

## **TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE - INDICE.**

### **Cap. 1 - Disposizioni generali.**

- 4.1.1 Ambiti di vigilanza.
- 4.1.2 Interventi degli organi di vigilanza.
- 4.1.3 Libretto di idoneità sanitaria.
- 4.1.4 Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.
- 4.1.5 Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività.
- 4.1.6 Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria.
- 4.1.7 Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.
- 4.1.8 Accertamenti estemporanei.
- 4.1.9 Segnalazione dei casi sospetti.
- 4.1.10 Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento.
- 4.1.11 Autorizzazione sanitaria.
- 4.1.12 Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria.
- 4.1.13 Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per gli stabilimenti industriali.
- 4.1.14 Esposizione dell'autorizzazione sanitaria.

### **Cap. 2 - Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento.**

- 4.2.1 Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione.
- 4.2.2 Caratteristiche dei locali.
- 4.2.3 Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita.
- 4.2.4 Laboratori artigianali.
- 4.2.5 Laboratori artigianali annessi a esercizi di vendita.
- 4.2.6 Deroghe.
- 4.2.7 Impianti di lavorazione.
- 4.2.8 Strutture di deposito.
- 4.2.9 Acqua potabile.
- 4.2.10 Servizi igienici.
- 4.2.11 Docce.
- 4.2.12 Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti.
- 4.2.13 Pulizia dei locali e degli impianti.
- 4.2.14 Controlli di qualità.

### **Cap. 3 - Esercizi di vendita al pubblico.**

- 4.3.1 Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari.
- 4.3.2 Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico.
- 4.3.3 Attrezzature.
- 4.3.4 Protezione e conservazione delle sostanze alimentari.
- 4.3.5 Raccolta e smaltimento dei rifiuti.
- 4.3.6 Animali o elementi estranei.
- 4.3.7 Disinfestazione e derattizzazione.
- 4.3.8 Vendita di prodotti surgelati.
- 4.3.9 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.
- 4.3.10 Modalità di vendita di sostanze alimentari non in confezione sigillata.

- 4.3.11 Divieti per gli acquirenti.
- 4.3.12 Vendita di generi diversi.
- 4.3.13 Vendita di sostanze pericolose o nocive.
- 4.3.14 Esposizione all'esterno.
- 4.3.15 Chioschi - Generi consentiti.
- 4.3.16 Chioschi - Caratteristiche strutturali.

#### **Cap . 4 - Attività di commercio su aree pubbliche.**

- 4.4.1 Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali.
- 4.4.2 Area di commercio a posto fisso.
- 4.4.3 Assegnazione degli spazi.
- 4.4.4 Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti.
- 4.4.5 Modalità di vendita.
- 4.4.6 Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti.
- 4.4.7 Strutture di deposito.
- 4.4.8 Modalità di vendita.

#### **Cap. 5 - Attività di somministrazione.**

- 4.5.1 Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande.
- 4.5.2 Autorizzazioni.
- 4.5.3 Requisiti generali.
- 4.5.4 Arredamenti, attrezzature, utensili.
- 4.5.5 Operazioni di pulizia.
- 4.5.6 Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali.
- 4.5.7 Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali.
- 4.5.8 Zone di cottura e preparazione cibi.
- 4.5.9 Installazione impianti di cottura.
- 4.5.10 Somministrazione in pertinenze esterne.
- 4.5.11 Centri di produzione pasti.
- 4.5.12 Unità terminali di distribuzione.
- 4.5.13 Olio di frittura.
- 4.5.14 Protezione, conservazione, e modalità di preparazione di alimenti e bevande.
- 4.5.15 Agriturismo.
- 4.5.16 Preparazioni estemporanee.
- 4.5.17 Feste popolari.
- 4.5.18 Autorizzazione sanitaria per le feste popolari.
- 4.5.19 Locali di consumo pasti - Refettori.

#### **Cap 6 - Esercizi di deposito.**

- 4.6.1 Autorizzazioni.
- 4.6.2 Requisiti delle strutture di deposito.
- 4.6.3 Attrezzature per la conservazione.
- 4.6.4 Collocazione delle merci depositate nei magazzini.
- 4.6.5 Merci consentite.
- 4.6.6 Disinfestazione e derattizzazione.
- 4.6.7 Movimento dei veicoli.
- 4.6.8 Norme di sicurezza e igiene del lavoro.

4.6.9 Personale addetto.

### **Cap. 7 - Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari.**

4.7.1 Disposizioni generali.

4.7.2 Comunicazione dell'installazione.

### **Cap. 8 - Mezzi di trasporto di sostanze alimentari.**

4.8.1 Norme generali.

4.8.2 Autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari.

4.8.3 Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

4.8.4 Registro delle autorizzazioni.

4.8.5 Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze destinate all'alimentazione.

4.8.6 Requisiti di cisterne e contenitori.

4.8.7 Condizioni di temperatura durante il trasporto.

4.8.8 Attestazione di idoneità.

### **Cap. 9 - Acqua destinata al consumo umano.**

4.9.1 Disposizioni generali.

4.9.2 Attingimento dell'acqua.

4.9.3 Chiusura fonti di approvvigionamento.

4.9.4 Fonti non autorizzate.

4.9.5 Casi di inadempienza.

4.9.6 Caratteristiche costruttive.

4.9.7 Pozzi a scavo.

4.9.8 Rubinetto per prelievi.

4.9.9 Installazione dei contatori.

4.9.10 Controlli interni.

4.9.11 Aree di salvaguardia.

4.9.12 Zona di protezione assoluta.

4.9.13 Zona di rispetto.

4.9.14 Trattamenti di potabilizzazione.

4.9.15 Trattamento domestico dell'acqua.

4.9.16 Accesso alle strutture.

4.9.17 Segnalazione di variazioni.

4.9.18 Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento.

4.9.19 Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua.

4.9.20 Rifornimenti idrici delle industrie alimentari.

### **Cap. 10 - Pane, pasta e sfarinati.**

4.10.1 Vendita al pubblico.

4.10.2 Conservazione e disposizione del pane.

4.10.3 Modalità di vendita.

4.10.4 Trasporto del pane con automezzi.

4.10.5 Contenitori per il commercio del pane.

4.10.6 Distinta di accompagnamento.

4.10.7 Pane grattugiato.

### **Cap. 11 - Latte e derivati.**

- 4.11.1 Latte ammesso alla vendita.
- 4.11.2 Latte per il consumo diretto.
- 4.11.3 Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e di bonifica del latte.
- 4.11.4 Latte crudo.
- 4.11.5 Latte presso i centri e punti di vendita.
- 4.11.6 Conservazione del latte.
- 4.11.7 Rivendite di latte.
- 4.11.8 Derivati del latte.
- 4.11.9 Panna posta in commercio.
- 4.11.10 Panna destinata a successive trasformazioni.

#### **Cap. 12 - Gelati.**

- 4.12.1 Autorizzazioni.
- 4.12.2 Locali di produzione.
- 4.12.3 Vendita ambulante o in chioschi.
- 4.12.4 Preparazione estemporanea di gelati.
- 4.12.5 Frequenza controlli sulla produzione.
- 4.12.6 Campionamento di saggio.
- 4.12.7 Caso di esito sfavorevole.
- 4.12.8 Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione.
- 4.12.9 Modalità igieniche di produzione.
- 4.12.10 Residui scongelati.
- 4.12.11 Banchi di vendita.
- 4.12.12 Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la produzione.
- 4.12.13 Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati.

#### **Cap. 13 - Prodotti ortofrutticoli - Funghi - Tartufi.**

- 4.13.1 Vendita.
- 4.13.2 Esercizi di vendita - Autorizzazioni.
- 4.13.3 Igiene dei prodotti in vendita.
- 4.13.4 Funghi.
- 4.13.5 Funghi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita.
- 4.13.6 Funghi freschi coltivati.
- 4.13.7 Funghi condizionati.
- 4.13.8 Funghi secchi.
- 4.13.9 Funghi secchi - Caratteristiche e modalità di vendita.
- 4.13.10 Specie di funghi condizionati non in elenco.
- 4.13.11 Funghi congelati o surgelati.
- 4.13.12 Visto di frontiera.
- 4.13.13 Raffigurazioni sulla confezione.
- 4.13.14 Tartufi.

#### **Cap. 14 - Norma transitoria.**

- 4.14.1 Modalità di adeguamento.

## **CAPITOLO 1 - DISPOSIZIONI GENERALI.**

### **4.1.1. Ambiti di vigilanza.**

La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi e uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia. Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dai Servizi e dai Presidi dell'USSL per quanto di competenza. Ai fini del presente Regolamento per Servizio n. 1 e Servizio n. 4 si intendono rispettivamente il Servizio di Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei luoghi di lavoro e il Servizio di Medicina Veterinaria dell'USSL.

### **4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza.**

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibite alla produzione, preparazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'ER. Se gli interessati non avranno provveduto in conformità a quanto sopra, salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento:

- 1) per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria, potrà esserne prevista la sospensione da parte dell'E.R. in relazione alla gravità della violazione riscontrata,
- 2) per le attività non soggette ad autorizzazione sanitaria, il Sindaco, ricevuta la segnalazione da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, potrà disporre la sospensione dell'autorizzazione amministrativa.

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

L'avvenuto adeguamento deve essere comunicato al Servizio n. 1 e/o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, per le opportune verifiche. L'E.R., nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dall'art. 15 della L. 283/62 e dall'art. 22 del D.P.R. 327/80. Il sindaco, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

### **4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria.**

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

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

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

#### **4.1.4. Conservazione rinnovo del libretto di idoneità sanitaria**

Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro. Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere il libretto nel medesimo luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto a seconda dell'attività esercitata.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è custodito il libretto originale. Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

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

**4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività.** I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, dopo aver conseguito apposito nulla-osta rilasciato dal Servizio n. 1 nel quale sarà specificato il divieto di venire a contatto con gli alimenti e ad usare servizi igienici destinati al personale addetto. Il nulla-osta deve essere custodito dal responsabile della produzione della struttura presso cui viene svolta la vigilanza.

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

#### **4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria**

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

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

#### **4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.**

In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente art. 4.1.6. ad eccezione di quanto previsto alla lettera d).

#### **4.1.8. Accertamenti estemporanei.**

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

#### **4.1.9. Segnalazione di casi sospetti.**

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

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

#### **4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento.**

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

Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita, (ad es. baristi, camerieri e commessi), può essere esentato dall'obbligo del copricapo. In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto dal precedente articolo 4.1.6. deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

#### **4.1.11. Autorizzazione sanitaria.**

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

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

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

E' altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla L. 326/58 e le strutture agrituristiche di cui alla L. 730/85, le case di riposo, le strutture socio assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare, ecc.

#### **4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria.**

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dall' E.R. in cui hanno sede le attività di cui al medesimo articolo previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, ecc.). Per l'ottenimento dell'autorizzazione ex art. 3 L. 287/91 i pubblici esercizi, qualora, in relazione alla tipologia dell'attività svolta, siano soggetti anche all'autorizzazione sanitaria all'atto del ritiro dell'autorizzazione di cui al citato articolo dovranno esibire l'autorizzazione sanitaria, da valere come certificazione di idoneità ai sensi del predetto articolo. Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere al Servizio n. 1 o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo all'allestimento dei locali e degli impianti. Ai sensi dell'art. 7 del D.P.R. 327/80, l'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria. Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli. I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attività. Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, può essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dal Responsabile del Servizio n. 1 e/o 4, secondo le rispettive competenze. Tali soluzioni comporteranno l'annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per stabilimenti industriali. Alla domanda per la apertura di stabilimenti industriali, la documentazione di cui all'art. 26 del D.P.R. 327/80, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue:

- planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, RAI;
- schema rete di fognatura;
- descrizione dei processi tecnologici da realizzare;
- distribuzione spaziale (lay-out) degli impianti;
- descrizione delle principali macchine inserite;
- descrizione delle aree di deposito e di immagazzinaggio momentaneo e definitivo;
- diagramma di flusso delle sequenze operative;
- descrizione delle procedure di controllo di qualità;
- descrizione dei protocolli di sanificazione;



- elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi.

#### **4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria.**

I titolari delle attività di cui all'art. 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

## **CAPITOLO 2 - STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO.**

#### **4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione.**

Ai fini dell'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.1.11., gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere conformi alle caratteristiche di cui agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, nonché dalle norme del presente Regolamento. I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, sulla base di opportune verifiche degli organi di vigilanza, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva. Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

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

#### **4.2.2. caratteristiche dei locali.**

I locali di cui al precedente art. 4.2.1. non devono avere comunicazione diretta con latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone. Deve, inoltre essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge. Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente. Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti sono fissati dall'art. 6 del D.P.R. 303/56. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo. Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici. Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro

dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo; gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete devono avere sagoma curva.

#### **4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita.**

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

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

#### **4.2.4. Laboratori artigianali.**

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

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

I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.2.2. devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a mq. 2 e una superficie complessiva non inferiore a mq. 8.

#### **4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita.**

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

#### **4.2.6. deroghe.**

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

#### **4.2.7. Impianti di lavorazione.**

---

I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o a essere manipolate dagli addetti. Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente. Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o prodotti finiti (cioè non deve verificarsi la promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

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

#### **4.2.8. Strutture di deposito.**

---

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati. Qualora nei locali di deposito si verificasse permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4. e 4.2.5., in quanto applicabili, nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti norme in materia di igiene del lavoro e di quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento 4.2.9. Acqua potabile. La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento. Ove l'approvvigionamento idrico avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile. Il titolare del laboratorio o dello stabilimento è penalmente responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione. E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'art. 13 del D.P.R. 236/88, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi. Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti. Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici di cui alle tabelle D e E dell'allegato I al D.P.R. 236/88, nonché degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale. L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dal Responsabile Servizio n. 1.

#### **4.2.10. Servizi igienici.**

---

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico, debbono avere pavimenti e pareti, fino a 2 m. in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Capitolo 11 del Titolo III del presente Regolamento. La carta igienica, deve essere posta in contenitore protettivo, atto a evitare insudiciamenti. L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale, preferibilmente non a gomito.

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

#### **4.2.11. Docce.**

---

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

#### **4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti.**

---

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

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

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

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori e altri animali. I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

#### **4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti.**

---

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia. Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

#### **4.2.14 Controlli di qualità.**

---

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

## **CAPITOLO 3 - ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO.**

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

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque, modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco a norma della legge 11/6/1971 n. 426, e del relativo regolamento di esecuzione di cui al D.M. 375/88. L'esercizio dell'attività sulla base dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato all'accertamento, da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, del rispetto della normativa igienico-sanitaria.

Si fa salva comunque l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione.

### **4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico**

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

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100, con superficie calpestabile complessiva non inferiore a mq. 8, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
- b) un vano contiguo areato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e unito di lavabo con acqua potabile corrente;
- c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, coi requisiti di cui al precedente art. 4.2.10.

I predetti locali devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.2.2. in quanto applicabili.

### **4.3.3. Attrezzature.**

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti in materiale resistente all'uso ed impermeabile tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione. Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile dall'acquirente, per le merci in esposizione. Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

#### **4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari.**

---

Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento e non devono mai essere depositate all'esterno del negozio e depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

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

#### **4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti.**

---

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

- a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti i sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura preferibilmente a pedale, di capacità adeguata;
- b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata;
- c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura preferibilmente a pedale.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato. Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

#### **4.3.6. Animali o elementi estranei.**

---

Fatte salve le eccezioni di legge, negli esercizi di vendita potrà essere consentito introdurre animali purché siano adeguatamente controllati, e in grado di non pregiudicare la salubrità degli alimenti. E', altresì, vietato detenere qualsiasi altra cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

#### **4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione.**

---

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni che verranno impartite dal Servizio n. 1 o dal Servizio n. 4 secondo competenza.

#### **4.3.8. Vendita di prodotti surgelati.**

---

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

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni. La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D.L.vo 110/92.

#### **4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.**

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie. I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

#### **4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata.**

La vendita di alimenti non involucri, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti. Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari sia al maneggio della moneta, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

#### **4.3.11. Divieti per gli acquirenti.**

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce non protetta con le mani nude ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti, o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura. Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

#### **4.3.12 Vendita di generi diversi.**

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

#### **4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive.**

Oltre a quanto previsto dal precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute o vendute solo se in confezioni originali e sigillate.

#### **4.3.14. Esposizione all'esterno.**

---

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento. I prodotti alimentari, ancorché confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità, dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

#### **4.3.15. Chioschi - Generi consentiti.**

---

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n. 1 può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o bibite alla spina;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;
- e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente art. 4.3.8.

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

Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione di angurie a fette e delle bibite di cui alla precedente lettera c) utilizzando solo oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, ecc.).

#### **4.3.15. Chioschi - caratteristiche strutturali.**

---

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Servizio n. 1 e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento. L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 4.3.13. I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore. Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito. Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere precisata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto. Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.



## **CAPITOLO 4 - ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE.**

### **4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali.**

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

### **4.4.2. Area di commercio a posto fisso.**

L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione e dalla L.R. 22/88 sulla base del possesso dei seguenti requisiti:

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

L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata. Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita per la clientela in numero adeguato con almeno 1 servizio conforme al D.P.R. 384/78. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.10.

### **4.4.3. Assegnazione degli spazi.**

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

### **4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti.**

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

- a) acquisizione di copia della autorizzazione sanitaria relativa al deposito, ove esistente, in cui vengono conservati i generi alimentari da porre in vendita, rilasciata dalla USSL competente per territorio;
- b) parere favorevole, rilasciato dalla USSL competente per territorio sede dell'impresa, circa i requisiti dell'automezzo/autonegozio o del banco di vendita;
- c) acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni, quando previste da leggi

speciali.

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

- a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola di larghezza non inferiore a 30 cm. in materiale resistente all'uso ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 70 cm. lungo tutto il perimetro; nel caso in cui i prodotti di cui è consentita la commercializzazione, con esclusione della frutta e verdura, siano venduti sfusi, la plancia dovrà essere dotata di una protezione incolore e trasparente lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a 50 cm. I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2 da suolo da una tenda o altra copertura idonea a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni.
- b) uso di automezzi/autonegozi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra e che abbiano i requisiti di cui al successivo art. 4.4.6. I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del precedente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia.

Nel caso si verificano percolazioni di liquidi di diversa natura, i banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) dovranno essere dotati di idonei mezzi di raccolta, per il successivo smaltimento in conformità alle normative vigenti, realizzati in modo tale da non causare insudiciamento del suolo o molestia. Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dei competenti Servizi della USSL.

#### **4.4.5. Modalità di vendita.**

La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento e dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

#### **4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti.**

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificatamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, secondo le rispettive competenze del Servizio n. 1 e n. 4 dell' USSL cui fa capo il comune di residenza del venditore ambulante. Il parere igienico-sanitario è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- b) la dotazione di un idoneo apparecchiatura frigorifera per la conservazione della merce deperibile;
- c) possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro, munito di protezione con i requisiti di cui al precedente art. 4.4.4.;

- d) esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- e) dotazione di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 4.3.5.

Il Sindaco, su conforme parere del Servizio n. 1 autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare nelle zone in cui non è consentito il commercio in sede fissa. Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale. Durante gli spostamenti degli automezzi gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

#### **4.4.7. Strutture di deposito.**

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

#### **4.4.8. Modalità di vendita.**

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

### **CAPITOLO 5 - ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE.**

#### **4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande**

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

#### **4.5.2. Autorizzazioni.**

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

#### **4.5.3. Requisiti generali.**

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

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguato al flusso dei clienti;

- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere idoneamente areati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a mezzi idonei di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con il locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati. Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile. In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

#### **4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili.**

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie. Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, conforme comunque alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento. Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

#### **4.5.5. Operazioni di pulizia.**

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

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

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

***A) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e dell'attività svolta.***

Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

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

Detto locale deve inoltre:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile,

- duro compatto e facilmente lavabile;
- c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
  - d) pavimento impermeabile, lavabile antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
  - e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
  - f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o anno al vicinato;
  - h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;
  - i) disporre di idonei contenitori per i rifiuti solidi, secondo quanto previsto da precedente art. 4.3.5.

Nelle cucine che servono più di 100 pasti al giorno e nelle mense devono essere assicurati spazi separati per la preparazione e l'eventuale lavaggio di carni, verdure, formaggi, salumi, primi piatti. In dette cucine deve essere assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo.

***B) a seconda del tipo di laboratorio:***

- a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;
- b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti. Su parere tecnico del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l' E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in n unico locale.
- C) celle a armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate, altresì, di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno.
- D) un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) sub b) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico; Detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:
  - a) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;
  - b) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;
  - c) essere illuminato e areato in modo naturale e/o artificiale;
  - d) esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi;
- E) uno o più servizi igienici annessi, adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori;
- F) almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 mq (equivalente a 50 posti); devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico, in ragione di un servizio per ogni aumento della superficie pari al doppio dell'ultimo aumento di superficie

considerato. Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso per frazioni di superficie considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi.

Almeno un servizio igienico deve, comunque, essere conforme al D.P.R. 384/78;

G) un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile;

H) vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie;

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

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

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

I locali di cui alle lettere a), b), e), f), h), e m) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2. in quanto applicabili. La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere a) b), c) e h), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, non deve essere inferiore a mq 0,5 per posto a sedere e, comunque, non inferiore a mq 20.

#### **4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - requisiti strutturali.**

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività: comunque, lo spazio per la preparazione di alimenti non compresi nei generi di caffetteria non deve essere inferiore a mq 4;

b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;

c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;

d) un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione fino a 60 mq, e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente art. 4.5.6. lettera f).

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

I locali di cui alle lettere c) e d) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2. Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4. Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

#### **4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi.**

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie e negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.7., la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell' E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

#### **4.5.9. Installazione impianti di cottura.**

---

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

#### **4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne.**

---

Qualora per le somministrazioni si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie da consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di un'attività già in corso, deve essere fatta segnalazione all' E.R. per le necessarie verifiche. Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

#### **4.5.11. Centri di produzione pasti.**

---

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

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

#### **4.5.12. Unità terminali di distribuzione.**

---

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

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legume refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di +2 C e -18 C, controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde, ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi a +60 - 70 C senza danni termici;
- b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legume caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a + 65 C;
- c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.6., laddove applicabili.

#### **4.5.13. Olio di frittura.**

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste al presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. Ferma restando la necessità di procedere ai ricambi dell'olio in relazione all'uso, non è consentita la riutilizzazione dell'olio per la frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo dopo il quale dovrà essere smaltito secondo la vigente normativa. Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

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

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

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

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti
- originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescolata, al riaprire dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;
- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. E' ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;
- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;
- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondente agli standard di legge;
- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
- il thè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.



La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioches e analoghi) da impasti congelati è subordinata al rilascio di specifica autorizzazione previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

#### **4.5.15. Agriturismo.**

---

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze e alla tipologia dell'attività svolta, accertate dal Servizio n. 1.

#### **4.5.16. Preparazioni estemporanee.**

---

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolciumi (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio n. 1.

#### **4.5.17. Feste popolari.**

---

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria, da parte dell' E.R., previa verifica da parte del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza, del rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

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

- a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo di ogni insudiciamento;
- d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
- e) deve essere predisposto per l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuto potabile;
- f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alla temperatura necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall' E.R.;
- l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei;

- m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;
- n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove, purché in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;
- o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89.

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

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

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

Detto locali o ambiente deve inoltre avere:

- a) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
- b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza del pavimento;
- c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
- d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
- e) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
- f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;
- g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

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

#### **4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari.**

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

- a) nome e dati anagrafici del responsabile;
- b) ubicazione della manifestazione;
- c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- d) durata della manifestazione;
- e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- f) disponibilità di servizi igienici;
- g) numero e generalità delle persone addette;

- h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
- i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

Il Servizio n. 1 provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e, comunque, entro le 24 ore precedenti l'inizio della manifestazione. Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l' E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

#### **4.5.19. Locali di consumo pasti - Refettori.**

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, ecc., i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio n. 1 con conseguente rilascio di opportuna certificazione.

### **CAPITOLO 6 - ESERCIZI DI DEPOSITO.**

#### **4.6.1. Autorizzazioni.**

Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 che viene rilasciata dall' E.R. nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo. Come previsto dal precedente art. 4.4.5. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulanti, ove esistenti. Come previsto dal precedente art. 4.1.11. sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

#### **4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito.**

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate. In particolare le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate:

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
- b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
- c) avere pareti in materiale liscio, e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non confezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate, e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2;
- d) avere soffitti intonacati o, comunque tali da non arrecare danno alle merci depositate;

- e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;
- g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento, se occupano personale con presenza continua;
- h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

A giudizio dei Servizi n. 1 e n. 4, secondo e rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogniqualvolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al Capitolo 4.2.

#### **4.6.3. Attrezzature per la conservazione.**

---

Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria. Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotati di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno 1 anno. Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

#### **4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini.**

---

Le merci devono essere collocate sempre in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. Le merci devono essere tenute sollevate da terra a un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza delle pareti.

#### **4.6.5. Merci consentite.**

---

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

#### **4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione.**

---

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

#### **4.6.7. Movimento veicoli.**

---

All'interno dei locali di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentato da carburante o combustibile di qualsiasi tipo. La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

#### **4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro.**

---

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

#### **4.6.9. Personale addetto.**

---

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

### **CAPITOLO 7 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI.**

#### **4.7.1. Disposizioni generali.**

---

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari debbono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32-34 del D.P.R. 327/80. Oltre a quanto sopra previsto, detti distributori devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati e, comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti..

#### **4.7.2. Comunicazione dell'installazione.**

---

L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata al Servizio n. 1 da parte della Ditta installatrice almeno 7 giorni prima della installazione. In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

- a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;
- c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi nei 30 giorni antecedenti.

Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento possieda i requisiti di cui all'art. 2, lett. b) del D.P.R. 236/88. Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

## **CAPITOLO 8 - MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI.**

### **4.8.1. Norme generali.**

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento. E' soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché le collettività, le comunità e le convivenze ecc. Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive. Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

### **4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari**

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

- 1) gli automezzi cisterna nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;
- 2) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

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

### **4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria**

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

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

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

#### **4.8.4. Registro delle autorizzazioni.**

L' E.R., ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 327/80, tiene un apposito registro delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza delle trasgressioni. L' E.R. trasmette altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

#### **4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari.**

Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente art. 4.8.1. e a sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l' E.R. che ha rilasciato l'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'art. 47 del D.P.R. 327/80. Qualora il Servizio n. 1 o il Servizio n. 4, secondo competenza, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altri E.R., ne darà segnalazione all' E.R. territorialmente competente nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

#### **4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori.**

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

#### **4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto.**

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

Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente art. 4.5.11. I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorché non soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

#### **4.8.8. Attestazione di idoneità.**

Per i veicoli, cisterne o contenitori non soggetti ad autorizzazione sanitaria, che trasportino sostanze sfuse, se richiesta, sarà rilasciata dal competente Servizio dell' USSL, una attestazione di idoneità del mezzo al trasporto di dette sostanze, sulla base della valutazione dei requisiti di cui al presente capitolo. Tale attestazione ha validità biennale.

## **CAPITOLO 9 - ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO.**

### **4.9.1. Disposizioni generali.**

L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste dal D.P.R. 236/88. Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

### **4.9.2. Attingimento dell'acqua.**

L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo. In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali. Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, su parere favorevole del Servizio n. 1, l'attingimento da falde più superficiali.

### **4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento.**

Fatto salve le disposizioni di cui alla L.R. 62/85, nonché quanto previsto al precedente Titolo III del presente Regolamento, le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorché già autorizzate, devono essere eliminate. Il Sindaco, su proposta del Servizio n. 1, ingiunge al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione:

- a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le
- b) modalità tecniche che saranno prescritte dal Servizio n. 1, b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata.

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

### **4.9.4. Fonti non autorizzate.**

Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previo parere favorevole del Servizio n. 1.

### **4.9.5. Casi di inadempienza.**

Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.



#### **4.9.6. Caratteristiche costruttive.**

---

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

#### **4.9.7. Pozzi a scavo.**

---

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

#### **4.9.8. Rubinetto per prelievi.**

---

Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonché all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice, preventivamente concordato con il Servizio n. 1.

#### **4.9.9. Installazione dei contatori.**

---

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

#### **4.9.10. Controlli interni.**

---

Tutti i proprietari e/o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti dall'art. 13 del D.P.R. 236/88 secondo opportuni protocolli comunicati al Servizio n. 1. La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organi di vigilanza per 12 mesi.

#### **4.9.11. Aree di salvaguardia.**

---

Secondo le disposizioni del D.P.R. 236/88 allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, la zona circostante il punto di captazione deve essere protetta con misure appropriate mediante vincoli e servitù diverse, individuando una zona di protezione assoluta e una zona di rispetto. La dimensione di tali zone e le relative prescrizioni sono fissate dal Servizio n. 1 in relazione a specifiche situazioni.

#### **4.9.12. Zona di protezione assoluta.**

---

E' rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione. Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio. Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere. Dovranno altresì essere rispettate le modalità di sistemazione dell'area secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1.

#### **4.9.13. Zona di rispetto.**

Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta. All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività, mentre altre devono essere opportunamente regolamentate, secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1, sulla base delle disposizioni statali e regionali vigenti.

#### **4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione.**

I trattamenti di potabilizzazione possono essere effettuati previo parere favorevole del Servizio n. 1. Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente art. 4.9.10.

#### **4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua.**

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

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, darne notifica al Servizio n. 1 dell' USSL. Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio n. 1 in fase di richiesta di licenza d'uso. Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione. Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante deve darne notifica al Servizio n. 1 con le informazioni di cui alle lettere b), g), h) e i) del D.M. 443/90 entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

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

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

#### **4.9.16 Accesso alle strutture.**

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

#### **4.9.17 Segnalazione di variazioni.**

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione al Servizio n. 1.

#### **4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento.**

---

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere la autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previa acquisizione del parere favorevole del Servizio n. 1 e dell'ente gestore del pubblico acquedotto. Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua per il consumo, dovrà essere acquisito un idoneo parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste nel D.M. 26/3/91.

#### **4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua.**

---

Qualora sia stata dichiarata, dal Servizio n. 1, la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2, nonché per tutti gli altri usi che il Servizio n. 1 riterrà opportuno inibire. Il Sindaco, ricevuta la segnalazione del Servizio n. 1, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

#### **4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari.**

---

Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2. La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dal Servizio n. 1.

### **CAPITOLO 10 - PANE PASTA E SFARINATI.**

#### **4.10.1. Vendita al pubblico.**

---

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

#### **4.10.1 Conservazione ed esposizione del pane.**

---

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

#### **4.10.3. Modalità di vendita.**

---

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi. Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucro. L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

#### **4.10.4. Trasporto del pane con automezzi.**

---

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

#### **4.10.5. Contenitori per il commercio del pane.**

---

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche. Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

#### **4.10.6. Distinta di accompagnamento.**

---

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

#### **4.10.7. Pane grattugiato.**

---

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

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

## **CAPITOLO 11 - LATTE E DERIVATI.**

### **4.11.1. Latte ammesso alla vendita.**

E' ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute e che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella. Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio n. 4 dell' USSL. Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministero della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della C.E.E. E' ammesso il latte da consumarsi crudo purché nel rispetto delle modalità di cui al successivo art. 4.11.4 e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi.

### **4.11.2. Latte per il consumo diretto.**

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere mantenuto a temperatura non superiore a 4 °C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica. I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti. Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a +6 °C e deve possedere i requisiti chimico fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti nel DD.MM. nn. 184 e 185 del 9/5/91; deve inoltre, possedere i requisiti igienico-sanitari relativi a tenore in germi a + 30 °C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei DD.MM. di cui sopra.

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

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-strutturali previste nel Capitolo 4.2 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base di prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte. La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita. Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto previsto al Capitolo 4.8., utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

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

#### **4.11.4. Latte crudo.**

---

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

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

#### **4.11.5. Latte presso i centri e i punti vendita.**

---

Il latte destinato al consumo viene distinto in :

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

Presso i centri e i punti di vendita il latte deve presentare le caratteristiche di cui agli artt. 3, 4, 5 e 6 della L. 168/69 nonché le caratteristiche microbiologiche di cui alla O.M. 10/10/85 per quanto riguarda il latte pastorizzato.

#### **4.11.6. Conservazione del latte.**

---

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

#### **4.11.7. Rivendite di latte.**

---

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

#### **4.11.8. Derivati del latte.**

---

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

#### **4.11.10. Panna posta in commercio.**

---

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

#### **4.11.11. Panna destinata a successive trasformazioni.**

---

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

### **CAPITOLO 12 - GELATI.**

#### **4.12.1. Autorizzazioni.**

---

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all' E.R. il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali delle attrezzature e del personale.

#### **4.12.2. Locali di produzione.**

---

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

#### **4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi.**

---

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

#### **4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati.**

---

Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione a Servizio n. 1 dell' USSL impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

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

#### **4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione.**

---

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi: 1 ottobre - 31 marzo, 1 aprile - 30 giugno, 1 luglio - 30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio n. 1, fare effettuare prelievi

ed esami del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati. Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

#### **4.12.6. Campionamento di saggio.**

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita dal PMIP. A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento regolamentare.

#### **4.12.7. Caso di esito sfavorevole.**

Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-sanitario, qualora due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, l' E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta del Servizio n. 1 o in relazione alla situazione oggettiva o alle inadempienze accertate.

#### **4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione**

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili. Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere, e da ogni altra fonte di insudiciamento. I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

#### **4.12.9. Modalità igieniche di produzione.**

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito. La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti. La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

#### **4.12.10. Residui scongelati.**

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



#### **4.12.11. Banchi di vendita.**

---

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto, o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dal Servizio n. 1, dal banco impiegato per il commercio di altri generi. Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione.

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

#### **4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita**

---

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei. Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile. In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

#### **4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati**

---

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

### **CAPITOLO 13 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI.**

#### **4.13.1 Vendita**

È consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, pollini, ecc.) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti o comunque, alterati. È vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado da renderli insalubri. È altresì, consentita la vendita di funghi e tartufi purché siano in buono stato di conservazione, e non siano invasi da parassiti o altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/o odore sgradevole o che appartengano a specie diverse da quelle consentite.

#### **4.13.2 Esercizi di vendita**

---

Gli esercizi dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti capitolo 4.3 e 4.4 nonché nei successivi articoli del presente capitolo.

#### **4.13.3 Igiene dei prodotti in vendita**

---

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

avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti del d.m. 21 marzo 1973 e successive modifiche e del d.lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.

#### **4.13.4 Autorizzazione alla vendita**

La vendita dei funghi è disciplinata dalla legge 23 agosto 1993, n. 352 e dal presente regolamento locale di igiene. La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune ove ha luogo la vendita, previa acquisizione da parte degli operatori interessati di attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate. Detto attestato viene rilasciato dall'USSL sede di ispettorato micologico competente per territorio. Nei casi di vendita di funghi freschi spontanei provenienti esclusivamente dal circuito commerciale (per es. dall'ortomercato) e, pertanto, già certificati dall'autorità sanitaria come prescritto dal successivo punto 4.13.6., l'autorizzazione comunale prevista dall'art. 14 L. 352/93 si considera compresa nell'autorizzazione di cui alla l. 426/71 per le tabelle merceologiche I, VI, VIII.

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

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

È consentita la commercializzazione delle specie e varietà di funghi freschi e spontanei di cui all'art. 16 l. 352/93 di seguito riportate:

<b>Nome scientifico</b>	<b>Nome italiano</b>
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	-
Boletus pinicola - Vitt.	porcino o porcino a carne bianca
Boletus aereus - Bull ex Fr	-
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	-
Cantharellus cibarius - Fries	gallinaccio o finferlo o cantarello
Cantharellus lutescens - Pers.	finferla
Amanita caesarea - (Scop. ex Fr.) Quélet	ovolo buono
Morchella (tutte le specie)	spugnola
Clitocybe gigantea - Sow.	-
Clitocybe geotropa - (Bull ex Fr.) Quélet	-
Tricholoma geogii - Quélet	pruonolo o maggengo o spinarolo
Pleurotus eryngii - Quélet	cardarello o cardoncello
Armillaria mellea - (Vahl ex Fr.) Karst.	chiodino

L'elenco di cui sopra può essere integrato con le altre specie che verranno riconosciute idonee alla commercializzazione con apposito decreto ministeriale da emanarsi In conformità al disposto dell'art. 16 comma 2, l. 352/93.

#### **4.13.6 Certificazione dei funghi freschi spontanei**

In conformità al disposto dell'art. 15 L. 352/93, la prescritta certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e di quelli destinati alla ristorazione o alle collettività, viene rilasciata dai Centri di Controllo

Micologico (Ispettorati Micologici) ubicati presso le USSL e/o presso le sedi di acquisto con le seguenti modalità:

- a) i funghi presentati al controllo, suddivisi per specie, devono essere contenuti in cassette od altri idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita. I funghi in essi contenuti devono essere a singolo strato e non eccessivamente appressati, devono inoltre essere freschi, interi, sani e in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio e/o corpi estranei;
- b) i funghi sottoposti a visita devono essere corredati dalla documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data e il luogo della raccolta;
- c) l'avvenuta visita viene certificata con l'applicazione su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato, come da fac-simile allegato al presente regolamento, indicante il quantitativo contenuto al momento della visita, il genere e la specie di appartenenza dei funghi, la data della visita le eventuali avvertenze per il consumo, qualora si rendano necessarie operazioni di cottura od operazioni preliminari alla stessa, come, ad esempio, la firma dell'ispettore micologo ed il timbro dell'ispettorato micologico dell'USSL.

Questo cartellino deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione per la vendita e non può essere rimosso dai contenitori fino all'esaurimento del loro contenuto. La certificazione di avvenuto controllo può essere rilasciata indistintamente da qualsiasi ispettorato micologico istituito presso le USSL lombarde indipendentemente dal luogo di residenza, di vendita o di commercializzazione dei funghi.

- È fatto divieto di trasferire i funghi visitati in altri contenitori diversi dagli originali.

#### **4.13.7 Modalità di vendita.**

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

#### **4.13.8 Funghi freschi coltivati**

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

#### **4.13.9 Funghi condizionati - Autorizzazione.**

In conformità a quanto stabilito dall'art. 21 l. 352/93, i funghi condizionati (conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, sottovuoto, al naturale, congelati, surgelati o altrimenti preparati), debbono appartenere a specie facilmente riconoscibili, ben

conservabili e di comprovata commestibilità. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie. Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfobotanica il riconoscimento della specie. Su ogni confezione di funghi condizionati, oltre alle altre indicazioni obbligatorie, devono essere riportati, in modo facilmente visibile, i nomi scientifici delle specie di funghi contenute e le rispettive quantità espresse percentualmente in ordine decrescente per quantità.

I funghi condizionati non possono essere posti in vendita sfusi. Per ogni specie fungina nelle condizioni di cui al precedente comma 1), l'USSL competente per territorio rilascia, previa istanza degli interessati ed a seguito dell'accertamento dei requisiti previsti, specifica autorizzazione con validità su tutto il territorio nazionale, i cui estremi sono indicati sulle etichette del prodotto condizionato. In conformità al disposto di cui all'art. 18, comma 3, L. 352/93, le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi condizionati devono indicare nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 L. 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto in materia, regolarmente iscritto al ruolo della CCIAA della provincia sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento.

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

In conformità a quanto disposto dall'art. 17 L. 352/93 possono essere posti in commercio funghi secchi appartenenti alle seguenti specie e varietà:

- a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*) (tutte le specie)
- b) *Chantarellus*
- c) *Agaricus bisporus*
- d) *Auricularia auricola-judae*

Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute eduli con apposito decreto ministeriale da emanarsi in conformità al dispositivo di cui all'art. 17 comma 2) della citata l. 352/93. Le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi secchi o conservati devono indicare nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 l. 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto nella materia, regolarmente iscritto al ruolo della CCIAA della provincia sotto il cui controllo avvengono le lavorazioni ed il confezionamento (art. 18 comma 3; l. 352/93).

#### **4.13.11 Funghi secchi - Modalità di commercializzazione - Indicazioni.**

Le particolari modalità di commercializzazione e vendita dei funghi secchi di cui anche agli artt. 17, 18, 19 l. 352/93, sono di seguito riportate:

- con la denominazione «funghi porcini» possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo;
- è obbligatoria nell'etichettatura dei funghi secchi la dizione «Contenuto conforme alla legge»;
- la denominazione di vendita deve essere accompagnata dalle menzioni qualificative fissate dall'apposito decreto del ministero dell'industria, del commercio e

dell'artigianato;

- i funghi secchi vanno venduti con l'indicazione, facilmente visibile, del nome scientifico del fungo contenuto, in confezioni chiuse, con almeno la metà di una facciata trasparente in modo da consentire il controllo del contenuto;
- ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini) che abbiano caratteristiche merceologiche classificabili come extra (sezioni intere e carne perfettamente bianca) e la cui umidità percentuale non superi il valore di 14.

Tali funghi sono posti in vendita previa autorizzazione rilasciata dal Comune in conformità al disposto di cui all'art. 19 L. 352/93.

È consentita la vendita dei funghi secchi sminuzzati purché comunque di dimensioni tali da consentire all'esame visivo il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo.

**CARTELLINO DI CONTROLLO MICOLOGICO  
(FAC-SIMILE)**

cm 15

Cm 5	USSL n° ..... RISCONTRO DI AVVENUTO CONTROLLO MICOLOGICO
	n° ..... del ..... RELATIVO A .....
	nome scientifico    nome italiano (se esistente)
	AVVERTENZE PER IL CONSUMO .....
PESO NETTO kg .....	Ispettore Micologo

**CAPITOLO 14 - NORMA TRANSITORIA.**

**4.14.1. Modalità di adeguamento.**

Le caratteristiche strutturali previste nel presente regolamento devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento medesimo, per le attività di nuova istituzione. Le attività già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute nei termini e nei modi indicati dai competenti organi di vigilanza. Potranno essere consentite deroghe, solo nei casi di comprovata impossibilità di realizzazione e quando, a giudizio del competente Servizio, la soluzione alternativa permette di conseguire le medesime finalità della norma derogata.

## ALLEGATO AL TITOLO IV DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE VALORI INDICATIVI DI QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI.

Gli indici microbiologici di seguito riportati devono essere considerati solo quali punti di riferimento tecnico finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico metta in evidenza valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il competente Servizio provvede a invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per individuare ed eliminare le cause che determinano i valori riscontrati.

### ***Crema e pasticceria a base di crema.***

La crema e la pasticceria a base di crema non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* superiori a 10/g.

### ***Prodotti di gastronomia.***

I prodotti di gastronomia non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* superiori a 10/g e *salmonella* deve essere assente in 25g.

### ***Prodotti cotti surgelati.***

I prodotti cotti surgelati non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* né Anaerobi solfitoreducitori superiori a 10/g e *salmonella* deve essere assente in 25g.

### ***Pasta all'uovo.***

Le paste all'uovo e le paste speciali, anche con ripieno, sia secche che fresche, devono essere esenti da *Salmonella* in 25g e *Staphylococcus aureus* non deve essere superiore a 100/g.

### ***Latte destinato agli stabilimenti.***

il latte che perviene agli stabilimenti deve, tra l'altro, avere le seguenti caratteristiche:

- caratteristiche organolettiche proprie del latte al consumo;
- assenza di antibiotici e conservanti e di ogni altra sostanza estranea;
- carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colonie a +32 C.

### ***Latte parzialmente disidratato.***

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere *Staphylococcus aureus* in 1 ml., non deve contenere *salmonella* in 25 ml, deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità dopo incubazione di 3 settimane a + 32 °C e di 10 gg a + 55 °C. Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1 : 3 deve presentare *Staphylococcus aureus* assente in 1 ml, mentre i saprofiti, esclusi i lattobacilli non devono essere superiori a 20000/ml e i coliformi devono essere assenti in 1 ml.

### ***Latte totalmente disidratato.***

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere), comunque posti in vendita, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa;

- Salmonella assente in 25 g e *Staphylococcus aureus* non superiore a 10/g;
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g, esclusi i fermenti;
- carica micetica non superiore a 10/g.

Limitatamente ai campioni di saggio i tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia devono rispondere ai seguenti requisiti:

- carica batterica totale (flora aerobica a + 32 °C) non superiore a 10.00 colonie/g;
- coliformi assenti in 1 g;
- *Staphylococcus aureus* assente in 1g;
- salmonella assente in 25g;
- carica micetica non superiore a 100/g;
- fosfatasi negativa;
- assenza di sostanze inibenti;
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.

Il prodotto finito non può avere un contenuto in umidità superiore al 5% in peso.

#### ***Panna montata.***

Alla vendita la panna montata disaerata deve avere le seguenti caratteristiche:

- E. coli non superiore a 10/g.
- *Staphylococcus aureus* non superiore a 10/g.
- salmonella assente in 25 g.

#### ***Yogurt.***

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e, comunque, in numero non inferiore a 1000000/g. Il latte impiegato per la produzione di yogurt deve essere comunque sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione. Nello yogurt Coliformi e *Staphylococcus aureus* non devono essere superiori a 10/ml.

#### ***Burro.***

La fosfatasi deve essere negativa, la carica in muffe deve essere inferiore a 100/g, i coliformi devono essere inferiori a 100/g e *Staphylococcus aureus* inferiore a 100/g.

#### ***Formaggi freschi.***

I formaggi freschi a pasta cruda e a pasta filata non devono contenere E. coli in numero superiore 10/g, *Staphylococcus aureus* in numero superiore a 100/g; in particolare i formaggi freschi a pasta cruda devono presentare prova della fosfatasi negativa alla produzione.

#### ***Formaggi duri e semiduri.***

La produzione deve essere fatta con latte possibilmente pastorizzato e, comunque, di buona qualità. Nel caso in cui non sia possibile latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni. il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente

aggiunte. E' ammessa, qualora la tecnologia di produzione lo richieda, la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie.

***Formaggio grattugiato.***

Il formaggio grattugiato, alla vendita, non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g né muffe superiori a 1007g.

***Ricotte e mascarpone.***

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- *E. coli* non superiore a 10/g.
- *Staphylococcus aureus* non superiore a 100/g.
- salmonella assente in 25 g.

***Formaggi fusi.***

I formaggi fusi devono essere conservati in modo da evitare lo scadimento della qualità e deve essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

***Ghiaccioli.***

I cosiddetti ghiaccioli non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie/ml né coliformi superiori a 10/ml e salmonella deve essere assente in 25 ml.

***Funghi secchi.***

E' vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti che siano stati colorati artificialmente, che contengano residui di antiparassitari, e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici. La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie/g.