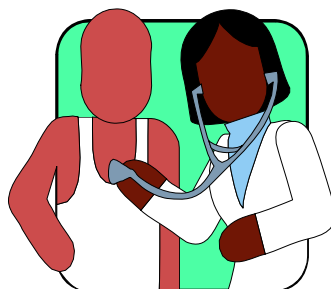


UFFICIO ATTIVITÀ PRODUTTIVE



REGOLAMENTO DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

(APPROVATO CON ATTO C.C. N°88 DEL 28.10.1999;
MODIFICATO CON ATTO C.C.N°05 DEL 15.02.2002)

ART. 1

Ambiti e organi di vigilanza

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

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

ART. 2

Provvedimenti dell'Autorità sanitaria

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, le Unità Operative di Igiene Pubblica e/o Veterinaria, per le rispettive competenze ed in relazione ai relativi rischi di ordine igienico-sanitario, possono proporre ai Sindaco:

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

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

Il Sindaco fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, e su proposta delle Unità Operative competenti adotta i provvedimenti di cui all'articolo 15 della Legge n. 283/1962 ed all'articolo 22 del D.P.R. n. 327/1980.

ART. 3

Irregolarità delle merci

Le Unità Operative di Igiene Pubblica e/o Veterinaria:

- Quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;
- Quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'autorità competente l'immediata distruzione della merce sequestrata dopo che alla stessa merce sia stato effettuato prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;
- Quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettono il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

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

ART. 4

Sequestro

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

Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'articolo 20 del D.P.R. n. 327/1980 e con le modalità previste dal capitolo II del D.P.R. n. 571/1982.

ART. 5

Libretto di idoneità sanitaria

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

Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'articolo 14 della Legge n. 283/1962 viene rilasciato o rinnovato dalle Unità Operative di Igiene Pubblica dell'Azienda U.S.L. cui fa capo il Comune di residenza, secondo protocolli emanati dalla Regione.

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

5.2 - Tenuta libretto di idoneità sanitaria.

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

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

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

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

5.3 - Rinnovo libretto di idoneità sanitaria.

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

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

5.4 - Accertamenti estemporanei

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

ART. 6

Autorizzazione sanitaria

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, devono essere autorizzati ai sensi dell'articolo 2

della Legge n. 283/1962. Gli esercizi della somministrazione di alimenti e bevande sono autorizzati ai sensi dell'articolo 231 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie.

6.1 - Idoneità igienico-sanitaria.

Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere autorizzazione dal Responsabile del Servizio Attività Produttive, acquisito parere circa l'idoneità igienico-sanitaria dei locali rilasciato dalle Unità Operative di Igiene Pubblica e/o Veterinaria. L'idoneità dei locali destinati al consumo dei pasti in comunità o strutture aziendali deve essere attestata da parte delle Unità Operative di Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

6.2 - Domanda di autorizzazione.

La domanda per ottenere un'autorizzazione sanitaria inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dagli articoli 25 e 26 del D.P.R. n. 327/1980, deve essere corredata dai seguenti allegati:

- Pianta planimetrica dei locali in triplice copia datata, timbrata e firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1:100, con indicata la superficie, l'altezza e la destinazione d'uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate; nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle principali apparecchiature in uso;
- Relazione tecnica in triplice copia, firmata da un tecnico abilitato (almeno per le parti espressamente previste dalla normativa vigente), che contenga:
 - ◊ le caratteristiche dei locali;
 - ◊ il tipo e la funzione delle attrezzature
 - ◊ i metodi di conservazione degli alimenti;
 - ◊ il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata non oltre 90 giorni da parte dell'Unità Operativa di Igiene Pubblica;
 - ◊ il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - ◊ il numero degli addetti previsti.

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

Per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso,

devono essere presentate, in triplice copia, una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con localizzazione delle diverse componenti dell'impianto stesso.

Per quanto riguarda:

- impianti di macellazione;
- laboratori di sezionamento;
- laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
- laboratori di produzione carni in pezzi inferiore a 100 grammi;
- deposito di carni fresche;
- deposito di pollame;
- salumifici
- laboratorio per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- laboratori di produzione di latte e derivati,

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

ART. 7

Requisiti igienico sanitari

7.1 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi.

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

1. Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. n. 303/1956 e successive modifiche ed integrazioni, fatte salve le deroghe previste (quali ad esempio per le cosiddette zone di recupero individuate dai vigenti strumenti urbanistici) e la normativa comunale edilizia vigente in materia.
2. I locali destinati a servizi igienici, a spogliatoio e a deposito devono avere un'altezza minima di metri 2.40, salvo quanto previsto dal punto precedente.
3. Le pareti dei locali destinati a lavorazione, deposito e/o vendita di alimenti e dei servizi igienici devono essere realizzate in materiale facilmente lavabile, impermeabile, disinfettabile e di colore chiaro fino ad un'altezza non inferiore a metri 2.
4. i pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale lavabile, impermeabile. I pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognature o altri sistemi di scarico regolarmente

- autorizzati, qualora previsti da norme specifiche o qualora ne sia ravvisata l'utilità da parte delle Unità Operative di Igiene Pubblica e/o Veterinaria delle Unità Sanitarie Locali.
5. I soffitti devono essere intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate.
 6. Tutti gli esercizi devono possedere uno più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale. Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in :
 - Locale destinato ad accogliere WC o turca (latrina);
 - Locale precedente il locale di cui sopra (antilatrina), dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere e ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura, automatica. La superficie minima complessiva di tale locale deve essere pari a mq. 2.
 7. In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica. Potrà essere concesso l'uso di locali privi di erogazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica.
 8. Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio medesimo, per un'altezza calcolata tenendo conto della situazione edilizia circostante, al fine di evitare inconvenienti igienici. Solo nei casi di dimostrata impossibilità tecnica alla costruzione di canna fumaria o per vincoli urbanistici particolari del fabbricato, possono essere ammessi sistemi alternativi in deroga alla norma in questione, dietro parere preliminare dell'Unità Operativa di Igiene Pubblica e del Territorio della Azienda U.S.L. circa l'idoneità del sistema proposto.
 9. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 236/1988 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.
 10. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere riservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.

11. Le vetrine di esposizione di alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.
12. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.
13. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori di banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti. Nelle zone pedonali o a traffico limitato, l'esposizione potrà avvenire anche mediante contenitori con superficie lavabile sollevati da terra per un'altezza non inferiore a 70 cm. E protetti dalle precipitazioni atmosferiche mediante tende, teloni o simili.
14. È vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie di animale, salvo pesci d'acquario o altri animali, di volta in volta autorizzati.
15. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche limitatamente agli aspetti disciplinati dal presente regolamento, si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.
16. Gli esercizi che intendono effettuare la vendita al pubblico dei prodotti in essi preparati, prodotti o confezionati devono disporre di apposito locale, attrezzato, nel quale il pubblico possa accedere direttamente, senza transitare nel locale di lavoro o servizio.

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

Fermo restando quanto previsto dalla Legge n. 287/1991 ed in particolare la classificazione di cui all'articolo 5, si indicano di seguito i requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi paragrafi.

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

L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione viene rilasciata per le seguenti attività: ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. n. 327/1980 ed al precedente paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
 - idonei scaffali con ripiani lavabili;

- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano tra i diversi generi alimentari conservati, forniti di termometro a lettura esterna;
- b. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - Preparazione verdure;
 - Preparazione carni;
 - Preparazione altri alimenti;
 - Cottura;
 - Lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio.

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

- c. Una superficie minima complessiva dei servizi cucina (intendendo l'insieme di quanto previsto alle precedenti lettere a e b.) così determinata:
 - Fino a 30 posti tavola mq. 15;
 - Oltre 30 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0.20 per ogni posto tavola.
- d. Un vano o un settore di raccordo tra la/le sala/e da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrine, le bevande e la frutta.
- e. Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti, da collocare in luogo diverso da quello di lavorazione o deposito di alimenti non preconfezionati.
- f. Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione, ivi compresi, i reparti o settori previsti alle lettere d e g. del presente paragrafo, non deve essere inferiore ai mq. 0.70 per ciascun posto tavola.
- g. Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo e al freddo ai sensi dell'articolo 31 del D.P.R. n. 327/1980.
- h. Servizi igienici, così come definiti al punto 6 del paragrafo 7.1., a disposizione degli avventori, accessibili all'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni.

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

- fino a 30 posti tavola: un lavandino, un gabinetto;
- fino a 80 posti tavola: servizio per donne, un lavandino, un gabinetto; servizio per uomo, un lavandino, un gabinetto.

L'Autorità Sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata, potrà richiedere, su proposta della Unità Operativa Igiene Pubblica, una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

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

7.4 – Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrazione a distanza in collettività.

La produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. n. 327/1980 ed ai paragrafi 7.1 e 7.3 lettere a, b, e, g, i, sono necessari i seguenti requisiti:

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

1. Numero pasti:

100 pasti per ogni addetto alla preparazione;

2. Conservazione materie prime:

2.a depositi non refrigeranti

numero pasti = metri cubi X 100: 4

2.b celle frigorifero

numero pasti = metri cubi X 100: 2

3. Preparazione piatti freddi e preparazione non cottura

*superficie per linea di attività un mq. = 10 pasti.

4. Area di confezionamento

*superficie per linea di attività un mq. = 50 pasti.

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

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

7.5 – Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazioni per mensa scolastica e mensa aziendale.

L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetto al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge n. 283/1962.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. n. 327/1980 ed ai paragrafi 7.1 e 7.3, lettere a, d, e, f,g e h (se necessario i), si applicano i requisiti di cui la paragrafo precedente, salvo deroghe su conforme parere dell'Unità Operativa di Igiene Pubblica dell'Azienda U.S.L. e fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale, in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

7.6 – Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla ristorazione con sola preparazione di “primi piatti”.

Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato a:

- preparazione di primi piatti;
- preparazione e somministrazione di cibi crudi;
- riscaldamento di cibi precotti (congelati e/o surgelati);
- somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo.

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

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente dal D.P.R. n. 327/1980 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. requisiti di cui alle lettere a, e, i, del paragrafo 7.3;
- b. cucina di superficie non inferiore a mq. 10;
- c. servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno;
- d. idonei apparecchi per la conservazione degli alimenti surgelati e i sistemi di riscaldamento di tali precotti che escludano l'impiego di fonti di calore a fiamma libera.

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

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

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente dal D.P.R. n. 327/1980 e al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. locale o zona deposito di farine attrezzato con idonei pianali e grigliatura delle pareti;
- b. nel caso di forno a legna il locale deposito di quest'ultima deve essere efficacemente separato dalla zona di lavorazione;
- c. locale laboratorio di superficie non inferiore a mq. 15;

- d. per la produzione di pizze e pasticceria secca è necessario che l'esercizio disponga di distinte linee di preparazione, cottura e deposito.

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

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

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

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente dal D.P.R. n. 327/1980 e al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

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

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

La preparazione e somministrazione di tutti od alcuni dei seguenti prodotti (che non richiedono comunque operazioni di fucinatura sul posto, fatta eccezione per il semplice riscaldamento con l'uso di idonee attrezzature): panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, focacce, sandwich, insalate, salumi, formaggi, pizzette surgelate, primi piatti surgelati, pasticceria surgelata; sarà autorizzato con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente dal D.P.R. n. 327/1980 e al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. una zona di preparazione (di norma non inferiore a mq. 6) e un locale deposito dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata;
- b. un servizio igienico a disposizione degli avventori;
- c. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande; se trattasi di vetrine queste devono essere munite di termometro e lettura esterna;
- d. la pasticceria, i dolci, i panini, i tramezzini, i toast ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento in contenitori o in vetrine refrigeranti, anche quando l'esposizione viene effettuata sul

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

e. Una lavastoviglie;

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

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

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

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

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

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

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

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

- Pasticceria fresca e secca;
- Friggitoria dolce e salata;
- Crêpes.

Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. n. 327/1980 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

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

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

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

L'autorizzazione sanitaria per gelati autorizza alla preparazione e vendita di:

- Gelati di ogni genere;
- Sorbetti;
- Ghiaccioli e semifreddi.

Per ottenere l'autorizzazione per gelateria, oltre quanto specificatamente previsto dal D.P.R. n. 327/1980 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

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

7.12 – Somministrazione in pertinenze esterne.

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, deve essere acquisito parere igienico sanitario della Unità Operativa Igiene Pubblica. Tali pertinenze devono essere:

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

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

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

- a. Locale destinato alla vendita attrezzata per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e di norma, sollevati da terra di almeno 30 cm.;
- b. Un vano, in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavabo dotato di acqua potabile;
- c. Nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso, il cui numero deve essere proporzionato all'ampiezza dell'esercizio. Per quanto riguarda centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività;
- d. Un vano spogliatoio per il personale addetto.
- e. Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, ovvero un armadio chiuso, per la detenzione di sostanze e attrezzature per la pulizia e la disinfestazione dei locali

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

1. Attrezzature

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

2. Banchi e vetrine

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.

3. Carta per confezionare alimenti

Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo. I fogli del materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori o comunque in modo da ripararli da contaminazioni esterne.

4. Alimenti non confezionati

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse debbono essere munite di apposito cartello secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/1992. Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti. È consentito il prelievo

dell'ortofrutta, non confezionata, da parte dei clienti esclusivamente con gli appositi guanti monouso di materiale impermeabile, usando i contenitori in distribuzione presso i banchi espositivi senza maneggiamento o qualsiasi altra manipolazione o cernita manuale. L'esercente dovrà apporre un cartello indicante il divieto di toccare la merce senza l'uso del guanto e il comportamento da tenere.

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

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

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

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

a. Apposito locale dotato di:

- Lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;
- Piano cottura con idoneo impianto di aspirazione;
- Spazio attrezzato per materiale di pulizia;

b. Attrezzatura per l'esposizione dei prodotti che consenta un'adequata separazione tra i generi.

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

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza alla sola preparazione e vendita di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui al paragrafo 7.3.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal D.P.R. n. 327/1980 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. Requisiti previsti alle lettere a,b,e,i, del paragrafo 7.3;
- b. Il locale cucina, comunicante con il vano o spazio vendita, deve avere superficie minima di mq. 15;
- c. Reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'articolo 31 del D.P.R. n. 327/1980.

7.16 – Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la vendita delle carni di cui all’articolo 29 del Regio Decreto n. 3298/1928.

Per la vendita di carni oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1 è necessaria autorizzazione sanitaria nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a. Pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati;
- b. Pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. Al di sopra di scaffalature e/o uncinaie e comunque ad almeno 2.00 m. di altezza;
- c. Un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall’area di vendita al pubblico;
- d. Una o più celle frigorifere in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni. Tutti i materiale all’interno delle celle e dei banchi-frigorifero devono essere costruiti nel rispetto della Legge 21 marzo 1973;
- e. Lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;
- f. L’eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- g. Non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ai controlli sanitari in rapporto alla specie.

La vendita dei prodotti ittici all’interno delle macellerie può essere effettuata in base a quanto disposto dalla circolare del Ministero della Sanità n. 15/1988.

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

L’autorizzazione sanitaria di cui sopra viene rilasciata secondo quanto previsto dall’articolo 28 del D.P.R. n. 327/1980 ed in quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n. 15/1990 e n. 12/1991.

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

Per ottenere l’autorizzazione prevista dalle Leggi Regionali n. 21 dicembre 1992 n. 58 “Norme in materia di vigilanza e controllo igienico sanitario ed annonario dei prodotti ittici” e 30 dicembre 1993 n. 205, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. n. 327/1980 e dal paragrafo 7.1, sono i seguenti requisiti:

- le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;

- piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile.

ART. 8

Preparazione e vendita per il commercio su aree pubbliche.

8.1 – Generalità.

Fermo restando il rispetto della normativa statale e regionale regolante la materia, si indicano, di seguito, i requisiti igienico sanitari per la vendita al dettaglio di prodotti alimentari, mentre per la somministrazione di alimenti e bevande, trova applicazione quanto previsto all'articolo 7.

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

La vendita di prodotti alimentari nelle strutture installate in un posto fisso ed inamovibili, definite chiosco, è autorizzata dal Responsabile dell'Ufficio Attività Produttive, su parere favorevole delle Unità Operativa di Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

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

1. frutta e verdura, funghi e tartufi;
2. prodotti alimentari non deperibili in confezioni originali e sigillate;
3. bibite comprese le alcoliche in confezioni originali e sigillate, con totale esclusione della somministrazione;
4. conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
5. prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminato termosaldato o in sottovuoto o in atmosfera modificata, chiuse e sigillate;
6. gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e sigillata;
7. biscotti o dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna.

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

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

Qualora venga esercitata anche attività di laboratorio artigianale per la preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria comunale di cui all'articolo 2 della Legge n. 283/1962.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dalle Unità Operative di Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

Deve essere rispettato quanto previsto ai punti 6 e 12 del precedente paragrafo 7.1.

I chioschi devono avere:

- altezza di norma pari a m.2.70, fatte salve le deroghe previste;
- pavimenti e pareti in materiale lavabile e disinfettabile;
- un impianto di acqua corrente allacciato alla rete idrica comunale;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi;
- rete di smaltimento degli scarichi liquidi, collegata alla rete fognante.

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti, devono essere conservati, secondo le specie, in modo distinto e separato.

8.3 – Autorizzazione alla preparazione alimenti su mezzi mobili

La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e la somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi della Legge n. 283/1962 e dal D.P.R. n. 327/1980.

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

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

- a. coibentatura completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile;
- b. lavello dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete idrica comunale o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto a tipologia e quantità di lavoro svolto, dotato inoltre di distributore automatico di sapone e di asciugamano a perdere. Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico;
- c. attrezzature ed utensili che garantiscano la separazione tra i diversi prodotti: alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi, porchetta, salumi, formaggi, alimenti in scatola;
- d. vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo. Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione dei prodotti da consumarsi a temperature controllate;

- e. contenitori chiusi per la conservazione di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o conservazione (esempio: pane);
 - f. contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti;
 - g. i banchi refrigeranti devono essere dotati di termometri di facile lettura per i clienti.
- L'eventuale produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ed essere ammessa alla vendita al dettaglio.

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

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

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

- a. patate fritte;
- b. tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- c. tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
- d. arrostitura di carni avicole con aggiunta di aromi naturali e condimento;
- e. croccanti, zucchero filato, brigidini, bomboloni e necci;
- f. panini e toast per l'esclusione degli ingredienti di cui al paragrafo 8.7.

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

La preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.5 è soggetta alla autorizzazione di cui all'articolo 2 della Legge n. 283/1962 anche prescindendo dai requisiti di cui al paragrafo 7.1.

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

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

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

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

8.8 – Vendita dei prodotti ittici su aree pubbliche.

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

- banco di vendita solidamente costruito ed interamente rivestito di materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile e tale da consentire il deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio che non deve essere versata al suolo; la superficie del banco destinata a venire a contatto con gli alimenti deve essere realizzata in materiale riconosciuto idoneo. Il banco deve essere dotato di vetrina a temperatura controllata, che protegga gli alimenti da ogni eventuale insudiciamento e da manipolazione e contatto da parte del pubblico;
- zona destinata alla toelettatura dei prodotti distinta dal banco di vendita, munita di lavello con acqua idonea al consumo umano con comando a pedale, di piano di lavoro e di contenitori per i rifiuti con coperchio a comando a pedale e contenitori a perdere. Il locale per la rimessa delle attrezzature deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed areato ed avere il pavimento e le pareti fino a m. 2 impermeabili, lavabili e disinfettabili; deve essere dotato di acqua idonea al consumo umano; qualora sia prevista la conservazione dei prodotti deve essere installata cella frigorifera.

ART. 9

Preparazione e/o somministrazione alimenti in occasione di sagre, feste, mostre e fiere

L'autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata dal Responsabile dell'Ufficio Attività Produttive nel rispetto comunque dei seguenti requisiti:

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- è consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore al mese;

- i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione ;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- deve essere garantita, anche attraverso il ricorso ad accordi con esercizi limitrofi, la disponibilità di servizi igienici, almeno 1 ogni 80 posti tavola;
- il locale preparazione deve essere dotato di:
 - ❖ frigorifero/i con comparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:
 - prodotti ittici;
 - carni;
 - carni avicunicole;
 - paste alimentari e fresche;
 - ❖ scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie e utensili da cucina;
 - ❖ piani di lavoro lavabili;
 - ❖ contenitore per la raccolta dei rifiuti solidi, con chiusura a pedale;
 - ❖ locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avente le seguenti caratteristiche:
 - superficie minima coperta mq. 20;
 - altezza di norma pari a m. 2.70 (ovvero m. 2.40 per allestimenti temporanei), fatte salve le deroghe previste;
 - pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similare) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo;
 - pareti uniformi e lavabili fino ad un'altezza di m. 2;
 - idonei sistemi di protezione antinsetto anche in sostituzione delle reti;
 - l'illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente;

- un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- sostanze ed attrezzature per la pulizia e disinfestazione dei locali devono essere conservate separatamente;
- deve essere disponibile un servizio igienico con le caratteristiche di cui al paragrafo 7.1 punto 6 ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione o almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria. Il tutto deve essere adeguatamente protetto dagli agenti atmosferici.

Le attività che prevedono la preparazione di prodotti di gastronomia locale di semplice lavorazione e di durata non superiore a giorni 2, possono essere autorizzate in deroga ai requisiti precedentemente descritti per il locale di preparazione, previo conforme parere delle competenti Unità Operative dell'Azienda U.S.L.

ART. 10

Circoli.

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. n. 773/1931, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, sono soggetti alle disposizioni previste nel presente regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

ART. 11

Depositi all'ingrosso.

11.1 - Requisiti dei locali.

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. n. 327/1980 ed al precedente paragrafo 7.1, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di aerazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;

- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuità, fino all'altezza di m. 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anch'essi in materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda.

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

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

L'autorizzazione sanitaria, previo parere dei servizi competenti dell'Azienda U.S.L., in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio.

11.2 – Movimenti veicoli.

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

11.3 – Depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotto a base di carne.

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

ART. 12

Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

I proprietari dei mezzi di trasporto di cui all'articolo 43 del D.P.R. n. 327/1980 devono dare preventiva comunicazione alle Unità Operative Igiene Pubblica e/o Veterinaria del tipo di veicolo, delle caratteristiche tecniche dello stesso e del numero di immatricolazione.

ART. 13

Vendita dei funghi

Sulla base dell'attuale quadro normativo e in attesa di una specifica regolamentazione da parte della Regione Toscana, per la vendita dei funghi si applicano le disposizioni di cui ai successivi paragrafi.

13.1 – Funghi e tartufi.

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, in salamoia, conserve, estratti, ecc.).

13.2 - Commercializzazione dei funghi.

La vendita dei funghi freschi spontanei e dei tartufi, dei funghi secchi sfusi appartenenti alla specie *Boletus Edulis* e relativo gruppo (porcini) merceologicamente classificati come extra (sezioni intere e carne perfettamente bianca) sono soggetti ad autorizzazione comunale da rilasciarsi ai sensi del presente regolamento.

La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

Per la commercializzazione dei tartufi si fa inoltre riferimento a quanto disciplinato dalle leggi nazionali e regionali in materia.

Il Sindaco può subordinare il rilascio della suddetta autorizzazione ad eventuale corsi di formazione, riservandosi la possibilità di accertamento sulle reali capacità dei venditori di riconoscere le specie vendute.

13.3 – Vendita di funghi freschi spontanei.

La vendita è consentita solo se gli stessi sono stati sottoposti ad apposita visita di controllo sulle caratteristiche di commestibilità, effettuata da esperti micologi a ciò incaricati dall'Azienda U.S.L. territorialmente competente.

Gli stessi devono essere posti in idonei contenitori (in grado di mantenere il prodotto sufficientemente aerato), posti in unico strato, sufficientemente puliti e separati per specie.

La vendita deve essere svolta nei siti indicati dall'Autorità Comunale.

13.4 – Divieto di vendita.

È vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, ammuffiti, carbonizzati, rammolliti dalla pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di odore e sapore sgradevole, sminuzzati, spezzati, o comunque tali (non integri) da non consentire il riconoscimento certo della specie di appartenenza.

È vietata la vendita dell'Amanita Cesarea allo stato di ovulo chiuso.

È vietata la vendita di funghi in forma itinerante.

13.5 - Funghi coltivati.

È ammessa la vendita di funghi coltivati purché siano contenuti in confezioni originali tali da garantire la buona conservazione, consentendone una naturale aerazione, riportante le indicazioni di legge.

13.6 – Funghi condizionati.

È ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge previsti per il tipo di condizionamento usato.

13.7 – Indicazioni particolari.

Su ogni contenitore esposto al pubblico per la vendita contenente funghi che per la loro natura non possano essere consumati crudi e che necessitano di modalità di utilizzo particolare (cottura prolungata, sbollentatura, ecc.) deve essere posto un cartello con le indicazioni necessarie al loro utilizzo.

13.8 – Collaborazione tra Enti – Prevenzione delle intossicazioni.

Il Sindaco, anche con la collaborazione del personale specializzato dell'Azienda U.S.L., può organizzare un servizio di intensificazione delle specie fungine raccolte durante il periodo della loro maggiore crescita a favore di coloro che vogliono assicurarsi della commestibilità del materiale fungino raccolto.

13.9 – Limitazioni e controlli.

La vendita dei funghi e tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controlli seguenti: devono appartenere alle specie ammesse al consumo elencate al successivo paragrafo 13.11, a norma della Legge 23 agosto 1993, n. 352 e Legge 16 dicembre 1985, n. 752, ed essere in buono stato di conservazione.

13.10 – Coltivazione dei funghi.

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione da rilasciarsi da parte del Responsabile dell'Ufficio Attività Produttive, previo accertamento dei requisiti igienico sanitari: del luogo, delle modalità di coltura, della specie fungina e delle conoscenze tecnico scientifiche in micologia del responsabile della produzione e vendita.

13.11 – Elenco di specie fungine spontanee di cui è consentita la vendita.

Nome scientifico	Nome volgare
Boletus edulis	Porcino, verdiano
Boletus pinophilus	Porcino, gelatino
Boletus aereus	Porcino, caponero, ceppatello
Boletus aestivalis	Porcino, ceppatello
Cantharellus cibarius	Galletto
Cantharellus lutescens	Finferla
Amanita caesarea	Galla, cocco
Morchella (tutte le specie)	Spugnola
Clitocybe gigantea	Ordinale
Clitocybe geotropa	Ordinale
Calocybe gambosa	Prognolo
Pleurotus eringii	Cardarello
Armillaria mellea	Chiodino
Tuber magnatum Pico	Tartufo bianco

Tuber melanosporum Vitt.	Tartufo nero pregiato
Tuber brumale var moschatum De Ferry	Tartufo moscato
Tuber aestivum Vitt.	Tartufo d'estate o scorzone
Tuber uncinatum Chatin	Tartufo uncinato
Tuber brumale Vitt.	Tartufo o trifola d'inverno
Tuber borchii Vitt. o Tuber abidum Pico	Tartufo bianchetto o marzuolo
Tuber macrosporum Vitt.	Tartufo nero liscio o ordinario

ART. 14

Sanzioni.

Per ogni infrazione alle disposizioni in materia di alimenti e bevande, ove non previsto dalla normativa statale e regionale vigente, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da Lit. 50.000 a Lit. 500.000, in base alla Legge n. 689/1981.

ART. 15

Disposizioni finali.

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

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

In ogni caso non si può prescindere dalla presenza di almeno un servizio igienico (laddove previsto e anche in deroga ai parametri stabiliti dalle norme tecniche di riferimento) e dei requisiti igienico sanitari minimi contemplati dalle vigenti disposizioni di legge, per il tipo di attività. Nella fattispecie di subentro l'adeguamento suddetto è condizione per la voltura dell'autorizzazione sanitaria al subentrante.

