

**COMUNE DI NORMA**

**PROVINCI DI LATINA**

**REGOLAMENTO COMUNALE DI  
IGIENE IN MATERIA  
DI ALIMENTI E BEVANDE PER LE  
ATTIVITA' PRODUTTIVE**

**Approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 22 del  
19/02/2011**

## **Titolo I : Disposizioni Generali**

- Art. 1 –Principi
- Art. 2 Definizioni
- Art. 3 Ambito di applicazione

## **Titolo II : Industrie alimentari**

- Art. 4 Tipologia di attività

## **Titolo III : Regole comportamentali sull' attività**

- Art. 5 Regole comportamentali del personale
- Art. 6 Requisiti generali di attività
  - 6.1 Vendita e somministrazione
  - 6.2 Degustazione di alimenti e bevande
  - 6.3 Esposizione degli alimenti

## **Titolo IV Norme transitorie e finali**

- Art. 7 Disposizioni transitorie
- Art. 8 Obblighi
- Art. 9 Sanzioni
- Art. 10 Abrogazioni

## **ALLEGATO A REQUISITI GENERALI INDUSTRIE ALIMENTARI**

- Art. 11 Requisiti generali strutturali
- Art. 12 Caratteristiche dei locali
- Art. 13 Pareti
- Art. 14 Pavimenti
- Art. 15 Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue
- Art. 16 Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita
- Art. 17 Caratteristiche dei depositi
- Art. 18 Servizi Igienici per gli addetti
- Art. 19 Servizi Igienici per il pubblico
- Art. 20 Spogliatoi
- Art. 21 Abbattimento barriere architettoniche
- Art. 22 Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro
- Art. 23 Pulizia degli impianti

## **ALLEGATO B ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO IN SEDE FISSA**

- Art. 24 Esercizi di generi alimentari in sede fissa
- Art. 25 Attrezzature
- Art. 26 Vendita di generi diversi
- Art. 27 Sostanze pericolose o nocive
- Art. 28 Sostanze alimentari allo stato sfuso
- Art. 29 Locali di deposito
- Art. 30 Aree di mercato a posto fisso
  - 30.1 Divieti
  - 30.2 Legge 155/1997
  - 30.3 Autocontrollo alimentare (D.lgs 15571997)
- Art. 31 Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate
- Art. 32 Laboratori "pronti a cuocere" annessi alle macellerie

## **ALLEGATO C ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' ARTIGIANALI**

- Art. 33 Disposizioni generali
- Art. 34 Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande
- Art. 35 esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con limitata attività produttive.
- Art. 36 Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazione
- Art. 37 Bar e assimilati
  - 37.1 Circoli Privati
- Art. 38 Somministrazione di alimenti e bevande in pertinenze esterne

- Art. 39 Deroghe
- Art. 40 Feste popolari
- Art. 41 Laboratori di produzione industriale e artigianale
- Art. 43 Produzione di alimenti con vendita per asporto, rosticcerie gastronomie e altre similari
- Art. 44 Laboratori di produzione pasta fresca
- Art. 45 Panifici
- Art. 46 Laboratori di produzione di gelato, pasticcerie e affini
  - 46.1 Pasticcerie
  - 46.2 Gelaterie
- Art. 47 Autorizzazioni
- Art. 48 Requisiti dei locali
- Art. 49 Attrezzature per la conservazione
- Art. 50 Collocazione delle sostanze depositate
- Art. 51 Disinfestazione e derattizzazione
- Art. 52 Movimento dei veicoli
- Art. 53 Norme di sicurezza e igiene di lavoro

#### **ALLEGATO D MEZZI DI TRASPORTO PRODOTTI ALIMENTARI**

- Art. 54 Norme generali
- Art. 55 Mezzi di trasporto soggetti a presentazione Denuncia Inizio Attività settore Alimentare
- Art. 56 Cisterne e contenitori- Caratteristiche e manutenzione
- Art. 57 trasporto carni e prodotti della pesca

#### **DISPOSIZIONI CONCLUSIVE**

- Art. 58 Principi generali
- Art. 59 Procedure amministrative
- Art. 60 Compiti dei Servizi dei dipartimenti di Prevenzione dell'ASL e dell'ARPA
- Art. 61 Compiti del comune e dell'ASL

## TITOLO I : DISPOSIZIONI GENERALI

### Art. 1 Principi

Il presente regolamento disciplina gli aspetti igienico sanitari ed igienico – edilizie delle attività produttive di beni e servizi riguardanti la materia degli alimenti e bevande e delle attività artigianali.

Le norme contenute nel presente regolamento vanno interpretate alla luce dei principi contenuti nelle normative comunitaria, statale e regionale e si intendono automaticamente abrogate o modificate con l'entrata in vigore di successive disposizioni normative in contrasto, siano esse di carattere comunitario, nazionale o regionale.

L'esercizio delle attività produttive oggetto della presente disciplina, nell'ambito delle limitazioni espressamente previste dalle leggi, è fondato sul principio della libertà d'iniziativa economica di cui all'art. 42 Cost.

L'Amministrazione Comunale garantisce il contemperamento di tale diritto con le esigenze di tutela del pubblico interesse ed il perseguimento degli obiettivi di tutela della salute pubblica e dell'igiene degli alimenti e degli ambienti.

Ai sensi del presente regolamento per attività autorizzate s'intendono quelle in possesso di autorizzazione sanitaria ex art. 2 L. 283/62 che abbiano presentato D.I.A. ex art. 6 Reg. CE 852/2004.

Per gli esercizi di somministrazione si fa riferimento alla Lg. Reg. L. n. 21/06 e al D.lgs 59/2010 di recepimento della Direttiva Bolkestein, nonché alla vigente normativa comunitaria.

### Art. 2 Definizioni

Agli effetti del presente Regolamento, salvo definizioni contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:

**Alimenti:** La definizione di tale termine è quella contenuta nell'art. 2 del Reg. CE n.178/2002;

**Industria alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato che esercita una o più delle seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari;

**Produzione di alimenti:** l'insieme delle attività dirette alla creazione, trasformazione di sostanze alimentari di uso umano;

**Preparazione:** l'attività mediante la quale partendo da materie prime semilavorate si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

**Vendita:** l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato al consumatore;

**Somministrazione:** la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e/o attrezzature,

nonché locali di consumo od aree di ristorazione che ne consentano la consumazione sul posto.

**Locale:** tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare e ricettiva, ivi compresi quelli accessori;

**Impianti :** gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare o ricettiva;

**Attrezzature :** l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;

**A.S.L. :** Azienda sanitaria locale competente per il territorio;

**Locale di lavorazione :** un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione di altre attività di lavorazione;

#### **Locali di Categoria I:**

- Laboratori o locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale, produttivo o di servizio)
- Archivi e magazzini con permanenza di addetti

#### **Locali di Categoria II**

- Uffici di tipo amministrativo
- Refettorio
- Locali di riposo

#### **Locali di categoria III**

- Spogliatoi
- Servizi igienici
- Docce
- Disimpegni
- Archivi e magazzini senza permanenza di addetti (luoghi destinati a raccogliere e custodire merci)

### **ART. 3 Ambito di applicazione**

Il presente regolamento definisce i requisiti igienico – sanitari di locali e attrezzature rilevanti sotto il profilo igienico – sanitario, con particolare riferimento a quanto previsto dalla legge 283/1962 e dal rispettivo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 327/1980 e del D. lgs. 155/1997 e del Reg. CE 852/04.

## **TITOLO II : INDUSTRIE ALIMENTARI**

### **ART. 4 Tipologia delle attività**

Ai fini della definizione dei requisiti igienico – sanitari ed igienico – edilizi le attività produttive sono suddivise in:

- 1) Esercizi di vendita di generi alimentari
- 2) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
- 3) Laboratori di produzione artigianale e industriale

- 4) Deposito all'ingrosso di sostanze alimentari
- 5) Preparazione, vendita, somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari
- 6) Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

### **TITOLO III : REGOLE COMPORTAMENTALI SULLE ATTIVITA'**

#### **ART. 5 - Regole comportamentali del personale**

Per le discipline dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo e fatto espresso riferimento e rinvio alla normativa vigente.

Nelle industrie alimentari **è vietato:**

- 1) Fumare e mangiare nei locali di produzione e lavorazione degli alimenti;
- 2) Detenere qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata
- 3) Introdurre o detenere qualsiasi specie di animale, fatta eccezione per la somministrazione in pertinenze esterne e con accesso diritto all'esterno.

#### **ART 6 Requisiti generali di attività**

##### **6.1 Vendita e somministrazione**

Durante la vendita di alimenti sfusi e la somministrazione il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti evitando il contatto con le mani; per la vendita di alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente guanti monouso.

##### **6.2 Degustazione di alimenti e bevande**

Nelle industrie alimentari è consentita la degustazione di prodotti alimentari ai fini della promozione e vendita nell'ambito e limitatamente all'attività esercitata.

Nel caso in cui vengano offerti alimenti non deperibili, questi dovranno essere protetti da contaminazioni esterne; gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti nel rispetto delle temperature di conservazione e somministrati da parte del personale. Dovrà essere prevista una zona attrezzata per lo svolgimento di tale attività.

##### **6.3 Esposizione degli alimenti**

Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui non siano utilizzate vetrinette chiuse, costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e i prodotti ortofrutticoli freschi, compresi i funghi e i tartufi, possono essere esposti all'aperto a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 cm e che siano collocati in aree lontane da fonti di inquinamento.

### **TITOLO IV NORME TRANSITORIE E FINALI**

#### **Art. 7 Disposizioni transitorie**

Le imprese alimentari esistenti e autorizzate alla data di entrata in vigore di presente regolamento, che intendano proseguire nello svolgimento dell'attività già autorizzata senza apportare alcun tipo di modifica delle strutture agli impianti, alle attrezzature, non dovranno adeguarsi ai requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi previsti nel presente regolamento.

Le nuove attività o le attività esistenti che apportino variazioni e/o modifiche significative secondo quanto previsto dalla normativa di settore, sono tenute al rispetto delle presenti disposizioni.

#### **Art. 8 Obblighi**

Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo in cui viene svolta l'attività copia della documentazione inerente l'attività stessa e ad esibirla a richiesta degli organi preposti al controllo.

#### **Art. 9 Sanzioni**

Per le violazioni delle disposizioni previste nel presente regolamento si applicano le sanzioni previste dalle normative di settore, ivi comprese le ipotesi di revoca e decadenza dalle autorizzazioni.

Nel caso in cui la normativa di settore non disciplini espressamente la fattispecie si applica la sanzione di cui all'art. 7 bis del D.lgs. 267/2000. L'eventuale sanzione pecuniaria è disposta nel rispetto della procedura di cui alla Legge 689/1981 e successive modifiche.

#### **Art. 10 Abrogazioni**

Con l'entrata in vigore del presente reg. sono abrogate tutte le disposizioni comunali in materia di igiene degli alimenti e delle bevande.

### **ALLEGATO A REQUISITI GENERALI INDUSTRIE ALIMENTARI: STRUTTURALI DELLE ATTIVITA'.**

#### **Art. 11 Requisiti generali strutturali**

Gli esercizi di cui al presente allegato, oltre quanto specificatamente previsto dal D.lgs. 155/1997, dal D.P.R. 327/1980 devono assicurare un'organizzazione funzionale della loro attività ispirata ai principi di razionalità nonché alla cura degli alimenti e alla tutela della salute pubblica. Le industrie alimentari devono avere locale e zone distinte e funzionalmente separate destinati a:

1. produzione, preparazione trasformazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
2. deposito delle materie prime, accessibile o dall'esterno dello stabilimento o comunque in maniera tale che il rifornimento non avvenga attraversando i locali di lavorazione, durante le attività di preparazione e di somministrazione;
3. deposito dei prodotti finiti;
4. vendita;
5. servizi igienici e spogliatoi.

#### **Art. 12 Caratteristiche dei locali**

Fatti salvi gli edifici ricadenti in zone di valore storico, architettonico o ambientale per le quali sono previste deroghe espressamente indicate da disposizioni comunali, tutti gli insediamenti di cui al presente titolo devono avere i requisiti generali di cui ai seguenti punti:

1. I locali di lavoro devono avere l'altezza prevista dalla normativa vigente (D.P.R. 303/56- DM 5/7/1975) e dal regolamento edilizio comunale, devono essere costituiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia e sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale.
2. Gli ambienti di lavoro devono essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
3. I locali seminterrati possono essere destinati a zona di somministrazione di alimenti e bevande quando presentano i requisiti di altezza, aereazione e illuminazione previsti dal vigente regolamento; i locali interrati possono essere destinati esclusivamente ad accessori;
4. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria o ad impianti di condizionamento riconosciuti idonei;
5. Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere, comunque tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari e protetto da sistemi che evitano dispersioni di frammenti (art. 28 D.P.R. 328/80);
6. particolare attenzione deve essere data all'organizzazione degli ingressi e dei percorsi. L'ingresso delle materie prime deve essere

distinto possibilmente da quello del personale e da quello utilizzato per l'allontanamento dei rifiuti.

#### **Art. 13 Pareti**

Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere rivestite con piastrelle o trattate in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, fino ad un'altezza non inferiore a 2 metri.

#### **Art. 14 Pavimenti**

I pavimenti di tutti i locali di lavorazione e deposito devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e ricordati alle pareti con angoli arrotondati.

#### **Art. 15 Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue.**

La raccolta e/o lo smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia e con particolare attenzione alle normative relative alla raccolta differenziata e smaltimento oli vegetali esausti. Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa all'autorizzazione allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura e la documentazione relativa allo smaltimento dei rifiuti.

#### **Art. 16 Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita**

Gli stabilimenti e laboratori industriali nel caso abbiano annessi reparti di vendita oltre ai requisiti di cui sopra debbono avere:

1. un locale o vano deposito di prodotti finiti comunicante o facilmente raggiungibile e con attrezzature idonee per la conservazione;
2. un locale per la vendita;

#### **Art. 17 Caratteristiche dei depositi**

La superficie del pavimento e delle pareti deve essere di facile pulizia e disinfezione; i locali devono essere asciutti ed areati e protetti dall'ingresso di insetti ed animali dannosi; tali requisiti devono essere previsti anche per gli alimenti non deperibili. L'utilizzo dei depositi non deve interferire con l'attività di produzione. Gli alimenti vanno disposti su scaffalature in materiale idoneo del tipo componibile e a più ripiani, di cui il primo posto ad almeno 30 cm dal pavimento. Sarebbe preferibile non addossare le scaffalature alle pareti, per favorire la pulizia e la manutenzione nonché l'aerazione. I depositi e magazzini devono essere dotati d'attrezzature di refrigerazione, idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura e il tipo di lavorazione degli stessi lo rendano necessario. Ogni cella va munita di termometro preferibilmente a registrazione continua. In ogni caso devono avere caratteristiche strutturali e condizioni termometriche adeguate in relazione ai generi depositati.

#### **Art. 18 Servizi igienici per gli addetti**

Tutte le industrie alimentari di cui al presente regolamento devono essere dotate di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto, accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti ed in particolare uno ogni 10 lavoratori. Per servizio igienico s'intende un locale composto da un bagno e un antibagno, dotato di acqua corrente, di WC e lavabo posto nell'antibagno. Il servizio igienico deve essere dotato di : porta con chiusura automatica; lavabo munito di sistema di erogazione dell'acqua con azionamento non manuale, distributore automatico di sapone liquido; asciugami ad emissione d'aria non riutilizzabili.

#### **Art. 19 servizi igienici per il pubblico**



Tutte le industrie alimentari in cui si svolge attività di somministrazione, così come definita dal presente regolamento, devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del pubblico accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio.  
Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato alla capacità ricettiva dell'esercizio.

#### **Art. 20 Spogliatoi**

Tutte le industrie alimentari di cui al presente titolo devono essere dotate di un vano spogliatoio per il personale avente dimensioni minime per addetto pari ad 1,2mq.  
Lo spogliatoio deve essere fornito di armadietti individuali per ogni addetto, a doppio scomparto, di materiale lavabile e disinfestabile.  
La dislocazione dei locali deve essere tale da consentire l'utilizzo dello spogliatoio preliminarmente all'accesso dei locali di lavorazione / produzione, attraverso percorsi interni all'attività autorizzata.  
Lo spogliatoio deve essere dotato di porta con chiusura automatica.

#### **Art. 21 Abbattimento barriere architettoniche**

Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche si applicano le prescrizioni previste per tali strutture al D.M. 14/06/1989 n. 236.  
Relativamente all'utilizzo di opere provvisoriale per l'accessibilità e il superamento delle barriere architettoniche applicano le norme di cui all'art. 24, comma due, Legge 05/02/1992 n. 104.  
L'accertamento della conformità delle opere al disposto della normativa vigente in materia di eliminazione delle barriere architettoniche spetta ai competenti uffici comunali.

#### **Art. 22 Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro**

Per quanto attiene alla materia si rimanda alla normativa vigente (DPR 303/56, Dlgs 81/2010).

#### **Art. 23 Pulizia dei locali e degli impianti**

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.  
Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente in acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Nei locali adibiti alla detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione è consentita la detenzione di prodotti il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione e disinfestazione degli impianti e dei locali, nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi, sempre che disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione. Nelle attività di dimensioni limitate è consentita la detenzione del materiale di pulizia in appositi armadi chiusi.  
Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici devono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e disinfezione (art. 29 D.P.R. 327/1980).

### **ALLEGATO B ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO IN SEDE FISSA**

#### **Art. 24 Esercizi di vendita generi alimentari in sede fissa**

Gli esercizi per il commercio al dettaglio di alimenti devono essere in possesso dei requisiti strutturali di cui al suddetto allegato A e dei seguenti ulteriori requisiti:

1. un locale destinato alla vendita, attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante, attrezzato con banche e/o vetrine opportunamente separati per l'esposizione e la vendita delle varie tipologie di prodotto. Non è consentito detenere generi alimentari

- sul pavimento, anche imballati o confezionati. I banchi devono essere costituiti o rivestiti in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, facilmente lavabile e disinfettabile. Le sostanze non alimentari commercializzate nell'esercizio dovranno essere nettamente separate dagli alimenti anche confezionati.
2. locale deposito, per imballaggi, materiale di pulizia, disinfettanti ecc. per i piccoli esercizi il deposito può essere individuato nel locale di vendita.

#### **Art. 25 Attrezzature**

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti in materiale inalterabile ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto e strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico. Gli impianti di refrigerazione devono essere collocati in zone non esposte direttamente al sole e in prossimità di fonti di calore. Per la vendita di prodotti alimentari sfusi devono essere utilizzate apposite e specifiche attrezzature in modo da evitare il contatto diretto con le mani e promiscuo con gli alimenti stessi. Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti d'acqua potabile corrente, calda e fredda, e di scarichi raccordati mediante sifoni idraulici alla fognatura.

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

#### **Art. 26 Vendita di generi diversi**

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

#### **Art. 27 Sostanze pericolose o nocive**

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

#### **Art. 28 Sostanze alimentari allo stato sfuso**

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

1. la denominazione di vendita;
2. l'elenco degli ingredienti;
3. le modalità di conservazione per i prodotti alimentari deperibili;
4. per le paste fresche e per quelle con ripieno la data di scadenza;
5. per la pasticceria fresca non è necessario indicare la data di scadenza in quanto si tratta di prodotti da consumarsi in giornata; per altri prodotti di pasticceria che possono essere conservati in idonea temperatura per più giorni deve essere indicata la data di scadenza; per i generi di pasticceria non deperibili è obbligatoria l'indicazione della data di scadenza.

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

Per i prodotti della gastronomia l'elenco degli ingredienti può essere riportato su apposito cartello da tenersi bene in vista per l'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti alimentari.

#### **Art. 29 Locali di deposito**

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

### **Art. 30 Aree di mercato a posto fisso**

L'area in cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla Legge 112/1991 e successive modificazioni e deve garantire il possesso dei requisiti previsti dal Reg. CE 852/2004.

#### **30.1 Divieti**

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

#### **30.2 Legge 155/1997**

Per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'industria alimentare come definita dal D.lgs 155/1997, anche considerando le norme di semplificazione della Regione Lazio, deve effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure di cui O.M. 02/03/2000.

#### **30.3 Autocontrollo Alimentare (D.lgs 155/1997)**

Per ogni attività in campo alimentare la legge prescrive l'obbligo dell'adozione del piano di autocontrollo, che segua la metodologia HACCP ossia dell'analisi dei rischi e del controllo dei punti critici.

Nella Regione Lazio (D.G.R. agosto 2000) sono ammesse procedure semplificate d'autocontrollo: le aziende alimentari dove non vi è manipolazione e quelle che effettuano manipolazione per preparazione di alimenti da vendere e somministrare direttamente al consumatore finale.

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

### **Art. 31 Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate**

Gli esercizi di cui al presente articolo possono vendere, sezionare, depositare carne di qualsiasi specie fresca o congelata per la cessione diretta al consumatore.

È consentita la preparazione di pronti a cuocere (con l'aggiunta di sale, pepe e aromi naturali), attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici. Tale attività è subordinata alla presenza dell'attrezzatura necessaria al deposito delle materie prime diverse dalla carne. Tali elaborati sono destinati all'esclusiva vendita del consumatore finale.

Oltre ai requisiti generali del presente regolamento, gli esercizi di cui trattasi devono possedere:

1. pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o uncinaie o di altri arredi e comunque fino ad almeno 2 m di altezza;
2. un locale o spazio separato ed appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere separato dall'area di vendita, deve avere pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, con angoli e spigoli arrotondati;
3. un lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda, per il lavaggio degli utensili, di superfici di lavoro, taglieri e utensili ben distinti per tipologia di carni e per la preparazione di pronti a cuocere semplici;
4. una o più celle o armadi frigoriferi, in materiale lavabile, con angoli e spigoli arrotondati, di dimensioni adeguate a garantire idonee condizioni di conservazione e separazione delle carni, dotate di termometro a lettura esterna e attē a garantire idonee temperature

previste dalla legge. Ai diversi banconi e scomparti devono corrispondere attrezzature, tagliere e utensili distinti. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banconi frigoriferi devono essere costruiti conformemente a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973. I lavamani, con dispositivo di erogazione non manuale, devono essere collocati nelle immediate vicinanze del banco di vendita e devono essere muniti di sapone e carta a perdere. Nei banconi e negli impianti di conservazione, deve essere garantita la separazione tra carni trasformate e carni fresche; tra prodotti confezionati e non confezionati.

### **Art. 32 Laboratori pronti a cuocere annessi a macellerie**

I prodotti pronti a cuocere derivanti da preparazioni complesse e le preparazioni complesse (carne varie ripiene con carne macinata ed altri ingredienti, polpettoni, e in genere preparazioni che comportano l'utilizzo di ingredienti quali uova, farina, latte, verdure ecc..) devono essere venduti al consumatore finale esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.

Gli esercizi di cui trattasi devono possedere i seguenti requisiti:

1. apposito locale laboratorio di dimensioni proporzionate all'attività, dotato di:
  - lavello per il lavaggio delle derrate alimentari dotato di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione dell'acqua non azionabile manualmente;
  - a. lavello munito di distributore di sapone ed asciugamani a perdere, per il lavaggio delle mani e degli utensili;
  - b. arredi chiusi destinati al deposito degli utensili;
  - c. frigorifero, ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;
  - d. armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;
2. attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti.

## **ALLEGATO C ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' ARTIGIANALI**

### **Art. 33 Disposizioni generali**

Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali si svolge la vendita e la somministrazione all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimenti e bevande compresa la somministrazione di pietanze già pronte e/o precotte.

### **Art. 34 Esercizi di sola somministrazione**

In tali esercizi è consentita la sola vendita e somministrazione di prodotti preparati altrove, in laboratori autorizzati, anche da consumarsi caldi e freddi, a condizione che sia garantito il legame caldo-freddo; è esclusa qualsiasi attività di preparazione o produzione in loco di alimenti.

È consentita, altresì, a richiesta del cliente ed in modo estemporaneo la farcitura di panini con alimenti già pronti e correttamente conservati.

Oltre ai requisiti generali strutturali gli esercizi di cui al presente articolo devono avere:

1. una zona dedicata alle attività di preparazione estemporanea di panini;
2. un vano o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni proporzionate all'attività e ben separato.

### **Art. 35 Esercizi di somministrazione con limitata attività produttiva**

Si tratta di esercizi che accanto all'attività di somministrazione descritta al punto precedente svolgono una limitata attività di preparazione che consiste:

1. preparazione primi piatti;
2. preparazione cibi crudi;
3. somministrazione di pietanze già pronte e/o precotte;

4. preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti preconfezionati, stagionati o con hamburger e simili cotti alla piastra;
- Oltre ai requisiti di cui all'allegato A gli esercizi di cui trattasi devono avere:
1. un locale di preparazione debitamente attrezzato destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo tale da evitare possibilmente percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime- preparazione e lavaggio-cottura- uscita alimento) e dotato dei seguenti reparti: preparazione primi piatti; preparazione piatti freddi; cottura e lavaggio;
  2. una zona lavaggio con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separata dagli altri;
  3. un locale o zona dispensa da aggiungere al locale cucina, proporzionata all'attività, per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; gli scaffali devono essere sollevati da terra in maniera tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento;
  4. una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione degli arredi sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale un agevole espletamento del servizio.

### **Art. 36 Esercizi di somministrazione con preparazione**

Si tratta di attività nelle quali si svolge la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande.

Oltre ai requisiti generali strutturali, gli esercizi di cui trattasi devono avere:

1. Un locale di preparazione (cucina) non inferiore a 15 mq è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti e dotato dei seguenti reparti: preparazione verdure; preparazione carni; preparazione altri alimenti; cottura e lavaggio.

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

2. Un locale o zona lavaggio che dovrà essere attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso;
3. Un locale o zona dispensa, proporzionato all'attività, per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili. Nella dispensa devono essere presenti celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari conservati e dotati di un termometro a lettura esterna. La dispensa deve avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina da parte delle merci in arrivo.
4. Una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione degli arredi sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole espletamento del servizio.

Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente all'attività di preparazione alimenti (ristorazione) dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6mq destinato alla preparazione della pizza. La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta.

Nel caso di attività di produzione di pasticceria e gelateria ad uso esclusivo dell'attività di ristorazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq destinata a tale preparazione e con attrezzature dedicate.

Nel caso di attività di produzione di pasta fresca ad uso esclusivo dell'attività di ristorazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2mq destinata a tale preparazione e con attrezzature dedicate.

### **Art. 37 Bar e assimilabili Requisiti strutturali:**

Gli esercizi di cui trattasi devono avere:

1. un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività, accessibile ai sensi della Legge 13/1989;
2. un locale o vano deposito giudicato idoneo;
3. un servizio igienico annesso, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui agli artt. Precedenti;
4. un secondo servizio igienico per il pubblico;
5. idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti deperibili;

Per gli esercizi di modeste dimensioni ubicati nei centri storici, ove non viene esercitata alcuna attività di preparazione di alimenti né di somministrazione di piatti cotti, può essere consentita la presenza di un solo servizio igienico ad uso del personale, nel caso non possa essere oggettivamente realizzato un altro servizio igienico, a condizione che non vi sia stazionamento del pubblico.

#### **Art. 37.1 Circoli Privati**

I circoli privati, gli enti collettivi assistenziali e i club privati di cui al D.P.R. 235/2001, qualora effettuino la preparazione e/o la somministrazione di alimenti ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste dal presente regolamento, relativamente al tipo di attività svolta.

#### **Art. 38 Somministrazione in pertinenze esterne**

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere autorizzate. Esse devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento al fine di consentire una facile e adeguata pulizia. La pulizia dei tavoli va effettuata al momento e dovranno essere impiegate tovaglie a perdere. Per gli esercizi di ristorazione i posti tavola delle pertinenze esterne, si intendono sostitutivi del numero di posti previsto all'interno degli esercizi.

#### **Art. 39 Deroghe**

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

Tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande così come descritte dalla Legge Regione Lazio n. 21/2006 devono possedere almeno un servizio igienico accessibile ai sensi della Legge 13/1989. Qualora le caratteristiche strutturali del centro storico non consentano l'abbattimento delle barriere architettoniche il sindaco può concedere la deroga per l'esercizio dell'attività, su istanza della parte interessata.

#### **Art. 40 Feste popolari**

Lo svolgimento di attività estemporanee varie che comportino la somministrazione di alimenti e bevande è svolta secondo le modalità previste dal Regolamento comunale per il commercio su aree pubbliche.

#### **Art. 41 Laboratori di produzione industriale e artigianale**

I laboratori di produzione industriale e artigianale sono disciplinati nel modo che segue.

1. **Laboratori di produzione industriale:** oltre ai requisiti strutturali di cui all'allegato A gli esercizi di cui trattasi devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia di attività svolta e al ciclo produttivo attuato,
2. **Catering** Le aziende di catering, individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza, sono soggette al possesso dei requisiti di cui al presente allegato relativamente ai locali in cui svolgono la propria attività lavorativa;
3. Oltre ai requisiti generali devono sussistere i seguenti:
  - Un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci della dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve essere realizzato evitando il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime- preparazione e lavaggio-cottura -preparazione piatti di portata);
  - Un locale o zona lavaggio attrezzato di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso, ubicato in maniera tale da consentire il rientro delle

- stoviglie, sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti;
- Un locale deposito destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari a servizio dell'attività di catering con accesso preferibilmente dall'esterno, comunque, non tale da comportare l'attraversamento della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti e devono essere proporzionati all'attività. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili, lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Devono essere disponibili celle e armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari.

#### **Art. 42 Produzione pizza al taglio**

Gli esercizi di produzione e vendita al taglio e per asporto di pizza che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita anche la somministrazione, oltre ai requisiti generali strutturali devono possedere:

1. Un locale o zona di preparazione non inferiore a 10 mq. La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e dovrà essere dotata di almeno un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro disinfettabili e lavabili;
2. Un locale o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate dotato di: idonei scaffali con ripiani lisci; celle e armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di un termometro a lettura esterna.

#### **Art. 43 Produzione di alimenti con vendita per asporto – gastronomie, rosticcerie ed altre similari**

I laboratori di cui trattasi oltre ai requisiti generali di cui all'allegato A devono possedere:

1. Un locale laboratorio di superficie adeguata all'attività destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti e dotata dei seguenti reparti:
  - Preparazione verdure;
  - Preparazione carni;
  - Preparazione altri alimenti;
  - Cottura;
  - Lavaggio.

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

Nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il bisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili.

Qualora all'interno di un laboratorio di gastronomia si volesse effettuare anche attività di laboratorio di preparazione pasta fresca, pizza al taglio ecc., sono richiesti in aggiunta i requisiti igienico sanitari propri di ogni singola attività. In ogni caso tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato.

Nel caso di attività di pizza a taglio dovrà essere presente una zona o un locale di almeno 6mq destinato a tale preparazione. La zona di preparazione dovrà essere dotata almeno di un lavello dotato di erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro disinfettabili e lavabili.

#### **Art. 44 Laboratori di produzione pasta fresca**

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente allegato Angli esercizi di cui trattasi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

1. un locale laboratorio proporzionato all'attività destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti,

- realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;
2. un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso;
  3. un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionato all'attività per la conservazione degli alimenti, dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili. Lo scaffale più basso deve avere un'altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Deve possedere celle e armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchi e/o scomparti che consentano la netta separazione tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di un termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi.

#### **Art. 45 Panifici**

Nell'ambito dei laboratori di produzione pane possono essere distinte le seguenti tipologie produttive:

1. produzione pani e prodotti affini (intendendo per tali quelli che si ottengono con lo stesso impasto di panificazione);
2. pasticceria;

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi di cui trattasi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

I laboratori di produzione pane e prodotti affini:

1. un locale laboratorio di superficie proporzionata all'attività destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività e realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;
2. un locale o zona lavaggio attrezzata con lavelli e lavastoviglie di dimensione adeguate all'attività adibito esclusivamente a tale uso;
3. un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili. Sono vietati stoccaggi a diretto contatto con il pavimento. Devono possedere celle e armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e dotati di appositi contenitori con coperchi e scomparti che consentano la separazione netta tra i generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte di merci in arrivo;
4. un apposito locale per il deposito della farina avente caratteristiche analoghe a quanto sopra descritto;

Nel caso di attività di produzione di pasticceria fresca e secca dovrà essere presente un locale o una zona di almeno 6mq ulteriori destinato a tale preparazione, e dovrà essere dotato di almeno un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugami a perdere e piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

#### **Art. 46 Laboratori di produzione gelato, pasticceria e affini**

La produzione di gelato e prodotti lattiero caseari con un contenuto di latte superiore al 50% non destinati alla vendita diretta al consumatore finale sono regolamentate dalle direttive comunitarie 92/46 e 92/47/CEE recepite con D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54.

Il presente articolo, quindi, disciplina le attività non regolamentate dalla normativa comunitaria.

I laboratori artigianali di cui al presente articolo contemplano la produzione di:

1. gelato e affini;
2. pasticceria fresca e secca, dolce e salata.

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato gli esercizi di cui trattasi devono possedere le sotto elencate caratteristiche specifiche.

##### **46.1 Pasticceria**

1. un locale destinato alla produzione di pasticceria dotato di aree con linee produttive distinte per la preparazione di pasticceria dolce e salata. Tale locale dovrà essere dotato di almeno un lavello per ogni



- linea produttiva e di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata.
2. un locale o zona per il deposito delle materie prime con previste celle e armadi frigoriferi in numero adeguato all'attività dotati di termometro a lettura esterna, comunicante preferibilmente direttamente con il laboratorio di produzione;
- un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotato di attrezzature di conservazione idonee.

#### **46.2 Gelateria**

1. un locale destinato alla produzione del gelato con superficie non inferiore a 10mq (riducibili a 6 se l'attività è svolta congiuntamente a quella di pasticceria), la cui linea di produzione dovrà essere posta in locali specificatamente adibiti all'uso e dovrà essere dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata;
2. un locale o zona per il deposito delle materie prime in cui siano previste celle e armadi frigoriferi in numero adeguato all'attività dotati di termometro a lettura esterna, comunicante preferibilmente direttamente con il laboratorio di produzione;
3. un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotato di attrezzature di conservazione idonee.

### **ALLEGATO D ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO**

#### **Art. 47 Autorizzazioni**

Chiunque intenda impiantare un deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione del Sindaco. I magazzini di deposito degli esercenti il commercio ambulante debbono ottenere la certificazione d'idoneità sanitaria ad opera dell'ASL competente per territorio.

#### **Art. 48 Requisiti dei locali**

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

1. essere ubicati a conveniente distanza dalle fonti d'insalubrità ed inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici e chimico-fisici delle merci depositate;
2. essere illuminati e ventilati, dotate di finestre ed altre aperture, idoneamente posizionate per consentire l'opportuna ventilazione e il ricambio dell'aria. È consentita l'illuminazione artificiale e l'areazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica;
3. avere le pareti rivestite con materiale liscio, lavabile e impermeabile;
4. avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni o inquinamento per le merci depositate;
5. essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente;
6. avere un'altezza di almeno 2,70 m.;

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

#### **Art. 49 Attrezzature per la conservazione**

I depositi e i magazzini devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti alimentari, qualora la natura delle merci lo renda necessario e, ove il caso, munite di porte a barriera d'aria.

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

#### **Art. 50 Collocazione delle sostanze depositate**

Al fine di garantire un corretto svolgimento delle attività di vigilanza igienico-sanitaria, le merci devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. E' comunque fatto obbligo di tenere le merci sollevate da terra di almeno 30cm e a conveniente distanza dalle pareti.

#### **Art. 51 Disinfestazione e derattizzazione**

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

#### **Art. 52 Movimento veicoli**

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

#### **Art. 53 Norme di sicurezza e igiene del lavoro**

I locali di cui trattasi oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza ed igiene del lavoro previste dalla normativa vigente.

### **ALLEGATO D MEZZI DI TRASPORTO PRODOTTI ALIMENTARI**

#### **Art. 54 Norme generali**

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere di sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno, che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali (art. 43 D.P.R. 327/1980).

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate (art. 43 D.P.R. 327/80).

E' altresì vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o, possano, comunque, inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o di imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione.

E' d'obbligo la sanificazione del vano di carico tra un trasporto e l'altro.

E' vietato adibire i mezzi di trasporto di sostanze alimentari al trasporto di prodotti fitosanitari, concimi o qualsiasi altra sostanza tossica o nociva.

Se i veicoli o i contenitori sono adibiti anche al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere al pulirli accuratamente tra un carico e l'altro, per evitare il rischio di contaminazione.

#### **Art. 55 Mezzi di trasporto soggetti a presentazione di Dichiarazione Inizio Attività ex art. 6 Reg. CE 852/2004**

Sono soggetti a presentazione di DIA sanitaria al Comune di residenza ai fini della registrazione:

1. le cisterne e gli altri contenitori ad esse assimilate adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse e dell'acqua potabile a mezzo di veicoli;
2. i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
3. i veicoli adibiti al trasporto di carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

#### **Art. 56 Cisterne e contenitori- Caratteristiche e manutenzione**

Le cisterne i bidoni e gli altri recipienti adibiti al trasporto di merci sfuse (solide o liquide) devono essere conformi ai seguenti requisiti:

1. le pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con gli alimenti devono essere fabbricate con materiale liscio, facile da lavare, da pulire e disinfettabile, che resista alla corrosione e che non trasferisca agli alimenti sostanze da mettere in pericolo la salute umana, da alterare la composizione degli alimenti o da esercitare un'influenza nociva sulle loro caratteristiche organolettiche;
2. devono essere progettati in modo tale da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti nonché delle acque di lavaggio; se muniti di rubinetti questi devono essere facilmente smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio, pulizia e disinfezione;
3. i contenitori devono essere dotati di apertura che consenta un facile accesso all'interno;
4. devono essere provvisti di portelli con idonea guarnizione a tenuta;
5. quando necessario deve essere prevista una protezione termica e se del caso una verniciatura esterna metallizzata;
6. ogni contenitore o cisterna deve essere pulito, disinfettato e risciacquato con acqua potabile immediatamente dopo ogni uso e, se necessario, prima di ogni nuovo utilizzo.

#### **Art. 57 Trasporto carni e prodotti della pesca.**

Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi dotati di un sistema di chiusura ermetico.

I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere ai seguenti requisiti:

1. le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiale resistente alla corrosione e tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni, né renderle nocive alla salute dell'uomo;
2. devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro gli insetti e polveri e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi.

I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun modo essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o modificare le carni.

Le carni imballate devono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che nello stesso mezzo di trasporto sia garantita un'adeguata separazione fisica.

I mezzi di trasporto devono essere realizzati in modo da garantire una temperatura interna inferiore o pari a +7°C per le carcasse e loro parti e +3°C per le frattaglie.

I veicoli e i contenitori destinati al trasporto dei prodotti della pesca devono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai su citati requisiti, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

I prodotti della pesca freschi o decongelati nonché i crostacei e i molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura di 0, + 4°C.

I crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura massima di +6°C.

### **DISPOSIZIONI CONCLUSIVE**

#### **Art. 58 Principi generali**

Le disposizioni contenute nel presente atto indirizzate alle attività private e alle attività di vigilanza al fine di garantire ed assicurare l'effettività dei principi di trasparenza amministrativa, semplificazione, salvaguardia del principio di libertà di iniziativa economica.  
Il presente regolamento sarà aggiornato con cadenza periodica, al fine di garantire il costante adeguamento alla realtà normativa e al rispetto degli interessi pubblici e privati.

#### **Art. 59 Procedure amministrative**

Le procedure amministrative di cui al presente regolamento sono gestite dal Comune.

Per le imprese o ditte individuali che operano nel settore alimentare devono presentare al Comune una Denuncia Inizio Attività secondo il disposto dell'art. 6 Reg. CE 852/2004.

La denuncia inizio attività abilita immediatamente allo svolgimento dell'attività indicata e viene trasmessa alla competente ASL per la registrazione.

Il controllo sul contenuto di quanto dichiarato nella DIA spetta ai competenti organi di vigilanza e controllo e può essere svolto in qualunque momento anche decorso il termine di 60 giorni dalla presentazione della dichiarazione.

Alla DIA devono essere allegati i sotto elencati documenti:

1. planimetria in scala adeguata in relazione alla tipologia di esercizio;
2. relazione tecnico descrittiva a firma congiunta del tecnico e dell'interessato.

#### **Art. 60 Compiti dei servi dei dipartimenti dell'Azienda sanitaria locale e dell'ARPA**

I Servizi del dipartimento di Prevenzione e dell'ARPA sono tenuti, ciascuno per le proprie competenze a:

1. riferire all'Autorità Sanitaria Locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della salute pubblica o costituisca situazione di emergenza o pericolo nel campo delle sanità e dell'interesse ambientale;
2. formulare pareri all'Autorità sanitaria Locale in relazione alle materie di rispettiva competenza;
3. effettuare la vigilanza e il controllo sull'attività dei provvedimenti del Sindaco nonché sull'applicazione delle disposizioni del presente regolamento.

Il Comune di fronte a particolari situazioni di emergenza e urgenza può attivare i propri uffici tecnici e di polizia locale in coordinamento funzionale con i servizi dell'Azienda Sanitaria Locale, territorialmente competente, e dell'ARPA.

#### **Art. 61 Compiti del Comune e dell'ASL**

In materia di profilassi delle malattie infettive il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti su richiesta del dipartimento di Prevenzione ASL e di adottare ogni altra ordinanza con tingibile e urgente.

Spetta all'ASL provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffuse attraverso l'adozione delle misure ritenute idonee a prevenirne l'insorgenza e la diffusione.

