

# **Regolamento di igiene e sanità**

(Estratto dal Piano delle Attività Commerciali  
Delibera del Consiglio Comunale 46 del 09.03.2001)

## **CAPITOLO 1 -.DISPOSIZIONI GENERALI**

- Articolo 1 - Autorizzazione sanitaria**
- Articolo 2 - Parere sanitario**
- Articolo 3 - Libretto sanitario**
- Articolo 4 - Autocontrollo**
- Articolo 5 - Vigilanza, prevenzione e controllo**

## **CAPITOLO 2 - ESERCIZI COMMERCIALI NON ALIMENTARI**

- Articolo 6 - Requisiti dei locali**
- Articolo 7 - Adempimenti amministrativi**

## **CAPITOLO 3 - ESERCIZI COMMERCIALI ALIMENTARI E MISTI**

- Articolo 8 - Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature**
- Articolo 9 - Requisiti organizzativi: personale e lavorazioni**
- Articolo 10 - Adempimenti amministrativi**
- Articolo 11 - Vigilanza, prevenzione e controllo**

## **CAPITOLO 4 - COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE**

- Articolo 12 - I siti del commercio su aree pubbliche**
- Articolo 13 - Requisiti strutturali**
- Articolo 14 - Requisiti organizzativi: personale e lavorazioni**
- Articolo 15 - Adempimenti amministrativi**

## **CAPITOLO 5 - LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

- Articolo 16 - Campo di applicazione e definizione**
- Articolo 17 - Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature**
- Articolo 18 - Requisiti igienico-sanitari specifici**
- Articolo 19 - Requisiti per gli stabilimenti, industrie, cucine per le refezioni**
- Articolo 20 - Requisiti particolari per i laboratori annessi agli esercizi di vendita**
- Articolo 21 - Requisiti dei laboratori annessi ad attività agricole e agrituristiche**
- Articolo 22 - Sanzioni**
- Articolo 23 - Norme abrogate**

## **CAPITOLO 1 -.DISPOSIZIONI GENERALI**

### **Articolo 1 - Autorizzazione sanitaria**

L'autorizzazione viene rilasciata contestualmente al provvedimento anonario, laddove occorra.  
Per ottenere tale autorizzazione occorre:

1. domanda unica in carta legale indirizzata al Sindaco riportante i dati personali, le indicazioni dell'attività che si intende svolgere, la richiesta del rilascio della concessione edilizia se necessaria, e di qualsiasi altra autorizzazione, concessione o nulla osta compresa l'autorizzazione sanitaria ex Articolo 231 per la realizzazione dell'attività a svolgere; in particolare nella domanda dovranno essere riportate tutte le specifiche di cui al comma 1 dell'Articolo 26 del D.P.R.327/80 con l'indicazione della partita IVA o del Codice Fiscale e con allegata la documentazione di cui al comma2 dello stesso Articolo; tale documentazione deve essere redatta da un professionista iscritto all'Albo dei geometri o degli architetti; la planimetria, dovrà essere in doppia copia di cui una verrà vistata come conforme all'originale e restituita all'operatore per essere obbligatoriamente conservata nei locali autorizzati a disposizione degli organi di vigilanza; nella

- domanda dovrebbe essere indicata l'eventuale carattere stagionale dell'attività;
2. fotocopia dell'atto costitutivo se il richiedente è una società;
  3. marche da bollo necessarie.

Il funzionario dello sportello unico responsabile del procedimento invierà copie della documentazione di cui sopra a tutti gli enti responsabili dei dovuti accertamenti e componenti della conferenza dei servizi, tra i quali devono figurare l'U.O.P.C. e l'U.O. Veterinaria del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. competenti per territorio.

A conclusione delle procedure, gli stessi enti procederanno al collaudo della struttura acquisendo come condizione necessaria la fotocopia del certificato di conformità dell'impianto elettrico alle norme CEI (l. 46/90) e la denuncia di messa a terra (scheda rosa – l. 547/55) in presenza di personale dipendente o in caso di società.

Nelle more del pieno funzionamento dello sportello unico gli operatori potranno presentare l'istanza corredata della predetta documentazione presso le sedi delle U.O.P.C. o delle U.O. Veterinarie competenti per territorio; in tal caso le suddette UU.OO. cureranno gli iter burocratici come ai commi precedenti eventualmente invitando altri enti sanitari ad esprimere i rispettivi pareri esclusivamente per aspetti igienico sanitari; in tal caso sarà compito del richiedente munirsi di tutte le eventuali altre autorizzazioni o permessi che esulano dall'aspetto igienico-sanitario.

Per il rilascio dell'autorizzazione per strutture utilizzate per il commercio su aree pubbliche in cui sia da effettuare la preparazione o la trasformazione di alimenti, il richiedente si atterrà alle stesse procedure e dovrà allegare, inoltre, le specifiche di cui al punto 3 dell'articolo 8 dell'Ordinanza Ministero della Sanità 02.03.00 e la fotocopia del libretto di circolazione se trattasi di automezzo.

Le autorizzazioni sanitarie ex Articolo 44 del D.P.R. 327/80 per il trasporto di alcuni tipi di alimenti sono rilasciate dal Sindaco su preventiva domanda dell'operatore e dopo le verifiche effettuate dalle UU.OO. responsabili degli accertamenti sanitari.

Gli operatori per ottenere il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma precedente, dovranno presentare all'Ufficio Sportello Unico o, nelle more della piena operatività di quest'ultimo, all'U.O.P.C. o all' U.O. Veterinaria competenti per territorio, la seguente documentazione:

1. domanda in carta legale a firma semplice riportante le specifiche di cui al comma 1 dell'articolo 45 del D.P.R. 327/80 con l'indicazione della partita IVA o del codice fiscale;
2. dichiarazione di cui al comma 2 dello stesso Articolo 45 se presumibilmente il contenitore viene a contatto con l'alimento (trasporto di carni in quarti e mezzene non confezionate, pesce non confezionato alimenti sfusi, alimenti liquidi, etc.);
3. marca da bollo;
4. fotocopia del libretto di circolazione da cui si evinca il possesso ed il tipo di classificazione ATP
5. se necessario;

L'accertamento dei requisiti per il rilascio delle autorizzazioni ex Articolo 44 D.P.R. 327/80 è espletato congiuntamente dalla U.O.P.C. e dalla U.O. Veterinaria competenti per territorio nel caso di trasporto di alimenti e di sostanze alimentari sfuse (comma 1, punto a); solamente dalla U.O.P.C. nel caso di trasporto di alimenti surgelati (comma 1, punto b); solamente dalla U.O. Veterinaria nel caso di trasporto di carni o prodotti della pesca (comma 1, punto c).

Per la voltura dell'autorizzazione stessa, con l'annotazione a margine del nuovo titolare, il richiedente dovrà presentare presso gli enti di cui all'articolo 12:

- -domanda in bollo indirizzata al Sindaco con richiesta di voltura, contenente i dati personali e la P.I. od il C.F.; in tale domanda il richiedente dovrà autocertificare che non sono state apportate modifiche allo stato dei luoghi
- -autorizzazione sanitaria in originale.

I titolari o conduttori delle industrie alimentari autorizzate sanitarmente sono tenuti ad esporre in modo ben visibile al pubblico l'autorizzazione sanitaria.

## **Articolo 2 - Parere sanitario**

L'interessato indipendentemente dalla procedura autorizzativa di cui ai precedenti articoli, al fine di ottenere un parere per iscritto, su progetti di apertura, trasformazione, ampliamento e modificazione di esercizi pubblici, negozi e impianti di produzione, deve rivolgersi all'Azienda Sanitaria territorialmente competente presentando la documentazione suddetta in unica copia.

Gli interessati possono richiedere, ai Servizi e alle UU.OO. competenti, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere tecnico preventivo sull'ubicazione, sull'allestimento dei locali, degli impianti, delle attrezzature, etc., sulla completezza della documentazione e sulla rispondenza alla normativa in vigore.

Altri uffici del Comune, laddove non occorra l'autorizzazione sanitaria, possono, per controllare le autocertificazioni e gli autocontrolli, richiedere un "parere sanitario".

### **Articolo 3 - Libretto sanitario**

Il libretto deve essere rilasciato all'interessato richiedente dalla A.S.L. nel cui territorio di competenza è residente, alle condizioni di cui agli artt. 14 della legge 283/62 e da 37 a 41 del D.P.R. 327780; in particolare:

l'interessato redige, sotto la propria responsabilità, la scheda anamnestica personale dell'apposito schedario dell'A.S.L.;

il richiedente-interessato si sottopone alla visita medica del Responsabile del Servizio o della U.O. di Igiene Pubblica e del Territorio o suo delegato e agli accertamenti ritenuti eventualmente necessari o opportuni dal Sanitario sopra specificato per il rilascio del libretto sanitario e/o del rinnovo;

il richiedente all'atto della prima richiesta è sottoposto ad apposito colloquio con il medico del Servizio o U.O., dimostrando il possesso dei principi che guidano i corretti comportamenti diretti ad evitare e rimuovere ogni causa di insalubrità degli alimenti e bevande, con particolare attenzione al ciclo della lavorazione e alla mansione del richiedente.

Particolari e più mirati accertamenti dovranno essere effettuati su quei lavoratori che hanno soggiornato all'estero in zone ad alta endemia di determinate malattie infettive trasmissibili.

Il libretto sanitario ha la validità di un anno e per il rinnovo, da effettuarsi entro la scadenza annuale, valgono la norme sopra specificate.

La richiesta del rinnovo deve essere presentata almeno 30 giorni prima della data di scadenza ed il rinnovo dovrà essere concesso entro cinquanta giorni dalla richiesta, salvo revoca per comprovati motivi.

### **Articolo 4 - Autocontrollo**

Il titolare delle attività è tenuto ad intraprendere tutte le azioni destinate ad assicurare e dimostrare tutte le operazioni che si svolgono nell'esercizio rispettando le norme di igiene e le buone tecniche di lavorazione. In particolare deve garantire la corretta applicazione di tutte le disposizioni atte a minimizzare il rischio microbiologico o chimico per il consumatore applicando il metodo HACCP (Piano di Autocontrollo), le cui modalità sono fissate dalle specifiche normative (D.L. n°155 del 26/5/97).

Entro nove mesi dalla data di inizio attività, i piani di Autocontrollo devono essere depositati presso le UU.OO., competenti per territorio, le quali, nel caso in cui le procedure non soddisfino le previsioni di sicurezza degli alimenti minime previste e/o esistano fondati motivi di pericolo per la salubrità dei prodotti in vendita, potranno ordinare modifiche sia allo stesso Piano che alle strutture ed alle attrezzature.

Il Piano di Autocontrollo deve comunque prevedere:

identificazione delle fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti e individuazione, applicazione, mantenimento e aggiornamento delle opportune procedure di sicurezza.

controllo dei metodi di pulizia e disinfezione e del rispetto delle norme igienico-sanitarie specifiche anche mediante prelievi di campioni, effettuate da laboratori autorizzati ed accreditati dagli organi

competenti, conservazione dei risultati dei controlli e degli esami per la loro presentazione alle Autorità competenti  
informazione all'Autorità sanitaria sull'eventuale rischio sanitario emerso dai risultati dell'autocontrollo.

## **Articolo 5 - Vigilanza, prevenzione e controllo**

Le Unità Operative di Prevenzione Collettiva e le Unità Operative Veterinarie del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. NA 1, di cui all'articolo 8 del DPR 519/93, e chiunque altro ne abbia la facoltà, esercitano la vigilanza ed il controllo su qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione umana con le modalità per quanto possibile del controllo di filiera; il controllo di filiera prevede la vigilanza della produzione primaria al consumo finale delle derrate alimentari che viene effettuata dalle città UU.OO. secondo le rispettive competenze (alimenti di origine non animale-alimenti di origine animale) e comunque nel più alto spirito di collaborazione reciproca che garantisca dall'apporto comune una più sicura salvaguardia della salute pubblica; oltre agli alimenti in sé, la vigilanza si esplicherà sui materiali destinati al contatto con gli alimenti, sugli imballaggi, sui contenitori, sui mezzi di trasporto, sulle attrezzature e sull'igiene del personale.

Il controllo ufficiale sugli alimenti ha il fine di assicurare la conformità dei prodotti alimentari alle disposizioni vigenti dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e quelli inerenti alla corretta informazione.

Tale attività è svolta anche dal personale del Comando Carabinieri per la sanità, funzionalmente dipendente dal Ministero della sanità. Gli atti amministrativi compilati da detto personale vengono inoltrati all'Autorità Sanitaria competente per territorio in conformità alle procedure previste dalla Legge 30 Aprile 1962 n. 283 e dal relativo regolamento di esecuzione.

## **CAPITOLO 2 - ESERCIZI COMMERCIALI NON ALIMENTARI**

### **Articolo 6 - Requisiti dei locali**

Per i locali commerciali l'altezza media deve essere non inferiore a m. 3.

Per i locali a copertura inclinata o variabile, l'altezza minima deve essere almeno m. 2,20.

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni dell'Azienda U.S.L., la superficie utile minima dei locali commerciali deve essere 9 mq con larghezza minima di m.2 .

Per superficie utile del locale si intende la superficie al netto delle murature.

I locali devono essere illuminati con luce naturale diretta, omogeneamente diffusa.

La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno 1/8 della superficie utile del locale se la superficie del locale è inferiore a 100 mq. e 1/10 della superficie utile del locale, con un minimo di 12,5 mq., se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 mq.

Ogni locale deve essere dotato di impianto di illuminazione artificiale.

L'intensità, la qualità e la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo.

Tutti i locali devono essere dotati di superficie apribili attestata su spazi esterni, pari a :

- 1/8 della superficie utile del locale se la superficie del locale è inferiore a 100 mq.
- 1/12 della superficie utile del locale, con un minimo di 12,5 mq., se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 mq.
- 1/16 della superficie utile del locale, con un minimo di 83,5 mq., se la superficie del locale è superiore a 1000 mq..

Nel computo complessivo possono essere compresi i portoni e le porte di ingresso per un massimo del 50% della superficie aerante prevista.

L'impianto di aerazione artificiale non è da intendersi sostitutivo dell'aerazione naturale.

Qualora il processo produttivo, per comprovate esigenze tecniche, debba necessariamente svolgersi in locali aerati artificialmente, potrà essere fatto ricorso ad aerazione artificiale con impianti i cui progetti dovranno essere preventivamente sottoposti alla valuta/ione dell'A.S.L.

Nei locali aperti al pubblico destinati ad esposizione e vendita, limitatamente alle aree in cui vi sia la presenza del pubblico, possono essere ammesse, su parere dell'A.S.L., zone prive di illuminazione e aerazione naturali, purché vengano installati idonei sistemi di aerazione e illuminazione artificiale

## **Articolo 7 - Adempimenti amministrativi**

Per i negozi non alimentari non sono previste né autorizzazioni né controlli preventivi; pertanto, il rispetto dei requisiti di cui al CAP. 1 è autocertificabile nell'apposita modulistica. La vigilanza eventuale, successiva, compete agli organi di Polizia Municipale.

## **CAPITOLO 3 - ESERCIZI COMMERCIALI ALIMENTARI E MISTI**

### **Articolo 8 - Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature**

Per l'attivazione dell'esercizio è necessario, oltre a quanto previsto per gli esercizi non alimentari, il rispetto dei seguenti requisiti:

- a) accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico,
- b) tutti i locali destinati ad attività lavorativa ad eccezione di quelli accessori, devono di norma avere una altezza minima di mt. 3.00
- c) i locali accessori (i servizi igienici, spogliatoi, ecc.) devono di norma avere una altezza minima di mt. 2,40;
- d) tutti i locali devono essere dotati di idonei sistemi di ventilazione naturale o meccanica, secondo le norme vigenti, ben asciutti, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto altro occorre ai fini della conduzione dell'esercizio, per consentire agevolmente il lavoro del personale e del pubblico. Pareti e pavimenti, costruiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Le caratteristiche tecnico-costruttive dei locali devono essere tali da garantire in ogni caso una facile ed adeguata pulizia;
- e) aperture con l'esterno dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di insetti, roditori e animali randagi;
- f) locale di deposito degli alimenti, preferibilmente separato, in ogni caso ben aerato ed asciutto, corrispondente per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisto, nel caso di alimenti deteriorabili, di un adeguato numero di impianti frigoriferi di conservazione;
- g) il locale destinato alla vendita, deve essere attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti alimentari, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm.. I banchi di vendita devono avere un ripiano di materiale inalterabile, impermeabile lavabile e disinfettabile, e vetrine che garantiscano la perfetta igiene anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere accessibili solo dalla parte dell'addetto. Le celle, gli armadi e i banchi frigoriferi devono essere dotati di termometro a lettura esterna;
- h) essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico; se sono dotati di approvvigionamento idrico autonomo, deve essere effettuata analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, che confermi i requisiti di potabilità; nel caso di installazione di impianti di accumulo o sollevamento, è necessario effettuare al punto o ai punti di erogazione analisi analoghe.
- i) servizi igienici, ubicati all'interno dell'esercizio, e distinti per sesso quando il numero degli addetti è superiore a 10 unità, costituiti da:
- j) un locale di superficie minima pari a mq 1,2 destinato a ad accogliere un gabinetto fornito di vaso a caduta d'acqua;
- k) un antibagno di pari superficie con lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabile a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere ad erogazione automatica e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso, con eventuale contenitore di raccolta con coperchio a comando a pedale;
- l) i locali adibiti a servizi igienici sono provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180 cm), facilmente lavabili e disinfettabili, nonché di sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica secondo le norme vigenti;
- m) idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di vendita;
- n) vano spogliatoio con superficie non inferiore a mq 2 in caso di un solo addetto e dotato di armadietti a due scomparti per abiti civili e da lavoro; gli spogliatoi devono essere distinti per sesso quando il numero degli addetti è superiore alle 5 unità. Qualora il locale destinato ad

- antibagno sia di ampiezza adeguata potrà essere consentito l'utilizzo dello stesso anche per uso spogliatoio;
- o) apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie (qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata potrà essere consentito l'utilizzo dello stesso per il suddetto armadietto).
  - p) essere dotati per la raccolta di rifiuti solidi di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in locale o settore idoneo comunque approntato per essere rimossi ed allontanati al più presto. Qualora residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, è obbligatorio provvedere giornalmente al loro allontanamento.
  - q) per quanto riguarda i rifiuti liquidi e semi-liquidi valgono le norme legislative in vigore;
  - r) è vietato tenere o introdurre animali di qualsiasi specie o tenere qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata.
  - s) gli alimenti deperibili, senza originaria confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
  - t) è vietato il contatto con alimenti non confezionati se non con appositi strumenti;
  - u) per quanto riguarda centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio, devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività; tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione; per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo. Il materiale destinato ad incartare o comunque a venire a contatto deve essere custodito in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne; le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse, debbono essere munite delle indicazioni previste dal Decreto Legislativo 109/92. Per la distribuzione di questi prodotti deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti, in ogni esercizio deve essere apposto un cartello recante la dizione "vietato toccare la merce e si dovrà aver cura che gli utenti non vengano a diretto contatto con la medesima. Nelle rivendite di prodotti ortofrutticoli è consentito il metodo del self-service; l'esposizione esterna dei prodotti ortofrutticoli è ammessa a condizione che gli stessi siano posti in cassette rialzate da terra almeno 60 cm. Tali prodotti dovranno essere adeguatamente protetti dall'irraggiamento solare, dalle polveri e dalle fonti di contaminazione. In tutti i casi non possono essere esposte all'esterno insalate e altri ortaggi, né prodotti nei quali la parte edibile non sia naturalmente protetta;
  - v) nel caso di esercizi di media e grande distribuzione questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso così determinati;
  - w) Servizi igienici per il personale nelle quantità su definite;
  - x) Servizi igienici ad uso della clientela in numero di 1 per ogni 1000 mq. di superficie di vendita o frazione superiore a 500 mq y);
  - y) per la grande distribuzione A/M occorrono altresì servizi igienici per i portatori di handicap;
  - z) è vietato l'ingresso e la permanenza negli esercizi di vendita di qualsiasi animale.

## **Articolo 9 - Requisiti organizzativi: personale e lavorazioni**

Il personale addetto alla vendita delle sostanze alimentari e bevande ivi compreso il conduttore dell'esercizio, i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio, anche temporaneamente od occasionalmente, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della Legge 283/62 (art. 37 D.P.R. 327/80) e successive modifiche.

Il personale, a qualsiasi titolo addetto vendita di alimenti e bevande ha l'obbligo della massima pulizia della persona ed in particolare delle mani, delle unghie e degli avambracci; di avere le unghie corte e pulite; di mantenere pulite e adeguatamente protette ferite e medicazioni; la divisa di lavoro del personale può essere di foggia e colori diversi, purché sempre rispondenti alla massima pulizia; di avere idonei copricapo adatti a contenere realmente la capigliatura.

Non è ammessa la presenza sul posto di lavoro di persone affette da infezioni o malattie che non siano compatibili con l'attività lavorativa.

## **Articolo 10 - Adempimenti amministrativi**

### **10.1. Libretto di idoneità sanitaria - conservazione - aggiornamento.**

Per la vendita di prodotti alimentari occorre il Libretto sanitario di cui all'art. 3.  
Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita sul mezzo di trasporto.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è conservato il libretto originale.

Il libretto o la fotocopia deve essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

### **10.2. Parere sanitario e autorizzazioni sanitarie per casi particolari di vendita di prodotti alimentari. Autocontrollo.**

Non necessitano di autorizzazione sanitaria le strutture dove avvenga la semplice vendita di alimenti e bevande; tale esclusione è estesa alla preparazione e vendita al consumatore finale di panini farciti riscaldati o meno o al semplice riscaldamento di prodotti alimentari freschi, conservati o congelati; non è inoltre da ritenersi necessario il rilascio di autorizzazione sanitaria per la congelazione di prodotti alimentari effettuata negli esercizi di somministrazione o vendita.

Gli esercizi commerciali alimentari e misti, dove non è prevista la manipolazione, preparazione e trasformazione di prodotti alimentari e bevande, non sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ma devono ottenere un PARERE dell'Autorità Sanitaria, di cui all'art. 29 presentando, altresì, un piano di attuazione (MANUALE) delle norme previste dal D.Lgs 155/97 (Autocontrollo).

L'autorizzazione sanitaria ex art 29 è obbligatoria in tutti i casi e sotto qualsiasi forma si effettui la vendita delle carni fresche e congelate. L'autorizzazione sanitaria ex art 44 è obbligatoria nei casi di trasporto di alimenti.

Il titolare delle attività, è tenuto ad intraprendere tutte le azioni destinate ad assicurare e dimostrare che le operazioni che si svolgono nell'esercizio rispettano le norme di igiene e le buone tecniche di lavorazione. In particolare deve garantire la corretta applicazione di tutte le disposizioni atte a minimizzare il rischio microbiologico o chimico per il consumatore applicando il metodo HACCP (Piano di Autocontrollo), le cui modalità sono fissate dalle specifiche normative (D.L.n°155 del 26/5/97), di cui all'art. 4 del CAPO I. In particolare:

#### **Norme particolari per la vendita degli ortofrutticoli**

La vendita sia in forma fissa che ambulante degli ortofrutticoli freschi non confezionati o preincartati deve avvenire in locali, zone o scomparti nettamente divisi da quelli destinati agli altri alimenti; è vietato agli addetti manipolare contemporaneamente gli ortofrutticoli di cui sopra ed altri alimenti senza aver prima proceduto al lavaggio delle mani; è vietato utilizzare la stessa utensileria per gli ortofrutticoli e per altri alimenti. Gli ortofrutticoli freschi affettati sono considerati alimenti sfusi e come tali valgono le prescrizioni di cui all'art. 26.

#### **Norme particolari per la vendita delle carni**

La vendita delle carni di animali sia in forma fissa che ambulante deve avvenire in locali o banchi o reparti autorizzati ai sensi dell'art. 29 R.D. 3298/28. La violazione a questa norma è punita con la sanzione amministrativa prevista dall'art. 17 della L. 283/62.

I seguenti raggruppamenti di carni, quando non confezionate o preincartate, devono essere adeguatamente separati da setti divisorii o contenitori per impedire contatti fra loro o con altri prodotti alimentari:

1. carni fresche bovine, suine, bufaline, ovicaprine e loro frattaglie
2. carni fresche equine e loro frattaglie

3. 3 carni fresche sotto pelle di volatili da cortile e loro frattaglie
4. 4 carni fresche di coniglio e di selvaggina senza pelle e loro frattaglie
5. carni fresche di selvaggina sotto pelle e loro frattaglie
6. carni fresche macinate
7. prodotti a base di carne e prodotti carnei crudi
8. prodotti a base di carne e prodotti carnei cotti
9. salumi interi ed a taglio

E' vietato agli addetti manipolare contemporaneamente carni ed altri alimenti senza aver prima proceduto al lavaggio delle mani; per i raggruppamenti di carni di cui ai punti 3,5,8 e 9 è obbligatorio usare utensileria, affettatrici e ceppi distinti.

Le carni fresche devono essere conservate ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Gli scarti di macelleria devono essere tenuti in recipienti; essi sono considerati rifiuti a basso rischio e come tali smaltiti da ditta autorizzata.

Per quanto riguarda le carni congelate e scongelate si rimanda alla normativa nazionale.

### **Norme per la vendita dei prodotti ittici**

La vendita dei prodotti ittici freschi deve avvenire in locali o banchi o reparti separati dagli altri alimenti; in tali reparti è obbligatorio utilizzare utensileria, attrezzi, ceppi e contenitori destinati esclusivamente ai prodotti ittici.

I prodotti ittici vivi possono essere tenuti in vasche o contenitori con acqua; per l'aspersione o per il loro mantenimento in vita è vietato l'utilizzo di acqua prelevata nei porticcioli o nelle vicinanze di scarichi fognari.

E' vietata l'aspersione o l'immersione in acqua dei molluschi bivalvi filtratori.

I prodotti ittici freschi devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +6°C; per il mantenimento della temperatura è consentito l'uso del ghiaccio; in tal caso il banco espositore dovrà essere provvisto di vasca di raccolta dell'acqua di fusione o il locale essere dotato di pavimento provvisto di pozzetto sifonato. Il ghiaccio utilizzato deve rispondere ai requisiti dell'art. 45 del R.D. 3/2/1901, n. 45 e della Delibera Comunale 26/2/27.

La vendita dei prodotti ittici scongelati deve avvenire in banchi diversi da quelli destinati ai prodotti freschi e devono recare cartelli con l'indicazione "prodotti scongelati".

Per i prodotti ittici congelati ricoperti di glassatura è obbligatorio riportare insieme alle altre indicazioni previste dal D.L.vo 109/92, anche la percentuale di glassatura ed il prezzo al kg al netto della glassatura stessa; chiunque ometta tale indicazione o la indichi in modo mendace è deferito all'A.G. per violazione all'art. 515 del C.P.

La vendita dei baccalari deve avvenire in reparti separati dagli altri prodotti ittici e dagli altri alimenti; essi possono essere venduti sia nella forma secca disidratata propria, sia idratata nel qual caso devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +6°C; E' consentita l'effettuazione dell'ammollo dei baccalari nei laboratori annessi agli esercizi di vendita a condizione che:

- venga effettuata per l'effettiva quantitativo di vendita giornaliera
- i baccalari vengano posti in lavabi in acciaio inox in cui scorra acqua corrente

E' vietata la conservazione dei baccalari in acqua con l'esclusione delle norme dettate dal precedente comma.

Ai sensi dei DD LL.vi 530/92 e 531/92 in accordo con la Capitaneria di Porto di Napoli vengono stabiliti i seguenti punti di sbarco per chiunque effettui la pesca ai fini di lucro:

- Banchina del ponte di collegamento Coroglio-Nisida
- Marechiaro
- Giuseppone a mare
- Moletto S. Antonio interno al porticciolo di Mergellina
- Banchina e molo in prossimità dell'attracco aliscafi – porticciolo di Mergellina



- Rotonda Diaz
- Molosiglio
- Spiaggia pescatori - interno porto

I pescatori che sbarchino presso i predetti punti di sbarco sono autorizzati a far effettuare la visita di cui all'art. 9, comma 5 del D.L.vo 531/92 direttamente presso il Mercato ittico di Napoli; le UU.OO. Veterinarie. sono delegate ad autorizzare la deroga per quei pescatori che vogliono invece far effettuare la visita presso altre strutture.

E' consentito ai pescatori la vendita del frutto del proprio pescato giornaliero, quando questi non superi i kg. 100, direttamente al consumatore finale o ad un esercente. Tale vendita dovrà avvenire con le stesse prescrizioni igieniche di cui all'Ordinanza del Ministero della Sanità 2/3/00 salvo quando la vendita venga effettuata direttamente sulla barca.

### **Norme per la vendita delle rane e delle lumache**

Sono estese, per quanto applicabili, anche alle rane ed alle lumache vive le norme stabilite per i prodotti ittici.

### **Norme per la vendita dei funghi**

La vendita e l'utilizzo anche personale da chiunque effettuata di funghi freschi o secchi raccolti, è subordinata alla visita preventiva da parte di un esperto micologo del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. NA 1; tale esperto visionerà la merce ed in caso positivo rilascerà apposito attestato datato e firmato dell'avvenuta visita; tale attestato deve essere esposto durante le fasi di vendita e comunque conservato per un mese; sono esentati da tale prassi la vendita di funghi coltivati; in tal caso il venditore dovrà con apposito documento dimostrarne la provenienza.

## **Articolo 11 - Vigilanza, prevenzione e controllo**

### **11.1. Vigilanza.**

Gli organi preposti esercitano la vigilanza ed il controllo su, qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione umana con le modalità, per quanto possibile, del controllo di filiera; il controllo di filiera prevede la vigilanza dalla produzione primaria al consumo finale delle derrate alimentari che viene effettuata dalle citate UU.OO. secondo le rispettive competenze (alimenti di origine non animale - alimenti di origine animale).

### **11.2. Sanzioni. Provvedimenti dell'autorità sanitaria in caso di carenze igieniche dei locali, delle attrezzature e della conduzione.**

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e/o nella conduzione del commercio delle sostanze alimentari, per quanto concerne il rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, nazionali e della regione Campania, o inconvenienti nella corretta conduzione delle suddette attività aventi riflessi ritenuti negativi o pregiudizievoli per la salubrità degli alimenti e delle bevande, l'Autorità sanitaria sentite le UU.OO. di Igiene pubblica e di Veterinaria dell'ASL, per le rispettive competenze, può ordinare:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio;
- l'interdizione alla prosecuzione dell'esercizio.

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

Le UU.OO. Igiene Pubblica e/o Veterinaria nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione della ASL quando abbiano fondato motivo di ritenere che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eventualmente eseguono campionamento da sottoporre ad analisi.

Quando ritengano od accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità Sanitaria competente l'immediata distruzione della merce sequestrata, dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi, anche al solo fine di evidenziare eventuali fatti o 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 ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre alla Autorità Sanitaria 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 e, comunque, considerate in vendita, salvo che indicazioni chiare ed inequivocabili non ne dimostrino la diversa destinazione.

Oltre che per le merci, il sequestro può essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari, utilizzati e per i locali, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di Legge o igienicamente non idonei o la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.

Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 del D.P.R. 327/80 e con le modalità di cui al capo 2 del D.P.R. 22.07.1982, n. 571 e successive modifiche e integrazioni.

## **CAPITOLO 4 - COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE**

### **Articolo 12 - I siti del commercio su aree pubbliche**

Ai soli fini del regolamento igienico sanitario ed in conformità con quanto stabilito dal Ministero della Sanità, si fissano i requisiti:

- a) delle aree pubbliche, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari;
- b) dei posteggi, sia singoli sia riuniti in un mercato sia presenti nelle fiere;
- c) delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei che insistono sui posteggi di cui alla lettera b).

Ai fini del presente regolamento, inoltre, si intende per:

- a) commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari: l'attività' di vendita di prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 6 e 7;
- b) mercato in sede propria: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti;
- c) mercato su strada: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti non predisposti per accoglierlo, sui quali si alterna con altre attività cittadine;
- d) costruzione stabile: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale;
- e) negozio mobile, il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio;
- f) banco temporaneo: attrezzature di esposizione facilmente smontabili ed allontanabili dal posteggio al termine dell'attività' commerciale;
- g) operatori: i soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività' di cui alla lettera a)
  - a) sui posteggi delle aree;
- h) somministrazione di alimenti e bevande: la vendita di prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature che consentono la consumazione sul posto dei prodotti;

- i) alimento deperibile: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione;
- j) acqua potabile: acqua avente i requisiti indicati dal decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988. n. 236.

### **Articolo 13 - Requisiti strutturali**

Per il commercio dei prodotti non alimentari su aree pubbliche non è previsto alcun requisito strutturale né organizzativo che abbia attinenza alla materia igienico sanitaria.

Laddove si effettui il commercio dei prodotti alimentari, le aree devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche:

#### **A) Le aree pubbliche, destinate ai mercati dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono essere dal 28.3.2003:**

- a) appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale, ed avere sia una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente sia una pavimentazione con strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano. Le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questa ordinanza;
- b) dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato, anche nella fognatura prescritta alla lettera a) e all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio;
- c) dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi;
- d) corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori. Tali servizi sono da distinguere per sesso e un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari. I servizi igienici, che possono essere del tipo prefabbricato autopulente, devono avere la porta con chiusura automatica e fissatale con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso. Se nei mercati, i posteggi destinati alla vendita ed alla somministrazione dei prodotti alimentari sono riuniti in uno o più spazi destinati esclusivamente ad essi, le prescrizioni suddette sono vincolanti soltanto per tali spazi.

Il Comune di Napoli assicurerà, per ciò che attiene gli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta dall'ordinanza 2.3.2000 del Ministero della Sanità ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti.

Per i mercati nei centri storici o in zone urbane, dove non sia possibile l'adeguamento integrale, saranno comunque rispettate dal marzo 2003 le prescrizioni per la vendita delle carni, della gastronomia e dei prodotti per la pesca dell'Ord. 2/3/2000 del Ministero della Sanità.

Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nel presente regolamento, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare, per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tali responsabilità e doveri anche se il loro posteggio è isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

#### **B) La costruzione stabile (chioschi) realizzata per comprendere le attrezzature per il commercio di alimenti sulle aree pubbliche, deve avere dal 28.8.2001 i seguenti requisiti:**

- a) essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attività commerciale alla quale è destinata: essere coperta, se non è altrettanto protetta in un mercato in sede propria, e delimitata da pareti; realizzare un'adeguata protezione degli alimenti dalle contaminazioni esterne; essere sufficientemente ampia e ben ventilata; avere infissi bloccati con serratura di sicurezza che vi impediscano l'accesso durante l'inattività; avere un'altezza interna utile di almeno 2,70 metri;
- b) essere costruita con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto; in particolare deve permettere un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti;
- c) avere un pavimento realizzato con materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con uno o più chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee; avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; le eventuali pedane poste sopra il pavimento devono avere le stesse caratteristiche suddette e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati;
- d) essere allacciate, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato, e di distribuzione d'acqua potabile;
- e) avere nel suo interno un contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili la costruzione deve avere inoltre i seguenti requisiti:

- a) essere allacciata ad una fonte di distribuzione di energia elettrica;
- b) essere dotata di impianto frigorifero per la conservazione e la esposizione dei prodotti, di capacità adeguata alle esigenze commerciali di ogni singola attività, che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte, per i prodotti deperibili, dalle norme vigenti;
- c) essere dotata di lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili.

I banchi utilizzati nella costruzione stabile per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari devono essere, sia per caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario. I prodotti devono essere comunque protetti da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri. Dette protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi.

**C) Il negozio mobile, con il quale viene esercitato il commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari, sia nei posteggi isolati sia dove questi sono riuniti in un mercato, deve avere, oltre ai requisiti previsti dal capitolo III dell'allegato al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, i seguenti requisiti dal 28.8.2001:**

- a) struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1,30 metri dalla quota esterna, per i soli negozi mobili immatricolati dopo il 28.3.2000
- b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte;
- c) impianto idraulico di attingimento che, in alternativa, sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta in un'area di mercato, oppure sia alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati;
- d) impianto idraulico di scarico che, in alternativa, sia collegabile con la fognatura predisposta in un'area di mercato oppure, quando non sia attrezzata l'area, riversi le acque reflue in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua

- potabile di cui alla lettera e); nel secondo caso tale impianto di scarico deve essere corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue;
- e) impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Il generatore autonomo di corrente è comunque obbligatorio e deve essere azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero. Tale sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico-sanitario, della vendita dei prodotti alimentari o della somministrazione di alimenti e bevande, e, in particolare, deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;
  - f) banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati;
  - g) frigoriferi di conservazione e esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili.
  - h) lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;
  - i) contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato, all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

I negozi mobili per la vendita di prodotti ortofruttilicoli freschi e prodotti alimentari non deperibili, non sono tenuti al rispetto dei predetti requisiti.

Nell'interno dei negozi mobili, da sottoporre periodicamente ad idonei trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

#### **Articolo 14 - Requisiti organizzativi: personale e lavorazioni**

Il personale, a qualsiasi titolo addetto alla vendita di alimenti e bevande deve attenersi ai requisiti di cui all'art. 9 del presente regolamento.

#### **Articolo 15 - Adempimenti amministrativi**

##### **15.1. Libretto di idoneità sanitaria**

Si applicano le norme stabilite per la vendita di prodotti alimentari in sede fissa

##### **15.2. Autorizzazione Sanitaria**

Per il commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari occorre munirsi di autorizzazione sanitaria, e ad integrazione di quanto stabilito all'art. 1 :

1. per le aree pubbliche occorre documentare le modalità di conservazione degli alimenti in periodo di non vendita,
2. per i negozi mobili occorre definire l'indirizzo dell'eventuale ricovero del mezzo o del locale di deposito.

L'autorizzazione al commercio di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi, è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti seguenti:

- a) Carni fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne:
  1. i banchi di esposizione devono essere provvisti di comparti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole, per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria.

2. le carni fresche allo stato di congelazione e scongelazione non possono essere vendute all'interno di negozi mobili.
3. si può procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate.
4. le attività di sezionamento e preparazione non possono essere svolte nei negozi mobili ma solo nei mercati

b) Prodotti di gastronomia cotti:

1. è consentita l'attività di cottura di alimenti già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, per la successiva immediata somministrazione, o in presenza delle attrezzature per l'esposizione dei prodotti da conservare in «regime caldo»: sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60°C e 65°C;

c) Prodotti della pesca:

2. i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione; è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;
3. i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue;
4. si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;
5. il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e il banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria, di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia;  
E' vietata sulle aree pubbliche, la preparazione di prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione, sfilettatura possono essere effettuate nei negozi mobili purché al momento e su richiesta dell'acquirente.

d) Molluschi bivalvi:

è vietata la vendita in forma itinerante di molluschi bivalvi vivi

e) Prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi:

la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi può avvenire soltanto in costruzioni stabili.

È vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso in forma itinerante.

La vendita di pane sfuso è consentita soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le stesse caratteristiche di quelli delle costruzioni stabili. In assenza di tali banchi, è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

Per quanto concerne i chioschi può essere consentita la vendita di generi alimentari in un chiosco, purché installato in posto fisso, autorizzato dal Sindaco, su parere favorevole del Servizio o U.O.

I generi alimentari consentiti, in tutto o in parte, previo parere favorevole del Servizio o U.O. di cui all'art. 1 secondo competenza, sono i seguenti:

- frutta e verdura; funghi e tartufi;
- formaggi, burro, margarina, semiconserve, uova e miele;
- conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- polli, tacchini e conigli;
- prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro
- chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminato termosaldato o in sottovuoto o in atmosfera modificata, chiuse e sigillate;
- gelati, prodotti o confezionati, in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e

sigillata;

- gelati sfusi preconfezionati, purché conservati in contenitori di acciaio inossidabile o altro materiale idoneo, tenuti alla temperatura non superiore a 15°C e costantemente puliti;
- la distribuzione al pubblico dei gelati sfusi preconfezionati deve essere effettuata in coni e bicchierini monouso a perdere;
- surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti alle temperature di Legge e siano regolarmente autorizzati;
- biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- le bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonea (bicchierini monouso, cannuce e simili)

Per gli alimenti deperibili è obbligatorio mantenere la catena del freddo, da attuarsi tramite idonea attrezzatura e con l'osservanza delle norme di cui ai D.P.R. 327/80 e successive modifiche e integrazioni; la frutta e la verdura vanno tenute in cestelli o altro materiale non poroso e sollevati dal pavimento di almeno cm. 30.

I chioschi debbono comunque essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dai Servizi e U.O. di cui all'art. 1, secondo competenza; debbono, inoltre, essere lontani da fonti di insudiciamento.

Essi debbono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere oltre al personale addetto, anche i recipienti, frigoriferi, reparti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di insudiciamento, nonché un idoneo servizio per il personale nei chioschi esistenti e, limitatamente alle attività già autorizzate, ancora sprovvisti di servizi igienici per il personale, questi debbono essere ricavati o nell'ambito del chiosco stesso o in edifici adiacenti, anche in comune con altri esercizi vicini.

E' vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco, salvo che siano installate attrezzature che proteggono gli alimenti dall'esterno.

I chioschi devono avere angoli e spigoli arrotondati, pavimenti e pareti di materiale lavabile, impermeabili e facilmente disinfettabile, unito e compatto; un idoneo sistema di raccolta di rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento degli scarichi liquidi, dotati di adatto sifone intercettatore e collegato alla rete fognante comunale.

Devono avere una o più mensole di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, compatto e unito.

Particolare cura dovrà essere attuata nei riguardi della lotta contro gli insetti alati e non, e contro i ratti.

I prodotti alimentari dovranno, conseguentemente e sempre, essere riparati dalle mosche e dagli altri insetti; dovranno, inoltre, essere riparati dal pubblico e conservati secondo le specie in maniera distinta e separata.

### **15 3 Vigilanza, prevenzione e controllo**

Anche sulle aree pubbliche, gli organismi preposti esercitano la vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione

### **15.4 Provvedimenti dell'autorità sanitaria in caso di carenze igieniche delle aree, dei locali, delle attrezzature e della conduzione.**

Ogni violazione alle norme previste comporta, oltre alle sanzioni previste dall'art. 12, la revoca delle autorizzazioni al commercio su suolo pubblico, delle concessioni delle aree e può comportare la chiusura dei mercati.

## **CAPITOLO 5 - LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

### **Articolo 16 - Campo di applicazione e definizione**

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano alimenti e bevande, è regolata oltre che dalle disposizioni di legge vigenti anche dal presente Regolamento. Chiunque intenda attivare ovvero ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio pubblico di cui sopra, deve ottenere oltre all'autorizzazione amministrativa, previo parere igienico-sanitario di idoneità, anche la speciale autorizzazione sanitaria di cui all'ari. 231 del T.U.LL.SS. 27 luglio 1934 n. 1265.

Qualora a detto esercizio sia annesso un laboratorio, o nello stesso esercizio si effettui oltre alla somministrazione anche la preparazione di alimenti e bevande, necessita anche l'autorizzazione sanitaria specifica.

Nell'attivare le domande per la licenza di pubblico esercizio il richiedente ovvero l'Ufficio investito dall'istanza investono le Autorità sanitarie competenti della necessità di emanare un parere entro 10 giorni dalla richiesta, in via preventiva, per dare la possibilità dell'istruttoria per il rilascio dell'autorizzazione annonaria.

Dopo il rilascio e l'attivazione dell'esercizio, verificando la concreta operatività, le autorità preposte alla tutela igienico sanitaria del territorio, rilasciano l'Autorizzazione Sanitaria, alla cui presenza è condizionata l'efficacia di quella annonaria.

### **Articolo 17 - Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature**

I pubblici esercizi di ristorazione e/o somministrazione devono attenersi ai seguenti requisiti comuni:

- a) accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico,
- b) tutti i locali destinati ad attività lavorativa ad eccezione di quelli accessori, devono di norma avere una altezza minima di mt. 3,00
- c) i locali accessori (i servizi igienici, spogliatoi, ecc.) devono di norma avere una altezza minima di mt 2,40;
- d) tutti i locali devono essere dotati di idonei sistemi di ventilazione naturale o meccanica, ben asciutti, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico. Pavimenti muniti di zoccolatura, costruiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Le caratteristiche tecnico-costruttive dei locali devono essere tali da garantire in ogni caso una facile ed adeguata pulizia;
- e) locale di deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, preferibilmente separato, in ogni caso ben aerato ed asciutto, corrispondente per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisto, nel caso di alimenti deteriorabili, di un adeguato numero di impianti frigoriferi di conservazione;
- f) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili, sono dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte, anche quando hanno apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso i banchi di esposizione sono muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;
- g) essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico; se sono dotati di approvvigionamento idrico autonomo, deve essere effettuata analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, che confermi i requisiti di potabilità;
- h) servizi igienici costituiti da:
  - gabinetto dotato di acqua corrente in quantità sufficiente, fornito di vaso a caduta d'acqua;
  - lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabile a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere inodore ad erogazione automatica e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso con eventuale contenitore di raccolta con coperchio a comando a pedale;
  - idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione;



- i locali adibiti a servizi igienici sono provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180 cm), facilmente lavabili e disinfettabili, nonché di sistemi di corretta areazione naturale o meccanica;
- i) essere dotati per la raccolta di rifiuti solidi di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e sprabile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in locale o settore idoneo comunque appartato per essere rimossi ed allontanati al più presto. Qualora residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, è obbligatorio provvedere giornalmente al loro allontanamento;
- j) è vietato tenere o introdurre animali di qualsiasi specie o tenere qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata;
- k) gli alimenti deperibili, quali la pasticceria, i dolci ecc., senza originaria confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti; lo zucchero a disposizione degli avventori deve essere offerto in bustine o in contenitore chiuso a dosatura automatica;
- l) è vietato il contatto con alimenti non confezionati se non con appositi strumenti;
- m) i lavandini per il personale, ivi compresi quelli annessi alle aree adibite alla vendita e/o distribuzione, devono essere con comando automatico a pedale o altro sistema, non a gomito, dotati di asciugamani a perdere e loro raccolta in contenitori con coperchio a comando a pedale, o altro sistema idoneo, nonché di sapone inodore ad erogazione automatica;
- n) negli esercizi pubblici esistenti limitatamente alle attività già autorizzate ancora sprovvisti di servizi igienici per il personale (es. centro storico), questi debbono essere ricavati o nell'ambito dei locali stessi, o dello stesso o adiacente edificio, anche in comune con altri esercizi vicini;
- o) tutti i punti di cottura devono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10, o altro sistema idoneo di neutralizzazione degli stessi.

## **Articolo 18 - Requisiti igienico-sanitari specifici**

Gli esercizi di cui al presente Regolamento devono avere i seguenti requisiti minimi igienico-sanitari, fermo restando che il Sindaco, su proposta motivata dei Servizi e UU.OO, secondo competenza, può limitare o estendere a particolari categorie di alimenti la preparazione, la somministrazione e la vendita.

### **A) Esercizi Pubblici, Tipo A e per le mense**

- a) almeno un vano dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
  1. idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili, celle frigorifere o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori e/o scomparti che permettano la separazione netta: frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; pollame e conigli; alimenti cotti;
  2. celle frigorifere o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori e/o scomparti che permettano la separazione netta: frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; pollame e conigli; alimenti cotti;
- b) un locale di preparazione dotato dei seguenti reparti:
  1. preparazione verdure;
  2. preparazione carni;
  3. preparazione volatili da cortile, conigli, selvaggina allevata e non;
  4. preparazione prodotti ittici;
  5. preparazione altri alimenti;
  6. cottura;
  7. lavandini con comandi a pedale o altro sistema, non a gomito e asciugamani a perdere o altro idoneo sistema e sapone inodore ad erogazione automatica;
  8. lavastoviglie, di dimensione adeguata all'attività dell'esercizio; i lavaggi e/o risciacqui dovranno essere effettuati a temperatura non inferiore a 82° C. I reparti o settori di cui sopra dovranno avere i pavimenti del tipo antisdrucchiolo certificati dalla ditta costruttrice del materiale e le pareti sino a metri 2 dal pavimento, impermeabili, lavabili, facilmente disinfettabili, angoli e spigoli arrotondati e le pareti di colore chiaro; potranno, inoltre, essere in locali distinti se tra loro opportunamente raccordati.
- c) i servizi di cucina degli esercizi di ristorazione devono avere una superficie minima complessiva

così determinata:

- fino a 30 posti a tavola mq. 15,
  - oltre 30 fino a 100 posti a tavola la suddetta superficie sarà incrementata di almeno mq. 0,30 per ogni posto a tavola
  - oltre i 100 posti a tavola l'incremento dovrà essere di almeno mq. 0,20 per ogni posto.
- d) uno spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti situati in vano apposito o nell'antibagno per gli esercizi di ristorazione sino a 30 posti a tavola.
- e) 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 tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta,
- f) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio; la superficie della suddetta/e sala/e non potrà in ogni caso essere inferiore a mq. 1 per ciascun posto a tavola.
- g) un reparto debitamente attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti e contaminanti, dei vassoi, posate, antipasti, pietanze e dolci in modo che a seconda del genere di alimenti questi siano nel contempo debitamente conservati al caldo o al freddo.
- h) tutti gli esercizi debbono essere dotati di servizi igienici a disposizione dei clienti aventi i requisiti prescritti dalle norme generali di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/80, accessibili dall'interno e facilmente individuabili con apposite indicazioni. Il numero dei servizi igienici deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, cioè al numero dei posti a tavola secondo il seguente schema di minima:  
L'Autorità sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quelli sopra indicati potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.  
Per servizio igienico si intende un locale destinato ad accogliere WC (latrina) preceduto da un locale (antilatrina) dotato di lavabo con un minimo di superficie complessiva di mq. 2,50; i W.C. devono avere una superficie minima di 1,50 mq con il lato minore non inferiore a mt 1,00, l'antilatrina non potrà avere una superficie inferiore a mq 1,00 con il lato minore non inferiore a mt 1,00, salvo deroghe ai sensi degli artt. 6,8 del D.P.R. 303/56, per situazioni verificate dalle Autorità competenti;
- i) un locale o spazio, separato e appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione,
- j) un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto
- k) valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale;

fino a 30 posti a tavola	Un lavandino – un gabinetto
fino a 50 posti a tavola	Servizio per donne: un lavandino – un gabinetto Servizio per uomini: un lavandino – un gabinetto
fino a 100 posti a tavola	Servizio per donne: due lavandini – due gabinetti Servizio per uomini: due lavandini – due gabinetti
fino a 150 posti a tavola	Servizio per donne: tre lavandini – tre gabinetti Servizio per uomini: tre lavandini – tre gabinetti

## **B) Esercizi pubblici, Tipo B**

### **a) Bar e caffè con somministrazione di piatti caldi anche precotti:**

l'autorizzazione sanitaria viene rilasciata per:

- preparazione di primi piatti,
- preparazione e somministrazione di cibi crudi;
- riscaldamento per i precotti (anche congelati e/o surgelati),
- somministrazione di pietanze preparate in altra sede, fredde o calde.

La superficie destinata agli avventori non può essere inferiore a mq 20.

Requisiti ulteriori:

1. una cucina di superficie non inferiore a mq. 10 per gli esercizi che effettuano produzione propria, ,
2. una cucina di superficie non inferiore a mq. 6 per gli esercizi che somministrano prodotti preparati in altra sede,
3. servizio igienico per i clienti,
4. la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast nonché ogni prodotto venduto senza originaria protezione-confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimenti, in contenitori oppure in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sui banchi di distribuzione; la temperatura di conservazione deve rispondere alle disposizioni delle normative vigenti,
5. una lavastoviglie: i lavaggi e/o i risciacqui dovranno essere effettuati a temperatura non inferiore a 82° C.

**b) Bar e Caffè con preparazione e somministrazione dei seguenti prodotti:**

- panini ripieni in genere,
- tramezzini,
- tartine, toast
- pizzette surgelate,
- friggitoria dolce
- pasticceria da colazione surgelata (precotti e non ) è assimilabili, compresa la somministrazione di prodotti di pasticceria

Requisiti:

1. locale di preparazione di superficie non inferiore a mq. 6,
2. un locale o vano deposito od altro ambiente ritenuto idoneo,
3. un servizio igienico ad uso esclusivo del personale
4. altro servizio igienico, per i clienti
5. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili,

**c) Bar e caffè con sola pasticceria da colazioni e non:**

l'autorizzazione sanitaria viene rilasciata con la dizione "esclusa la preparazione di alimenti".

Requisiti

1. locale o vano deposito od altro ambiente e attrezzatura ritenuta idonea,
2. un servizio igienico per il personale (ed eventualmente per i clienti nel caso sia ritenuto compatibile o un nuovo servizio igienico non possa essere oggettivamente realizzato)
3. la pasticceria, i dolci, lo zucchero senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati in contenitori o, se deperibili, in vetrine refrigerate,
4. una lavastoviglie per tazze, tazzine, bicchieri ecc.; i lavaggi e/o i risciacqui dovranno essere effettuati a temperatura non inferiore a 82°C.

**d) Pasticceria e/o gelateria artigianale:**

l'autorizzazione sanitaria abilita il possessore e/o conduttore alla produzione e somministrazione rispettivamente dei seguenti prodotti:

- pasticceria fresca e secca,
- gelateria
- friggitoria dolce,

Requisiti:

1. un locale esclusivamente destinato alla produzione, di superficie non inferiore a mq. 10 per gelateria e mq. 15 per pasticceria.
2. un locale di deposito per la conservazione con spazi separati, tra materia prima e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee,
3. tutti i prodotti esposti devono essere protetti dal contatto del pubblico, nelle forme richieste per bar e caffè,
4. una lavastoviglie come per gli altri esercizi, di capacità idonea,
5. un servizio igienico per il personale,
6. l'autorizzazione sanitaria sia per pasticceria, che per gelateria può essere rilasciata secondo

quanto previsto per gli esercizi sia di tipo "B", sia di tipo "D" relativamente alle bevande e può essere comprensiva della somministrazione di caffè e tè e per le gelaterie l'autorizzazione è comprensiva anche per i gelati confezionati, purché con attrezzatura idonea.

#### **e) Mescite:**

L'autorizzazione sanitaria abilita il possessore e/o conduttore a somministrare bevande analcoliche o alcoliche.

Requisiti:

1. un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande,
2. una lavastoviglie come per gli altri esercizi,
3. attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande,
4. un lavello annesso al banco di mescita dotato come per gli altri esercizi,
5. servizi igienici come per gli altri esercizi di cui alle precedenti lettere c) e d).

#### **f) Rosticceria, gastronomia**

L'autorizzazione sanitaria abilita il possessore e/o conduttore ad effettuare la preparazione e vendita (escluso somministrazione) di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di tipologia A)

1. il locale destinato a cucina dovrà essere comunicante con il negozio ed avere una dimensione minima di mq. 15 e idoneamente attrezzato e comunque anche attrezzato in f) reparti e settori ed eventualmente con l'ausilio di locale adiacente un reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste
2. vano dispensa per la conservazione delle materie prime, degli alimenti e bevande,
3. un servizio igienico ad uso esclusivo del personale ed un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti lavabili a due scomparti.

#### **Articolo 19 - Requisiti per gli stabilimenti, industrie, cucine per le refezioni**

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, gli stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento oltre a possedere i requisiti di cui al Part. 28 del D.P.R. 327/80, e quelli dettati dal D;L.vo 155/97, devono possedere i requisiti di cui al presente Regolamento.

#### **Articolo 20 - Requisiti particolari per i laboratori annessi agli esercizi di vendita**

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria i laboratori annessi agli esercizi di vendita devono essere posti in uno o più locali diversi da quelli destinati alla vendita e possedere oltre ai requisiti previsti dall'art. 28 del D.P.R. 327/80, e a quelli dettati dal D.L.vo 155/97, anche i requisiti del presente Regolamento. Tali requisiti sono obbligatori sia per i laboratori annessi ad esercizi di vendita permanenti siti in locali privati, sia per i laboratori siti in sedi fisse private e funzionalmente annessi a strutture di vendita su aree pubbliche

#### **Articolo 21 - Requisiti dei laboratori annessi ad attività agricole e a grituristiche**

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, i laboratori utilizzati dai produttori agricoli per la produzione di alimenti per uso umano (macellazioni, produzioni molitorie, laboratori di smielatura, etc.) devono essere in possesso oltre che dei requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/80 per quanto applicabili in considerazione della modesta portata dell'attività a svolgersi, anche dei requisiti del presente Regolamento.

#### **Articolo 22 - Sanzioni**

Salvo che il fatto non costituisca reato, la violazione alla presente Ordinanza è punita con la sanzione amministrativa da £ 50.000 a £ 1.000.000. Trattandosi di materia discendente da norma sanitaria, la sanzione verrà irrogata dal Sindaco tramite Ordinanza-Ingunzione e l'importo delle sanzioni verrà versato su apposito c/c della A.S.L. Na 1

#### **Articolo 23 - Norme abrogate**

E' abrogato il Regolamento locale d'igiene approvato in data 12/10/53 con Delibera n. 34 della

#### Giunta Comunale

Sono abrogate inoltre le Ordinanze Sindacali n. 165/93, n. 876/92, 548/91, n. 464/94, n. 550/58, n. 2311/51, n. 2880/54, n. 1207/60, n. 816/68, n. 1025/52, n. 2678/54, n. 996/55, n. 1832/55, n. 1455/62, n. 82/78, n. 72/77, n. 207/76, n. 897/64, n. 1164/62, n. 625/60, n. 583/74, n. 469/77, n. 223/65, n. 1089/77, n. 809/77, n. 1126/77, n. 193/86, n. 216/86, n. 729/76, n. 158/93, n. 81/91, n. 132/86, n. 279/78, n. 595/78, il comma 2 e 3 del punto "A" della Circolare n. protocollo 53924 del 5/7/93 del Assessorato all'Igiene e qualsiasi altra disposizione locale in contrasto con il presente Regolamento.