

REGOLAMENTO COMUNALE

PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

**(approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 15-II
del 21 marzo 2006 - Pubblicato all'Albo Pretorio comunale il**

19.04.2006

In vigore dal 5 maggio 2006)

(Nuovo testo del regolamento coordinato con le modifiche, approvate dal Consiglio comunale nella seduta del 21.12.2006 con deliberazione n.105 e nella seduta del 05.08.2009 con deliberazione n°100)

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ARTICOLO 1

Normativa di riferimento

- 1.1 Per quanto non espressamente specificato negli articoli seguenti si rinvia alla normativa nazionale e regionale vigente in materia di igiene degli alimenti e bevande. Per tipologie di attività di competenza esclusiva dei Servizi Veterinari (stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione, confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, esercizi di vendita e trasporti) si rinvia alla normativa regionale, nazionale e Comunitaria pertinente.
- 1.2 Le prestazioni a pagamento rese dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) e dai Servizi Veterinari nell'interesse dei privati sono regolate dal tariffario predisposto dalla Regione Lazio.

ARTICOLO 2

Vigilanza, prevenzione e informazione

- 2.1 La vigilanza igienica, la prevenzione e l'informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari è esercitata dal personale del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) e dei Servizi Veterinari, secondo le rispettive competenze, e dal Corpo di Polizia Municipale, per le norme di polizia amministrativa.
- 2.2 La vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo.
- 2.3 La vigilanza viene effettuata sulle materie prime, sui semi-lavorati, e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione ed i relativi presidi chimici ed i detergenti nonché gli antiparassitari impiegati per la disinfestazione, sui processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari, sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, sui mezzi e le modalità di conservazione, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative regolamentari vigenti in materia.
- 2.4 Il controllo consiste in una o più delle seguenti operazioni:
 - a) ispezione;
 - b) prelievo di campioni;
 - c) analisi dei campioni prelevati;
 - d) controllo dell'igiene del personale;
 - e) esame del materiale scritto e dei documenti amministrativi;
 - f) esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati;
 - g) verifica della presenza di un piano di autocontrollo aziendale;
 - h) controllo della registrazione delle non conformità e delle azioni correttive intraprese.

- 2.5 Alla Polizia Municipale spettano le operazioni di controllo di cui alle lettere a), d) ed e) del precedente comma 2.4.
- 2.6 In ogni caso, gli incaricati del controllo possono prendere conoscenza del materiale scritto e dei documenti d'altro genere riferiti all'attività, in possesso delle persone fisiche e giuridiche nelle varie fasi dell'attività stessa. Gli agenti incaricati del controllo possono parimenti acquisire copie od estratti del materiale scritto e dei documenti di altro genere sottoposti al loro esame.
- 2.7 Gli organi incaricati del controllo sono obbligati a rilasciare copia del verbale di sopralluogo all'esercente dell'attività.
- 2.8 Il controllo si effettua generalmente senza preavviso ed in osservanza del principio del contraddittorio; le persone fisiche o giuridiche soggette a controllo ufficiale sono tenute a sottoporsi alle verifiche e ad assicurare agli incaricati la necessaria assistenza e collaborazione nell'esercizio delle loro funzioni.
- 2.9 Restano fermi gli obblighi di legge inerenti l'autocontrollo di tutte le industrie alimentari.

ARTICOLO 3

Ispezioni, controlli, accertamenti

- 3.1 La vigilanza di cui al precedente punto si effettua mediante:
- a) ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
 - b) controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
 - c) accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alla L. 30.4.62 n.283 adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente Regolamento;
 - d) controllo delle modalità di produzione.

ARTICOLO 4

Modalità d'esecuzione delle ispezioni

- 4.1 L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente art. 3, dopo essersi qualificato e dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.
- 4.2 I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento dell'ispezione.

ARTICOLO 5

Modalità di esecuzione dei controlli

- 5.1 I controlli di cui sopra si eseguono con l'esame diretto della merce per accertare che:
- a) i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;

- b) i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali termometri e simili, rientrino nella normalità;
- c) l'eventuale confezione e la presentazione della merce siano conformi alle disposizioni di legge e del presente Regolamento;
- d) gli esami e le analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto escludano l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

ARTICOLO 6

Campioni regolamentari e di saggio

- 6.1 I campioni per le analisi di laboratorio possono essere **regolamentari** o di **saggio**.
- 6.2 Il campione **regolamentare** è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti, al fine di accertare e reprimere le infrazioni alla legge.
- 6.3 E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme a legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.
- 6.4 Il campione di **saggio** è prelevato previo consenso dell'interessato con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:
 - a) come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, allo scopo di acquisire elementi di giudizio statistici sulla qualità delle merci;
 - b) per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.
- 6.5 Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio.
- 6.6 Copia del verbale di prelevamento verrà rilasciata all'esercente ed all'eventuale impresa produttrice.
- 6.7 I campioni di saggio, la cui esecuzione non è prevista dalla legislazione nazionale, sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

ARTICOLO 7

Deficienze dei locali ed attrezzature - Deroghe

- 7.1 Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) o i Servizi Veterinari, per le rispettive competenze, possono proporre al competente Dirigente comunale:
 - 7.1.1 l'adozione di un provvedimento ingiuntivo dell'esecuzione dei lavori necessari per l'eliminazione delle situazioni predette entro un congruo tempo;
 - 7.1.2 l'adozione di un provvedimento ingiuntivo della chiusura temporanea delle attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità.
 - 7.1.3 l'adozione di un provvedimento ingiuntivo della chiusura definitiva delle attività nei seguenti casi:
 - a) mancato adeguamento entro i termini previsti;
 - b) assenza di adeguate giustificazioni al mancato ristabilimento della normalità dopo un periodo di chiusura temporanea;

- c) reiterate violazioni che abbiano comportato la chiusura temporanea dell'attività rilevate in sopralluoghi consecutivi.
- 7.2 I locali sede di attività commerciali, artigianali e di pubblici esercizi esistenti sul territorio comunale, ubicati in edifici del Centro Storico - come definito dal P.P.E. approvato con Delibera del Consiglio Comunale n°55 del 27.06.1996 (relativa al Centro Storico Alto) e con Delibera della Giunta Regionale n° 2163 del 28.04.1980 (Centro Storico basso) -, devono avere un'altezza minima NON inferiore a mt. 2,30 (duevirgolatrenta); in tale caso devono essere comunque salvaguardati i requisiti minimi aeroilluminanti previsti dal D.M. del 05.07.1975 (G.U. n. 190 del 18 luglio 1975) nonché garantita, con idonei impianti, l'aerazione dei locali, qualora l'attività ivi esercitata comporti un necessario ricambio d'aria.
- 7.3 (abrogato)
- 7.4 (abrogato)
- 7.5 I provvedimenti di cui al precedente comma 7.1 vengono adottati in conformità della legge n. 241/90 e ss.mm.ii. e senza pregiudizio dell'azione penale e della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui si procede costituiscono reato o illecito amministrativo.

ARTICOLO 8

Irregolarità delle merci – Casi di sequestro

- 8.1 Le merci esposte nei negozi o nelle aree aperte al pubblico sono considerate in vendita, ad ogni effetto di legge.
- 8.2 Quando, nell'esercizio dell'attività ispettiva o di vigilanza, si abbia fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e si ritenga inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, anche nelle more delle analisi, la si pone sotto sequestro. In tal caso i verbalizzanti dovranno espressamente enunciare nel relativo verbale le ragioni di interesse pubblico che hanno determinato l'adozione della misura cautelare.
- 8.3 E sempre sottoposta al sequestro la merce che si accerti avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge.
- 8.4 Quando si accerti che la merce è nociva, il detentore può formulare richiesta al competente Dirigente comunale di procedere direttamente alla distruzione della stessa oppure di destinarla, sotto controllo dell'AUSL, ad usi diversi dalla alimentazione umana.
- 8.5 Salvo che il fatto non costituisca reato, i procedimenti di opposizione e di convalida relativi al sequestro sono regolati dalla legge n. 689/1981 e ss.mm.ii.

ARTICOLO 9

Parere sanitario per esercizi di vendita al dettaglio

- 9.1 Chiunque intende aprire, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande – sia in sede fissa che su area pubblica e in forma ambulante - o uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati nelle scuole e negli ospedali, deve essere in possesso dei titoli abilitativi previsti dal D. Lgs. n° 114/1998.

- 9.2 *Le attività di cui al precedente comma 9.1 sono soggette alla registrazione sanitaria di cui al successivo art. 10.*

ARTICOLO 10

Registrazione sanitaria – Fattispecie procedurali

- 10.1 *L'esercizio di attività conformi alle tipologie specificate nel successivo comma 10.2 è subordinato alla procedura di registrazione sanitaria, ai sensi del Regolamento 852/2004/CE e del successivo art. 12 del presente regolamento; l'esercizio di attività non ricomprese nelle tipologie indicate nel comma 10.2 è subordinato alla previa notifica.*
- 10.2 *Ai fini del conseguimento della registrazione sanitaria di cui al precedente comma deve essere presentata formale comunicazione (D.I.A. differita) al competente Dirigente comunale, quando si intenda esercitare attività conformi alle seguenti tipologie:*
- a) *centri di cottura;*
 - b) *attività di ristorazione collettiva che preparino più di 300 (trecento) pasti per turno meridiano o serale;*
 - c) *laboratori di produzione di preparazioni gastronomiche non soggette a riconoscimento e/o di prodotti di origine vegetale (conserve, IV e V gamma), quando non fornite direttamente al consumatore finale.*
- 10.2bis *Per l'esercizio di attività di ristorazione collettiva (es.: scuole, centri socio-assistenziali, case di riposo, ecc.) è obbligatorio detenere un menù articolato e corredato di grammature e frequenze di somministrazione dei pasti, vistato dal Servizio d'Igiene degli Alimenti e Nutrizione della AUSL.*
- 10.3 *In caso di cessazione dell'attività ovvero di subingresso, cui non conseguano modifiche ai locali o agli impianti ed attrezzature, deve essere presentata apposita notifica indicante, rispettivamente, la data di cessazione dell'attività ovvero corredata da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà - resa dall'interessato ai sensi della vigente normativa nazionale - attestante che non sono state apportate modifiche rispetto alla situazione di fatto esistente al momento dell'ultimo rilascio dell'autorizzazione sanitaria o della registrazione sanitaria.*
- 10.4 *In caso di dichiarazione mendace resa ai fini di cui al precedente comma 10.3 trovano applicazione le sanzioni penali ed amministrative previste, rispettivamente, dall'art. 483 del codice penale e dall'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000 e successive integrazioni e modificazioni.*
- 10.5 *In caso di mera variazione della ragione sociale, dovrà essere presentata apposita comunicazione, in carta libera, al competente Ufficio Comunale.*

ARTICOLO 11

Mezzi di trasporto di alimenti e bevande - Registrazione sanitaria

- 11.1 *Tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande sono soggetti a vigilanza da parte del Servizio competente (S.I.A.N. o Veterinari) dell'AUSL.*
- 11.2 *I mezzi di trasporto di alimenti e bevande allo stato sfuso, di alimenti surgelati e di carni e prodotti della pesca, freschi e congelati sono soggetti registrazione sanitaria, ai sensi del Regolamento 852/2004/CE.*

ARTICOLO 12

Registrazione sanitaria – Modalità procedurali

- 12.1 *La comunicazione (D.I.A. differita) di cui al precedente art. 10 del presente regolamento ovvero la notifica, nei casi diversi da quelli disciplinati dal precedente art. 10.3, deve essere indirizzata al Dipartimento Sviluppo economico; essa deve indicare:*
- a) generalità del titolare dell'azienda ovvero del legale rappresentante in caso di esercizio dell'azienda in forma societaria;*
 - b) sede legale dell'azienda;*
 - c) codice Fiscale/Partita I.V.A.;*
 - d) ubicazione dei locali sede dell'attività;*
 - e) numero iscrizione registro delle imprese;*
 - f) tipologia dell'attività;*
 - g) data presumibile di approntamento dell'azienda per l'inizio dell'attività;*
 - h) sottoscrizione del titolare dell'azienda ovvero del legale rappresentante, corredata di fotocopia di un documento di identità in corso di validità.*
- 12.1 *La comunicazione (D.I.A. differita) ovvero la notifica, nei casi previsti dal precedente comma 12.1., deve essere corredata di relazione tecnica riportante:*

Descrizione strutture ed impianti (ove presenti)

- a) lo schema e le dimensioni dei locali con l'indicazione delle relative destinazioni d'uso, nonché i materiali di rivestimento delle parti e del pavimento (dovrà essere allegata una planimetria in scala 1/100);*
- b) dichiarazione della disponibilità di acqua potabile calda e fredda e del sistema di smaltimento dei reflui a norma;*
- c) dichiarazione della natura e dell'idoneità dei sistemi di aerazione presenti, nonché della presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;*
- d) dichiarazione della disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e della presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani.*

Descrizione ciclo di produzione

- e) descrizione dei prodotti realizzati dalla impresa alimentare, specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;*
- f) elencazione delle materie prime utilizzate, delle principali fasi del ciclo produttivo nonché dell'organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;*
- g) indicazione del numero complessivo degli addetti, precisando la loro formazione specifica relativa all'attività svolta;*
- h) dichiarazione dell'elaborazione e della tempestiva applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02).*

- 12.2 *L'esercizio di mezzi adibiti al trasporto di sostanze alimentari e bevande è subordinato alla previa notifica, da inoltrarsi al competente Dipartimento comunale, indicante:*
- a) *nome o ragione sociale e sede dell'impresa;*
 - b) *estremi di identificazione del veicolo;*
 - c) *indicazione delle sostanze alimentari che verranno trasportate;*
 - d) *indicazione del luogo ove l'impresa ricovera il mezzo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.*
- 12.3bis *La notifica di cui al precedente comma 12.3 deve essere corredata di relazione tecnica riportante:*
- a) *descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;*
 - b) *dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);*
 - c) *descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento;*
 - d) *descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;*
 - e) *dichiarazione dell'elaborazione e dell'applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, delle procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché delle procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento CE n. 178/02.*
- 12.3 L'attività oggetto di **D.I.A. differita** può essere iniziata **decorsi 45 (quarantacinque) giorni** dalla data di deposito della comunicazione (D.I.A.) presso il competente Dipartimento comunale.
- 12.4 I Servizi AUSL-SIAN o Veterinari, se ritenuto necessario, effettuano un sopralluogo di verifica, a seguito del quale possono:
- a) *subordinare l'inizio dell'attività all'eliminazione delle difformità riscontrate;*
 - b) *consentire l'inizio dell'attività al decorso del termine di cui al precedente comma 12.4, prescrivendo contestualmente un termine ultimativo per l'eliminazione delle difformità riscontrate, se lievi.*
- 12.5bis *Dell'avvenuta eliminazione delle difformità riscontrate in sede di controllo dell'AUSL deve essere data formale comunicazione all'AUSL stessa ed al competente Dipartimento comunale.*
- 12.5 Nell'ambito delle attività di verifica e di controllo, gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AUSL accertano anche la rispondenza di quanto autocertificato nella **D.I.A. differita**, procedendo, in caso di false dichiarazioni, alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii.
- 12.6 In caso di dichiarazioni mendaci trovano applicazione le sanzioni penali ed amministrative previste, rispettivamente, dall'art. 483 del codice penale e dall'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000 e successive integrazioni e modificazioni.
- 12.7 *Rispetto a quanto statuito nei precedenti commi del presente art. 12, sono fatte salve eventuali modifiche e/o integrazioni notiziali e documentali quando stabilite con apposito provvedimento regionale.*

CAPO II - IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

ARTICOLO 13 Norme generali

- 13.1 I nuovi esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) devono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente Regolamento nonché ai requisiti strutturali previsti dalla vigente normativa in materia edilizia.
- 13.2 I pubblici esercizi devono essere dotati di almeno un servizio igienico per disabili, in quanto ritenuto compatibile con le norme edilizie vigenti dal competente organo comunale.

ARTICOLO 14 Requisiti igienici comuni a tutti gli esercizi

- 14.1 Le pareti dei locali di lavorazione devono essere rivestite di materiale di colore chiaro, liscio, impermeabile e facilmente lavabile (ad es.: ceramica) fino all'altezza di almeno mt. 2,00 (due).
- 14.2 Tutti gli esercizi devono essere forniti di almeno un servizio igienico completo.
- 14.3 Per servizio igienico completo si intende due locali ad uso rispettivamente antibagno e WC.
- 14.4 Nel servizio igienico devono essere presenti almeno una latrina a cacciata d'acqua ed una finestra di mq. 0,40 (zerovirgolaquaranta); in difetto di finestra, deve essere installato un sistema di ricambio d'aria in grado di garantire 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo, o 12 ricambi/ora, se a funzionamento abbinato all'utilizzazione.
- 14.5 Entrambi i locali dovranno essere rivestiti di materiale facilmente lavabile fino all'altezza di mt. 2,00 (due).
- 14.6 Nel locale antilatrina, che dovrà essere dotato di dispositivo per la chiusura automatica della porta, dovrà esserci almeno un lavandino dotato di rubinetto a comando non manuale, un dispensatore di sapone e dispositivi per asciugarsi non riutilizzabili.
- 14.7 Nel caso di servizi igienici in batteria, il locale antilatrina potrà essere costituito da un unico vano di superficie complessiva non inferiore a 1 (uno) mq. per ogni servizio igienico e di accessori direttamente proporzionati ai rapporti sopra citati per ogni servizio igienico.
- 14.8 I servizi igienici per disabili possono essere privi di antilatrina, purché non abbiano diretto accesso dai locali di lavorazione e di somministrazione di alimenti.
- 14.9 Tutti i servizi igienici devono essere dotati di fognolo sifonato per le operazioni di pulizia.
- 14.10 Laddove si formano odori, vapori e fumi, questi devono essere captati mediante aspiratori, eventualmente collegati a cappa, che assicurino almeno 5 ricambi/ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri

ambienti, nonché convogliati in camino o canna di esalazione indipendente, a perfetta tenuta e sfociante oltre il tetto dell'edificio, la cui idoneità deve essere certificata da un tecnico abilitato.

- 14.10bis *Qualora l'installazione della canna di esalazione indipendente, di cui al precedente comma 14.10, non sia realizzabile per motivi ostativi (es.: tecnici, architettonici, ecc.) comprovati da apposita relazione illustrativa redatta da tecnico abilitato, è consentito un sistema alternativo di abbattimento dei fumi/odori/vapori, purché corredato di certificazione di conformità rilasciata dal costruttore e di dichiarazione di asseveramento, a firma di un ingegnere, attestante l'idoneità del sistema stesso alle norme UNI di riferimento. In tal caso, il punto terminale di espulsione dell'aria all'esterno dei locali dovrà comunque rispettare le distanze previste dalle vigenti norme di igiene edilizia.*
- 14.11 Tutti gli esercizi commerciali debbono disporre di un impianto di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo.
- 14.12 La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento.
- 14.13 Gli impianti devono essere ubicati in manufatti che garantiscano la protezione dal calore e dai contaminanti.
- 14.14 E' obbligatoria la tenuta di registri dove riportare le operazioni di manutenzione, pulizia e disinfezione dei serbatoi e degli impianti idrici.
- 14.15 Ove si disponga di propri pozzi di acqua potabile, la rete potabile interna - se collegata con l'acquedotto - dovrà essere munita di valvola di non ritorno; se l'approvvigionamento idrico non proviene da pubblico acquedotto, il titolare dello stabilimento o del laboratorio deve richiedere all'AUSL il giudizio di potabilità, ai sensi del D. Lgs. n° 31/2001.
- 14.16 Le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili devono essere nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione (art. 28 D.P.R. 327/80).
- 14.17 I requisiti igienico-sanitari relativi all'approvvigionamento di acqua potabile sono stabiliti dal Capo VI del presente regolamento.
- 14.18 Il Sindaco, nei casi in cui sia necessario, può emanare - sentito il parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'AUSL - provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile, onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari.

ARTICOLO 15

Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

- 15.1 Gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande devono corrispondere, oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati dalla normativa nazionale vigente in materia di igiene degli alimenti e bevande; i servizi igienici devono essere ad uso esclusivo del personale.
- 15.2 I laboratori devono essere di dimensioni adeguate al potenziale produttivo, e comunque, di norma, il locale destinato alla produzione deve essere di almeno 12 (dodici) mq.

- 15.3 I locali in questione devono disporre di un'adeguata fornitura di acqua potabile, giusta quanto disposto dal precedente art. 14; gli erogatori devono essere del tipo a comando non manuale nè a gomito, può essere consentita la presenza di erogatori a comando a gomito nelle vasche di grandi dimensioni utilizzate per il lavaggio delle attrezzature.
- 15.4 Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell'AUSL e fatte salve le disposizioni nazionali e comunitarie che disciplinano tale materia, i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di deposito, purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio, in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie; essi devono comunque disporre di spazio sufficiente per assicurare la separazione funzionale fra le attività di lavorazione che vi sono esercitate.
- 15.5 I laboratori di cui al precedente comma possono essere autorizzati nell'aggregato urbano, a condizione che gli eventuali odori, vapori o fumi, prodotti durante le operazioni di cottura, vengano captati ed eliminati come prescritto dall'art. 14 del presente Regolamento.
- 15.6 I locali di deposito devono essere sottoposti, sotto la responsabilità del proprietario, a derattizzazione e disinfestazione periodica con mezzi efficaci e innocui per i generi alimentari.
- 15.7 I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili devono dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti; in particolare, devono disporre di vetrinette refrigerate a temperatura inferiore a 10° per la pasta fresca e a 4° per gli altri alimenti da conservarsi al freddo, e riscaldate a temperatura di almeno 65° per la conservazione a caldo. Tutte le attrezzature devono essere dotate di termometro.

ARTICOLO 16

Requisiti per cucine centralizzate

- 16.1 Ai fini del presente regolamento, si intendono per *cucine centralizzate* gli stabilimenti o i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione, per il consumo presso mense aziendali e collettive in genere.
- 16.2 L'istituzione e la conduzione di una cucina centralizzata è soggetta registrazione sanitaria, conseguita con le modalità di cui ai precedenti artt. 10 e 12.
- 16.3 Le cucine centralizzate debbono possedere, in quanto applicabili e fatte salve le disposizioni nazionali e comunitarie che disciplinano tale materia, i requisiti di cui agli artt. 14 e 15 del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 (zerovirgolacinquanta) per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60 (sessanta) limitatamente ai locali di lavorazione.
- 16.4 Qualora l'attività della cucina sia organizzata per turni lavorativi, corrispondenti a cicli completi di produzione, confezionamento e sanificazione, il coefficiente si applica al numero dei pasti prodotti per ciclo lavorativo.
- 16.5 Le cucine centralizzate debbono essere dotate dei seguenti reparti e settori:
- a) ricevimento;
 - b) stoccaggio materie prime non deperibili;
 - c) deposito vini e bibite, se del caso;

- d) conservazione derrate deperibili;
- e) lavaggio e preparazione verdure;
- f) preparazione carne e pesce;
- g) sgusciatura uova;
- h) preparazione piatti freddi;
- i) cottura;
- l) confezionamento piatti;
- m) deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- n) deposito d'uscita e distribuzione;
- o) lavaggio stoviglie;
- p) deposito stoviglie pulite;
- q) deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- r) spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili;
- s) servizi igienici e docce per il personale;
- t) locale mensa per il personale (ove necessario);
- u) ufficio amministrativo (ove necessario);
- v) autorimessa (ove necessario).

- 16.6 Tutti i settori devono avere sede in locali separati così da offrire la massima garanzia igienica.
- 16.7 I locali di cui alle lett. a) e b) del comma 16.5 devono avere accesso dall'esterno, essere dotati di aerazione, di pavimenti lavabili, pareti intonacate e tinteggiate ed essere dotati di scaffalature e pianali sollevati da terra.
- 16.8 Il locale di cui alla lett. d) del comma 16.5, dovrà essere altresì dotato di armadi o celle frigorifere separate per la conservazione di: verdura fresca, salumi e formaggi, uova, latticini freschi, carni bovine e suine, pollame e conigli, pesci e crostacei, cibi cotti. Se del caso sarà prevista apposita cella per lo scongelamento delle carni. Saranno presenti inoltre armadi o celle per la conservazione dei prodotti congelati e dei prodotti surgelati.
- 16.9 I locali di cui alle lett. e), f), g), h), i) ed l) del comma 16.5 dovranno essere dotati di lavandini e lavamani.
- 16.10 Il locale di cui alla lett. r) del comma 16.5 deve avere accesso dall'esterno ed essere collocato in modo tale che il personale, una volta cambiato d'abito, acceda direttamente in cucina. Così come i locali, anche le attrezzature e gli utensili devono essere riservati esclusivamente a specifiche lavorazioni. Le attrezzature e gli utensili devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con gli alimenti, lisci, resistenti, facilmente lavabili e disinfettabili.
- 16.11 Tutta la struttura deve essere progettata e organizzata in modo tale da rendere possibile l'applicazione del criterio "marcia in avanti" o di "non ritorno", cioè la progressione dell'alimento, nella catena di lavorazione, da una operazione alla successiva.
- 16.12 I titolari dell'attività devono individuare ogni processo, fase o operazione che possa rivelarsi critico per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano predisposte, applicate e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP).
- 16.13 I mezzi per il trasporto dei pasti debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre puliti e disinfettati.

- 16.14 Tutti i tipi di contenitori per alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo, secondo la normativa vigente.

ARTICOLO 17

Requisiti dei depositi all'ingrosso di alimenti e bevande

- 17.1 I depositi all'ingrosso di alimenti e bevande devono avere:
- a) pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili e pareti intonacate e tinteggiate, fatte salve le particolari tipologie previste dall'art. 28 del DPR 327/80;
 - b) protezioni antinsetto ed antiratto alle aperture;
 - c) almeno un servizio igienico con le caratteristiche di cui all'art. 14, e comunque almeno in numero adeguato a quanto previsto dalle vigenti normative in materia di igiene del lavoro;
 - d) scaffalature e ripiani in materiale facilmente lavabile, in caso di merci deperibili, idonee attrezzature frigorifere, dotate di termometro; le merci non devono essere mantenute a contatto diretto col suolo o con le pareti, devono essere disposte ordinatamente e mantenute alle idonee temperature di conservazione.
- 17.2 I depositi ad esclusivo servizio degli esercizi di vendita sono soggetti alle disposizioni di cui ai successivi artt. 18 e 19.

ARTICOLO 18

Requisiti igienici degli esercizi di vendita

- 18.1 Gli esercizi di vendita degli alimenti e/o bevande devono avere:
- a) locali di deposito, esposizione e vendita di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. Il magazzino può essere ubicato in locali discosti o distanti dall'esercizio, purché ciò sia indicato nella richiesta di parere sanitario di cui all'art. 9;
 - b) Qualora le dimensioni e la tipologia del vano lo consentano, sarà possibile autorizzare, sotto il profilo sanitario, piccole lavorazioni quali lavaggio, rassettatura e mondata di verdure, purché di limitata entità; in tal caso è obbligatoria la dotazione di un vano o reparto "retro" munito di lavandino con erogazione di acqua calda e fredda e dotato di rubinetto a comando non manuale per operazioni di lavaggio utensili ed attrezzature;
 - c) un vano per i servizi, comprendente almeno armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - d) un servizio igienico, conforme a quanto indicato al precedente art. 14;
 - e) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
 - f) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
 - g) arredamento e attrezzature che consentano una facile pulizia;
 - h) banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di protezione verso il pubblico quando vi si espongono in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura; nel caso di esposizione tradizionale di salumi al taglio, essi dovranno essere

convenientemente protetti dagli inquinamenti mediante mensola dotata nelle sponde di serpentina refrigerante;

- i) banchi, armadi o vetrine refrigerati, muniti di termometro a vista, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- l) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- m) utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti.

18.2 Gli esercizi commerciali che trattano marginalmente generi alimentari – quali, ad es., bomboniere, sanitarie, ecc., - o che trattano esclusivamente prodotti confezionati, sono obbligati all'osservanza delle disposizioni di cui agli artt. 20.17 lett. a) e 22 del presente regolamento.

ARTICOLO 19

Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione

- 19.1 Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari, devono:
- 19.1.1 essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
 - 19.1.2 avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
 - 19.1.3 essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e disinfestazione in relazione alle esigenze della conduzione dell'esercizio con prodotti e modalità tali da evitare ogni rischio di contaminazione delle sostanze alimentari;
 - 19.1.4 essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale, durante le fasi della lavorazione;
 - 19.1.5 attivare una efficace lotta contro mosche e roditori.
- 19.2 I laboratori di preparazione e le cucine, al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti, con la massima cura. Parimenti dovrà assicurarsi la nettezza delle apparecchiature e degli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché dei pavimenti e, se del caso, delle pareti.
- 19.3 Negli esercizi di cui al precedente comma 19.1 è vietato:
- 19.3.1 l'uso diverso da quello per il quale sono stati autorizzati;
 - 19.3.2 tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti od altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
 - 19.3.3 esporre all'esterno dei locali gli alimenti, ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli che possono essere consumati solo dopo operazioni di sbucciatura e similari. La merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 (cinquanta) cm. dal suolo;
 - 19.3.4 effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse all'esterno dell'edificio;
 - 19.3.5 depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
 - 19.3.6 consentirvi l'accesso a qualsiasi animale.
- 19.4 Le merci devono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari devono essere tenuti distinti e separati dai reparti di alimentari.

- 19.5 I criteri di cui al comma precedente devono osservarsi per la sistemazione nelle celle o negli armadi frigoriferi.
- 19.6 I prodotti alimentari, compresi gli insaccati e ad eccezione del pane, non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura e, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere e dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.
- 19.7 I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, devono essere riconosciuti idonei per alimenti secondo la normativa vigente.
- 19.8 E' vietato ai clienti servirsi da soli o comunque toccare con le mani le merci esposte, se non confezionate; è consentito l'autoservizio di merci sfuse solo con l'uso di guanti a perdere o altri idonei utensili che evitino il contatto diretto con l'alimento, fermo restando l'obbligo di sorveglianza, anche con sistemi video a circuito chiuso, a carico del venditore.

ARTICOLO 20

Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

- 20.12 Gli esercizi per la somministrazione di alimenti e/o bevande, ai fini della registrazione sanitaria di cui agli artt. 10 e 12 del presente regolamento, vengono distinti in:
- Esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e bevande (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, ed esercizi similari);
 - Esercizi per la somministrazione di bevande, nonché di latte, di dolci, compresi i generi di pasticceria e gelateria, e di prodotti di gastronomia (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari).
- 20.13 *La specifica tipologia degli esercizi di somministrazione e le relative caratteristiche (quali, ad es., ristorante, bar, piccola ristorazione, tavola calda, ecc.) sono individuate con apposito provvedimento regionale.*
- 20.14 (abrogato)
- 20.15 (abrogato)
- 20.16 (abrogato)
- 20.17 Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.
- 20.18 Nel caso in cui i prodotti di gelateria e/o pasticceria siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dagli artt. 14-15-16 e 32 o 33 del presente Regolamento, e dovrà procedersi a registrazione sanitaria, secondo le modalità di cui agli artt. 10-12 del presente regolamento.
- 20.19 Per le operazioni di riscaldamento e approntamento di alimenti composti è richiesto un banco apposito o un locale conforme ai requisiti di cui agli articoli 14 -15 -16 a seconda dell'entità della lavorazione.
- 20.20 Gli esercizi definiti diversamente saranno di caso in caso assimilati agli esercizi di cui alle lett. a) o b) del precedente comma 20.1 del presente articolo, a seconda dell'entità e tipologia dell'attività svolta; in particolare potranno essere autorizzati esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate al porzionamento ovvero frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure. In tali esercizi potranno

essere autorizzate la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, oltre che la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronte al consumo.

- 20.21 I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
- 20.22 Gli arredi e le attrezzature devono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati.
- 20.23 Gli esercizi di cui alla lett. a) del precedente comma 20.1 del presente articolo debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui all' art. 14, facilmente individuabili con apposite indicazioni e adeguati alle capacità ricettive dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:
- a) *fino a 30 posti: 1 lavandino, 1 gabinetto per uso indistinto uomini/donne, ma strutturalmente idoneo anche all'uso da parte di persone disabili;*
 - b) *da 31 a 50 posti: 1 lavandino, 1 gabinetto per le donne ed 1 gabinetto per gli uomini;*
 - c) *da 51 a 100 posti: 1 lavandino e 1 gabinetto per le donne/1 lavandino e 1 gabinetto per gli uomini;*
 - d) *da 101 a 200 posti: 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne/ 2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini;*
 - e) *oltre 200 posti: 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne 3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini.*
- 20.24 Il calcolo dei posti si determina con l'applicazione della seguente formula minimale:
n° posti a tavola = mq. di superficie sala da pranzo ÷ 1,20 (unovirgolaventi), con arrotondamento per eccesso.
- 20.25 Gli esercizi di cui alla lett. b) del precedente comma 20.1 del presente articolo devono essere muniti di un servizio igienico a disposizione del pubblico, avente i requisiti di cui all'art.14, fatti salvi i casi previsti nell'art. 13.
- 20.26 *Gli esercizi di somministrazione di cui alla lett. a) del precedente comma 20.1 devono avere:*
- a) un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
 - b) un vano dispensa per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificamente per la conservazione della frutta e della verdura, o per quella degli altri alimenti deperibili. La dispensa deve essere accessibile direttamente dall'esterno ed essere dislocata vicino alla cucina; la dispensa può essere distaccata dalla sede dell'esercizio, a condizione che il trasporto delle materie prime offra – a giudizio dell'AUSL - sufficienti garanzie igienico-sanitarie e che l'ubicazione sia indicata nella planimetria allegata alla comunicazione per la registrazione sanitaria;
 - c) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale se sufficientemente ampio. La superficie destinata ai servizi di cucina non deve essere inferiore a mq. 20 (venti); *tale superficie minima è ridotta a mq. 9 (nove), nel solo caso di locali con ricettività fino a 30 posti, ed a mq. 14 (quattordici), qualora il locale sede dell'attività di somministrazione abbia una ricettività da 31 (trentuno) a 50 (cinquanta) posti.* La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di

aspirazione collegata ad una canna di esalazione munita dei requisiti di cui all'art. 14. I locali dovranno inoltre soddisfare i requisiti di cui alla normativa vigente in materia di laboratori di produzione di alimenti e bevande, in quanto applicabili. Dovrà in ogni caso essere prevista un'adeguata dotazione di lavamani con erogazione dell'acqua a comando non manuale nè a gomito, in particolare nella zona di passaggio fra settore preparazione materie prime e gli ulteriori settori;

- d) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un' agevole attuazione del servizio;
- e) un servizio igienico riservato al personale, dotato dei requisiti di cui all'art. 14;
- f) un vano o armadio o locale per le attrezzature di pulizia;
- g) un vano o locale spogliatoio. Se gli addetti non sono in numero superiore a 3 (tre), è sufficiente la dotazione di un armadietto spogliatoio per ogni unità di personale, da ubicarsi nell'antibagno del personale stesso.

20.15.1 I vani di cui alle lett. a) e b) del comma 20.15 del presente articolo possono coesistere in un unico locale, a condizione che siano sufficientemente aerati e che abbiano pavimenti lavabili e pareti intonacate e tinteggiate e siano dotati di idonee scaffalature e pianali.

20.15.2 E' sempre vietato l'attraversamento della cucina per il carico della dispensa.

20.15.3 Le cucine con potenzialità produttiva per oltre 100 coperti e per quelle situate in locali dove l'aerazione naturale è insufficiente devono essere dotate di attrezzature di misura delle condizioni termoisometriche.

20.15.4 I vani di cui alle lett. e) ed f) del comma 20.15 del presente articolo possono coincidere con il locale di cui alla lett. e), purché di dimensione adeguata e dotato di idonei armadietti e contenitori per le attrezzature di pulizia, in numero sufficiente.

20.27 *Ai bar ed agli esercizi di somministrazione di cui alla lett. a) del precedente comma 20.1 in cui l'attività di ristorazione è limitata al riscaldamento/fine cottura di pasti confezionati in laboratori regolarmente autorizzati, non sono richiesti i requisiti di cui alle lett. a), b) e c) del comma 20.15 del presente articolo, semprechè siano garantite adeguate modalità di trasporto, conservazione e approntamento dei pasti.*

20.28 E' sempre assicurata la disponibilità di uno spazio di lavoro per la preparazione estemporanea dei cibi autorizzati, costituito da:

- a) una porzione di banco adeguatamente protetta (solo per bar);
- b) una zona attrezzata, retrostante il banco;
- c) un locale, anche di dimensioni inferiori al minimo previsto per la cucina, ma dotato delle caratteristiche che le sono proprie nonché di un'adeguata aspirazione e smaltimento di fumi e vapori, secondo quanto previsto al precedente art. 14.11.

20.29 Ai titolari di bar è consentito derogare al requisito di cui alla lett. g) del precedente comma 20.15, semprechè ogni unità di personale disponga di un armadietto a doppio scomparto, anche se non collocato in sito specifico, purché non nei locali di preparazione e somministrazione alimenti.

20.30 Gli alimenti preparati, pronti per la somministrazione, possono essere esposti in attrezzature per il libero servizio, posizionate in un idoneo settore del locale, solo se convenientemente protetti da contaminazioni esterne e, ove trattasi di alimenti deperibili a rischio microbiologico (prodotti costituiti in tutto o in parte da latte e

derivati del latte, prodotti d'uovo, carni, pesce, molluschi, crostacei edibili ed altri alimenti capaci di consentire lo sviluppo rapido e progressivo di microrganismi infettanti patogeni), conservati in regime di temperatura controllata.

- 20.31 L'Autorità Sanitaria può consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale durante la stagione estiva, sia su area privata che pubblica, subordinatamente al parere favorevole del competente Servizio AUSL.

ARTICOLO 21

Centri di produzione di pasti (cc.dd. "catering")

- 21.1 I centri di produzione e distribuzione di pasti, oltre alle caratteristiche previste agli artt. 13, 14, 15 e 20 del presente Regolamento, in quanto applicabili, devono possedere:
- a) un sistema per la conservazione a + 65°C dei cibi cotti;
 - b) un idoneo sistema di raffreddamento, in modo da raggiungere, in 2 (due) ore, la temperatura di + 4 °C al cuore del prodotto;
 - c) un'idonea apparecchiatura per raggiungere - 18°C al cuore del prodotto, in 4 (quattro) ore, se prevista la tecnica del surgelamento.

ARTICOLO 22

Norme comportamentali per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per gli avventori

- 22.1 Per ridurre al minimo il rischio che gli addetti alla manipolazione di alimenti possano contaminare gli stessi trasmettendo malattie per via alimentare, devono essere adottate almeno le seguenti regole di igiene personale:
- a) lavarsi frequentemente le mani, soprattutto dopo aver utilizzato i servizi igienici e aver manipolato alimenti a connotata contaminazione microbica;
 - b) mantenere l'abbigliamento di lavoro perfettamente pulito;
 - c) evitare di portare braccialetti e anelli quando si manipolano alimenti;
 - d) coprire le ferite e le escoriazioni con materiali impermeabili;
 - e) usare utensili (posate, molle o altro) quando si manipolano alimenti pronti per il consumo;
 - f) utilizzare salviette monouso per le operazioni di pulizia personale;
 - g) evitare di tossire o starnutire vicino agli alimenti;
 - h) effettuare pulizie e comunque attendere a qualsiasi attività che non sia connessa con quella alimentare, durante lo svolgimento del lavoro;
 - i) non fumare nella zona di lavorazione.
- 22.2 Il personale addetto alle cucine deve indossare idoneo copricapo atto a contenere tutta la capigliatura e sopravvesti chiare e pulite, nonché scarpe ad uso esclusivo. E' vietato l'uso di smalto, monili e cerotti.
- 22.3 Agli incaricati del maneggio della moneta è vietato attendere promiscuamente alla vendita di sostanze alimentari non preconfezionate.
- 22.4 E' responsabilità del titolare della registrazione sanitaria e dell'eventuale responsabile della cucina o del laboratorio garantire un'adeguata e corretta informazione e formazione in materia igienico-sanitaria al personale addetto.
- 22.5 I titolari o conduttori degli esercizi commerciali hanno l'obbligo di allontanare immediatamente dal lavoro i dipendenti sospetti di malattie infettive e/o contagiose,

trasmissibili con alimenti e, secondo le procedure stabilite dalla legge, di segnalare alle autorità competente casi sospetti di tossinfezioni alimentari.

- 22.6 Gli avventori dovranno tenere un comportamento confacente con le esigenze igieniche del pubblico esercizio. In particolare, durante la stagione estiva, per ragioni preminentemente igieniche, è vietata la consumazione al banco in difetto di un abbigliamento adeguato (es.: maglietta, sovracostume, ecc.).

CAPO IIbis – REQUISITI IGIENICI DEGLI STABILIMENTI BALNEARI E DEI RELATIVI LOCALI ED ATTREZZATURE PER LA VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

ARTICOLO 22bis

Norma generale e definitoria

- 22bis.1 *Le norme di cui al presente Capo si applicano esclusivamente agli stabilimenti balneari, come definiti nel successivo comma 22bis.2.*
- 22bis.2 *Ai fini del presente regolamento, per stabilimento balneare si intende l'area demaniale marittima e relative pertinenze, destinate in via principale - per effetto di titolo concessorio - alla balneazione ed utilizzabile da un numero indeterminato di persone.*

ARTICOLO 22ter

Servizi igienici e cabine - Requisiti

- 22ter.1 *Gli stabilimenti balneari hanno l'obbligo di dotarsi di bagno e di spogliatoio fruibili in modo esclusivo dal personale ivi addetto.*
- 22ter.2 *La dotazione minima di servizi igienici per il pubblico è determinata nella misura di 2 (due), distinti per sesso, ogni 100 (cento) ombrelloni e di un ulteriore WC per ulteriori 100 o frazioni di 100 ombrelloni.*
- 22ter.3 *L'altezza minima dei servizi igienici di cui al precedente comma 22ter.2 nonchè delle cabine deve essere pari a mt. 2,20 (duevirgolaventi); è fatta salva l'applicazione del precedente art. 14, in quanto compatibile.*

ARTICOLO 22quater

Laboratori – Locali di primo soccorso - Requisiti

- 22quater.1 *Gli stabilimenti balneari hanno l'obbligo di dotarsi di un idoneo locale deposito, ai fini dello svolgimento dell'attività complementare di somministrazione.*
- 22quater.2 *La superficie del laboratorio annesso alla sola attività complementare di bar ed affini deve avere una dimensione compresa tra un minimo di 6 (sei) mq. ed un massimo di 12 (dodici) mq.*
- 22quater.3 *La superficie del laboratorio è determinata conformemente alle norme generali contenute nel Capo II del presente regolamento, nei soli casi in cui il laboratorio è annesso all'attività di ristorazione ed affini, anche se complementare.*
- 22quater.4 *Gli stabilimenti balneari devono essere dotati di un locale di primo soccorso avente dimensioni superficiali idonee a contenere almeno n. 1 (uno) lettino da visita e n. 1 (uno) armadio, fermi restando i requisiti minimali di altezza previsti per le cabine nel precedente art. 22ter.3.*

CAPO III - TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

ARTICOLO 23

Requisiti igienici dei mezzi di trasporto di alimenti e bevande

- 23.1 Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme statali vigenti in materia, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:
- a) presenza di strutture che consentano un'ordinata collocazione della merce;
 - b) possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.
- 23.2 I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.
- 23.3 Il trasporto su strada di alimenti non deperibili, anche se confezionati, deve avvenire con automezzo munito di cassone chiuso, qualora il tempo di percorrenza superi le 3 (tre) ore. Nel caso di trasporto su nave, le merci alimentari debbono essere stivate in locali appositi, senza commistione con altre merci incompatibili, o trasportate su idonei automezzi chiusi.

ARTICOLO 24

Commercio su aree pubbliche

- 24.1 Ai fini del presente regolamento, per commercio su aree pubbliche si intende la vendita di merci al dettaglio e la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande effettuate su aree pubbliche o su aree private di cui il Comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, scoperte o coperte.
- 24.2 Il commercio su aree pubbliche è consentito per tutti i generi alimentari, salvi i casi previsti dalla normativa vigente, purché ne siano garantite, a parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) e dei Servizi Veterinari, secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne.
- 24.3 Il commercio su aree pubbliche dei prodotti di origine animale è disciplinato dal Regolamento Locale di Igiene Veterinaria, se esistente.
- 24.4 I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate al commercio su aree pubbliche degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nel successivo art. 26.
- 24.5 L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico.
- 24.6 Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti idonei dal Servizio AUSL competente.
- 24.7 Le norme prescritte dai Capi I e II del presente regolamento, relative all'igiene del personale ed alla conduzione degli esercizi commerciali, si applicano anche al commercio su aree pubbliche, in quanto compatibili.
- 24.8 Sono fatte salve le disposizioni previste dalla normativa nazionale vigente in materia.

ARTICOLO 25

Caratteristiche delle aree destinate al commercio su aree pubbliche

- 25.1 Il commercio su aree pubbliche si svolge su aree appositamente identificate ed attrezzate dall'Amministrazione Comunale che abbiano i seguenti requisiti:
- a) essere ubicate in zone che non presentino pericoli d'inquinamento per gli alimenti esposti, dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area, fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
 - b) essere, per quanto possibile, delimitate;
 - c) avere pavimentazione impermeabili ed essere collegate alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
 - d) essere dotate di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
 - e) essere dotate di allacciamenti alla rete elettrica ed idrica in numero adeguato.
- 25.2 Le aree di cui al precedente comma e le aree mercatali in genere dovranno essere dotate di servizi igienici per gli operatori, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 14 del presente regolamento.
- 25.2.1 Il numero dei gabinetti è calcolato sulla base del parametro indicativo di **1 ogni 25 addetti**.
- 25.2.2 Nel caso in cui l'area sia utilizzata permanentemente per la ristorazione, deve essere anche munita di servizi igienici per il pubblico, rapportati al flusso dell'utenza.
- 25.3 Gli assegnatari dei posteggi sono responsabili – ad ogni effetto di legge - della pulizia delle aree circostanti i posteggi stessi.

ARTICOLO 26

Requisiti igienici dei veicoli usati per il commercio su aree pubbliche

- 26.1 Qualora si effettui produzione e/o somministrazione di alimenti su veicoli utilizzati per il commercio su aree pubbliche, questi dovranno essere dotati di:
- a) settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione degli alimenti, per il riscaldamento e la cottura;
 - b) impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, al riparo da contaminazioni esterne;
 - c) adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili.
- 26.2 E' fatta, comunque, salva l'applicazione dell'Ordinanza del Ministro della Salute in data 03.04.2002, con riferimento ai cc.dd. "negozi mobili".

ARTICOLO 27

Requisiti igienici dei banchi rimovibili usati per il commercio su aree pubbliche

- 27.1 I banchi rimovibili utilizzati per il commercio – ivi compresa l'esposizione di merce - su aree pubbliche devono possedere i seguenti requisiti:
- a) essere costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile;

- b) essere muniti di adeguati sistemi di protezione da contaminazioni esterne.
- 27.2 Gli alimenti devono essere posti ad un'altezza di 1 (uno) mt. dal suolo; gli ortofrutticoli e gli alimenti non deperibili, confezionati e non, devono essere posizionati ad un'altezza dal suolo di almeno 50 (cinquanta) cm.-
- 27.3 E' consentita la produzione e somministrazione di alimenti non deperibili e di semplice lavorazione quali, ad es., pop-corn, croccante, zucchero filato, ecc.
- 27.4 Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano ai prodotti non deperibili confezionati, nè ai prodotti ortofrutticoli freschi la cui vendita è regolata dall'art. 33 del presente regolamento.
- 27.5 Le strutture di cui al precedente comma 27.1 non possono essere destinate alla vendita di prodotti deperibili.

ARTICOLO 28

Requisiti igienici delle strutture fisse usate per il commercio su aree pubbliche

- 28.1 Ai sensi del presente regolamento, per *strutture fisse* si intendono chioschi, box o banchi prefabbricati o in muratura, che occupano permanentemente l'area destinata al commercio su aree pubbliche. Tali strutture devono possedere i seguenti requisiti:
- a) essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'AUSL;
 - b) essere lontani da fonti di insalubrità od insudiciamento;
 - c) l'area circostante deve essere mantenuta pulita ed oggetto di periodiche disinfestazioni;
 - d) avere un'altezza NON inferiore a mt. 2,70 (duevirgolasettanta) ed uno spazio interno di almeno 6 (sei) mq., - se trattasi di attività di sola vendita - sufficiente ad accogliere, oltre al venditore, anche i recipienti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento o di insudiciamento;
 - e) avere un pavimento di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto;
 - f) avere pareti lavabili;
 - g) essere dotato di impianto di acqua corrente;
 - h) essere dotato di idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi;
 - i) essere dotato di idoneo sifone intercettatore, nonché di un servizio igienico per il personale, con apertura all'esterno, ove lo spazio a disposizione non consenta la realizzazione dell'antilatrina;
 - l) avere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito, nonché un lavabo ed un armadio-frigo, ove necessario.
 - m) avere banchi di vendita muniti di rialzo protettivo lungo i lati prospicienti il pubblico, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli;
 - n) essere allacciato alla rete elettrica.
- 28.2 In caso di produzione e somministrazione di alimenti dovranno essere garantiti:
- a) osservanza degli articoli 14 e 15 del presente Regolamento, in quanto compatibili. Per le strutture annesse agli stabilimenti balneari trovano applicazione le disposizioni di cui al precedente art. 7.3 e 7.4;
 - b) settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione degli alimenti, per il riscaldamento e la cottura;

- c) utensili e stoviglie puliti, di idoneo materiale, posti in contenitori appositi costituiti di materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, al riparo da contaminazioni esterne, è consigliato l'uso di stoviglie a perdere;
 - d) adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili.
- 28.3 E' sempre vietata l'esposizione di merce alimentare all'esterno delle strutture in questione, quando non sia garantita un'adeguata protezione dalle fonti di inquinamento o di insudiciamento.

ARTICOLO 29

Feste, fiere, sagre ed attività estemporanee consimili

- 29.1 Lo svolgimento di fiere, festival, sagre paesane ed attività estemporanee consimili è soggetto a vigilanza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) e dei Servizi Veterinari dell' Azienda USL e del Corpo di Polizia Municipale per le norme di polizia amministrativa, in ottemperanza alle vigenti norme di legge ed agli artt. 2, 3, 4, 5 e 6 del presente regolamento.
- 29.2 Le eventuali attività di produzione, vendita e somministrazione di cibi e bevande sono subordinate alla titolarità di autorizzazioni rilasciate ai sensi delle vigenti leggi in materia di pubblici esercizi e di commercio su aree pubbliche.
- 29.3 A tali fini dovrà essere data comunicazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) ed ai Servizi Veterinari **almeno 15 (quindici) prima** dello svolgimento della manifestazione. *Il responsabile dell'impresa deve garantire adeguate procedure di sicurezza alimentare, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.* Le aree, le strutture fisse, i veicoli, i banchi rimovibili, le attività di somministrazione, devono possedere i requisiti previsti dai precedenti articoli 25, 26, 27, 28, in quanto compatibili.
- 29.4 La superficie dell'area interessata dalle manifestazioni suindicate dovrà essere preventivamente ripulita e sanificata; l'area inoltre dovrà essere interclusa al traffico veicolare e al parcheggio di automezzi e dovrà essere dotata di contenitori per rifiuti in numero adeguato.
- 29.5 Nel caso venga effettuata la sola attività di vendita e/o somministrazione dovranno osservarsi le seguenti prescrizioni:
- 29.5.1 *Il responsabile dell'impresa deve garantire adeguate procedure di sicurezza alimentare, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP;*
 - 29.5.2 i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile; le attrezzature e le apparecchiature che rimangono incustodite nel periodo di chiusura debbono essere sottoposte a pulizia e disinfezione prima del riutilizzo;
 - 29.5.3 i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
 - 29.5.4 il banco di distribuzione deve essere di materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
 - 29.5.5 deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua risono sciuata potabile;

- 29.5.6 i prodotti devono essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
 - 29.5.7 i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
 - 29.5.8 sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità di un servizio igienico per il personale e un servizio igienico ogni 100 posti a tavola, distinti per sesso;
 - 29.5.9 le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari;
 - 29.5.10 non è ammessa la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt se non in confezioni originali e conservate in attrezzature riconosciute idonee dal competente Servizio AUSL;
 - 29.5.11 nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove (es. panini, tramezzini e simili), tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri e preparati in laboratori già autorizzati;
 - 29.5.12 è vietata la distribuzione anche a titolo gratuito di qualsiasi alimento e bevanda preparati in ambienti privati o comunque sprovvisti di autorizzazione.
- 29.6 Qualora venga effettuata anche attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui al precedente comma, deve essere previsto:
- 29.6.1 un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:
 - a) mondatura e pezzatura;
 - b) cottura cibi;
 - c) affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.
 - 29.6.2 Detto locale o ambiente, inoltre, deve avere:
 - a) lavelli in numero adeguato alle necessità, muniti di rubinetto con acqua potabile;
 - b) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, lavabile e tenuto in adeguata condizione di pulizia;
 - c) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura;
 - d) idonee dispense per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime o dei prodotti finiti;
 - e) aperture protette dall'entrata di mosche, insetti e altri animali nocivi;
 - f) idoneo e capace contenitore di rifiuti con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.
 - g) un vano o contenitore per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari.
- 29.7 Qualora non vi sia disponibilità di locali come prescritto dal precedente comma 29.6, è permessa la preparazione di alimenti che, per loro natura e per modalità di cottura e somministrazione al momento (es. carni e pesce alla brace, pasta, panini, bevande varie) non presentano particolari rischi per la salute dei consumatori, a condizione che:
- 29.7.1 tutta l'area sia delimitata e interdetta al traffico;
 - 29.7.2 l'area di preparazione sia interdetta al pubblico e protetta da fonti di contaminazione, pavimentata o su zona erbosa, ma sempre sottoposta a

- pulizia e disinfezione e protetta lateralmente e superiormente anche con idonei teli o pannelli mobili;
- 29.7.3 sia assicurata una mensa dotata degli impianti tecnologici di norma (es.: cucina, impianto elettrico ecc.);
- 29.7.4 gli utensili e la stoviglieria siano del tipo monouso.
- 29.8 I responsabili delle manifestazioni di cui al presente articolo 29 hanno l'obbligo – al termine delle attività - di restituire il sito in buone condizioni igienico-sanitarie, sottoponendolo a pulizia e bonifica finale.
- 29.9 Nel corso delle manifestazioni in questione, la responsabilità della pulizia delle aree circostanti ricade sugli assegnatari delle aree sede delle manifestazioni, fino alla conclusione delle stesse.

ARTICOLO 30

Commercio itinerante di generi alimentari – Requisiti igienico-sanitari

- 30.1 Il commercio ambulante in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti è consentito esclusivamente per i seguenti generi alimentari:
- a) frutta e verdura, esclusi i funghi ed i tartufi la cui vendita è disciplinata dall'art. 35 del presente regolamento;
 - b) bevande analcoliche in contenitori originali e sigillati o sommini strate con sistema idoneo dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannucce, ecc.);
 - c) biscotti e dolci da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate, esclusa la pasticceria fresca la cui vendita è disciplinata dall'art. 32 del presente regolamento;
 - d) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale e conservati in adatti contenitori termici;
 - e) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti sigillati e originali;
 - f) prodotti tipici, purché non deperibili;
 - g) la vendita del pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di cui all'Ordinanza del Ministro della Salute in data 03.04.2002; in assenza di tali banchi è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dalla ditta produttrice. E' fatta salva, in quanto compatibile, l'applicazione del successivo art. 31 del presente regolamento.
- 30.2 L'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, è consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica.

CAPO IV - REQUISITI DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

ARTICOLO 31

Pane, pasta e sfarinate – Norme igieniche per la vendita

- 31.1 La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle leggi vigenti.
- 31.2 Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere - fuori dal contatto degli acquirenti, ma comunque visibile dagli stessi - in appositi scaffali, scansie o vetrine,

perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

- 31.3 Quando il pane è venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.
- 31.4 Il pane deve essere venduto a peso e deve essere pesato avvolto in adatto involucro e venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco.
- 31.5 La vendita del pane in forma ambulante è consentita nel rispetto delle norme nazionali e regionali vigenti.
- 31.6 La vendita di pane confezionato con involucro traforato non è consentita in modalità di autoservizio.
- 31.7 Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere perfettamente puliti e muniti di cassone a chiusura.
- 31.8 Il trasporto del pane dall'esercizio di vendita al domicilio del consumatore deve essere effettuato in contenitori o sacchetti di carta per alimenti opportunamente chiusi con sistema idoneo.
- 31.9 È vietato depositare il pane all'ingresso dei negozi anche se in contenitori chiusi.
- 31.10 È vietato l'uso di ceste o gerle in materiale non lavabile.
- 31.11 L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari per l'essiccazione deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione. Detti impasti, se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere riposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione.
- 31.12 Il pane cotto va tenuto all'interno, in idonei contenitori aperti, sollevati da terra.
- 31.13 Il pane invenduto, da avviare al riutilizzo, deve essere trattato come alimento e con l'indicazione della destinazione sui contenitori.
- 31.14 Per la produzione di paste speciali, gli ingredienti deperibili (carne, trippa, uova, ecc.) devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche di salubrità e genuinità previsti dalle norme vigenti e devono essere conservati a temperature non superiori a quelle previste dalla normativa vigente.
- 31.15 Per la pasta all'uovo di natura industriale secca e artigianale fresca non confezionata, si trovano applicazioni le indicazioni date dal Ministero della Sanità con circolare n. 32 del 3/8/1985 (procedure igieniche- parametri microbiologici di riferimento).
- 31.16 I panifici destinati alla produzione di pane surgelato sono soggetti all'autorizzazione prevista dall'art. 2 della Legge 1002/1956. In ogni caso la produzione di pane surgelato nei panifici autorizzati allo scopo deve conformarsi alle norme stabilite dalla Legge 580/1967.
- 31.17 Pane e derivati, pasta e sfarinati sono soggetti, per quanto concerne l'etichettatura, alle norme del D. Leg. 109/92.
- 31.18 Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si rimanda alle disposizioni di cui alla Legge 4 giugno 1967 n. 580 e successive modifiche e integrazioni nonché alle altre disposizioni nazionali vigenti in materia.

ARTICOLO 32

Pasticceria e gelateria – Norme igieniche per la vendita

- 32.1 I prodotti preparati con impasto di farina lievitata, grassi e olii, zucchero, eventualmente guarniti con marmellata, cioccolato, frutta secca, canditi, sono considerati paste dolci secche e possono essere prodotti anche dai laboratori di panificazione, senza ulteriore specifica autorizzazione.
- 32.2 Le paste dolci che oltre agli ingredienti di cui sopra prevedono l'utilizzo di latte, panna, creme, sciroppi ecc. sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.
- 32.3 Il trasporto dei generi di pasticceria deve essere effettuato con mezzo idoneo refrigerato.
- 32.4 Il rifornimento delle paste dolci ai rivenditori deve prevedere la consegna di una bolletta di accompagnamento indicante la ditta produttrice, la sede, la ditta destinataria, la data e la qualità e quantità di merce fornita; tale bolletta deve essere conservata dal rivenditore fino all'esaurimento della merce, da esibire a richiesta del personale di vigilanza.
- 32.5 Nei laboratori di pasticceria e gelateria deve essere previsto, oltre ai requisiti previsti dalle norme vigenti:
- a) un lavabo nell'area di produzione;
 - b) una separazione tra la fase di assemblaggio e le altre fasi di lavorazione;
 - c) un deposito per le materie prime.

ARTICOLO 33

Ortofrutticoli – Norme igieniche per la vendita

- 33.1 E' vietata la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorate, polloni, ecc.) che siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti o comunque alterati o che contengano residui di antiparassitari superiori ai limiti consentiti.
- 33.2 La frutta e l'ortaggio a frutto, posti in vendita, devono aver raggiunto il completo sviluppo fisiologico ed iniziato la maturazione; è vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli che non abbiano i requisiti fisiologici che consentano una maturazione naturale, ossia i requisiti qualitativi minimi per l'ammissione alle vendite.
- 33.3 E' ammessa la vendita di prodotti ortofrutticoli sottoposti a maturazione artificiale, solo nei casi previsti dal D.M. 15/2/84.
- 33.4 E' vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio, che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in modo tale da renderli insalubri.
- 33.5 E' vietato vendere frutta che contenga residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate e tossici per l'uomo, in quantità superiore ai limiti di tolleranza fissati dalle disposizioni vigenti.
- 33.6 Fatto salvo quanto disposto dal successivo art. 34, è vietato porre in vendita frutta con lesioni o tagliata; in deroga a tale divieto e solo per la vendita al dettaglio è consentito il taglio di frutti non interi di cocomeri e zucche, a condizione che la superficie di

taglio venga protetta con idoneo involucro e si presenti all'aspetto con caratteristiche di freschezza e di igiene.

- 33.7 Nel caso di vendita di prodotti ortofrutticoli che prevedano una mondata prima della vendita, il rivenditore deve essere provvisto di congrui contenitori per gli scarti ed è responsabile della pulizia degli spazi circostanti.
- 33.8 E' vietato lasciare prodotti ortofrutticoli in depositi non custoditi ubicati su aree pubbliche.
- 33.9 Gli spacci di vendita di prodotti ortofrutticoli, oltre ai requisiti di cui al Capo III, devono avere il pavimento impermeabile con scolo regolamentare e le pareti impermeabili e lavabili sino all'altezza di due metri, nonché disporre di presa di acqua potabile con sottostante lavello, munito di scarico e installato nel locale di vendita.
- 33.10 Il responsabile dell'impresa deve garantire adeguate procedure di sicurezza alimentare, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.*
- 33.11 La vendita sul luogo di produzione deve avvenire lontano da fonti di inquinamento, utilizzando attrezzature lavabili e che proteggano la merce da ogni contaminazione o insudiciamento.
- 33.12 E' vietata la vendita ai margini delle strade di qualunque prodotto; è, tuttavia, consentita - nel rispetto delle norme di sicurezza stradale - l'esposizione al solo scopo di attrazione pubblicitaria di generi ortofrutticoli, a condizione che lo stoccaggio e la vendita avvengano all'interno di strutture idonee, al riparo della polvere e di qualsiasi altra fonte di inquinamento, e a congrua distanza dai margini stradali.
- 33.13 La vendita del produttore primario nelle aree pubbliche è soggetta al rispetto dei requisiti di cui al Capo III.
- 33.14 Le insalate, i finocchi ed in genere tutti gli ortaggi, prima di essere messi in vendita, devono essere completamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino tracce di marcescenza, sia pure incipiente.
- 33.15 E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.
- 33.16 E' altresì vietato avvolgere i prodotti ortofrutticoli in carta usata, stampata o comunque non rispondente ai requisiti dei D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.
- 33.17 Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per il commercio all'ingrosso e al dettaglio dei prodotti ortofrutticoli devono essere idonei sotto il profilo igienico; è consentito l'uso di cassette di legno, a condizione che si presentino pulite ed in buono stato di manutenzione.
- 33.18 Il trasporto di prodotti ortofrutticoli deve avvenire con automezzo coperto in modo tale da evitare eventuali inquinamenti da polvere ed altre sostanze nocive, fatta eccezione per il trasporto di prodotti ortofrutticoli dal produttore primario ai centri di condizionamento, dove i prodotti vengono sottoposti a lavorazione, a condizione che il tempo di trasporto non superi le tre ore di percorrenza.

ARTICOLO 34

Angurie – Norme igieniche per la vendita a fette o a porzioni

- 34.1 Per la vendita delle angurie a fette o a porzioni, l'esercizio commerciale deve disporre di:
- a) banco ricoperto di materiale impermeabile e inalterabile e dotato di vetrina;
 - b) acqua potabile e lavello per la pulizia delle stoviglie;
 - c) recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti ed idonei contenitori anche a uso dei clienti;
 - d) stoviglie e posate sufficienti e custodite in modo igienico.
- 34.2 La vendita di angurie a fette o a porzioni è subordinata al previo lavaggio o alla rimozione dei residui di terra, polvere o altro materiale insudiciante.

ARTICOLO 35

Funghi spontanei epigei – Norme igieniche per la vendita

- 35.1 La vendita dei funghi spontanei epigei è limitata alle specie presenti nell'allegato I del DPR 14/7/95 n. 376, con l'osservanza delle seguenti prescrizioni:
- 35.1.1 i funghi posti in vendita dovranno essere provvisti di certificato sanitario rilasciato dall'Azienda USL (ispettorato micologico) competente per territorio o dall'azienda USL di provenienza della partita dei funghi;
 - 35.1.2 la certificazione dovrà riportare:
 - a) il genere e la specie;
 - b) il quantitativo in peso;
 - c) il numero dei colli componenti la partita dei funghi controllati;
 - d) la provenienza;
 - e) la validità temporale dei funghi.
 - 35.1.3 I funghi posti in vendita dovranno essere contenuti in ceste o cassette ed essere nettamente separati e distinti per ciascuna specie; ogni contenitore dovrà essere identificato con un'etichetta indicante quanto segue:
 - a) il genere e la specie;
 - b) la data ed il numero del certificato di commestibilità corrispondente;
 - c) la data di validità della certificazione.
 - 35.1.4 Non è consentito trasferire funghi controllati in recipienti diversi contenenti altri funghi, anche se questi ultimi siano stati già controllati e siano appartenenti alla stessa specie.
- 35.2 La vendita dei funghi spontanei epigei è soggetta ad autorizzazione comunale, il cui rilascio è subordinato al possesso dei seguenti requisiti da parte del richiedente:
- a) preesistente struttura idonea per il commercio di alimenti e bevande (sia nel commercio fisso che ambulante o come vendita occasionale);
 - b) certificato di idoneità alla vendita di funghi spontanei epigei.
- 35.3 L'autorizzazione alla vendita dei funghi epigei spontanei è limitata alle specie menzionate nel certificato di idoneità alla vendita.
- 35.4 L'autorizzazione di cui al precedente comma 35.2 può essere rilasciata a persona fisica o a società e deve essere indicare il nominativo di almeno una persona, titolare o dipendente, in possesso del certificato di idoneità alla vendita dei funghi spontanei epigei; ogni variazione nominativa di tale persona dovrà essere annotata sull'autorizzazione da parte del Comune.

- 35.5 La vendita di “funghi secchi sfusi” è limitata esclusivamente al *Boletus edulis* e relativo gruppo ed è assoggettata alla medesima autorizzazione di cui al precedente comma 35.2.
- 35.6 Non è consentita la vendita di funghi spontanei epigei in forma itinerante e/o al margine delle strade.
- 35.7 I laboratori e le industrie alimentari che trattano funghi spontanei epigei, oltre al possesso della registrazione sanitaria di cui Regolamento n. 852/2004/CE, sono tenuti a comunicare il nominativo del micologo aziendale all'Ispettorato Micologico dell'Azienda USL.

CAPO V - MOLITURA DELLE OLIVE STOCCAGGIO DI OLIO E VINI - CANTINE VINICOLE

ARTICOLO 36

Molitura delle olive – Requisiti igienici

- 36.1 I locali destinati alla conservazione e alla lavorazione delle olive devono essere progettati in modo da favorire una facile pulizia e una adeguata aerazione e illuminazione.
- 36.2 I piazzali annessi, devono essere pavimentati e tenuti sgombri da qualsiasi materiale ed utilizzati esclusivamente per la movimentazione.
- 36.3 E' obbligatoria la dotazione di contenitori congrui o locali per lo stoccaggio delle sanse.
- 36.4 I responsabili dei frantoi non devono accettare, per la molitura, olive in cattivo stato di conservazione, maleodoranti, ricoperte di muffe, che presentano schiacciamenti rammollimenti del mesocarpo.
- 36.5 I produttori devono conferire le olive ai frantoi, utilizzando mezzi idonei e contenitori in possesso dei seguenti requisiti:
- a) struttura rigida;
 - b) facilità di aerazione;
 - c) capacità non superiore ai 25/30 Kg;
 - d) materiale idoneo per l'uso e facilmente lavabile.

ARTICOLO 37

Stoccaggio di oli e vini – Requisiti igienici

- 37.1 I depositi, dove i produttori primari detengono l'olio o il vino per la vendita, devono possedere i seguenti requisiti:
- a) ubicazione distante da fonti di inquinamento;
 - b) ambiente adibito ad uso esclusivo alimentare;
 - c) ambiente asciutto, aerato e con luminosità congrua con le esigenze del prodotto;
 - d) pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
 - e) assicurata protezione da infestazioni;
 - f) altezza minima di m. 2,40 (duevirgolaquaranta).
- 37.2 E' vietato l'uso promiscuo con sostanze tossiche o che comunque possano cedere odori.

- 37.3 Il produttore, che intenda confezionare in proprio l'olio, deve procedere a specifica registrazione sanitaria, secondo le norme vigenti ed in applicazione del presente regolamento.

ARTICOLO 38

Cantine vinicole – Requisiti igienici e strutturali

- 38.1 La “cantina” – che, ai fini del presente regolamento, identifica l’azienda che produce vino e spumante - deve possedere **locali** di ampiezza adeguata alla quantità di prodotto lavorato, temperature adatte alle fasi del ciclo produttivo, idoneo grado di umidità e igiene.
- 38.2 La “cantina” deve essere costituita da locali per numero, tipo e destinazione come appresso specificati:
- un locale per il ricevimento e il controllo della qualità e della quantità dell'uva;
 - un locale di ammortamento;
 - un locale di fermentazione del mosto;
 - un locale per la lavorazione e l'elaborazione del vino giovane;
 - un locale per la conservazione e l'invecchiamento del vino;
 - un locale per l'imbottigliamento, il confezionamento e la spedizione del prodotto finito.
- 38.3 Il locale ricevimento di cui alla lett. a) del precedente comma 38.2 può essere costituito da una tettoia per il ricovero dei carri che conferiscono le uve.
- 38.4 Le attività di fermentazione e di lavorazione/elaborazione del vino giovane può essere svolta in un unico locale.
- 38.5 La vendita di vino sfuso è consentita esclusivamente in contenitori idonei per alimenti, forniti dal venditore o in possesso dall'avventore, purchè in assicurate condizioni di igienicità dei contenitori stessi.

ARTICOLO 39

Cantine vinicole – Locali: requisiti igienico-sanitari

- 39.1 I locali di cui al precedente art. 38.2 devono avere:
- pareti verniciate con vernici lavabili o piastrelate in maniera da essere facilmente pulite;
 - pavimenti piastrellati o verniciati con vernici antisdrucchiolo, allo scopo di operare una perfetta pulizia e disinfezione;
 - soffitti costruiti in maniera da essere facilmente puliti.
- 39.2 I locali di cui al precedente art. 38.2 e relativi arredi e pertinenze devono essere costruiti con materiale atossico.
- 39.3 Le caratteristiche costruttive, il numero, la tipologia e l'ubicazione dei locali di cui al presente art. 38.2 dovranno in ogni caso consentire:
- lo stoccaggio di diversi prodotti, materie prime, intermedie, ingredienti e prodotti finiti in maniera da evitare che l'uno venga a contatto con l'altro;
 - l'impedimento del contatto di sostanze tossiche con i diversi prodotti (mosti e vini);
 - la prevenzione del ristagno di acque sporche o reflui;
 - la prevenzione dell'accumulo di sporcizia;

- e) l'impedimento dell'infestazione di insetti, artropodi, ratti ed altri animali o, almeno, l'approntamento di misure atte a sfavorire tale infestazione;
 - f) l'impedimento dello sviluppo di muffe o, almeno, l'approntamento di misure atte a sfavorirne lo sviluppo;
 - g) la prevenzione dello spargimento di materiale particellare (pezzi di intonaco, vernice ecc.).
- 39.4 La manutenzione e la pulizia dei locali devono essere attuate in via continuativa, allo scopo di soddisfare le procedure del sistema di autocontrollo.

ARTICOLO 40

Cantine vinicole – Macchinari ed impianti: requisiti igienico-sanitari

- 40.1 La progettazione e la realizzazione degli impianti utilizzati nelle cantine vinicole deve soddisfare le esigenze di sicurezza e di igiene alimentare, facilitando, in particolare, la pulizia e la disinfezione degli stessi.
- 40.2 Le attrezzature – quali, ad es., la pigia-diraspatrice, i vasi vinari, ecc. - utilizzate nella cantina devono essere in acciaio, in lamierino smaltato o ricoperto da resine o in cemento.
- 40.3 Le attrezzature e/o strutture per la svinatura, la torchiatura, la pressa di spuma, per la refrigerazione, la chiarifica, lo stoccaggio, l'invecchiamento e affinamento, il condizionamento e il confezionamento devono essere costruite con materiale facilmente pulibile e sanitizzabile.
- 40.4 Tutte le attrezzature devono essere costruite con sostanze resistenti alla corrosione.

ARTICOLO 41

Cantine vinicole – Mezzi di trasporto del vino: requisiti igienico-sanitari

- 41.1 I mezzi di trasporto nelle aziende viti-vinicole devono essere impiegati per il trasporto delle uve e dei liquidi sfusi, in entrata ed uscita dall'azienda.
- 41.2 I mezzi di cui al precedente comma 41.1 devono essere conformarsi alle seguenti prescrizioni:
- 41.2.1 i veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione;
 - 41.2.2 i prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione;
 - 41.2.3 laddove necessario, i veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti devono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura ed essere progettati in modo tale che la temperatura possa essere controllata a vista.

ARTICOLO 42

Cantine vinicole – Gestione dei rifiuti e dei residui di lavorazione

- 42.1 L'azienda viti-vinicola non può produrre residui alimentari utilizzabili; i sottoprodotti (vinacce, fecce) devono essere consegnati alla distillazione o dispersi sul terreno.

- 42.2 E' fatto divieto di ammuccchiare i sottoprodotti o altri scarti nelle aree di trattamento degli alimenti.
- 42.3 I sottoprodotti devono essere depositati in contenitori chiusi, costruiti in modo adeguato e mantenuti in buone condizioni igieniche; tali contenitori devono essere facilmente pulibili e disinfettabili.

CAPO VI – ACQUA POTABILE – REQUISITI IGIENICO-SANITARI

ARTICOLO 43

Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

- 43.1 E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.).

ARTICOLO 44

Inquinamenti delle acque destinate ad uso potabile

- 44.1 In caso di accertato o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, alla sorgente o canalette, il Sindaco, su indicazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.), adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

ARTICOLO 45

Protezione dei pozzi, delle sorgenti e delle opere di presa

- 45.1 La protezione di pozzi, sorgenti e opere di presa è effettuata secondo le disposizioni contenute nei DD.LLgs. nn. 152/1999 e 31/2001.
- 45.2 Le disposizioni di cui al precedente comma 45.1 prevedono la creazione di zone di salvaguardia suddivise in zone di tutela assoluta, zone di rispetto e zone di protezione.
- 45.3 I pozzi e le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di tutela assoluta di almeno 10 (dieci) metri di raggio; tale zona, adibita esclusivamente ad opere di presa, dovrà essere recintata a cura di chi ha diritto all'utilizzo dell'acqua e sarà provvista di idonee canalizzazioni per le acque meteoriche.
- 45.4 Sono definite per le opere di captazione pubbliche o di pubblico uso le seguenti zone:
- a) *zona di rispetto*: area nelle quali non devono essere presenti fonti inquinanti di qualunque natura, ed in particolare quelle previste nei DD.LLgs. nn. 152/1999 e 31/2001;
 - b) *zona di protezione allargata*: aree di vaste dimensioni nella quale, in relazione al regime idrologico, sono da prevedere particolari precauzioni; queste aree sono indicate nel P.R.G., previo parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.).
- 45.5 Le opere di presa devono essere protette da ogni possibile infiltrazione di acque estranee.
- 45.6 Per le opere di presa di acque superficiali, il Sindaco, sentito il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.), stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca e alla navigazione.

- 45.7 L'immissione nel sottosuolo, a qualunque titolo, di acque di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietata, ad esclusione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della vigente normativa nazionale o regionale.

ARTICOLO 46

Dotazione idrica

- 46.1 La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito indefettibile dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
- 46.2 Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento ove questo sia tecnicamente possibile. Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico dal pubblico servizio, il Sindaco, su parere dei Servizi competenti, ordina le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento, è fatto obbligo al titolare di provvedere ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica, dandone comunicazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'AUSL.
- 46.3 Se si tratta di attività del settore alimenti, la periodicità del controllo deve essere semestrale.

ARTICOLO 47

Opere di presa e cisterne

- 47.1 L'apparecchiatura di presa consiste, di norma, in una camera di captazione dalla quale l'acqua passa ad una camera di sedimentazione; da qui, o da una camera successiva, parte la conduttura per la distribuzione. Le opere di presa con le relative camere devono essere interrato, con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto, chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce e agli animali.
- 47.2 Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere costruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulitura e disinfezione.
- 47.3 Le cisterne devono essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento, almeno 10 m. da pozzi neri e 20 m. da depositi di letame; devono essere interrato e disporre di un'apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali; la cisterna deve essere contornata da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno; l'apertura per l'accesso deve essere chiusa con lucchetto. Le cisterne rivestite internamente con materiale impermeabile dovranno avere preferibilmente il fondo semisferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite.
- 47.4 Eventuali sfioratori di opere di presa e cisterne devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto al basso.

ARTICOLO 48

Inattivazione e chiusura di pozzi

- 48.1 I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel punto precedente non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico. Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo.

- 48.2 I pozzi non più utilizzati debbono essere disattivati secondo le seguenti norme:
- 48.2.1 per i **pozzi "tubolari"**, sono obbligatori la rimozione della camicia metallica ed il riempimento con ghiaietto fino alla falda e con calcestruzzo fino a 2 metri dal piano campagna. La copertura deve avvenire con terreno di riporto;
 - 48.2.2 per i **pozzi " a scavo"**, è obbligatorio l'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 metro dal piano campagna. Il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 metri dal piano campagna e la copertura deve avvenire con terreno di riporto.
- 48.3 E' vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

ARTICOLO 49

Serbatoio negli edifici

- 49.1 I materiali utilizzati per la costruzione dei serbatoi negli edifici non devono determinare cessione di alcuno dei loro componenti nelle acque stoccate.
- 49.2 La costruzione e l'installazione di tali serbatoi deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione da eventuali inquinamenti.
- 49.3 Sono vietati gli stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.
- 49.4 Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.
- 49.5 Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, fatti salvi i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'AUSL.

ARTICOLO 50

Rete idrica interna

- 50.1 Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.
- 50.2 Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.
- 50.3 Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovrà garantire la potabilità con opportuna manutenzione ed una gestione corretta, fornendo all'Autorità Sanitaria notizia dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati.
- 50.4 Qualora vengano installati impianti di addolcimento o qualunque altra apparecchiatura per il trattamento domestico delle acque potabili, debbono essere rispettate le disposizioni contenute nel D.M. 443 del 21/12/90 che comportano fra l'altro la notifica dell'avvenuta installazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) della AUSL.

ARTICOLO 51

Rete idrica e fognature

- 51.1 I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di mt. 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature.
- 51.2 Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di 50 cm. dalle tubazioni dell'acqua potabile.
- 51.3 Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai precedenti commi 51.1 e 51.2, le tubature fognarie, oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, devono essere collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, con pozzetti di ispezione distanti fra loro non più di tre metri.
- 51.4 La costruzione di fognature nei casi di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica. Le opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

ARTICOLO 52

Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile

- 52.1 Il Sindaco, nei casi di comprovata necessità ed urgenza e sentito il parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'AUSL., emana provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile, onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari

CAPO VII – DISPOSIZIONI PARTICOLARI, SANZIONATORIE E FINALI

ARTICOLO 53

Disposizioni particolari - Esenzioni

- 53.1 Allo scopo di prevenire situazioni di incompatibilità igienico-sanitaria connesse a fenomeni di esalazioni dannose o maleodoranti, nel raggio di 1000 (mille) metri dalle civili abitazioni, dai pubblici esercizi e da strutture ricettive (quali - a mero titolo esemplificativo - alberghi, pensioni, bed & breakfast, campeggi, ecc.) è vietato lo svolgimento di attività circensi o spettacoli viaggianti in genere, quando comportino l'impiego o lo stazionamento di animali.
- 53.1bis Fermo il restando il divieto di cui al precedente comma 53.1, lo svolgimento di attività circensi o spettacoli viaggianti in genere, anche quando NON comportino l'impiego o lo stazionamento di animali, deve comunque avvenire su aree all'uopo attrezzate, in conformità della normativa nazionale e regionale vigente in materia igienico-sanitaria.*
- 53.2 Il presente regolamento NON si applica ai pubblici esercizi ed alle attività di commercio di alimenti e bevande autorizzati in base alle norme nazionali vigenti ed esistenti alla data di entrata in vigore del regolamento medesimo, salvi i casi di modifiche (*anche della sola capacità ricettiva*), ampliamenti e trasformazioni strutturali (con esclusione delle ristrutturazioni) per i quali trovano applicazione le presenti disposizioni regolamentari.

ARTICOLO 54

Sanzioni

- 54.1 Salvi i casi di responsabilità penale o civile, le violazioni delle disposizioni contenute nel presente regolamento e l'applicazione delle relative sanzioni sono disciplinate dalle disposizioni generali contenute nella Sezione I, Capo I e II della legge 24 novembre 1981, n. 689 e ss.mm.
- 54.2 Le sanzioni pecuniarie relative ad infrazioni al presente regolamento, quando non diversamente determinate da altre norme di legge nazionale o regionale vigenti in materia, sono stabilite come segue:
- a) per subingresso nell'autorizzazione o registrazione sanitaria ovvero variazione della ragione sociale in difformità degli obblighi di cui agli artt. 10.3 e 10.5, nonché per le violazioni degli artt. 19.8, 22, 29.3, 33.10, 34.2 e 38.5 da euro 25,00 (venticinque/00) ad euro 150,00 (centocinquanta/00);
 - b) per le rimanenti violazioni, da euro 180,00 (centottanta/00) ad euro 500,00 (cinquecento/00).
- 54.3 Non è consentito il pagamento della sanzione pecuniaria nelle mani dell'agente accertatore.
- 54.4 E' ammesso il pagamento di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole, al doppio del minimo della sanzione edittale - oltre alle spese del procedimento sanzionatorio -, entro il termine di sessanta giorni dalla contestazione immediata o, se questa non vi è stata, dalla notificazione degli estremi dell'atto di accertamento della violazione.
- 54.5 La misura delle sanzioni amministrative pecuniarie è aggiornata, con deliberazione della Giunta Comunale, ogni due anni sulla base della variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (media nazionale) verificatasi nei due anni precedenti.
- 54.6 La data del primo aggiornamento delle sanzioni nei termini di cui al precedente comma 54.5 è stabilita al 31.01.2008.

ARTICOLO 55

Ricorsi

- 55.1 Contro i provvedimenti di diniego della registrazione sanitaria o di autotutela (es.: sospensione, revoca, annullamento della registrazione) è sempre ammesso ricorso giurisdizionale secondo le vigenti disposizioni di legge.
- 55.2 A tal fine, tali provvedimenti devono recare in calce la cd. clausola di ricorribilità, indicante i tempi e le modalità di ricorso.

ARTICOLO 56

Norme abrogatorie

- 56.1 Il presente Regolamento abroga il Titolo III del regolamento comunale d'igiene, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 418 del 25.11.1940, nonché ogni altra precedente disposizione normativa regolamentare con esso confliggente o incompatibile; alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, come statuita al successivo art. 57.2, cessa l'efficacia dell'Ordinanza Sindacale n° 0063/AG del 28 dicembre 2004.

ARTICOLO 57
Pubblicità - Entrata in vigore

- 8.1 Il presente Regolamento è pubblicato all'Albo Pretorio comunale e sul sito istituzionale dell'Ente, alla pagina <http://www.comune.terracina.lt.it>
- 8.2 Il presente Regolamento entra in vigore decorsi quindici giorni dalla data di affissione all'Albo Pretorio comunale. (1)

¹ () Ai sensi e per gli effetti dell'art. 8.2, le modifiche al presente Regolamento entrano in vigore il giorno successivo alla pubblicazione all'Albo Pretorio della deliberazione consiliare di approvazione.