



**COMUNE DI CARMIGNANO**

**(Prov. di Prato)**

**REGOLAMENTO  
COMUNALE D'IGIENE  
in materia di alimenti e bevande**

## INDICE

### TITOLI I: Disposizioni Generali

- Art. 1 Campo di applicazione
- Art. 2 Definizione
- Art. 3 Autocontrollo
- Art. 4 Ambiti e organi di vigilanza
- Art. 5 Provvedimenti dell'autorità sanitaria
- Art. 6 Irregolarità delle merci
- Art. 7 Sequestro
- Art. 8 Libretto idoneità sanitaria – conservazione – rinnovo
- Art. 9 Accertamento estemporanei
- Art. 10 Igiene del personale

### TITOLO II: ESERCIZI PUBBLICI

- Art. 11 Autorizzazione sanitaria
- Art. 12 Esposizione dell'Autorizzazione Sanitaria
- Art. 13 Domanda di autorizzazione
- Art. 14 Requisiti igienico - sanitari comuni a tutti gli esercizi
- Art. 15 Requisiti igienico – sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione
- Art. 16 Requisiti igienico – sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in Collettività
- Art. 17 Mense scolastiche e mense aziendali
- Art. 18 Locali di refezione
- Art. 19 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla “Ristorazione veloce”
- Art. 20 Requisiti igienico – sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio
- Art. 21 Requisiti igienico – sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per bar con preparazione di toast e simili
- Art. 22 Requisiti igienico – sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per bar con produzione propria di gelateria / o pasticceria
- Art. 23 Requisiti igienico – sanitari per il rilascio di autorizzazione per mescite
- Art. 24 Distributori automatici alimenti e bevande
- Art. 25 Somministrazione in pertinenze esterne

### TITOLO III: Esercizi di vendita di alimenti al dettaglio

- Art. 26 Requisiti igienico sanitari per la vendita di genere alimentari (escluse macellerie e pescherie)
- Art. 27 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla vendita delle carni di cui all'art. 29 del R.D. 3298/28 – Macellerie
- Art. 28 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla vendita dei prodotti della pesca, freschi o congelati / surgelati

### TITOLO IV: Laboratori di produzione e preparazione

- Art. 29 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di pasticceria dolce o salata
- Art. 30 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per laboratorio di prodotti a base di carne – salumifici.
- Art. 31 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per laboratorio di cottura legumi e/o verdura annesso a esercizio di vendita di generi alimentari
- Art. 32 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche
- Art. 33 Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per piccolo laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria

#### TITOLO V: Produzione, trasformazione, vendita effettuata dalle aziende agricole

- Art. 34 Rilascio dell'autorizzazione sanitaria per il settore agricolo
- Art. 35 Conigli e selvaggina d'allevamento
- Art. 36 Macellazioni domiciliari su suini
- Art. 37 Agriturismo

#### TITOLO VI: Commercio su aree pubbliche

- Art. 38 Autorizzazione alla preparazione e vendita di alimenti su mezzi mobili
- Art. 39 Requisiti dei mezzi mobili per la preparazione e la vendita
- Art. 40 Preparazione e trasformazione sui mezzi mobili: prodotti consentiti
- Art. 41 Requisiti per la preparazione dei prodotti su mezzi mobili
- Art. 42 Preparazione e trasformazione sui mezzi mobili: prodotti no consentiti
- Art. 43 Vendita dei prodotti ittici su mezzo mobili
- Art. 44 Chiosco per la vendita di prodotti alimentari
- Art. 45 Vendita di animali vivi

#### TITOLO VII: Depositi all'ingrosso

- Art. 46 Caratteristiche dei depositi all'ingrosso
- Art. 47 Movimento veicoli
- Art. 48 Depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne

#### TITOLO VIII: Sagre – feste popolari

- Art. 49 Preparazione di alimenti in occasione di sagre, feste e fiere
- Art. 50 Scelta dell'area
- Art. 51 Requisiti degli stand gastronomici
- Art. 52 area di somministrazione degli alimenti

#### TITOLO IX: Circoli privati

- Art. 53 Circoli

## TITOLO X: Norme finali e di rinvio

Art. 54 Sanzioni

Art. 55 Norme finali e di rinvio

**TITOLO I**  
**Disposizione generali**

**Art. 1**  
**Campo di applicazione**

Il presente Regolamento stabilisce, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme.

**Art. 2**  
**Definizioni**

Ai fini del presente Regolamento si intende per:

- a) igiene dei prodotti alimentari, di seguito denominata "igiene": tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria, che include tra l'altro la raccolta, la macellazione e la mungitura e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari;
- b) industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari;
- c) alimenti salubri: gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico;
- d) autorità competente: il Ministero della Sanità, le Regioni, i Comuni e le Aziende Sanitarie Locali, secondo quanto previsto dalla L. 23.12.78 n. 833 e successive modificazioni;
- e) responsabile dell'industria alimentare: il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato.

**Art. 3**  
**Autocontrollo**

Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico, nei modi e nei tempi previsti dai decreti legislativi 155/97 e 156/97.

Il responsabile dell'industria alimentare deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):

- a) analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;

- b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
- d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia di attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

Il responsabile dell'industria alimentare deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati relativi alle procedure di cui al comma 2.

Qualora a seguito dell'autocontrollo di cui al comma 2, il responsabile dell'industria alimentare, constatato che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute, provvede al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi; il prodotto ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità sanitaria locale fino al momento in cui, previa autorizzazione della stessa, non venga distrutto o utilizzato per fini diversi dal consumo umano o trattato in modo da garantirne la sicurezza; le spese sono a carico del titolare dell'industria alimentare.

Le industrie alimentari devono attenersi alle disposizioni di cui all'allegato, fatte salve quelle dettagliate o rigorose attualmente vigenti purché non costituiscano restrizioni o ostacolo agli scambi.

#### **Art. 4**

##### **Ambiti e organi di vigilanza**

I servizi o Unità Operative di Igiene Pubblica e Veterinaria, per quanto di competenza, esercitano ai fini igienico – sanitari la vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata per la preparazione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sul materiale e le sostanze presenti nei locali comunque destinati alla attività, sui mezzi di trasporto e sul personale. Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, il Sindaco, su proposta delle UU. OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria, ne ordina l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per l'esercizio di quanto prescritto.

#### **Art. 5**

##### **Provvedimenti dell'autorità sanitaria**

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nelle conduzioni degli stessi, le UU. OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio;
- la revoca dell'Autorizzazione Sanitaria.

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

Il Sindaco, fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, su proposta delle UU. OO. competenti, adotta i provvedimenti di cui all'art. 15 della L. 283/62 ed all'art. 22 del D.P.R. 327/80.

## **Art. 6** **Irregolarità delle merci**

Le UU. OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria:

- quando abbiano fondato motivo di ritenere che la merce non corrisponda alle prescrizioni di Legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongano sotto sequestro amministrativo ed eseguano apposito campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari presso il laboratorio multizonale della ASL;
- quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente l'immediata distruzione della merce sequestrata dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelievo dei campioni. Se da tali campioni vengono evidenziati fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che precedano la distruzione diretta della merce, verranno predisposte sanzioni secondo le normative vigenti, così come evidenziato all'art. 5;
- quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile o per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi previo controllo, ammesso al normale consumo oppure che sia distrutto.

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

## **Art. 7** **Sequestro**

Per le merci il sequestro disposto dalle autorità competenti, ai sensi delle leggi vigenti, deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 D.P.R. 327/80.

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per i locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti, qualora la loro libera disponibilità rappresenti un pericolo per la salute pubblica e deve essere effettuato secondo le modalità previste dal capo II del DPR 571/82.

## **Art. 8** **Libretto di rinnovo sanitaria – conservazione – rinnovo**

1. Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62 viene rilasciato o rinnovato dal Responsabile del Distretto dell'Azienda Sanitaria Locale di appartenenza, secondo protocolli emanati dalla Regione e dall'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio.

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

2. Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro o di utilizzo. Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto. Gli esercenti il commercio su aree pubbliche (ex ambulanti) e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.  
Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

Il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria deve essere effettuato entro la scadenza. La mancanza del libretto di sanità in regola, comporta l'astensione dal lavoro e l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 21, ultimo comma, della Legge 689/81 (chiusura obbligatoria dell'esercizio da uno a dieci giorni).

#### **Art. 9**

#### **Accertamenti estemporanei**

Il Responsabile del Distretto e le UU. OO. ASL competenti possono disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi e proporre alla Autorità Sanitaria Locale gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

#### **Art. 10**

#### **Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti e bevande ha l'obbligo:

- a) della massima pulizia, in particolare delle mani, delle unghie e degli avambracci;
- b) di avere unghie corte;
- c) di mantenere protette e pulite le eventuali medicazioni che siano compatibili con l'attività lavorativa, qualunque sia la loro forma (bende, fasce, cerotti);
- d) di avere sopravveste pulita, di colore chiaro, grembiule e giacca sempre di colore chiaro; la divisa da lavoro del personale non addetto direttamente alla preparazione di alimenti, può essere di foggia e colori diversi, purché sempre rispondente al requisito della massima pulizia e igienizzazione;
- e) di avere idoneo copricapo adatto a contenere realmente la capigliatura. Da tale obbligo è esonerato il personale addetto alla preparazione di sostanze che non implicino complicate e particolari manipolazioni;
- f) di eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In modo particolare dovranno essere seguite le regole fondamentali per impedire ai germi patogeni di contaminare gli alimenti e di moltiplicarsi in essi.



Non è ammessa la presenza sul posto di lavoro di persone affette da infezioni o malattie che non siano compatibili con l'attività lavorativa (vedi elenco del Ministero della Sanità).

I titolari e/o conduttori dell'esercizio, laboratorio, ecc. hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici della A.S.L. ove ha sede l'esercizio, i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente o di chi vi lavora a qualsiasi titolo per l'adozione di eventuali provvedimenti. Essi hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per cause di malattia per oltre cinque giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

## ***TITOLO II*** ***ESERCIZI PUBBLICI***

### **Art. 11** **Autorizzazione sanitaria**

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, ivi compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, e i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62.

Gli alberghi e gli esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo unico della Legge 16.06.1939 n. 1112 devono essere autorizzati ai sensi dell'articolo 2312 del T.U.L.SS. approvato con R.D. 27.08.1934 n. 1265.

Tutti gli esercizi di vendita di carni devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 29 R.D. 20.12.1928 n. 3298.

Tutti gli esercizi di vendita di prodotti ittici devono essere autorizzati ai sensi della Legge Regionale 21.12.1992 n. 58.

Le latterie devono essere autorizzate ai sensi dell'art. 22 R.D. 09.05.1929 n. 994.

I veicoli abilitati al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi o congelati, i veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti e le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 44 del DPR 327/80.

I veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai privati, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/80, perché equiparati al trasporto per la distribuzione ai dettaglianti. L'autorizzazione viene rilasciata dalla U.O. di Igiene Pubblica.

Le autorizzazioni sanitarie sono rilasciate dal Sindaco previo parere del Responsabile del Distretto locale di igiene pubblica e del territorio o del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio.

### **Art. 12** **Esposizione dell'Autorizzazione Sanitaria**

I titolari o conduttori degli esercizi di vendita, degli esercizi di produzione e quelli di somministrazione di generi alimentari sono tenuti ad esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico all'interno dei locali.

### **Art. 13** **Domanda di autorizzazione**

La domanda per ottenere l'autorizzazione sanitaria inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dagli artt. 25 e 26 del DPR 327/80 deve essere corredata dai seguenti allegati:

- 1) planimetria dei locali, sottoscritta da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non inferiore a 1/100, con le dimensioni e l'indicazione d'uso dei singoli locali. Nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate. Nelle planimetrie deve essere indicata anche la localizzazione delle principali attrezzature in uso;
- 2) schema tecnico del sistema di smaltimento delle acque di scarico, firmato da un tecnico iscritto all'albo professionale, con localizzazione delle fosse biologiche o di altri impianti di depurazione di rifiuti;
- 3) relazione tecnica che contenga:
  - a) la descrizione dell'attività esercitata;
  - b) indicazione degli alimenti che si intendono produrre, preparare, confezionare, vendere o tenere in deposito e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione degli stessi;
  - c) il tipo di approvvigionamento idrico con indicazione di eventuali impianti di deposito e/o trattamento delle acque. In caso di approvvigionamento idrico diverso da pubblico acquedotto, deve essere acquistata certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata da non oltre 90 giorni dalla U.O. Igiene Pubblica dell'Azienda Sanitaria Locale.
  - d) descrizione delle modalità di smaltimento dei rifiuti solidi;
  - e) descrizione delle modalità di smaltimento delle acque reflue con l'indicazione del corpo recettore finale dello scarico;
  - f) descrizione delle modalità di allontanamento dei vapori e fumi derivanti dalla cottura (solo per le attività che prevedono la cottura di alimenti) adeguati alle normative vigenti;
  - g) il numero degli addetti previsti.

Per i laboratori di produzione e/o preparazione, la relazione dovrà contenere l'indicazione delle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito.

Per gli esercizi per cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, devono essere presentate una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

***La domanda di autorizzazione e tutti gli allegati devono essere presentati in duplice copia (una in originale e una in fotocopia).***

Nel caso di variazione (subentri o volturazioni), deve essere presentata solamente una comunicazione al Sindaco, nella quale deve essere specificato che non è avvenuto nessun cambiamento nel tipo di attività svolta e che non sono state effettuate variazioni ai locali e agli impianti. Deve essere allegata la precedente autorizzazione sanitaria.

Per quanto riguarda:

- impianto di macellazione;
- laboratorio di sezionamento;
- laboratorio di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
- laboratori di produzione carni in pezzi inferiore a 100 g;
- depositi di carni fresche;
- depositi di pollame;
- salumifici;
- laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- laboratori e magazzini di prodotti lattiero - caseari;

ad esclusione di chi effettua la sola vendita al minuto, valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle direttive comunitarie.

Per quanto riguarda i veicoli autorizzati ai sensi dell'art. 44 del DPR 327/80, la domanda per ottenere la relativa autorizzazione sanitaria inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 45 del DPR 327/80 deve essere corredata dalla fotocopia del libretto di circolazione e dalla certificazione ATP in corso di validità.

Per il trasporto di alimenti sfusi dovrà essere allegata anche una dichiarazione attestante l' idoneità dei materiali impiegati destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

#### **Art. 14**

#### **Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi**

Fatto salvo il rispetto della vigente normativa edilizia sull'igiene sui luoghi di lavoro e in materia di destinazione d'uso dei locali, gli esercizi di cui all'art. 11 devono possedere i seguenti requisiti generali:

A) I locali di produzione, somministrazione e vendita di alimenti devono avere almeno un'altezza di m 2,70.

Per i locali a copertura inclinata l'altezza media deve essere almeno di m 2,70 con altezza minima di m 2,20.

I locali devono essere rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico – sanitario, aerati ed illuminati in modo naturale mediante aperture finestrate.

Qualora l'aerazione o l'illuminazione naturale risultino insufficienti o assenti, devono essere installati idonei sistemi di aerazione – illuminazione artificiali.

B) I locali accessori (dispense, magazzini, servizi igienici, spogliatoi ecc.) devono avere un'altezza almeno di m 2,40.

- C) Le pareti dei locali destinate a lavorazione, dei servizi igienici, dei locali dispensa o magazzino, devono essere realizzate in materiale lavabile con disinfettanti fino ad un'altezza no inferiore a m 2,00.
- D) I pavimenti di tutti i locali, ben connessi con le pareti mediante apposito zoccolino stondato, devono essere realizzati in materiale lavabile con disinfettanti.  
I sistemi di raccolta delle acque di scarico devono essere adeguatamente sifonati all'esterno e protetti contro la risalita di insetti o roditori e di cattivi odori.
- E) Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari.  
Per il servizio igienico si intende un locale suddiviso in :
- locale destinato ad accogliere wc o turca (locale wc);
  - locale precedente il locale di cui sopra ("antibagno"), dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di distribuzione di sapone liquido o in polvere, di asciugamani del tipo monouso o ad emissione di aria e con porta dotata di chiusura automatica.

La superficie minima complessiva del servizio igienici deve essere pari a mq. 2.

L'antibagno è necessario nel caso in cui il servizio igienico comunichi direttamente con i locali di produzione, deposito o vendita di alimenti.

Gli esercizi di vendita con superficie superiore a mq. 400 e tutti i nuovi pubblici esercizi in cui avviene la somministrazione di alimenti e bevande devono possedere un servizio igienico agibile ed attrezzata per i portatori di handicap ai sensi della Legge 13/89.

- F) In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica.  
Potrà essere concesso l'uso di locali carenti, o privi di aerazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica.
- G) Tutti i punti di cottura devono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo sistema di aspirazione dei fumi e vapori con canalizzazione in canne fumarie aventi sbocco sul tetto dell'edificio ai sensi della normativa vigente.
- H) Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.  
Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo devono essere adottate, a cura del titolare, tutte quelle misure tecniche atte a garantire un continuo e costante controllo dell'idoneità delle acque per il loro uso ai fini alimentari, sotto il costante controllo della U.O. di Igiene pubblica della ASL.
- I) I vari prodotti alimentari in particolare quelli a rischio di contaminazioni crociate, devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben separati per genere merceologico e distinti dai prodotti non alimentari.
- L) Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore un termometro per la lettura della temperatura interna quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.
- M) Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.

- N) Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrine chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
- O) Tutti i locali di produzione, somministrazione, deposito o confezionamento di alimenti non devono essere in comunicazione con locali adibiti a civile abitazione e con locali comunque diversamente utilizzati.
- P) E' vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie animale.

Fermo restando quanto previsto dalla Legge in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, si indicano di seguito i requisiti igienico – sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi articoli.

### **Art. 15**

#### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione**

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

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria oltre a quanto specificamente previsto dal D.P.R. 327/80 e all'art. 14 del presente regolamento sono necessari i seguenti requisiti:

- a) almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande datato di :
- idonei scaffali con ripiano lavabili;
  - armadi o celle frigorifere, dotate di scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati; ove questo non sia possibile, gli alimenti dovranno essere tenuti nei frigoriferi in contenitori coperti. I frigoriferi devono essere dotati di termometri a lettura e registrazione esterna.
- b) Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
- preparazione verdure;
  - preparazione carni;
  - preparazione altri alimenti;
  - cottura;
  - lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie in numero adeguato alla attività dell'esercizio.

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

- c) Una superficie minima complessiva del locale di preparazione (cucina) così determinata:
- fino a 30 posti tavola mq. 15;
  - oltre i 30 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola.

Tali parametri non si applicano alle mense per le collettività (scolastiche, aziendali, ecc.) in cui

vi sia una produzione di un elevato numero di pasti ma con una tipologia dei piatti prodotti alquanto limitata.

Nelle cucine ove si producono pasti da somministrare a distanza in collettività, dovrà essere presente un'area di superficie adeguata destinata specificatamente al confezionamento dei pasti.

- d) Un settore in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparati per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande, e la frutta.
- e) Un locale o zona spogliatoio per il personale, dotato/a di armadietti individuali lavabili a due scomparti, per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quello usati per il lavoro. Tale zona può essere ricavata anche nell'antibagno del bagno destinato al personale, se di superficie sufficiente.
- f) Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.
- g) Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, e facilmente individuabili con apposite indicazioni.  
Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) secondo lo schema seguente:

1. *fino a 30 posti tavola: un lavandino, un gabinetto;*
2. *fino a 80 posti tavola: servizio per donne (un lavandino, un gabinetto); servizio per uomini (un lavandino, un gabinetto);*
3. *da 81 fino a 150 posti tavola: servizio per donne (due lavandini, due gabinetti); servizio per uomini (due lavandini, due gabinetti).*

L'Autorità Sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata, potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

- h) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

#### **Art. 16**

#### **Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività**

La produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività è soggetta al rilascio di autorizzazione ai sensi della L. 283/ 62.

L'autorizzazione sanitaria per la produzione di pasti dovrà essere rilasciata in base a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 oltre a quanto specificatamente previsto all'art. 14; l'Autorizzazione Sanitaria, sentiti i competenti Servizi della A.S.L. dovrà prescrivere il numero finale dei pasti prodotti secondo le caratteristiche dell'impianto e delle modalità di produzione.

**Art. 17**  
**Mense scolastiche e mense aziendali**

L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 283/62.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed all'art. 11, in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

Il banco per la somministrazione self-service, dovrà essere munito di idonei mezzi atti a proteggere le vivande dalle contaminazioni, in particolare i ripiani con gli alimenti non confezionati a libero accesso degli utenti dovranno essere adeguatamente protetti.

**Art. 18**  
**Locali di refezione**

Tutte le aziende nelle quali i dipendenti si trattengono nell'intervallo di lavoro, per la refezione, devono prevedere uno o più ambienti destinati ad uso refettorio, muniti di sedie e tavoli.

Tali locali devono essere oggetto di preventiva certificazione di idoneità igienico - sanitaria, rilasciata dall'autorità sanitaria locale dietro parere della U.O. di Igiene Pubblica della A.S.L.

Tali refettori devono prevedere:

1. Illuminazione naturale e artificiale;
2. aerazione naturale;
3. le pareti devono essere intonacate ed imbiancate e lavabili;
4. devono essere presenti contenitori per la raccolta rifiuti;
5. lavabi e servizi igienici situati nelle immediate vicinanze;
6. idonei armadi per la conservazione degli alimenti e vivande portate dai lavoratori;
7. idonei mezzi per riscaldare le vivande;
8. idonei mezzi per lavare i relativi piatti e recipienti;
9. almeno n. 1 frigorifero per la conservazione di alimenti e bevande.

**Art. 19**  
**Requisiti sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla "ristorazione veloce".**

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e all'art. 13 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) requisiti di cui alla lettera a), e), h), dell'art. 14 del presente Regolamento;
- b) cucina di superficie non inferiore a mq. 10;
- c) servizi igienici a disposizione degli avventori (nei tipi e nei vincoli di cui all'art. 14); almeno uno.

**Art. 20**  
**Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio**

Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato soltanto alla preparazione, cottura e vendita per asporto dei seguenti prodotti:

pizze, focacce e schiacciate di vario genere a taglio.

Per ottenere l'Autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed all'art. 13 del presente regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) un locale preparazione di superficie non inferiore a mq. 10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;
- b) requisiti di cui alle lettere a), e), h) dell'art. 14 del presente Regolamento.

#### **Art. 21**

#### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per bar con preparazione di toast e simili**

I bar nei quali è esercitata la preparazione di: panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, pizzette salate e surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili e di prodotti di pasticceria saranno autorizzati con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

Per ottenere l'Autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 13 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) una zona preparazione non inferiore a mq. 6 e comunque proporzionata all'attività;
- b) un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
- c) un servizio igienici a disposizione degli avventori;
- d) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande. Se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna;
- e) la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e gli assimilabili, nonché ogni prodotto venduto e consumato senza confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere, dagli insetti e conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione;
- f) una lavastoviglie;
- g) un locale o zona spogliatoio per personale addetto. Tale zona può essere ricavata anche nell'antibagno se di superficie sufficiente;
- h) uno spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

#### **Art. 22**

#### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per bar con produzione propria di gelateria e/o pasticceria**

Quando all'esercizio di bar è annessa la produzione di gelati, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80, dall'art. 14 e 21 con esclusione del comma 1, devono avere i seguenti requisiti:

- un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a 10 mq.
- un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria dolce o salata di superficie non inferiore a 15 mq.



- una zona dispensa per la conservazione, in spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, relativi all'attività di gelateria dotata di attrezzature idonee. Tale zona può essere ricavata anche nel locale deposito del bar se di dimensioni adeguate.

### **Art. 23**

#### **Requisiti igienico sanitarie per il rilascio di autorizzazioni per mescite**

L'autorizzazione sanitaria per mescita autorizza alla sola somministrazione di bevande alcoliche ed analcoliche.

Per ottenere l'Autorizzazione Sanitaria per mescita, oltre a quanto previsto dal DPR 327/80 ed all'art. 14, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande con annesso lavello dotato di lavastoviglie;
- b) attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande;
- c) uno spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- d) servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno.

### **Art. 24**

#### **Distributori automatici di alimenti e bevande**

L'installazione di distributori automatici di sostanze alimentari e bevande è subordinato al rispetto di quanto disposto dalla legge in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Essi devono essere situati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, rischi di contaminazione dagli alimenti e annodamento di agenti nocivi.

### **Art. 25**

#### **Somministrazione in pertinenze esterne**

Qualora per la somministrazione si intenda utilizzare terrazze, cortili e qualsiasi altro tipo di pertinenze esterne, esse devono costituire parte integrante dei locali di cui all'Autorizzazione Sanitaria, negli altri casi il titolare deve chiedere l'aggiornamento della propria Autorizzazione Sanitaria contemplando l'utilizzo, a uso sale di consumazione, delle pertinenze che si intende utilizzare.

Il rilascio di tale aggiornamento dell'Autorizzazione sanitaria dovrà in particolare tenere conto della modalità di trasporto dei piatti pronti, della potenzialità della cucina e delle caratteristiche della struttura nel suo complesso.

Le pertinenze esterne devono comunque rispettare i seguenti requisiti:

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

Dovranno essere prese inoltre tutte le misure tecniche idonee per eliminare gli insetti molesti (zanzare, mosche, ecc.).

### **TITOLO III** **ESERCIZI DI VENDITA ALIMENTI AL DETTAGLIO**

#### **Art. 26**

#### **Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari (escluse macellerie e pescherie)**

Per l'apertura di un esercizio per la vendita al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto previsto dall'art. 13 del presente Regolamento, il rispetto dei seguenti requisiti:

- il locale destinato alla vendita deve essere attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm;
- una zona, in rapporto diretto con il locale di vendita, munita di lavello dotato acqua potabile;
- gli esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400 devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso.

Per quanto riguarda i centri della grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività.

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

- 1) **Attrezzature**  
Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili, disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.
- 2) **Banchi e vetrine**  
I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal DPR 327/80, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.
- 3) **Carta per confezionare gli alimenti**  
Per confezionare le sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo.
- 4) **Alimenti non confezionati**  
Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse, debbono essere munite di apposito cartello secondo quanto previsto dal D. Legislativo n. 109/92.  
Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti.
- 5) **Le finestre dell'esercizio e dei magazzini devono essere dotate di retine antimosche.**
- 6) **Gli impianti di scarico devono essere dotati di idoneo pozzetto degrassatore.**

## **Art. 27**

### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla vendita delle carni di cui all'art. 29 del R.D. 3298/28 – Macellerie**

Per la vendita di carni oltre a quanto previsto dell'art. 14, punti A) B), del presente regolamento è necessaria l'autorizzazione sanitaria nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a) il pavimento deve essere ben connesso con il rivestimento delle pareti ed avere angoli e spigoli arrotondati;
- b) le pareti devono essere realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o uncinaie;
- c) deve essere previsto un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico;
- d) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto del D. M. 21.3.1973;
- e) lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;
- f) l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- g) non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.

La vendita di prodotti ittici all'interno delle macellerie può essere effettuata in base a quanto disposto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15/88.

E' consentita la preparazione di elaborati a base di carni (ariste, fegatelli, ossibuchi, ecc.) attraverso manipolazioni che non comportino né trattamenti termici né altri procedimenti di trasformazione, tali elaborati devono costituire il semplice assemblaggio dei prodotti già inclusi nel settore merceologico inerente l'attività.

E' altresì consentito il ricorso alla tecnica del sottovuoto limitatamente alla creazione di involucri protettivi per carni e loro prodotti, esclusivamente su richiesta e in presenza del cliente in modo estemporaneo. L'introduzione di tale attrezzatura deve essere comunque comunicata al Servizio veterinario della A.S.L.

## **Art. 28**

### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla vendita dei prodotti della *pesca*, freschi o congelati/surgelati – *Pescheria***

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL. RR. 21 dicembre 1992 n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30 dicembre 1993 n. 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 14 del presente Regolamento, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;
- b) il piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti deve essere costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile.

La vendita al dettaglio di anfibi, molluschi eduli, gasteropodi terrestri ed echinodermi è consentita esclusivamente presso i negozi di pescheria.

Le rane dovranno essere poste in vendita spellate e completamente eviscerate ed esposte in idonei contenitori all'interno dei banchi dotati di refrigerazione.

Le varie specie di gasteropodi terrestri dovranno essere poste in vendita vive o congelate.

#### ***TITOLO IV*** ***LABORATORI DI PRODUZIONE E PRAPARAZIONE***

##### **Art. 29**

##### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di pasticceria dolce e salata**

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

- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria dolce e salata.

Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed all'art. 14 sono necessari i seguenti requisiti:

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

##### **Art. 30**

##### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per laboratorio di prodotti a base di carne – salumifici con vendita a terzi**

L'attività di impianti e laboratori di prodotti a base di carne, salumifici e affini è regolamentata dal Decreto Legislativo 30/12/1992 n. 537. Tali impianti devono ottenere il riconoscimento del laboratorio in base alle disposizioni comunitarie (numero di riconoscimento CEE).

### **Art. 31**

#### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per laboratorio di cottura legumi e/o verdura annesso a esercizio di vendita di generi alimentari.**

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

Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto previsto dall'art. 14 del presente regolamento, è necessario apposito locale dotato di:

1. lavello fornito di acqua potabile destinato al lavaggio delle verdure e dei legumi;
2. piano cottura con idoneo impianto di aspirazione;
3. spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

### **Art. 32**

#### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per laboratori di produzione di specialità gastronomiche con vendita esclusiva al dettaglio**

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi della ristorazione di cui all'art. 15.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) requisiti previsti ai punti A), B), E), dell'art. 14 del presente Regolamento;
- b) il locale preparazione, comunicante con il negozio, dovrà essere di superficie non inferiore a mq. 15;
- c) reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'Art. 31 del D.P.R. 327/80.

### **Art. 33**

#### **Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per piccolo laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria.**

L'Autorizzazione sanitaria relativa all'attivazione di un piccolo laboratorio artigianale annesso all'esercizio di vendita al dettaglio di carni fresche, viene rilasciata ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 secondo quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 28 del DPR 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle Circolari del Ministero della Sanità n. 15/90 e n.12/91.

I prodotti alimentari a base di carne prodotti in tali laboratori devono essere venduti esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di vendita al consumatore finale.

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria è subordinata alla richiesta da parte del titolare della macelleria il quale, oltre alla documentazione prevista dall'art. 13 commi 1,2 e 3 deve allegare eventuale schema di emissione fumi o vapori in atmosfera.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti requisiti:

1. apposito locale dotato di:
  - lavello con acqua potabile calda e fredda, con rubinetti non azionabili manualmente e munito di erogatore di sapone ed asciugamani a perdere. Il lavello deve essere di dimensioni tali da consentire anche il lavaggio degli attrezzi e degli utensili;
  - locale o dispositivo per deposito degli utensili;
  - locale o dispositivo per alimenti di cui non è autorizzata la vendita ma che vengono utilizzati nelle preparazioni (aromi, verdure, pangrattato ecc.);
  - dispositivo attrezzato e chiuso per il deposito del materiale di pulizia;
2. Attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati tale da consentire un'adeguata separazione da altri prodotti;
3. I prodotti destinati alla vendita, non preconfezionati o venduti previo frazionamento, devono essere muniti di apposito cartello da applicarsi ai recipienti che li contengono o nei comparti in cui sono esposti. Sul cartello, devono essere riportati la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, le modalità di conservazione, la data di produzione e di scadenza.

**TITOLO V**  
**PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E VENDITA EFFETTUATA DALLE AZIENDE**  
**AGRICOLE**

**Art. 34**

**Rilascio dell'autorizzazione sanitaria per il settore agricolo**

Per quanto riguarda il rilascio dell'autorizzazione sanitaria in materia di alimenti e bevande per il settore agricolo, si applica quanto previsto dalle deliberazioni della Giunta Regionale 01.03.99, n. 206 "Direttive per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria in materia di alimenti e bevande per il settore agricolo", allegata al presente Regolamento.

**Art. 35**

**Conigli e selvaggina d'allevamento**

La produzione e la commercializzazione delle carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento (mammiferi terrestri e volatili selvatici riprodotti, allevati e macellati in cattività in particolare quaglie, piccioni, pernici e fagiani) devono rispondere a quanto stabilito dal DPR 30 dicembre 1992 n. 559.

Il Sindaco può autorizzare impianti di macellazione di conigli e selvaggina allevata, in deroga a quanto disposto dal DPR 559/92, a ridotta capacità, per la produzione di carni destinate ad essere commercializzate esclusivamente in ambito locale. All'atto del rilascio dell'Autorizzazione dovrà essere definita la potenzialità annua dell'impianto: al momento in cui venga raggiunto il limite indicato in autorizzazione l'attività di tale macello dovrà essere sospesa.

Il Sindaco, dietro richiesta dell'interessato e con il parere favorevole del Servizio Veterinario, può consentire:

- a) la cessione diretta da parte degli allevatori e coltivatori diretti esclusivamente presso l'Azienda di produzione, di carni di coniglio a privati per proprio consumo;

- b) la cessione, in piccole quantità di conigli macellati, direttamente a consumatori finali presso mercati del Comune in cui ha sede l'azienda o in Comuni limitrofi,
- c) la cessione di animali vivi, venduti a scopo alimentare, deve avvenire esclusivamente presso l'azienda di produzione limitatamente alle specie avicunicole.

#### **Art. 36**

#### **Macellazioni domiciliari di suini e capi ovicaprini**

Chiunque intenda macellare presso il proprio domicilio uno o più suini ai sensi dell'art. 13 del R.D. 3298/1928 e capi ovicaprini deve concordare, con anticipo di almeno tre giorni, festivi esclusi, con l'U.O. di Veterinaria dell'ASL, la data, le modalità ed i tempi per la seduta di macellazione.

La macellazione domiciliare deve riguardare la specie suina e ovicaprina. Non potranno essere macellati più di tre suini e sei capi di ovicaprini all'anno per ogni nucleo familiare.

Le carni non potranno essere esitate al consumo alimentare umano prima che il Medico Veterinario le abbia dichiarate idonee. L'utilizzo delle carni e dei prodotti derivati deve rimanere nell'ambito familiare essendo vietato immettere dette carni o prodotti delle lavorazioni nei circuiti commerciali.

L'abbattimento dovrà avvenire con metodi accettati come idonei dalla normativa vigente al fine di evitare all'animale inutili sofferenze.

#### **Art. 37**

#### **Agriturismo**

Per quanto attiene l'attività di somministrazione nelle aziende agrituristiche si fa riferimento all'art. 10 della L.R. 17.10.94 n. 76 e successive modifiche ed integrazioni.

### ***TITOLI VI***

### ***COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE***

#### **Art. 38**

#### **Autorizzazioni alla preparazione e vendita di alimenti su mezzi mobili**

La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62 e degli artt. 25 e 43 del DPR 327/80. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Sindaco del Comune di residenza del proprietario del mezzo mobile.

#### **Art. 39**

#### **Requisiti dei mezzi mobili per la preparazione e la vendita**

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

- a) coibentazione completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile;

- b) lavello dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete idrica o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto alla tipologia ed alla quantità di lavoro svolto; deve essere dotato inoltre di distributore automatico di sapone e di asciugamani a perdere. Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico;
- c) attrezzature ed utensili che garantiscano la separazione tra i diversi prodotti: alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi; (porchetta, salumi, formaggi alimenti in scatola);
- d) vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo. Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione di prodotti da consumarsi a temperature controllate;
- e) contenitori chiusi per la conservazione di alimenti;
- f) contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- g) i banchi refrigerati devono essere dotati di termometro di facile lettura.

La produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ed essere annessa alla vendita al dettaglio.

Nel caso che l'attività di preparazione con vendita su aree pubbliche comporti la necessità di avere un deposito a terra, questo deve essere autorizzato e deve rispettare quanto previsto dall'art. 14 del presente Regolamento con la sola esclusione del punto e).

#### **Art. 40**

##### **Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti consentiti**

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

- a) patate fritte,
- b) tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- c) tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
- d) arrostitura di carni fresche: è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
- e) croccanti e zucchero filato;
- f) panini e toast.

#### **Art. 41**

##### **Requisiti per la preparazione dei prodotti su mezzi mobili**



La preparazione dei prodotti di cui all'articolo 41 del presente Regolamento è soggetta all'autorizzazione di cui all'art. 2 della L. 283/62 anche prescindendo dai requisiti di cui all'art. 14 del Regolamento.

#### **Art. 42**

##### **Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti**

E' proibita su mezzi mobili la preparazione dei seguenti prodotti.

- a) pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina ed acqua con o senza zuccheri);
- b) prodotti che comportino l'uso di uova fresche;
- c) panna fresca e prodotti a base di latte;
- d) preparazione di condimenti a base di carne (es. ragù).

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

#### **Art. 43**

##### **Vendita dei prodotti ittici su mezzi mobili**

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

- a) banco di vendita solidamente costruito ed interamente rivestito di materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile e tale da consentire il deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio che non deve essere versata sul suolo; la superficie del banco destinata a venire a contatto con gli alimenti deve essere realizzata in materiale riconosciuto idoneo. Il banco deve essere dotato di vetrina a temperatura controllata, che protegga gli alimenti da ogni eventuale insudiciamento e da manipolazione e contatto da parte del pubblico.
- b) Zona destinata alla toelettatura del prodotto distante dal banco di vendita, munita di lavello con acqua idonea al consumo umano con comando a pedale, di piano di lavoro e di contenitori per i rifiuti con coperchio a comando a pedale e contenitori a perdere.

Il locale per la rimessa delle attrezzature deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed aerato ed avere il pavimento e le pareti fino a m 2 impermeabili, lavabili e disinfettabili; deve essere dotato di acqua idonea al consumo umano, qualora sia prevista la conservazione dei prodotti deve essere installata cella frigorifera.

#### **Art. 44**

##### **Chioschi per la vendita di prodotti alimentari**

Il Sindaco può concedere l'autorizzazione ad esercitare l'attività di vendita, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in strutture fisse definite chiosco, su area pubblica solamente quando, per particolari esigenze ne sia riconosciuta la necessità, nel rispetto ambientale, degli strumenti urbanistici e di quanto previsto dal Consiglio comunale ai sensi delle leggi vigenti in materia di commercio.

Si definisce chiosco una struttura inamovibile installata in un posto fisso costruita in materiale idoneo.

I requisiti igienici da rispettare sono i seguenti:

- a) la struttura deve essere ben coibentata, aerata e costituita con materiali e criteri che consentano un'adeguata pulizia e disinfezione;
- b) le pareti ed i pavimenti dovranno essere rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile ben connessi tra loro attraverso spigoli e angoli arrotondati. I banchi di vendita ed esposizione devono rispondere a criteri costruttivi sotto il profilo igienico – sanitario in relazione alla tipologia degli alimenti oggetto del commercio;
- c) devono essere muniti di servizi igienici, allacciamento alla rete idrica ed alla rete elettrica – qualora ciò non fosse possibile ad impianti di erogazione autonoma di energia elettrica ed acqua potabile;
- d) l'impianto di smaltimento degli scarichi liquidi deve essere collegato alla rete fognaria;

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti e dalla polvere e conservati in modo separato per genere merceologico.

**Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento si fa riferimento all'Ordinanza del Ministero della Sanità del 26 giugno 1995 (requisiti igienico sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari).**

#### **Art. 45**

#### **Vendita di animali vivi**

Il commercio su aree pubbliche di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e tutela del benessere animale e non può essere esercitata nello stesso posteggio né in posteggi contigui ai quali viene effettuata la vendita o la preparazione di alimenti e bevande.

Le condizioni di trasporto ed esposizione degli animali vivi destinati alla vendita su area pubblica devono rispettare i requisiti fissati dalla vigente normativa.

Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'irradiazione solare, dalla pioggia, dalle polveri e la qualsiasi altra condizione che ne costituisca disagio. Gli animali devono essere posti in condizione da evitare il diretto contatto con il pubblico.

### ***TITOLO VII*** ***DEPOSITI ALL'INGROSSO***

#### **Art. 46**

#### **Caratteristiche dei depositi all'ingrosso**

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dall'art. 13 del presente Regolamento, con la sola esclusione, nel caso di deposito di prodotti confezionati e di ortofrutticoli, del punto c, devono possedere i seguenti requisiti:

- a) avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- b) essere asciutti e ben ventilati. L'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di aerazione forzata.
- c) Le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi di protezione contro gli insetti ed i roditori;
- d) Le pareti, in caso di deposito di alimenti non confezionati, devono essere di materiale liscio e lavabile fino all'altezza di almeno 2 m e comunque la merce non deve superare l'altezza della superficie lavabile;
- e) I pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere di materiale liscio e lavabile;

Per i depositi di alimenti confezionati e di prodotti ortofrutticoli è ritenuta idonea anche la pavimentazione mediante cemento al quarzo purché in buono stato di manutenzione.

Nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con erogatore dell'acqua a comando a pedale o elettronico.

Per l'attività in oggetto non possono essere utilizzati locali adibiti a civile abitazione.

#### **Art. 47** **Movimento veicoli**

Nei locali destinati a deposito di alimenti è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.

#### **Art. 48** **Depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne**

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

### **TITOLO VIII** **SAGRE – FESTE POPOLARI**

#### **Art. 49** **Preparazione di alimenti in occasione di sagre, feste e fiere**

La preparazione di alimenti durante lo svolgimento di sagre, feste popolari o fiere è subordinata al rilascio dell'autorizzazione sanitaria (Art. 2 L. 283/62). La durata dell'autorizzazione sanitaria è temporanea e limitata al solo periodo di svolgimento della manifestazione.

La domanda per ottenere tale autorizzazione deve contenere oltre le generalità del richiedente:

- a) denominazione della manifestazione;
- b) luogo di installazione degli stand gastronomici;

- c) data di inizio e data della fine;
- d) modalità di approvvigionamento idrico. In caso di approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto, deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata da non oltre 90 gg. dalla U.O. di Igiene Pubblica dell'Azienda Sanitaria Locale;
- e) elenco dei fornitori degli alimenti deperibili (carne, pesce, latte, uova ecc.);
- f) modalità di smaltimento delle acque reflue,
- g) modalità di allontanamento dei rifiuti solidi;
- h) modalità di smaltimento di eventuali oli di frittura esausti;
- i) descrizione dei mezzi e delle modalità di conservazione dei cibi;
- l) breve relazione tecnica descrittiva dell'attività esercitata;
- m) elenco delle persone addette alla preparazione e somministrazione degli alimenti e relativo numero del libretto di idoneità sanitaria.

La domanda di autorizzazione sanitaria, indirizzata al Sindaco, deve essere presentata in duplice copia (una in originale una in fotocopia) almeno 30 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

Per consentire il corretto svolgimento del sopralluogo finalizzato al rilascio del parere igienico – sanitario da parte dell'U.O. di Igiene Pubblica dell'Azienda Sanitaria Locale, gli stand gastronomici dovranno essere completamente allestiti almeno 48 ore prima dell'inizio della manifestazione.

#### **Art. 50 Scelta dell'area**

Le manifestazioni all'aperto in cui vi sia produzione di alimenti dovranno svolgersi preferenzialmente in un'area attrezzata con le seguenti caratteristiche:

- possibilità di collegamento con il pubblico acquedotto;
- possibilità di smaltimento delle acque reflue nel sistema fognario;
- possibilità di collegamento con la rete dell'energia elettrica;
- presenza di platee asfaltate o cementate dove allestire gli stand gastronomici.

#### **Art. 51 Requisiti degli stand gastronomici**

Gli stand gastronomici devono essere adeguatamente protetti dagli insetti, dalla polvere e da ogni altro inquinante.

Il piano di calpestio dovrà essere coperto (es. asfalto, cemento o provvisto di pedana di legno), lo stesso dovrà essere tenuto pulito e asciutto (ad esempio si dovrà evitare il ristagno di acque piovane o di scarico).

Le pareti devono permettere una rapida e facile pulizia.

I piani di lavoro, il banco di distribuzione e tutte le attrezzature interne allo stand dovranno essere di materiale lavabile o ricoperte di materiale lavabile.

I lavelli saranno in numero adeguato alle necessità. Un lavello deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere.

Devono essere disponibili frigoriferi di ampiezza e numero sufficienti a garantire all'interno di essi una conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto. All'interno dei frigoriferi deve essere rigorosamente mantenuta la separazione fra cibi crudi e cotti.

Durante la preparazione degli alimenti deve essere scrupolosamente evitata la contaminazione crociata fra carni crude o uova (spesso contaminate da batteri) e gli alimenti cotti.

Devono essere disponibili scaffalature di materiale liscio e lavabile dove tenere gli alimenti non deperibili e contenitori o armadietti chiusi dove tenere le stoviglie e gli utensili di cucina.

I bicchieri, le posate, i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso. E' consentito l'uso di stoviglie di tipo non monouso qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stesse.

E' comunque vietato l'uso di vasche e tinozze non dotate di acqua corrente.

I contenitori devono essere idonei per alimenti.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in contenitori chiusi muniti di coperchio. I rifiuti saranno conferiti in sacchi di plastica chiusi e, dove è possibile, posti negli appositi cassonetti mano a mano che vengono prodotti.

L'allontanamento dei rifiuti dall'area della manifestazione dovrà avvenire quotidianamente previo accordo con il servizio di Nettezza Urbana.

Le acque di scarico devono essere smaltite nella fognatura comunale.

Nel caso di attività che comportino un discreto utilizzo di oli (es. stand friggitoria), gli oli esausti di frittura devono essere raccolti e conferiti a ditta autorizzata al loro ritiro ai fini di un corretto smaltimento.

Devono essere approntati servizi igienici di tipo chimico, tenuti lontano dai luoghi di preparazione e somministrazione degli alimenti ove non esistano altre alternative.

Le griglie per l'arrostimento della carni, la friggitoria, i forni ed ogni altra possibile fonte di emissione di fumi, dovranno essere collocati in maniera tale da non recare disagi o fastidi ad abitazioni, luoghi di cura, luoghi di soggiorno, luoghi di culto, luoghi di lavoro ed aperti al pubblico. Laddove si verificano inconvenienti, l'autorità sanitaria locale prescrive una diversa collocazione della struttura, la messa in opera di adeguati sistemi di abbattimento dei fumi e dei cattivi odori o l'interruzione dell'attività.

Dovranno inoltre essere adottate tutte le misure idonee per rispettare le precauzioni prescritte dalla legge (presenza di estintori).

Il Sindaco interverrà con apposita ordinanza qualora venissero meno le misure di cui sopra.

Il personale addetto, anche saltuariamente, alla preparazione e/o somministrazione di alimenti, deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria.

Nel caso di sagre o feste che durano un solo giorno e in cui vi sia la preparazione di alimenti che non richiedono particolari manipolazioni (es. bruschetta), o quando la tipologia degli alimenti prodotti è alquanto limitata, l'attività di preparazione può essere fatta in stand molto semplici o in appositi spazi.

Tali standard o spazi devono avere le seguenti caratteristiche:

- il piano di calpestio dovrà essere coperto (es. asfaltato, cementato o provvisto di pedana di legno);
- i banchi e i piani di lavoro devono essere di materiale lavabile o ricoperti di materiale lavabile;
- i contenitori devono essere idonei per alimenti;
- i bicchieri, le posate, i piatti utilizzati per la somministrazione devono essere conservati al riparo da ogni contaminazione;
- deve essere presente un lavello con acqua potabile.

#### **Art. 52**

#### **Area di somministrazione degli alimenti**

Tale area dovrà avere i seguenti requisiti:

- A) i tavoli dovranno essere di materiale lavabile o ricoperti di materiale lavabile e mantenuti puliti;
- B) disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- C) disponibilità di servizi igienici per il pubblico. Il loro numero sarà rapportato al flusso dell'utenza.

Nell'area di preparazione e somministrazione dovranno essere previste le misure tecniche idonee per eliminare gli insetti molesti (zanzare e mosche ecc.).

### ***TITOLO IX CIRCOLI PRIVATI***

#### **ART. 53**

Gli spacci dei circoli e degli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art. 86 del TULPS 773/1931, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste nel presente regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

**TITOLO X**  
**NORME FINALE E RINVIO**

**Art. 54**

Sanzioni

Per le violazioni per le quali non sono contemplate sanzioni dalle norme di legge vigenti, è previsto il pagamento di una somma da L. 50.000 a L. 200.000 e si applicano le modalità previste dalla L. 689/81.

Norme finali e di rinvio

Le disposizioni contenute nel presente regolamento si applicano a tutti gli esercizi soggetti ad autorizzazione dopo l'entrata in vigore. In caso di subingresso senza modifiche dell'attività svolta, dei locali e delle attrezzature, l'Autorizzazione viene intestata al subentrante, previa autocertificazione dello stesso.

Sono abrogate le altre disposizioni regolamentate in contrasto con la presente normativa.

Per quanto non specificatamente previsto dal presente Regolamento, si rimanda alla legislazione regionale, nazionale e comunitaria in materia di preparazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande.

Direttive per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria  
in materia di alimenti e bevande per il settore agricolo  
(L. 283/62 DPR n. 327/80 e del G.R. n. 577 del 08/06/98)

## Premessa

L'introduzione, negli ultimi anni, di alcune importanti norme di fonte comunitaria in materia di produzione e di controllo degli alimenti, recepite con provvedimenti specifici nella nostra legislazione, ha profondamente modificato il tipo di approccio al problema igienico sanitario, privilegiando un modello innovativo fondato sulla cultura della prevenzione.

In sostanza la logica della conformità del prodotto alimentare agli standard igienici prefissati, garantita fino ad oggi da un sistema di campionamenti ed analisi sul prodotto finito e dal rispetto di prerequisiti strutturali, lascia il posto ad un'impostazione che riconosce il ruolo centrale del produttore nel sistema dei controlli.

Di fatto il legislatore definisce a priori l'obiettivo, rappresentato in ultima analisi dalla tutela della salute del consumatore, lasciando alle imprese la libertà di scegliere i percorsi e di individuare gli strumenti funzionali ad assicurare il previsto risultato, tenuto conto dello specifico ed effettivo profilo di rischio di contaminazione alimentare.

Ciò permesso, nel considerare che le norme recentemente entrate in vigore (tra tutte il D. Lgs. 155/97) non hanno abrogato le leggi vigenti in materia (L. 283/62 e DPR 327/80), in presenza pertanto di una sovrapposizione di disposizioni ispirate a modelli concettuali diversi se non, per certi aspetti, tra di loro in contrasto, si rende necessario in questa fase coniugare il regime precedentemente esistente ai nuovi orientamenti.

Tale esigenza è tanto più marcata in agricoltura, dove specifiche condizioni strutturali e di lavorazione, molto spesso caratterizzate dall'obiettivo comune di salvaguardare sistemi produttivi tradizionali, hanno da sempre costituito ostacolo all'applicazione di norme rigide e generali.

In questo contesto, alla luce soprattutto delle novità introdotte dal D. Lgs. 155/97, occorre individuare ulteriori e più precise indicazioni operative per l'espressione del parere igienico sanitario, vincolante ai fini del rilascio della autorizzazione sanitaria ex art. 2 della L. 283/62 ed art. 25 del DPR 327/80.

In particolare per il settore primario, nell'ambito di un contesto normativo in evoluzione, dove la soluzione al problema igienico sanitario passa non tanto attraverso l'idoneità formale rispetto a parametri specifici, quanto attraverso l'elevato grado di conoscenza e di professionalità da parte dell'imprenditore in relazione all'attività svolta ed al suo profilo di rischio, sarà necessario considerare la qualità e la quantità delle lavorazioni effettuate nonché le particolari caratteristiche di ruralità degli edifici utilizzati, al fine di rendere effettivamente attuabile l'adeguamento delle strutture agricole alle disposizioni della L. 283/62 e DPR 327/80.

Più precisamente i vincoli strutturali propri degli edifici rurali, la stagionalità delle operazioni, il numero limitato degli addetti, il complesso delle attività diversificate all'interno della



medesima azienda, la frequente incompatibilità tecnologica e microbiologica tra la lavorazione di prodotti tipici e certi procedimenti cautelativi sotto il profilo igienico sanitario, devono costituire in agricoltura un parametro necessario per agevolare il rispetto delle norme vigenti, anche in connessione con l'esigenza di mantenere e valorizzare il patrimonio rurale.

Ogni indicazione della presente proposta si applica alle attività agricole previste dall'articolo n. 2135 del Codice civile ed a quelle qualificate come agricole da disposizioni normative comunitarie, nazionali, regionali. Le attività di trasformazione, ed alienazione dei prodotti agricoli devono essere inserite in un contesto di normalità funzionale al ciclo produttivo. In ogni caso la materia prima lavorata dovrà provenire per almeno 2/3 dall'attività di coltivazione del fondo (Art. 17 L. n. 650/79 e Delib. Comitato interministeriale del 08/05/80 G.U. n. 130 del 14/05/80).

La presente proposta fornisce alcuni criteri ed indicazioni valide a stabilire una disciplina igienico sanitaria uniforme nell'ambito regionale in ordine alla applicazione della legge n. 283/62 e del DPR n. 327/80. In particolare:

1. Individua le attività agricole che sono soggette ad autorizzazione sanitaria.
2. Definisce la modalità di presentazione delle richieste di autorizzazione sanitaria.
3. Individua i requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature.

#### Individuazione delle attività agricole ad autorizzazione sanitaria.

L'articolo n. 2 della legge n. 283/62 e l'art. 25 del DPR n. 327/80 prevedono l'autorizzazione sanitaria per i laboratori di preparazione, confezionamento e deposito all'ingrosso degli alimenti. La vendita è richiamata all'art. 31 del DPR n. 327/80, che definisce i requisiti degli esercizi alla vendita degli alimenti, non prevedono un'autorizzazione, ma una conformità delle caratteristiche igienico sanitarie.

Pertanto sono soggette all'autorizzazione sanitaria le attività che comportano una manipolazione degli alimenti, come per esempio la vinificazione, l'imbottigliamento, la trasformazione del latte in formaggi, la lavorazione del miele, lo stoccaggio degli alimenti all'ingrosso, ecc..

Le operazioni che prevedono l'attività di sola vendita al dettaglio di prodotti raccolti direttamente in azienda, ancorché soggetti ad una prima conservazione, non sono incluse tra quelle soggette ad autorizzazione sanitaria. Tra queste possiamo ricordare la vendita di ortofrutta sfusa od in cassette, la vendita di miele ed olio sfuso (generalmente immesso in un contenitore fornito direttamente dal consumatore). Sono altresì da escludere, dall'autorizzazione sanitaria, le operazioni di primo stoccaggio o conservazione dei prodotti agricoli effettuati dopo la fase di raccolta.

E' consentito inoltre l'uso di aree esterne, come piazzole o tettoie (per le quali non è richiesta specifica autorizzazione sanitaria), destinate alle seguenti lavorazioni stagionali o comunque occasionali che comportano rischi igienici molto ridotti:

- ricevimento e pigiadiraspatura delle uve;
- fermentazione in vasi vinari;
- lavaggio, cernita e incassettamento di prodotti ortofrutticoli freschi;
- insacchettamento di cereali, castagne e legumi;

## Modalità di presentazione delle richieste di autorizzazione sanitaria

L'autorizzazione sanitaria è concessa su domanda al Sindaco ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62.

Alla domanda, attestante tra l'altro, che l'impresa richiedente svolge attività agricola ai sensi dell'art. 2135 del Codice Civile e che la materia prima lavorata proviene per almeno 2/3 dall'attività di coltivazione di fondi condotti in proprio, devono essere allegati:

1. Una planimetria con indicata la destinazione d'uso dei locali oggetto di autorizzazione in scala non superiore ad 1:100, in tre copie, a firma del richiedente;
2. Una relazione tecnica in tre copie, a firma dell'interessato che contenga:
  - breve descrizione dell'attività oggetto di autorizzazione e dei sistemi previsti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari;
  - breve descrizione dei locali oggetto di autorizzazione, degli impianti e degli attrezzi impiegati;
  - tipo di approvvigionamento idrico;
  - sistema di smaltimento dei rifiuti;
  - sistema di smaltimento dei reflui.

Si precisa che la procedura indicata nel presente documento è relativa al rilascio dell'autorizzazione sanitaria, ai sensi della L. 283/62 e del D.P.R. 327/80.

## Requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature

Costituisce la parte generale da prendere a riferimento per le aziende agricole, che effettuano interventi post raccolta sui prodotti alimentari.

1. Con riferimento al comma n. 1 di cui all'articolo n. 28 del DPR n. 327/80, in merito ai locali ed alle attrezzature da impiegare nella manipolazione degli alimenti, è significativo quanto introdotto dal successivo comma n. 5, che prevede la possibilità di applicare deroghe.

La manipolazione dei prodotti diversi in momenti distinti può essere eseguita anche in un unico locale, purché vengano attuate le adeguate operazioni di pulizia. Inoltre le varie fasi di lavorazione di un prodotto possono essere eseguite anche in un unico locale, debitamente organizzato e di adeguata ampiezza in relazione alla qualità dei prodotti lavorati (locale plurifunzionale).

Si precisa che sono soggetti a verifica dei requisiti igienico sanitari esclusivamente i locali in cui si svolgono attività oggetto di autorizzazione sanitaria.

2. Per quanto previsto al punto n. 3 del comma n. 6 di cui all'art. n. 28 del DPR n. 327/80, relativo alla areazione e microclima dei locali, negli immobili già esistenti, i locali devono essere rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; areabili naturalmente od artificialmente, con un sistema di illuminazione naturale od artificiale tale da prevenire in ogni caso la contaminazione delle sostanze alimentari. Occorre tuttavia tenere in dovuta considerazione la eventuali caratteristiche di ruralità dei fabbricati ed i conseguenti limiti strutturali degli ambienti costruiti secondo concezioni edilizie diverse da quelle attuali, purché sia garantita la salubrità dei prodotti alimentari.

Quanto sopra con particolare riferimento ad altezza dei locali, areazione e illuminazione in rapporto alla tipologia dell'attività svolta e al relativo profilo di rischio.

3. Con riferimento al punto n. 4 del comma n. 6 di cui all'art. n. 28 del DPR n. 327/80 e alla possibilità di deroghe introdotte dal successivo comma n. 7, nonché da quanto disposto dalla Circolare del Ministero della Sanità – Direzione generale igiene degli alimenti n. 79 del 18/10/1980, l'obbligo di utilizzare materiale lavabile per pareti e pavimenti, nei locali di lavorazione, deve essere prescritto esclusivamente per gli ambienti o le aree di lavorazione dove effettivamente avviene la lavorazione. A tale proposito occorre considerare che esistono fasi di produzione nelle quali l'alimento è comunque conservato in recipienti chiusi e quindi non suscettibile a contaminazioni. Si considerano lavabili e disinfettabili le pareti ed i pavimenti che rispondono alle seguenti caratteristiche:

- pareti piastrellate, intonacate a cemento liscio, verniciate con prodotti lavabili ed atossici ecc. per un'altezza minima di 2 metri. Nel caso di pareti aventi struttura in mattoni od in pietra è ammesso l'uso di un impermeabilizzante, che riduca l'effetto poroso. Nei locali plurifunzionali la superficie lavabile delle pareti può essere limitata alla porzione ove si svolgono le operazioni che necessitano effettivamente di tale requisito;
- pavimenti in piastrelle, marmo, cemento liscio, verniciato con vernice impermeabile ecc.;
- soffitto facilmente pulibile, sia esso liscio (esempio intonacato) e sia con travi, travicelli, legno o piastrelle in cotto ecc.. In quest'ultimo caso, negli ambienti e/o aree di lavorazione dove effettivamente sussistono possibili rischi di contaminazione degli alimenti, è consigliabile tamponare gli spazi che intercorrono tra le travature ed il soffitto, in maniera da eliminare i ripiani orizzontali, possibili fonti di accumulo di polvere ed altro.

4. Per quanto previsto dal punto c) del comma n. 9 di cui all'art. 28 del DPR n. 327/80 l'acqua proveniente da acquedotto pubblico è da ritenere idonea allo scopo senza la necessità di verificare la qualità dell'acqua stessa. La possibilità di impiego di acqua con caratteristiche diverse da quella potabile deve essere valutata in relazione al suo effettivo impiego nel ciclo di lavorazione alimentare, e, se del caso, deve corrispondere ai limiti di tolleranza ammessi dalla legge in termini microbiologici, delle sostanze chimiche e nocive. Inoltre l'acqua che non ha le caratteristiche nei limiti richiesti, può essere resa idonea con interventi correttivi (es. cloro, lampade a radiazioni, trattamento termico ecc.). E' consentito l'approvvigionamento di acqua da impianti di stoccaggio aziendali, riforniti anche da soggetti esterni all'azienda, purché l'acqua risponda a limiti di legge.

5. Per quanto disposto dal punto d) del comma n. 9 di cui all'art. n. 28 del DPR n. 327/80, è sufficiente l'esistenza di servizi igienici e di spogliatoi nel centro aziendale, purché facilmente raggiungibili. Nel caso di imprese familiari, sono da ritenersi idonei i servizi igienici e gli spogliatoi posti nell'abitazione dell'imprenditore a condizione che vi sia un lavamani nei locali di lavorazione, in tal caso si potrà prescindere dai requisiti previsti in proposito dal punto d) di cui sopra nonché dai Regolamenti comunali di igiene degli alimenti. Per quanto disposto in termini di pareti e pavimenti in materiale lavabile si rimanda al criterio individuato nel precedente punto n. 3. I lavamani con i relativi accessori rispondenti ai requisiti previsti dal DPR n. 327/80, in relazione al processo produttivo, possono essere posti anche al di fuori del servizio igienico. La previsione di non comunicabilità dei servizi igienici con i locali di lavorazione è riferita esclusivamente ai casi in cui il servizio igienico abbia diretto accesso ai locali di preparazione e deposito delle sostanze alimentari.

6. La lettera e) del comma n. 9 di cui all'art. 28 del DPR n. 327/80 prevede tra i requisiti minimi un adeguato sistema di smaltimento dei rifiuti, che devono essere conformi alle norme vigenti.

7. Per lo smaltimento dei reflui, si ritengono idonee le seguenti modalità:

- scarico in pubbliche fognature;
- dispersione del terreno mediante sub-irrigazione (tramite rete disperdente o pozzo assorbente), a seguito di decantazione con vasca tipo "Imhoff" o tricamrale;

- per i reflui di lavorazione fertirrigazione ai sensi della L.R. 5/86 “Disciplina regionale degli scarichi delle pubbliche fognature e degli insediamenti civili che non recapitano in pubblica fognatura (Art. 14 L. 319/76)” (sono esclusi i reflui di civile abitazione);
- per il settore olivo-oleicolo, le acque di vegetazione residue dalla lavorazione meccanica delle olive, possono essere oggetto di utilizzazione agronomica attraverso lo spandimento controllato su terreni adibiti ad usi agricoli, ai sensi della L. 574/96;
- qualora i reflui, in relazione al tipo di processo produttivo, abbiano caratteristiche di assimilabilità ai rifiuti di tipo civile, gli stessi possono essere convogliati nel sistema di smaltimento adottato per l’abitazione (Art. 17 L.650/79 di cui alle Dilib. Comitato Interministeriale del 08/05/80 G.U. n. 130 del 14/05/80).

8. Per quanto concerne il deposito di materiali chiusi in confezione o di attrezzature adeguatamente protette, che non siano alimenti o materie prime, è possibile utilizzare aree esterne ai fabbricati o l’adozione di soluzioni diverse che comunque garantiscono la sicurezza igienica dei materiali medesimi.

9. Come previsto dal punto 6) del comma n. 6 di cui all’art. n. 28 del DPR n. 327/80 i locali adibiti a conservazione, stagionatura ed invecchiamento di formaggi, salumi, vini ed aceti possono derogare ai requisiti di microclima ed alle caratteristiche previste per pareti e pavimenti, contemplate ai precedenti punti n. 2 e 3. Inoltre i locali di deposito di cereali e di ortofrutta, sfusi od in idoneo imballaggio, senza che gli stessi siano stati trasformati, possono derogare dalle caratteristiche dei pavimenti e delle pareti contemplate al precedente punto n. 3. Qualora le sostanze alimentari non entrino in contatto diretto con l’ambiente di lavoro (per esempio stoccaggio e affidamento del vino in bottiglia, barrique, ecc.), i locali devono essere di facile pulizia, senza la necessità che le pareti od il pavimento siano lavabili.

10. La vendita dei prodotti aziendali può essere anche effettuata direttamente nei locali di lavorazione o preparazione. In tal caso le suddette attività non devono essere concomitanti al fine di escludere ogni possibile contaminazione.

11. Il trasporto di sostanze alimentari, effettuato dalla azienda agricola, può avvenire anche in contenitori idonei al contatto con gli alimenti ai sensi delle norme vigenti che non necessitano di apposita autorizzazione sanitaria.

### Requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature per settori specifici

#### *Prodotti apistici*

In relazione alla particolare natura dell’attività di produzione e confezionamento del miele (naturale resistenza alle alterazioni microbiche del prodotto, stretta stagionalità, minima produzione di rifiuti solido e liquido, assoluta innocuità dei rifiuti di lavorazione) che non presenta rischi di particolare rilievo sotto il profilo igienico sanitario, è opportuno considerare la possibilità di prevedere una procedura semplificata ai fini del rilascio dell’autorizzazione sanitaria ex art. 2 della L. 283/62 nel caso vi sia esigenza di commercializzare il prodotto.

In particolare, a tale scopo, è possibile rilasciare anche una autorizzazione sanitaria temporanea in locali riconosciuti idonei, ma destinati a tali lavorazioni solo per limitati periodi dell’anno.

La domanda di autorizzazione deve essere presentata al Sindaco corredata da una relazione tecnica comprendente una descrizione delle caratteristiche dei locali, delle diverse fasi di lavorazione, della quantità di prodotto lavorato e dei sistemi previsti per assicurare la salubrità del prodotto.

#### *Essiccazione castagne, funghi, erbe aromatiche, frutta e ortaggi.*

In considerazione delle pratiche tradizionali di lavorazione delle castagne, degli ambienti di trasformazione normalmente utilizzati e del limitato rischio igienico sanitario a carico delle operazioni di essiccazione di questi prodotti, i metati o similari strutture per l'essiccazione, non sono soggetti a rilascio a rilascio di autorizzazione sanitaria. E' comunque indispensabile l'adozione di buone pratiche di lavorazione da incentivare soprattutto con l'attività di formazione per gli addetti. Per quanto riguarda le pratiche di essiccazione di erbe aromatiche, funghi, frutta ed ortaggi, effettuate con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di calore o similari, queste possono essere eseguite anche in aree esterne, piazzole o tettoie per lavorazioni stagionali o comunque occasionali, purché idonee dal punto di vista igienico sanitario (al riparo da polveri, agenti inquinanti etc.), senza necessità di autorizzazione sanitaria, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

#### *Stoccaggio cereali*

Per i locali adibiti allo stoccaggio di cereali si sottolinea l'applicabilità dell'estensione stabilita dall'art. n. 28 comma n. 6 del DPR n. 327/80. Si invita inoltre a considerare le limitate esigenze strutturali per lo stoccaggio dei prodotti cerealicoli non trasformati, per i quali non sussistono particolari rischi igienico sanitari.

Le indicazioni a carattere generale fornite nel presente documento per i requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature di lavorazione sono applicabili anche a questo settore. La Regione predisporrà inoltre apposite linee guida per l'applicazione del D. Lgs. 155/97 in questo settore.