell'articolo 48, comma 3, del D.Lgs. 18.8.2000, n. 267, il potere di disciplinare le procedure e le competenze su procedimenti medesimi, in base agli indirizzi di prima applicazione dati dal Consiglio Comunale.