

REGOLAMENTO D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n° 73 del 26/03/2001
e modificato con deliberazione del Consiglio Comunale n° 21 del 04/02/2002

TITOLO I

Disposizioni generali

Art.1

Ambiti ed organi di vigilanza

1. L'Azienda U.S.L. esercita, per quanto di competenza, la vigilanza ed il controllo igienico-sanitario 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, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sul materiale e sulle sostanze presenti nei locali comunque destinati all'attività, sui mezzi di trasporto e sul personale.

Art.2

Provvedimenti dell'Autorità comunale

1. Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, l'Azienda U.S.L., per quanto di competenza ed in relazione ai relativi rischi di ordine igienico-sanitario, propone all'Autorità comunale:

- a) l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- b) la sospensione dell'attività dell'esercizio;
- c) la revoca dell'autorizzazione sanitaria.

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

3. L'Autorità comunale, fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, su proposta dell'Azienda U.S.L., adotta i provvedimenti di cui all'articolo 15 della legge 30 aprile 1962, n.283 ed all'articolo 22 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327.

4. Le eventuali prescrizioni dirette previste dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155 saranno inviate in copia all'Autorità comunale;

Art.3 Irregolarità delle merci

1. L'Azienda U.S.L. provvede ai seguenti adempimenti:

- a) quando abbia fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge, la pone sotto sequestro ed esegue campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;
- b) quando accerti che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propone all'Autorità comunale l'immediata distruzione della merce sequestrata dopo che della stessa sia stato effettuato prelievamento dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, fatte salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che ne prevedano la distruzione diretta;
- c) quando accerti che un prodotto ancora non immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico d'idoneità al consumo, propone all'Autorità comunale che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

2. 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.

Art.4 Sequestro

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

2. Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'articolo 20 del D.P.R. 327/80 e con le modalità previste dal capo II del D.P.R. 22 luglio 1982, n.571 e successive modifiche ed integrazioni.

TITOLO II

Libretto d' idoneità sanitaria.

Art.5

Procedure per rilascio e rinnovo del libretto d' idoneità sanitaria

1. Il libretto di idoneità sanitaria, di cui all'articolo 14 della legge 283/62, viene rilasciato o rinnovato dall'Azienda U.S.L. secondo protocolli emanati dalla Regione. E' esonerato dall'obbligo del libretto sanitario il personale impiegato saltuariamente dagli organizzatori di sagre, fiere e altre manifestazioni di pubblico interesse.

2. 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.

Art.6

Tenuta del libretto d' idoneità sanitaria

1. Il libretto d' idoneità sanitaria deve essere custodito presso il posto di lavoro o di utilizzo.

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

3. Gli esercenti il commercio su aree pubbliche in forma itinerante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto d' idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui viene effettuata la vendita o sul mezzo di trasporto.

4. Il libretto deve essere esibito ad ogni richiesta delle Autorità preposte alla vigilanza.

Art.7

Rinnovo del libretto d' idoneità sanitaria

1. Il rinnovo del libretto d' idoneità sanitaria deve essere effettuato entro la scadenza annuale presso l'Azienda U.S.L.

2. Il libretto d' idoneità sanitaria non in regola comporta l'astensione dal lavoro, anche in attesa di eventuali accertamenti.

Art.8

Accertamenti estemporanei

1. L'Azienda U.S.L. può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario dei titolari di libretto d' idoneità sanitaria ed adottare o proporre all'Autorità comunale competente gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

TITOLO III

Autorizzazione e idoneità sanitaria.

Art.9

Autorizzazione sanitaria

1. 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, salvo quelli diversamente disciplinati da normative speciali o CEE, devono essere autorizzati ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/62 e successive modifiche e integrazioni.

Art.10

Idoneità igienico-sanitaria

1. L'idoneità dei locali in cui si effettua esclusivamente il deposito non all'ingrosso o la vendita di alimenti e bevande, come pure l'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o strutture aziendali, deve essere attestata da parte dell'Azienda U.S.L.

Art.11

Domanda di autorizzazione

1. La domanda per ottenere un'autorizzazione sanitaria, inoltrata ai sensi e secondo le modalità previste dagli articoli 25 e 26 del D.P.R. 327/80, deve essere corredata dai seguenti allegati:

- a) pianta planimetrica dei locali, in triplice copia firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100 con indicata la superficie, l'altezza e la 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 dei principali impianti ed attrezzature in uso;
- b) relazione tecnica in triplice copia che descriva:
 - 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 autonomo deve essere acquisita certificazione d'idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata dall'Azienda U.S.L. da non oltre 90 giorni);
 - il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - il numero degli addetti previsti;
 - attestazione di versamento in c/c postale dei corrispondenti diritti sanitari.

2. Per i laboratori di produzione, la relazione di cui al comma precedente 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, in triplice copia, una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

3. Per quanto riguarda le strutture sotto elencate si applicano le norme contenute nei relativi decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie:

- a) impianti di macellazione;
- b) laboratori di sezionamento;
- c) laboratori di produzione di prodotti a base di carne e/o di preparazioni di carni;
- d) deposito di carni fresche e avicunicole;
- e) salumifici;
- f) laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- g) laboratori di produzione di latte e derivati.

Art.12

Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi

1. Gli esercizi di cui agli articoli 9 e 10 devono rispettare i seguenti requisiti generali:

- a) tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, fatte salve le deroghe previste e la normativa comunale di igiene edilizia vigente in materia;
- b) i locali destinati a servizi igienici, a spogliatoi e a deposito devono avere un'altezza minima di m. 2,40;
- c) le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere rivestite in materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile di colore chiaro fino ad un'altezza non inferiore a m. 2,00; i locali di deposito dei prodotti alimentari non confezionati devono avere pareti facilmente lavabili e disinfettabili per un'altezza minima di m. 2,00;
- d) i pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale impermeabile lavabile e disinfettabile;
- e) i soffitti di tutti i locali devono essere intonacati o comunque tali da non poter arrecare danni alla merce depositata;
- f) tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero degli addetti ad esclusivo uso del personale. Per servizio igienico si intende un locale avente una superficie minima complessiva pari a mq. 2.00 e suddiviso in:
 - locale destinato ad accogliere wc, con sistema di scarico efficiente e dotato di carta igienica;
 - locale precedente il locale di cui sopra (antibagno), 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;
- g) in tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica;
- h) potrà essere concesso l'uso di locali privi di areazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica;

- i) tutti gli esercizi devono essere muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti;
- l) tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio medesimo, per un'altezza calcolata tenendo conto della situazione edilizia circostante, al fine di evitare inconvenienti igienici. Solo nei casi di dimostrata impossibilità tecnica alla costruzione di canna fumaria o per vincoli urbanistici particolari del fabbricato, possono essere ammessi sistemi alternativi rispetto alla norma in questione, previo parere preliminare dell'Azienda U.S.L., circa l'idoneità del sistema proposto;
- m) gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi;
- n) 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;
- o) 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;
- p) le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna. Le celle di conservazione dei prodotti surgelati devono disporre di strumenti di registrazione automatica della temperatura;
- q) 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. Nelle zone pedonali o a traffico limitato l'esposizione potrà avvenire anche mediante contenitori con superficie facilmente lavabile sollevati da terra per un'altezza non inferiore a cm. 70 e protetti dalle precipitazioni atmosferiche mediante tende, teloni o simili;
- r) è vietata la detenzione di animali all'interno degli esercizi;
- b) gli esercizi che intendono effettuare la vendita al pubblico degli alimenti in essi preparati, prodotti o confezionati devono disporre di apposito locale al quale il pubblico possa accedere direttamente, senza transitare nei locali di lavoro o servizio.

2. Nell'ambito di centri commerciali, o in presenza di particolari aggregazioni di esercizi caratterizzati da una loro sufficiente contiguità fisica, i requisiti di cui al punto f) del presente articolo ed al punto b) dell'articolo 19 possono essere rispettati anche mediante soluzioni organizzative congiunte.

Art.13

Requisiti specifici per l'attività di ristorazione

1. 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.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12, 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 con reparti distinti per le diverse lavorazioni e zona lavaggio, attrezzata con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio, separata dalle zone di manipolazione alimentare. 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 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola;
- d) le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta devono essere custodite in ambiente protetto dalla polvere o da altro insudiciamento;
- e) un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali, costruiti o rivestiti con materiale facilmente lavabile, a due scomparti, da collocare in luogo diverso da quello di lavorazione o deposito di alimenti non preconfezionati;
- 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. 0,70 per ciascun posto tavola;
- g) un reparto 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'articolo 31 del D.P.R. 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 40 posti tavola: 1 lavandino, 1 gabinetto;
 - fino a 80 posti tavola: servizio per donne, 1 lavandino, 1 gabinetto; servizio per uomini, 1 lavandino, 1 gabinetto;
 - fino a 150 posti tavola: servizio per donne, 2 lavandini, 2 gabinetti; servizio per uomini, 2 lavandini, 2 gabinetti;
 - per gli esercizi con maggior capienza rispetto ai 150 posti tavola, si prevede una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata, tenuto conto dei parametri previsti nel presente articolo.

- i) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato ovvero un armadio chiuso per la detenzione di sostanze ed attrezzature per la pulizia e la disinfezione di locali ed impianti.

Art.14

Requisiti specifici per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività

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

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80, dall'articolo 12 e dall'art. 13, lettere a), b), e), g), ed i), è necessario determinare il numero massimo di pasti producibili, utilizzando i seguenti standard:

- a) numero pasti: di norma, 100 pasti per ogni addetto alla preparazione;
- b) conservazione materie prime in depositi non refrigerati: $n. \text{ pasti} = \text{metri cubi} \times 100 : 4$;
- c) conservazione materie prime in celle frigorifero: $n. \text{ pasti} = \text{metri cubi} \times 100 : 2$;
- d) area di preparazione: superficie minima di mq. 15 per un massimo di 50 pasti, da incrementare di mq. 0,10 per ogni pasto aggiuntivo a 50;
- e) area di confezionamento: superficie minima di mq. 6 per un massimo di 100 pasti, da incrementare di mq. 1 per ogni 50 pasti ulteriori o frazione. Il numero degli addetti alla preparazione di cui al punto a) deve essere riferito al turno di lavoro. Il numero finale dei pasti autorizzati è dato dal valore più basso fra i cinque elencati.

Art.15

Requisiti specifici per le mense aziendali e le mense scolastiche

1. L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetto a rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 283/62.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dai precedenti articoli 12 e 13, si applicano i requisiti di cui all'articolo 14, fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale, 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.

Art.16

Requisiti specifici per la preparazione e somministrazione di primi piatti

1. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) requisiti di cui alle lettere a), e) ed i) dell'articolo 13;
- b) cucina di superficie non inferiore a mq. 10 e con zona lavaggio attrezzata con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio;

c) servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno 1;

2. Il possesso dell'autorizzazione di cui al presente articolo costituisce condizione indispensabile per svolgere le seguenti attività:

- a) preparazione primi piatti;
- b) preparazione e somministrazione di cibi crudi;
- c) somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo.

3. La somministrazione può avvenire al tavolo, nel rispetto dei parametri di cui all'articolo 13, lettera f), o al banco, fino ad un massimo di 20 posti-consumazione.

Art.17

Requisiti specifici per i forni di panificazione

1. L'autorizzazione sanitaria per forno di panificazione comprende la produzione di pane, prodotti da forno e cottura di legumi.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) locale o zona deposito farine attrezzato con idonei pianali e grigliatura delle pareti;
- b) nel caso di forno a legna il locale di deposito di quest'ultima deve essere efficacemente separato dalla zona di lavorazione;
- c) locale laboratorio di superficie non inferiore a mq.15;
- d) per la produzione di pizza e pasticceria secca è necessario che l'esercizio disponga di distinte linee di preparazione, cottura e deposito;
- e) requisiti di cui alle lettere e) ed i) dell'articolo 13;
- f) per la cottura dei legumi è necessario attrezzare uno spazio all'interno del laboratorio a destinazione esclusiva per la conservazione e la preparazione dei legumi.

Art.18

Requisiti specifici per le pizzerie

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

- a) pizze di vario genere;
- b) focacce;
- c) cecina;
- b) castagnaccio, necci.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) locale laboratorio di superficie non inferiore a mq.10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili, armadi o celle frigorifere e zona lavaggio attrezzata con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio;
- b) requisiti di cui alle lettere a), e), i) dell'articolo 13.

Art.19

Requisiti specifici per i bar

1. L'autorizzazione sanitaria per bar comprende la somministrazione di alimenti e bevande, nonché la preparazione di caffè, tè e simili.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) un locale o vano dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
- b) un servizio igienico a disposizione degli avventori, fatta eccezione per i locali sprovvisti di spazi, interni od esterni, attrezzati per la sosta dei clienti (tavoli, mensole con sgabelli, ecc.);
- c) 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;
- d) la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts e assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione devono essere protetti da contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e devono essere conservati a seconda del tipo di alimenti in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione;
- e) una lavastoviglie;
- b) requisiti di cui alla lettera e) ed i) dell'articolo 13.

3. La preparazione di prodotti alimentari sarà autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate e comporta la disponibilità di un apposito laboratorio di dimensioni non inferiori a mq. 6. Se tale attività consiste nel solo assemblaggio di prodotti già preparati (es. panini imbottiti) e/o nel loro riscaldamento (es. toast, prodotti presurgelati) è sufficiente che l'esercizio disponga di idonea attrezzatura e di idoneo spazio sufficientemente distinto e dotato di piani di lavoro in materiale facilmente lavabile.

4. Il completamento della cottura e la somministrazione di prodotti di gastronomia precotti e/o presurgelati in confezioni monodose viene autorizzata sulla base dei seguenti requisiti:

- a) idonei apparecchi per la conservazione dei prodotti precotti e/o surgelati;
- b) sistemi di riscaldamento che escludano l'impiego di fonti di calore a fiamma libera;
- c) spazi per la somministrazione, come indicato all'articolo 16, comma 3. Qualora tale attività preveda non il solo riscaldamento ma anche una minima attività di manipolazione dovrà essere assicurata la disponibilità di un idoneo laboratorio secondo quanto previsto nel terzo comma.

Art.20

Requisiti specifici per i laboratori di produzione di gelato ad esclusione dei laboratori di cui al D.P.R. 54/97

1. Per ottenere l'autorizzazione alla produzione di gelato, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12 , sono necessari i seguenti requisiti:

- a) locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq.10;
- b) 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 indicate nell'articolo 19, secondo comma, lett. d);
- d) requisiti di cui alle lettere e) ed i) dell'articolo 13.

Art.21

Requisiti specifici per pasticceria dolce e salata

1. Con l'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo è consentita la preparazione dei seguenti prodotti:

- a) pasticceria fresca e secca (dolce e salata);
- b) friggitoria dolce e salata.

2. Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dall'articolo 12, 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) requisiti di cui alle lettere e) ed i) dell'articolo 13.

Art.22

Requisiti specifici per i locali di mescita

1. L'autorizzazione sanitaria per mescita autorizza alla sola somministrazione di bevande.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per mescita, oltre quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) un banco appositamente destinato alla sola somministrazione di bevande con annesso lavello, dotato di lavastoviglie;
- b) attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande;
- b) requisiti di cui alle lettere e) ed i) dell'articolo 13 ed alla lettera b) del secondo comma dell'articolo 19.

Art.23

Requisiti specifici per la somministrazione in pertinenze esterne

Articolo abrogato dall'art. 22 del Regolamento per l'occupazione di suolo pubblico per attività di somministrazione all'aperto, approvato con delib. C.C. 147 del 22/07/2010 e modificato con delib. CC 59 del 05/04/2011.

Art.24

Requisiti specifici per la vendita di generi alimentari, con esclusione delle macellerie e delle pescherie

1. Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto previsto dall'articolo 12 e dall'articolo 13, comma 2, lettere e) ed i), 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.;
- d) nel caso di esercizi con superfici di vendita superiore a 600 mq. questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso. Per superfici comprese tra 400 mq. e 600 mq. è obbligatoria la dotazione di almeno un servizio igienico.

2. I centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono rispettare i requisiti previsti per le singole attività.

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

- a) attrezzature: tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione;
- b) banchi e vetrine: i banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal D.P.R. 327/80, anche quando abbiano apertura permanente per la

loro manipolazione ai fini della vendita; inoltre, devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile;

- c) 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;
- d) 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. La preparazione estemporanea di panini imbottiti su richiesta del cliente è ammessa qualora l'esercizio disponga di idonea attrezzatura e di spazio apposito dotato di piani di lavoro in materiale facilmente lavabile.

Art.25

Requisiti specifici per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratori annessi ad esercizi di vendita di generi alimentari

1. Con l'autorizzazione sanitaria prevista per i laboratori annessi agli esercizi di vendita di generi alimentari è consentita la cottura di legumi e/o verdure.

2. Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto previsto dall'articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) apposito locale dotato di un lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure, di un piano cottura con idoneo impianto di aspirazione, e di uno spazio attrezzato per materiale di pulizia;
- e) attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consentono una adeguata separazione tra i generi.

Art.26

Requisiti specifici per la produzione di specialità gastronomiche: rosticceria, cibi cotti da asporto

1. Con l'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo è consentita la preparazione e la vendita di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui all'articolo 13.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) requisiti di cui alle lettere a), b), e) ed i) dell'articolo 13;
- b) locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq.15;
- f) reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'articolo 31 del D.P.R. 327/80.

Art.27

Requisiti specifici per la vendita di carni – Articolo 29 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298

1. Per la vendita di carni oltre a quanto previsto dall'articolo 12 è necessaria l'autorizzazione sanitaria nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a) pavimenti ben connessi ai rivestimenti delle pareti, con angoli arrotondati; l'obbligo della stonatura non si applica nei settori riservati alla clientela;
- b) pareti rivestite in materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile, di colore chiaro, fino ad un'altezza non inferiore a m. 2,00;
- c) un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni, separato dal locale di vendita al pubblico;
- d) una o più celle frigorifere, rivestite 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 marzo 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 costruita in modo tale da favorire la pulizia;
- g) non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ai controlli sanitari in rapporto alla specie.

2. 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 del 15 febbraio 1988.

3. La vendita di carni fresche, congelate, delle preparazioni di esse purché confezionate, è consentita anche in esercizi diversi dalle macellerie previa acquisizione dell'autorizzazione sanitaria ex articolo 29 R.D. 3298/1928, dell'autorizzazione per la vendita di prodotti del settore alimentare e con i requisiti di cui all'articolo 31, comma 1, del D.P.R. 327/80.

Art.28

Requisiti specifici per piccoli laboratori annessi a macelleria

1. L'autorizzazione sanitaria per piccoli laboratori annessi alla macelleria viene rilasciata secondo quanto previsto dall'articolo 28 del D.P.R. 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n.15 del 25 giugno 1990 e n.12 del 10 giugno 1991, oltre al rispetto dei requisiti previsti dal precedente articolo 27, comma 1, lettere a) e b).

Art.29

Requisiti specifici per la vendita di prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati

1. 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 D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

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

Art.30

Chioschi per la vendita di prodotti alimentari

1. La vendita di prodotti alimentari nei chioschi, strutture inamovibili installate in un posto fisso, è autorizzata su parere favorevole dell'Azienda USL.

2. Nei chioschi è di norma consentita la vendita di frutta e verdura, funghi e tartufi e prodotti alimentari confezionati, salvo ulteriori fattispecie da autorizzare previo accertamento degli specifici requisiti igienico sanitari richiesti.

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

4. Qualora venga esercitata anche attività di laboratorio per la preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della legge 283/62, che presuppone la disponibilità di uno spazio a ciò destinato, con distinti piani di lavoro in materiale facilmente lavabile, di idonee attrezzature per la conservazione delle derrate e dei prodotti alimentari alle condizioni ed alle temperature stabilite dalla legge e di almeno un servizio igienico per il personale con i requisiti indicati al comma 1, lettera f) del precedente articolo 12.

5. Qualora venga effettuata anche attività di somministrazione devono essere disponibili pertinenze attrezzate ai sensi dell'articolo 23 e deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico per gli avventori.

6. I chioschi devono essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Azienda U.S.L. Deve essere rispettato quanto previsto alle lettere n), o) e q) dell'articolo 12. Inoltre i chioschi devono avere:

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

7. I prodotti alimentari devono essere posti al riparo dagli insetti, ed essere conservati secondo la specie in maniera distinta e separata.

Art.30 bis
Requisiti specifici per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di paste alimentari

1. Con l'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo è consentita la produzione di pasta fresca, pasta secca, pasta all'uovo, pasta ripiena, pasta speciale.

2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificato dal D.P.R. 327/80 e dall'articolo 12, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasta, di superficie non inferiore a mq. 15;
- b) un locale o vano deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee;
- c) requisiti di cui alle lettere e), ed i) dell'articolo 13.

3. Per gli stabilimenti adibiti alla produzione di prodotti a base di carne i requisiti sopra elencati dovranno essere integrati da quanto previsto dal D.Lgs. 537/92 e successive modifiche, salvo quanto disposto dall'articolo. 49 della legge 24 aprile 1998, n. 126.

4. Qualora sia prevista anche l'attività di preparazione e vendita di condimenti e ragù vari il locale di cui al punto a), destinato alla produzione di pasta, dovrà avere una superficie minima di mq. 20 con uno spazio all'uopo destinato.

Art.30 ter
Requisiti per il rilascio di autorizzazione sanitaria in materia di agriturismo

1. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si applicano, in deroga al presente regolamento, le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.

Art.30 quater
Lavorazione e vendita di prodotti delle aziende agricole

1. L'autorizzazione sanitaria per la lavorazione e la vendita di prodotti delle aziende agricole viene rilasciata nel rispetto dei requisiti indicati nella deliberazione della Giunta Regionale n.206 dell'1 marzo 1999 (pubblicata sul B.U.R.T. n.13 del 31 marzo 1999).

Art.31
Circoli privati

1. Ai sensi del D.P.R. 327/80, articolo 5, comma 1, i circoli privati di qualunque specie, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, sono soggetti alle disposizioni che il presente regolamento prevede per analoghe attività di pubblico esercizio.

TITOLO IV

Commercio su aree pubbliche

Art.32

Commercio di prodotti alimentari su aree pubbliche

1. Le aree pubbliche e le strutture ivi collocate (chioschi, box, banchi rimovibili) adibite alla vendita di prodotti alimentari ed alla somministrazione di alimenti e bevande devono possedere i requisiti stabiliti dall'apposita ordinanza del Ministero della Sanità (emanata ai sensi dell'articolo 28, comma 8, del D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114).

Art.33

Requisiti dei mezzi mobili adibiti al commercio dei prodotti alimentari

1. I mezzi mobili adibiti al commercio dei prodotti alimentari devono possedere i requisiti stabiliti dall'apposita ordinanza del Ministero della Sanità.

Art.34

Autorizzazione alla cottura di alimenti sui mezzi mobili

1. La cottura di alimenti effettuata sui mezzi mobili per la vendita e la somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80 e secondo quanto indicato dall'apposita ordinanza del Ministero della Sanità, anche prescindendo dai requisiti previsti all'articolo 12 del presente regolamento.

Art.35

Requisiti dei mezzi mobili adibiti alla cottura di alimenti

1. I mezzi mobili adibiti alla cottura di alimenti, già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, devono possedere, in aggiunta a quanto previsto dall'articolo 33, i seguenti requisiti:

- a) esclusiva destinazione a tale uso;
- b) piani di lavoro in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, tali da consentire linee di lavoro sufficientemente separate in relazione alla tipologia degli alimenti consentiti;
- c) idonei sistemi di conservazione a caldo o a temperatura refrigerata delle derrate e dei prodotti alimentari, in grado di assicurare il rispetto delle temperature di legge e muniti di termometro di agevole lettura.

2. L'attività deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili.

3. Deve essere garantita l'idonea conservazione dei prodotti alimentari invenduti all'interno del veicolo medesimo o mediante un apposito deposito, del quale dovrà essere verificata l'idoneità igienica secondo i requisiti previsti alle lettere c), d), e), f), g), h) ed m) dell'articolo 12, In presenza di attività di modesta rilevanza sotto il profilo igienico-sanitario è consentita, in alternativa, l'installazione di un lavabo dotato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere; inoltre, la parete nella quale è collocato il lavabo, o la porzione funzionalmente interessata, deve avere un rivestimento facilmente lavabile, tale da permettere un'adeguata sanificazione.

Art.36

Attività su mezzi mobili: prodotti consentiti

1. È ammessa sui mezzi mobili la cottura dei seguenti prodotti:
 - a) patate fritte e bomboloni;
 - b) tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura; tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
 - d) arrostitura di carni avicole con aggiunta di aromi naturali e condimento;
 - e) croccanti, brigidini e zucchero filato;
 - f) panini e tosts con esclusione degli ingredienti di cui al successivo articolo 37.

Art.37

Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti

1. È proibita sui mezzi mobili la preparazione e trasformazione dei seguenti prodotti:
 - a) pasticceria fresca (è consentito l'impasto di farina ed acqua con o senza zuccheri);
 - b) prodotti a base di uova o loro derivati;
 - c) panna fresca;
 - d) preparazione di carni e prodotti a base di carne (è consentita la cottura di prodotti carnei preparati);
 - e) preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti.
2. Non è ammessa l'attività di ristorazione tramite mezzi mobili.

Art.38

Vendita di prodotti ittici su aree pubbliche

1. Le attrezzature utilizzate per la vendita di prodotti ittici su aree pubbliche ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati alla vendita 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 al 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;
 - h) zona destinata alla toelettatura dei prodotti distinta 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.
2. Il locale per la rimessa della attrezzatura deve essere sufficientemente ampio, luminoso e areato ed avere il pavimento e le pareti fino a m. 2,00 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.39

Sagre, feste, mostre e fiere

1. In occasione di manifestazioni a carattere temporaneo che prevedono lo svolgimento di attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande, l'autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata previo parere ed eventuali prescrizioni dell'Azienda U.S.L.

2. I requisiti igienico sanitari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al comma precedente sono quelli indicati dall'apposita ordinanza del Ministero della Sanità.

3. Le attività che prevedono la preparazione di prodotti di gastronomia locale di semplice lavorazione e di breve durata possono essere autorizzate in deroga ai requisiti precedentemente descritti, per il locale preparazione, previo parere ed eventuali prescrizioni dell'Azienda U.S.L.

TITOLO V

Depositi all'ingrosso.

Art.40

Requisiti dei locali

1. I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dal precedente articolo 12, devono possedere i seguenti requisiti:

- a) essere asciutti e ben ventilati; l'areazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di areazione forzata;
- b) le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- i) le pareti devono essere facilmente lavabili e disinfettabili senza soluzioni di continuità, fino ad una altezza di m. 2,00, ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

2. Per l'attività disciplinata dal presente articolo non possono essere utilizzati locali adibiti ad abitazione civile, né strutture con destinazione urbanistica in contrasto con l'attività di deposito sostanze alimentari.

3. L'Autorità comunale competente, previo parere dell'Azienda U.S.L., in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere la messa in opera di pozzetti sifonati al fine di agevolare il deflusso delle acque impiegate nelle operazioni di lavaggio.

Art.41

Norme CEE

1. I depositi, i laboratori e gli impianti elencati all'articolo 11, comma 3, sono regolamentati dalla specifica normativa CEE e fanno riferimento alle norme ed ai requisiti ivi previsti.

Art.42
Movimento veicoli

1. All'interno dei locali è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.

TITOLO VI
Disposizioni particolari.

Art.43
Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

1. I proprietari dei mezzi di trasporto di cui all'articolo 43 del D.P.R. 327/80 devono dare preventiva comunicazione all'Azienda U.S.L. del tipo di veicolo, con i relativi estremi identificativi e caratteristiche tecniche.

Art.44
Superfici minime

1. In caso di superfici che per misure di modesta entità risultino inferiori a quelle minime indicate nei precedenti articoli 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 26 e 30-bis, l'Autorità comunale può concedere una deroga sulla base di specifiche e motivate proposte dell'Azienda U.S.L. in relazione ad una valutazione igienico sanitaria complessiva dell'esercizio.

Art.45
Funghi e tartufi

1. Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, in salamoia, conserve, estratti, ecc.).

2. La vendita dei funghi freschi spontanei e dei tartufi, dei funghi secchi sfusi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini) merceologicamente classificati come *extra* (sezioni intere e carne perfettamente bianca) è soggetta ad autorizzazione comunale rilasciata ai sensi della specifica normativa in materia. La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli. Per la commercializzazione dei tartufi si fa inoltre riferimento a quanto disciplinato dalle leggi nazionali e regionali in materia.

3. L'autorizzazione comunale di cui al comma precedente è rilasciata esclusivamente agli esercenti che siano stati riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate.

4. I funghi freschi spontanei da porre in vendita devono essere collocati in idonei contenitori in grado di mantenere il prodotto sufficientemente areato, posti in unico strato, sufficientemente puliti, e separati per specie. La vendita deve essere fatta nei siti indicati dall'Autorità comunale.

5. È vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, ammuffiti, carbonizzati, rammolliti dalla pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di odore e sapore sgradevole, sminuzzati, spezzati, o comunque tali (non integri) da non consentire il riconoscimento certo della specie di appartenenza. È vietata la vendita della *Amanita cesarea* allo stato di ovolo chiuso. È vietata la vendita di funghi in forma itinerante.

6. È ammessa la vendita di funghi coltivati purché siano contenuti in confezioni originali tali da garantire la buona conservazione, consentendone una naturale areazione, e con riportate le indicazioni di legge. È ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge previsti per il tipo di condizionamento usato.

7. Su ogni contenitore esposto al pubblico per la vendita, contenente funghi che per la loro natura non possono essere consumati crudi e che necessitano di modalità di utilizzo particolari (cottura prolungata, sbollentatura ecc.), deve essere posto un cartello con le indicazioni necessarie al loro utilizzo.

8. Il Comune, anche con la collaborazione del personale specializzato dell'Azienda U.S.L., può organizzare un servizio di identificazione delle specie fungine raccolte durante il periodo della loro maggiore crescita a favore di coloro che vogliono garantirsi in ordine alla commestibilità del materiale fungino raccolto.

9. La vendita dei funghi freschi è comunque subordinata alle seguenti limitazioni:

- a) devono appartenere alle specie elencate nell'allegato "I" al D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376, come integrato dall'allegato "A" alla deliberazione della Giunta Regionale n. 939 del 9 agosto 1999;
- j) devono trovarsi in buono stato di conservazione.

10. La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione, previo accertamento sui requisiti igienico sanitari del luogo, delle modalità di cultura, della specie fungina e delle conoscenze tecnico scientifiche in micologia del responsabile della produzione e vendita.

TITOLO VII

Disposizioni transitorie e finali - Sanzioni.

Art.46

Criteri di applicazione

1. Le disposizioni contenute nel presente regolamento si applicano a tutti gli esercizi la cui attività ha inizio dopo la sua entrata in vigore.
2. Gli esercizi esistenti vengono adeguati alle disposizioni contenute nel presente regolamento entro la data 31 dicembre 2003, quando ciò sia tecnicamente e strutturalmente possibile. L'impossibilità sotto il profilo tecnico-edilizio e/o urbanistico dell'adeguamento deve essere certificata da specifica relazione di un tecnico abilitato da inoltrare al Comune entro il 31 marzo 2002, sulla quale esprimono un parere i competenti uffici comunali. In caso di accertata impossibilità all'adeguamento, le autorizzazioni e le idoneità igienico sanitarie già rilasciate mantengono la loro validità, purché le difformità strutturali dei locali non rechino pregiudizio alla salubrità degli alimenti. A tal fine l'Azienda U.S.L. esprime il proprio parere in merito.

Art.47

Procedure amministrative

1. L'applicazione del presente regolamento si realizza attraverso procedure amministrative indicate in specifici protocolli d'intesa sottoscritti dal Comune e dall'Azienda U.S.L.. Dette procedure si ispirano ai criteri di semplificazione e trasparenza previsti dalla legge n. 241/90 e dalle norme collegate.

Art.48

Sanzioni

1. Per ogni infrazione alle disposizioni contenute nel presente regolamento si applica, ove non altrimenti previsto dalla normativa vigente ed ai sensi dell'articolo 344 del R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, la sanzione amministrativa pecuniaria sino a lire 200.000.
2. Per l'accertamento delle violazioni e la irrogazione delle sanzioni amministrative di cui al presente regolamento si applicano le disposizioni della legge 24 novembre 1981, n. 689 e della L.R. 28 dicembre 2000, n. 81.
3. A norma dell'articolo 21 della legge 24 novembre 1981, n. 689, la violazione dell'articolo 14, comma 2, della legge 30 aprile 1962, n. 283, comporta, oltre alla sanzione pecuniaria, l'applicazione delle seguenti sanzioni amministrative accessorie:
 - a) un giorno di sospensione dell'autorizzazione per la prima infrazione;
 - b) tre giorni di sospensione dell'autorizzazione per la seconda infrazione;
 - c) dieci giorni di sospensione dell'autorizzazione per ogni infrazione successiva.

Art.49

Norme di rinvio

1. Per quanto non previsto nel presente regolamento si rinvia alla vigente normativa in materia.

Art.50

Entrata in vigore

1. Sono abrogate le norme regolamentari e gli atti aventi natura regolamentare che comunque risultino in contrasto con quanto disposto dal presente regolamento.
2. Il presente regolamento entra in vigore il primo giorno del mese successivo a quello dell'esame senza rilievi da parte dell'organo regionale di controllo.

INDICE

Titolo I DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 - Ambiti ed organi di vigilanza.
- Art. 2 - Provvedimenti dell'Autorità comunale.
- Art. 3 - Irregolarità delle merci.
- Art. 4 - Sequestro.

Titolo II LIBRETTO D'IDONEITÀ SANITARIA

- Art. 5 - Procedure per rilascio e rinnovo del libretto d'idoneità sanitaria.
- Art. 6 - Tenuta del libretto d'idoneità sanitaria.
- Art. 7 - Rinnovo del libretto d'idoneità sanitaria.
- Art. 8 - Accertamenti estemporanei.

Titolo III AUTORIZZAZIONE E IDONEITÀ SANITARIA

- Art. 9 - Autorizzazione sanitaria.
- Art. 10 - Idoneità igienico-sanitaria
- Art. 11 - Domanda di autorizzazione.
- Art. 12 - Requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi.
- Art. 13 - Requisiti specifici per l'attività di ristorazione.
- Art. 14 - Requisiti specifici per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività.
- Art. 15 - Requisiti specifici per le mense aziendali e le mense scolastiche.
- Art. 16 - Requisiti specifici per la preparazione e somministrazione di primi piatti.
- Art. 17 - Requisiti specifici per i forni di panificazione.
- Art. 18 - Requisiti specifici per le pizzerie.
- Art. 19 - Requisiti specifici per i bar.
- Art. 20 - Requisiti specifici per i laboratori di produzione di gelato ad esclusione dei laboratori di cui al D.P.R. 54/97.
- Art. 21 - Requisiti specifici per pasticceria dolce e salata.
- Art. 22 - Requisiti specifici per i locali di mescita.
- Art. 23 - Requisiti specifici per la somministrazione in pertinenze esterne.
- Art. 24 - Requisiti specifici per la vendita di generi alimentari, con esclusione delle macellerie e delle pescherie.
- Art. 25 - Requisiti specifici per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratori annessi ad esercizi di vendita di generi alimentari.
- Art. 26 - Requisiti specifici la produzione di specialità gastronomiche: rosticceria, cibi cotti da asporto.
- Art. 27 - Requisiti specifici per la vendita di carni – Articolo 29 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.
- Art. 28 - Requisiti specifici per piccoli laboratori annessi a macelleria.
- Art. 29 - Requisiti specifici per la vendita di prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati.

Art. 30 - Chioschi per la vendita di prodotti alimentari.

Art. 30 bis - Requisiti specifici per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di paste alimentari.

Art. 30 ter – Requisiti per il rilascio di autorizzazione sanitaria in materia di agriturismo.

Art. 30 quater – Lavorazione e vendita di prodotti delle aziende agricole.

Art. 31 - Circoli privati.

Titolo IV COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

Art. 32 – Commercio di prodotti alimentari su aree pubbliche.

Art. 33 - Requisiti dei mezzi mobili adibiti al commercio dei prodotti alimentari.

Art. 34 - Autorizzazione alla cottura di alimenti sui mezzi mobili.

Art. 35 - Requisiti dei mezzi mobili adibiti alla cottura di alimenti.

Art. 36 – Attività su mezzi mobili: prodotti consentiti.

Art. 37 - Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti.

Art. 38 – Vendita di prodotti ittici su aree pubbliche.

Art. 39 - Sagre, feste, mostre e fiere.

Titolo V DEPOSITI ALL'INGROSSO

Art. 40 - Requisiti dei locali.

Art. 41 - Norme C.E.E.

Art. 42 - Movimento veicoli.

Titolo VI DISPOSIZIONI PARTICOLARI

Art. 43 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari.

Art. 44 - Superfici minime.

Art. 45 - Funghi e tartufi.

Titolo VII DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI - SANZIONI

Art. 46 - Criteri di applicazione.

Art. 47 - Procedure amministrative.

Art. 48 - Sanzioni.

Art. 49 - Norme di rinvio.

Art. 50 - Entrata in vigore.