



## **Comune di Volterra**

### **REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE**

#### **1- AMBITI E ORGANI DI VIGILANZA**

I Servizi o Unità Operativa di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, laddove istituite, o le U.O. di Igiene Pubblica e Attività Veterinaria- U.O. Igiene degli alimenti di origine animale, per quanto di rispettive competenza esercitano ai fini igienico-sanitari la vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sul materiale e sulle 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 cui sopra, ne ordina l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per la esecuzione di quanto prescritto.

#### **2- PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITA' SANITARIA**

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzioni degli stessi, le UU.OO. di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, laddove istituite, o le U.O. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria,

per le rispettive competenze, propongono al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dello 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 DPR 327/80.

#### **3- IRREGOLARITA' DELLE MERCI**

Le UU.OO. di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, laddove istituite, o le U.O. di Igiene Pubblica e/o di Veterinaria:

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di leggi e ritengano inopportuna lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;
- quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare fatti e situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;
- quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non compromettono il giudizio tecnico di

idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

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

#### **4- SEQUESTRO**

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

Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 DPR 327/80 e con le modalità previste dal capo II DPR 571/82.

### **5 LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA**

#### **5.1 Procedura per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria**

Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della legge 283/62 viene rilasciato o rinnovato dalle UU.OO. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ove istituite, o di Igiene Pubblica della USL cui fa capo il Comune di residenza, secondo protocolli stabilite dalle suddette U.O., tenendo eventualmente conto anche di indirizzi della Regione.

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

rapporto alle situazioni epidemiologiche regionali e locali.

#### **5.2 Tenuta libretto di idoneità sanitaria.**

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

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

Gli esercenti il commercio ambulante o 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 proposte alla vigilanza.

#### **5.3 Rinnovo libretto di idoneità sanitaria**

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

La mancanza di libretto di idoneità sanitaria in regola, comporta la astensione dal lavoro, anche in attesa di eventuali accertamenti

#### **5.4 Accertamenti estemporanei**

L'U.O. di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, ove istituita, o l'U.O. Igiene Pubblica competente può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

### **6- AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, compresa l'attività di somministrazione ai soli alloggiati

all'interno di strutture alberghiere, devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62.

### **6.1 Idoneità igienico sanitaria**

Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono acquisire il nulla osta circa l'idoneità igienico-sanitaria dei locali, da rilasciare previa acquisizione del relativo parere dei preposti Servizi dell'Azienda USL territorialmente competente.

L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o strutture aziendali deve essere attestata da parte dei Servizi o UU.OO. di cui sopra.

### **6.2 Domanda di autorizzazione**

La domanda per ottenere una 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:

- pianta planimetrica dei locali, in triplice copia firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con, diverse utilizzazioni queste andranno specificate; nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature in uso;
- relazione tecnica in triplice copia che contenga:
  - le caratteristiche dei locali;
  - il tipo e la funzione delle attrezzature;
  - i metodi di conservazione degli alimenti;
  - il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata ai sensi della normativa vigente

- il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- il numero degli addetti previsti.

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

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

Per quanto riguarda:

- impianti di macellazione;
  - laboratori di sezionamento;
  - laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
  - laboratori di produzione carni macinate in pezzi inferiori a 100 gr. e delle preparazioni di carni,
  - depositi di carni fresche e/o congelate di tutte le specie animali comprese quelle ittiche;
  - depositi di pollame;
  - salumifici;
  - laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
  - laboratori lattiero caseari
- valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie.

## **7- REQUISITI IGIENICO SANITARI**

### **7.1 I requisiti comuni a tutti gli esercizi**

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

1. Tutti i locali devono rispettare le normative comunali di igiene edilizia vigente in materia.

2. I locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere una altezza minima di mt. 2,40. Altezze inferiori, comunque non al di sotto di mt 2.00, saranno consentite solo ed esclusivamente per i locali ad uso "cantina" (deposito vini ed affini)
3. Le pareti dei locali destinati a lavorazione, deposito di alimenti e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2
4. I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile.  
I pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.
5. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale. Il locale wc non deve essere direttamente comunicante con i locali di lavoro.  
Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:
  - locale destinato ad accogliere wc;
  - locale precedente il locale di cui sopra, dotato di lavabo con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.La superficie minima complessiva di tale locali deve essere pari a mq. 2.
6. In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica.
7. Potrà essere concesso l'uso di locali privi di aerazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica con idoneo impianto di ricambio d'aria.
7. Tutti i punti di cottura, compresi i terminali di cottura (parzialmente cotti), devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati

in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1.50 sopra il colmo del proprio tetto e del tetto degli edifici circostanti nel raggio di mt. 10.

8. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.  
Ove non presente il civico acquedotto, in alternativa è consentito l'accumulo di acqua potabile in cisterne idonee debitamente autorizzate
9. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
10. 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 finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.
11. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.
12. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.  
Le vetrinette contenenti alimenti utilizzati per la somministrazione, potranno comunque essere ubicate esclusivamente in pertinenze esterne situate in zone a traffico limitato.
13. E' vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie di animale.
14. Per i locali adibiti ad attività, agrituristiche si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.

**7.2** Fermo restando quanto previsto dalla L.287/91 ed in particolare la classificazione di cui all'art. 5, si indicano di seguito i

requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi paragrafi.

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

L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione viene rilasciata per le seguenti attività:

-ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

b. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura,.

-lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.

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

c. Una superficie minima complessiva dei servizi cucina così determinata:

- fino a 30 posti tavola mq. 15;
- oltre i 30 e fino a 100 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,30 per ogni posto tavola;
- oltre i 100 posti tavola la superficie deve essere incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola.

d. Un vano o un settore di raccordo tra la/le sala/e da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie, i. tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta:

e. Un vano spogliatoio per il personale; dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti. Potrà essere consentita una zona spogliatoio in eventuale locale antibagno in uso agli addetti purché di sufficiente ampiezza e idoneamente aerato naturalmente o artificialmente e comunque per un numero di addetti non superiore a due.

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 una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.

g. Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art. 31 del DPR 327/80.

h. Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, 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:

- Fino a 30 posti tavola: un lavandino, un gabinetto.

- Fino a 50 posti tavola: servizio per donne, un lavandino, un gabinetto; servizio per uomini, un lavandino, un gabinetto.

- Fino a 100 posti tavola: servizio per donne, due lavandini, due gabinetti, servizio per uomini, due lavandini, due gabinetti.

- Fino a 150 posti tavola: servizio per donne, tre lavandini, tre gabinetti; servizio per uomini, tre lavandini, tre gabinetti.

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

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

#### **7.4 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.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed il paragrafo 7-1, sono necessari i seguenti requisiti:

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

1. N. pasti

100 pasti per ogni addetto alla preparazione;

2. conservazione materie prime;

2a. depositi non refrigerati - n. pasti = metri cubi x 100 : 4;

2b. celle frigorifero - n. pasti = metri cubi x 100 : 2;

3. preparazione piatti freddi e preparazione con cottura:

superficie per linea di attività -1 mq. = 10 pasti.

4. area di confezionamento:

superficie per linea di attività 1 mq. = 10 pasti.

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

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

#### **7.5 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla ristorazione con sola preparazione di "primi piatti"**

Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato a:

- preparazione primi piatti e terminale di cottura di cibi parzialmente cotti;

- preparazione e somministrazione di cibi crudi;

- riscaldamento di cibi già cotti.

- somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo.

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

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. requisiti di cui alle lettere a. e i. del paragrafo 7.3.

b. cucina di superficie non inferiore a mq. 10.

c. servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno.

#### **7.6 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio**

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

- pizze a taglio di vario genere.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, 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 i. del precedente paragrafo 7.3.

c. uno o più servizi igienici per gli utenti se prevista sosta ai tavoli.

### **7.7 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar**

La preparazione e somministrazione di alcuni dei seguenti prodotti (quali panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette salate surgelate e a taglio, piatti freddi, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la sola somministrazione di “primi piatti” già cotti, prodotti da ditte autorizzate, per i quali è previsto l’eventuale esclusivo riscaldamento e di prodotti di pasticceria fresca o secca) sarà autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/8 e dal paragrafo 7. 1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. una zona di preparazione non inferiore a mq. 6.
- b. un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito.
- c. un servizio igienico 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 dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.
- f. una lavastoviglie.
- g. un vano o zona spogliatoio per il personale addetto.

Gli esercizi denominati bar nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la preparazione di alcune bevande senza manipolazione devono acquisire autorizzazione nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra tranne il punto a, salvo quanto previsto dall’ultimo comma dell'art. 28 DPR 327/80.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di gelati dovranno essere presenti i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 10.
- b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee.
- c. tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico secondo le modalità di cui al precedente punto e.

### **7.8 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata.**

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

- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria di prodotti tipici della pasticceria dolce e salata.

Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. un locale 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.

### **7.8 bis Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la friggitoria**

L'autorizzazione sanitaria per friggitoria autorizza alla preparazione dei seguenti prodotti:

- friggitoria dolce e salata.

Per ottenere l'autorizzazione per friggitoria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla friggitoria di superficie non inferiore a mq. 10.
- b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee.
- c. 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.

### **7.9 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione per mescite**

L'autorizzazione sanitaria per mescita autorizza alla sola somministrazione di bevande, nonché quanto ammesso negli esercizi alimentari.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per mescita, oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, 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 e banco frigo per eventuale preparazione e somministrazione stuzzichini.
- c. uno spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

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

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze, (sia pubbliche che private) devono essere collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili con attrezzature tali da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature. Negli esercizi già in possesso di Autorizzazione sanitaria tale somministrazione è soggetta al rilascio di un nulla osta igienico sanitario.

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

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

- a. locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm;
- b. un lavabo dotato di acqua potabile in relazione al numero complessivo di servizi igienici è ammesso quanto segue:
  - 1- per gli esercizi da 100 fino a 200 mq questi devono essere dotati di almeno un wc oltre al lavabo suddetto;
  - 2- per gli esercizi tra mq 200 e 300 questi devono essere dotati di due wc di cui uno riservato agli utenti;
  - 3- nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 300 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso oltre ai servizi igienici in rapporto al numero degli addetti.
  - 4- Può essere ammesso il solo lavabo dotato di acqua potabile unicamente nel caso di esercizi inferiori a mq 100 ove

sia prevista la vendita di prodotti confezionati senza alcuna trasformazione degli stessi

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

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

#### 1. Attrezzature

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

#### 2. Banchi e vetrine

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal 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 alimenti

Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo.

I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne.

#### 4. Alimenti non confezionati.

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse debbono essere munite di apposito cartello secondo quanto previsto dal D. Lgs 109/92.

Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti.

### **7.12 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari**

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

Il rilascio della autorizzazione sanitaria oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a. apposito locale dotato di:

1 - lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;

2 - piano cottura con idoneo impianto di aspirazione con le modalità di cui al paragrafo 7.1.7;

3 - spazio attrezzato per materiale di pulizia

b. attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.

### **7.13 Requisiti igienico sanitari per rilascio autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche.**

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita nell'esercizio di ristorazione di cui al paragrafo 7.3. Sono necessari i seguenti requisiti:

a. requisiti previsti ai punti a. b. e. del paragrafo 7.3.

b. il locale cucina di cui al punto b del paragrafo 7.3 comunicante con il negozio deve avere una superficie minima di mq. 15.

c. reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del DPR 327/80.

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

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

a. pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti;

b. pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o ganciere.

c. un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere separato dall'area di vendita pubblico.

d. una o più celle frigorifere, in materia 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 non manuale 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 salvo eventuali diverse disposizioni e normative.

La vendita di prodotti ittici all'interno delle macellerie può essere effettuata in banchi o vetrine separate inbase a quanto disposto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15/88 e L.R. 58/92 e 105/93.

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

L'autorizzazione sanitaria di cui sopra viene rilasciata secondo quanto previsto dall'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.

Per la preparazione dei pronti a cuocere deve essere individuato un idoneo piano di lavoro e un pensile/scaffalatura per lo stoccaggio di spezie ed eventuali altri aromi.

#### **7.16 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la**

#### **vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati**

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle 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 dal paragrafo 7. 1, sono necessari i seguenti requisiti:

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

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

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

La vendita di prodotti alimentari nelle strutture definite chiosco, installate in un posto fisso ed in strutture inamovibili, è autorizzata dal Sindaco, e subordinata al rilascio di un nulla osta sanitario da parte della U.O. di Igiene degli Alimenti e nutrizione.

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

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

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

Qualora venga esercitata anche attività di laboratorio artigianale per la preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria comunale di cui all'art. 2, della legge 283/62.

I chioschi devono comunque essere costruiti con materiale riconosciuto idoneo dalla U.O. di Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

Deve essere rispettato quanto previsto dal punto 11 del paragrafo 7.1.

I chioschi devono avere:

- pavimenti e pareti di materiale lavabile e disinfettabile
- un impianto di acqua corrente allacciato alla rete idrica comunale;
- contenitori per la raccolta di rifiuti solidi;
- rete di smaltimento degli scarichi liquidi, collegata alla rete fognante.

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti; devono essere conservati secondo la specie in maniera distinta e separata.

### **7.18 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria di bar con sola somministrazione presso stabilimenti balneari.**

La somministrazione di alimenti e bevande presso i bar deve essere autorizzata.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti requisiti:

- a. Locale di somministrazione avente superficie non inferiore a mq. 6, con altezza minima di m. 2,70. salvo quanto diversamente previsto dai Regolamenti Comunali. Tali caratteristiche sono da riferirsi solo specificatamente alla zona dove sono poste le attrezzature per lo svolgimento dell'attività.
- b. Locale uso magazzino munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili, con superficie non inferiore a mq. 1,80.

c. Un servizio igienico ad uso dei clienti, anche se in comune con i servizi dello stabilimento balneare.

d. Uno spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

e. Per questi locali devono essere rispettati i requisiti generali previsti dal paragrafo 7.1 del Regolamento di Igiene, capitolo "Alimenti e Bevande" per quanto riguarda i punti 3 - 4 - 6 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12.

I bar devono essere dotati delle seguenti attrezzature:

- banco destinato esclusivamente alla somministrazione di bevande;
- piani di lavoro in materiale liscio e lavabile;
- lavello annesso al banco di somministrazione;
- banchi frigoriferi per la conservazione di alimenti e bevande;
- lavastoviglie.

### **7.19 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria di bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili presso stabilimenti balneari.**

La preparazione e somministrazione di prodotti quali panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la somministrazione di pasticceria, deve essere autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate e la specificazione che è ammesso solo il riscaldamento degli alimenti di cui sopra, senza alcuna cottura.

Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra sono necessari i seguenti requisiti:

- a. i requisiti previsti al punto precedente;
- b. un locale o spazio di dimensioni non inferiori a mq 2 per la preparazione dei prodotti, attiguo al banco di vendita;
- c. scaffalature o armadi per, il deposito e la conservazione dei prodotti necessari alla preparazione;

d. un servizio igienico dotato di lavandino con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

e. Il locale o spazio destinato alla preparazione deve possedere le seguenti attrezzature:

- piani di lavoro in materiale liscio e lavabile;
- un lavello a doppia vasca;
- apparecchiature per il riscaldamento dei prodotti di cui sopra;
- banchi frigoriferi per la conservazione dei prodotti nel rispetto delle temperature previste dalla legge.

### **7.20 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria di bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili e di cibi crudi con esclusione di carni fresche e prodotti ittici e con somministrazione di alimenti precotti presso stabilimenti balneari.**

La presente autorizzazione, oltre ad autorizzare alla preparazione di cui al punto 7.20, autorizza a:

- preparare e somministrare cibi crudi, con l'esclusione di carni fresche e prodotti ittici;
- effettuare il riscaldamento dei precotti (congelati e/o surgelati) con fonti di calore senza fiamma libera;
- somministrare alimenti preparati in altra sede autorizzata e confezionati a norma di legge, da consumarsi freddi o caldi nel caso sia garantito il legame caldo.

Per ottenere la suddetta autorizzazione sono necessari i seguenti requisiti:

a. locale adibito a preparazione, riscaldamento e sporzionamento dei cibi con superficie minima non inferiore a mq. 10, con altezza minima di m. 2,70, salvo quanto diversamente previsto dai Regolamenti Comunali.

Nel locale si devono distinguere le seguenti zone:

1. zona riservata al riscaldamento;

2. zona lavaggio dotata di doppio lavello e lavastoviglie;

3. zona distinta per lo sporzionamento dei cibi e la preparazione dei panini e assimilabili, munita di piani di lavoro in materiale liscio e lavabile.

- b. locale uso magazzino munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili di superficie non inferiore a mq. 3;

- c. un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti;

- d. un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione, non direttamente comunicante con i locali di lavoro dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

- e. uno spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

Per questi locali devono essere rispettati i requisiti generali previsti dal paragrafo 7.1 del Regolamento di Igiene, capitolo "Alimenti e bevande" per quanto riguarda i punti 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12.

Il locale destinato alla preparazione deve possedere le seguenti attrezzature:

- mobili o banchi per la tenuta delle stoviglie e della posateria al riparo da agenti inquinanti, .
- armadi frigoriferi per la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla legge;
- fonti di calore, senza fiamma libera, per effettuare il riscaldamento dei prodotti precotti;
- piano di lavoro in materiale liscio e lavabile.

## **8- PREPARAZIONE E VENDITA PER COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE.**

### **8.1 Definizione di vendita itinerante**

Si definisce itinerante la vendita effettuata con mezzi mobili; la vendita effettuata in strutture ancorate a terra, dotate di acqua, luce e rete di scarico delle acque, poste su platee in cemento è da considerarsi fissa.

## **8.2 Autorizzazione alla preparazione alimenti in forma itinerante**

La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e la somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi della L. 283/62 e DPR 327/80.

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

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

a. coibentatura completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile, con certificato di conformità dei materiali usati ai sensi del D.M. 21/3/73 e separazione netta tra cabina guida e restante parte del veicolo;

b. lavello dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete idrica comunale o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto a tipologia e quantità di lavoro svolto; dotato inoltre di distributore automatico di sapone e di asciugamano a perdere.

Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico.

c. attrezzature ed utensili che garantiscano la separazione tra i diversi prodotti: alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi; porchetta; salumi; formaggi, alimenti in scatola.

d. vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo.

Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione di prodotti da consumarsi a temperature controllate.

e. contenitori chiusi per la conservazione di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o conservazione (es. pane).

f. contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti.

g. i banchi refrigerati devono essere dotati di termometri di facile lettura.

L'eventuale produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ed essere annessa alla vendita al dettaglio.

Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati, da autorizzare contestualmente al mezzo.

## **8.4 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 di tutte le specie animali; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
- e. croccanti e zucchero filato;
- f. panini e toasts con l'esclusione degli ingredienti di cui al punto 8.7

## **8.5 Requisiti per la preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.4**

La preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.4 è soggetta alla autorizzazione di cui all'art. 2 della L. 283/62 anche prescindendo dai requisiti di cui al paragrafo 7.1.

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

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

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

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

### **8.7 Vendita ambulante dei prodotti ittici**

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

- a. apparecchi per la conservazione della pesca in regime di freddo, idonei per la conservazione anche attraverso l'impiego di ghiaccio prodotto con acqua potabile idonea al consumo umano ai sensi del D.P.R 236/88.
- b. banchi in materiale impermeabile inalterabile e facilmente lavabile e disinfettabile, costruiti secondo criteri atti a consentire, anche attraverso particolari dispositivi, lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nel sistema delle acque reflue e conforme ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2, lett. b.
- c. Il controllo della temperatura prevista dalla normativa vigente deve essere assicurato per tutta la durata della vendita.

Il locale per la rimessa dell'attrezzatura deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed aerato ed avere il pavimento e le pareti fino a mt. 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.

Detto locale deve essere in possesso di nulla osta sanitario.

### **9. PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI IN OCCASIONE DI SAGRE E FESTE**

L'autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata dal Sindaco nel rispetto comunque dei seguenti requisiti:

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.

E' consentito l'uso di stoviglie tradizionali per alimenti qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente:

- il banco di distribuzione deve essere uniforme, in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile e facilmente disinfettabile;
- deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico;
- i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;

- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici, almeno 1 ogni 60 posti tavola;
- il locale preparazione deve essere dotato di:

- ◆ frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:
  - ┌ carni
  - ┌ carni avicunicole
  - ┌ verdure
  - ┌ paste alimentari fresche
- ◆ scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina
- ◆ piani di lavoro lavabili
- ◆ contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi con chiusura a pedale
- ◆ locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avente le seguenti caratteristiche:
  - superficie minima coperta mq. 15
  - altezza minima m. 2.70
  - chiusura su almeno 3 lati
    - pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo e lavabile, essendo corredato di almeno un lavello con acqua corrente e idoneo scarico;
    - pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2:
    - idonei sistemi di protezione antinsetto anche in sostituzione delle reti;
    - illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente;
    - un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;
    - sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente;

- deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione ed almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria.

Per la somministrazione si deve fare riferimento all'art. 7.11 del presente regolamento.

## **10- CIRCOLI**

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. 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.

## **11- DEPOSITI ALL'INGROSSO**

### **11.1 Requisiti dei locali**

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di aerazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuo, fino ad una altezza di metri 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono anche essi in materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un

lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda.

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

L'autorità Sanitaria, previo parere dei servizi USL, in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio.

### **11.2 Movimento veicoli**

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

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

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

## **12- MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI**

Fatti salvi gli obblighi autorizzativi di cui all'art. 44 del DPR 327/80 i proprietari dei mezzi di trasporto di cui all'art. 43 dello stesso decreto devono dare preventiva comunicazione ai Servizi o UU.00. Igiene Pubblica e/o Veterinaria del tipo di veicolo, delle caratteristiche tecniche dello stesso e del numero di immatricolazione e della tipologia degli alimenti trasportati nonché indicazioni del luogo ove tali alimenti sono prodotti e/o depositati.

L'autorità sanitaria può disporre verifiche periodiche sull'idoneità igienico sanitaria dei suddetti mezzi in conformità a quanto previsto all'art. 43 del D.P.R 327/80.

## **13- APPLICAZIONE DELLE DIRETTIVE 93/43/CE E 96/3/CE CONCERNENTE L'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.**

Dall'entrata in vigore dei D.L. 155 e 156 del 26/5/97 relative alle norme generali di igiene dei prodotti alimentari e alle modalità di verifica dell'osservanza di tali norme, gli esercenti sono obbligati al rispetto di esse.

## **14 - DISPOSIZIONE FINALE**

Dopo l'entrata in vigore del Regolamento le disposizioni contenute nel presente testo si applicano a tutti gli esercizi soggetti ad autorizzazione.