



COMUNE DI SCARPERIA E SAN PIERO

# REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

(Approvato con delibera del Commissario Prefettizio n. 58 del 08/05/2014)

<b>TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI .....</b>	<b>5</b>
ART. 1 PRINCIPI GENERALI .....	5
ART. 2 DEFINIZIONI.....	5
ART. 3 AMBITO DI APPLICAZIONE.....	6
ART. 4 IGIENE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO.....	6
ART. 5 REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI .....	6
<b>TITOLO II – REQUISITI GENERALI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI .....</b>	<b>7</b>
ART. 6 REQUISITI GENERALI STRUTTURALI E RACCORDO CON REGOLAMENTO EDILIZIO .....	7
ART. 7 CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI.....	8
ART. 8 ESPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI.....	8
ART. 9 CONGELAMENTO DI ALIMENTI .....	9
ART. 10 CONSERVAZIONE DI ALIMENTI DEPERIBILI SOTTOPOSTI A COTTURA.....	10
ART. 11 CONFEZIONAMENTO E PREINCARTO .....	10
ART. 12 CARATTERISTICHE LOCALI .....	10
ART. 13 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO .....	11
ART. 14 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI ED ACQUE REFLUE .....	11
ART. 15 LAVABI E SERVIZI IGIENICI PER GLI ADDETTI .....	11
ART. 16 SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO.....	12
ART. 17 SPOGLIATOI .....	12
ART. 18 AERAZIONE NATURALE .....	12
ART. 19 AERAZIONE FORZATA.....	13
ART. 20 SISTEMI DI ASPIRAZIONE FUMI .....	14
ART. 21 ILLUMINAZIONE NATURALE .....	14
ART. 22 ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE.....	15
ART. 23 PRODOTTI ED ATTREZZATURE PER PULIZIA .....	15
ART. 24 IMPIANTI .....	15
ART. 25 ABBATTIMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE E SICUREZZA. NORMA DI RINVIO 16	16
ART. 26 SISTEMI CONTRO ANIMALI NOCIVI .....	16
<b>TITOLO III – REQUISITI SPECIFICI PER TIPOLOGIA DI ATTIVITA' .....</b>	<b>16</b>
ART. 27 AMBITO DI APPLICAZIONE.....	16
<b>CAPO I – ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO.....</b>	<b>16</b>
ART. 28 ESERCIZI DI VENDITA GENERI ALIMENTARI .....	16
ART. 29 PICCOLO LABORATORIO DI PREPARAZIONE ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA GENERI ALIMENTARI PER LA COTTURA DI LEGUMI E VERDURE .....	17
ART. 30 COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI.....	17
ART. 31 ERBORISTERIE .....	18
<b>CAPO II – ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE .....</b>	<b>18</b>
ART. 32 ESERCIZI DI SOLA SOMMINISTRAZIONE .....	18
ART. 33 ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON LIMITATA TIPOLOGIA PRODUTTIVA. 19	19
ART. 34 ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE.....	19
ART. 35 SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE .....	22
ART. 36 SOMMINISTRAZIONE IN CIRCOLI PRIVATI ED IN RISTORAZIONI COLLETTIVE (SCUOLE, OSPEDALI, MENSE AZIENDALI E SIMILI) .....	22
<b>CAPO III – LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE E ARTIGIANALE.....</b>	<b>23</b>
ART. 37 LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE.....	23
ART. 38 CATERING .....	23
ART. 39 PRODUZIONE PIZZA AL TAGLIO E PRODOTTI SIMILARI DA ASPORTO.....	24
ART. 40 GASTRONOMIE, ROSTICCERIE, FRIGGITORIE ED ATTIVITÀ SIMILARI .....	24
ART. 41 PRODUZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA .....	25
ART. 42 LABORATORI DI PRODUZIONE PASTA FRESCA.....	27
ART. 43 PANIFICI.....	27
ART. 44 LABORATORI DI PRODUZIONE GELATO, PASTICCERIA ED AFFINI .....	28
ART. 45 DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI .....	29

<b>CAPO IV - PRODUZIONE, PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE E VENDITA DI CARNI FRESCHE E PRODOTTI DELLA PESCA</b> .....	<b>29</b>
ART. 46 PRODUZIONE E COMMERCIO DI CARNI BOVINA, EQUINA, SUINA, OVI-CAPRINA	29
ART. 47 PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI MACINATE E DI PREPARAZIONI DI CARNE .....	30
ART. 48 PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E DI ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE .....	30
ART. 49 PRODUZIONE E COMMERCIO DI CONIGLI E SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO	30
ART. 50 PREPARAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA CACCIATA.....	31
ART. 51 PRODUZIONE E COMMERCIO DI POLLAME E AVICOLI.....	31
ART. 52 PRODUZIONE E COMMERCIO DI PRODOTTI DELLA PESCA .....	32
ART. 53 VENDITA AL DETTAGLIO DI CARNI FRESCHE O CONGELATE - MACELLERIE	32
ART. 54 VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI DELLA PESCA - PESCHERIE .....	33
ART. 55 VENDITA AL DETTAGLIO DI CHIOCCIOLE E RANE .....	35
ART. 56 LABORATORI "PRONTI A CUOCERE" ANNESSI A MACELLERIA E PESCHERIA	35
ART. 57 LABORATORI DI GASTRONOMIA ANNESSI A MACELLERIE O PESCHERIE .....	35
ART. 58 LABORATORI DI PRODOTTI DI SALUMERIA ANNESSI A MACELLERIE .....	35
<b>CAPO V - ATTIVITÀ RURALI</b> .....	<b>36</b>
ART. 59 DISPOSIZIONI GENERALI E DEROGHE .....	36
ART. 60 MACELLAZIONI A DOMICILIO .....	36
ART. 61 PRODUZIONE LATTE CRUDO E DERIVATI.....	37
ART. 62 VENDITA DI LATTE CRUDO .....	37
ART. 63 CASEIFICI ANNESSI AD AZIENDA AGRICOLA.....	37
ART. 64 LABORATORI DI PRODUZIONE MIELE.....	38
ART. 65 VINIFICAZIONE .....	39
ART. 66 PRODUZIONE OLIO.....	39
ART. 67 IMBOTTIGLIAMENTO OLIO E VINO.....	40
ART. 68 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI CONSERVE.....	40
ART. 69 ESSICCAZIONE CASTAGNE, ERBE AROMATICHE, FRUTTA, ORTAGGI, FUNGHI	41
ART. 70 VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE.....	41
ART. 71 VENDITA ANIMALI VIVI SU AREA PUBBLICA .....	41
<b>CAPO VI - STRUTTURE RICETTIVE</b> .....	<b>42</b>
ART. 72 DEFINIZIONI.....	42
ART. 73 STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE ED EXTRA - ALBERGHIERE.....	42
ART. 74 AGRITURISMO.....	42
<b>CAPO VII - VENDITA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE</b> .....	<b>43</b>
ART. 75 NORMA DI RINVIO E DEFINIZIONI.....	43
ART. 76 PREPARAZIONE E COTTURA NEI NEGOZI MOBILI .....	43
ART. 77 IMPIANTO ELETTRICO E IDRAULICO PER NEGOZI MOBILI.....	44
ART. 78 STOCCAGGIO ALIMENTI NEL PERIODO DI INATTIVITA' .....	44
ART. 79 VENDITA CARNI .....	44
ART. 80 BANCHI TEMPORANEI .....	44
ART. 81 PULIZIA E SANIFICAZIONE .....	45
ART. 82 SAGRE, FESTE POPOLARI E MANIFESTAZIONI SIMILARI.....	45
<b>CAPO VIII - TRASPORTO ALIMENTI</b> .....	<b>47</b>
ART. 83 TRASPORTO ALIMENTI .....	47
ART. 84 TRASPORTO CARNI E PRODOTTI DELLA PESCA .....	47
ART. 85 CISTERNE E CONTENITORI .....	48
<b>TITOLO IV - DISCIPLINA DEL PROCEDIMENTO</b> .....	<b>49</b>
ART. 86 NORME PER IL PROCEDIMENTO DI RICONOSCIMENTO.....	49

ART. 87	PROCEDIMENTO DI	
RICONOSCIMENTO.....		40
<b>TITOLO V - NORME TRANSITORIE E FINALI .....</b>		<b>50</b>
ART. 88	DISPOSIZIONI TRANSITORIE .....	50
ART. 89	SANZIONI .....	51
ART. 90	ABROGAZIONI.....	51

## TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

### ART. 1 PRINCIPI GENERALI

1. Il presente regolamento disciplina gli aspetti igienico sanitari ed igienico-edilizi delle attività produttive di beni e servizi riguardanti la materia degli alimenti e bevande.
2. Le norme contenute nel presente Regolamento vanno interpretate alla luce dei principi contenuti nella normativa comunitaria, statale e regionale e si intendono automaticamente abrogate o modificate con l'entrata in vigore di successive disposizioni normative in contrasto, siano esse di carattere comunitario, nazionale o regionale.
3. Il procedimento amministrativo abilitativo all'esercizio dell'attività di cui al presente regolamento è disciplinato al titolo IV del presente atto.
4. Per i riconoscimenti CE relativi agli alimenti di origine animale si rimanda alla specifica normativa di settore ed alle procedure in essa previste.

### ART. 2 DEFINIZIONI

1. Agli effetti del presente regolamento, salva diversa definizione contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:  
**Alimenti** - l'interpretazione di tale termine è quello definito dall'art. 2 del Regolamento CE n. 178 /2002 del Parlamento Europeo e s'intende comprensiva delle bevande;  
**Industria alimentare** - ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito domestico e le altre attività comunque diversamente disciplinate);  
**Produzione di alimenti** - l'insieme delle attività dirette alla creazione/ trasformazione/ elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;  
**Preparazione** - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;  
**Vendita** - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;  
**Somministrazione** - la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto;  
**Degustazione** - assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita;  
**Locale** - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;  
**Impianti** - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare;  
**Attrezzature** - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;  
**Alimento Confezionato** - l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale

imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

**Alimento preincartato** - l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;

Locale di lavorazione - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione.

2. Sono espressamente richiamate le definizioni di cui agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici).

### **ART. 3      AMBITO DI APPLICAZIONE**

1. Il presente Regolamento definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature, con particolare riferimento a quanto previsto dalla legge 283/1962 e suo regolamento d'esecuzione D.P.R.327/80 nonché dai vigenti regolamenti comunitari.

2. Sono soggette al rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento tutte le industrie alimentari così come definite dalla vigente normativa comunitaria.

3. Il Regolamento definisce:

- i requisiti di locali, impianti ed attrezzature dell'unità produttiva;
- i requisiti funzionali connessi con il ciclo produttivo della preparazione, produzione, somministrazione, deposito e vendita di alimenti e bevande e con ogni altra attività o azione rilevante sotto il profilo igienico-sanitario.

### **ART. 4      IGIENE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO**

1. Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto rinvio alla normativa comunitaria vigente e relative norme statali di recepimento .

### **ART. 5      REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI**

1. Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente regolamento dovranno essere garantite le migliori condizioni igieniche in merito alle modalità di esposizione, congelamento, conservazione, confezionamento e preincarto dei prodotti comunque garantendo le condizioni minime previste nel presente regolamento.

2. Durante la vendita di alimenti sfusi e la somministrazione di alimenti pronti al consumo, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti o modalità tali da evitare il contatto con le mani.

3. Per la vendita di alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.

4. Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente regolamento è vietato:

- a) fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti;
- b) la detenzione di qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata;

- c) l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo;
- d) l'introduzione e la permanenza di qualsiasi specie di animale fatta eccezione per la somministrazione in pertinenze esterne con accesso diretto dall'esterno.

## **TITOLO II – REQUISITI GENERALI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI**

<b>ART. 6            REQUISITI GENERALI STRUTTURALI E RACCORDO CON REGOLAMENTO EDILIZIO</b>
---

1. Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi, le attività produttive disciplinate dal presente regolamento sono suddivise in:
  - a. esercizi di vendita di generi alimentari;
  - b. esercizi di somministrazione;
  - c. laboratori di produzione artigianale e industriale;
  - d. depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
  - e. trasporto alimenti;
  - f. produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca;
  - g. attività rurali;
  - h. strutture ricettive e agriturismo;
  - i. preparazione, vendita, somministrazione di prodotti alimentari su aree pubbliche;
  - j. sagre feste popolari e manifestazioni similari;
  - k. club e circoli privati.
  
2. Gli esercizi di cui al presente titolo, oltre a quanto specificatamente previsto dalle vigenti norme comunitarie devono assicurare un'organizzazione funzionale della loro attività ispirata a principi di razionalità (percorsi e linee di produzione separate ed adeguatamente organizzate) nonché alla cura degli alimenti e alla tutela della salute pubblica.
  
3. Le industrie alimentari devono avere locali o zone distinti e funzionalmente separati, destinati a :
  - a) deposito delle materie prime, accessibile o dall'esterno dello stabilimento o comunque in maniera tale che il rifornimento del deposito non avvenga attraversando i locali di lavorazione durante le attività di preparazione e somministrazione;
  - b) produzione, preparazione, trasformazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
  - c) deposito dei prodotti finiti;
  - d) detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
  - e) vendita;
  - f) servizi igienici e spogliatoi.
  
4. I locali destinati all'industria alimentare devono rispettare i requisiti previsti dal regolamento edilizio e dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro, nonché dalle normative in materia di impianti elettrici, impianti termici, antincendio nonché delle altre normative vigenti in materia. Ove non diversamente previsto dal presente regolamento, si rinvia agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici).

## **ART. 7 CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI**

1. I locali degli edifici nei quali vengono svolte attività disciplinate dal presente regolamento sono classificati secondo quanto previsto dal vigente regolamento edilizio comunale e dalla normativa regionale e nazionale vigente in materia.
2. Qualora il vigente regolamento edilizio e la normativa regionale non dispongano altrimenti i locali sono suddivisi nelle seguenti tipologie:

### LOCALI DI CATEGORIA 1

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale, produttivo o di servizio non ricompresi nei locali di cui alla categoria 2).
- Archivi e magazzini con permanenza non saltuaria di addetti (locali destinati a permanenza di merci e materiali vari, utilizzati nello svolgimento di servizi logistici, commerciali o altro, dove sia prevista la permanenza di addetti).

### LOCALI DI CATEGORIA 2

- Uffici di tipo amministrativo e direzionale
- Studi professionali
- Sale lettura, sale riunioni
- Ambulatorio aziendale/camera di medicazione.
- Refettorio, locale di somministrazione
- Locali di riposo

### LOCALI DI CATEGORIA 3

- Spogliatoi
- Servizi igienici - WC
- Docce
- Disimpegni
- Archivi e magazzini senza permanenza di addetti, depositi (luoghi destinati a raccogliere e custodire oggetti o merci per convenienza mercantile)

## **ART. 8 ESPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI**

1. Salvo quanto stabilito al successivo comma, 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.
2. Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e gli ortofrutticoli freschi, compresi i funghi e tartufi, possono essere esposti all'aperto a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 centimetri nel rispetto delle disposizioni di autocontrollo.
3. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
4. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico, devono essere dotate di un termometro per la rilevazione della temperatura interna, visibile direttamente dal consumatore. Le celle e gli armadi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna e muniti di appositi contenitori e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (frutta e verdura, latticini, carni, prodotti ittici, ecc.). I prodotti alimentari di genere



diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.

5. I depositi e le dispense devono essere dotati di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere un'altezza da terra di circa trenta centimetri o tale da consentire l'ispezione e la pulizia agevole del pavimento sottostante in rapporto con la profondità del ripiano. È vietato il deposito diretto sul pavimento. Gli scaffali e gli alimenti sui ripiani non devono essere disposti a diretto contatto con la parete, in maniera tale da non ostacolare la circolazione dell'aria. Devono essere dotati di protezioni contro gli insetti e altri animali infestanti.

<b>ART. 9      CONGELAMENTO DI ALIMENTI</b>
---

1. Gli esercizi autorizzati all'attività di preparazione, possono eseguire l'attività di congelamento di alimenti come metodologia di conservazione alimenti nell'ambito del ciclo produttivo e in quantità proporzionate alle attrezzature disponibili a condizione che l'attività di congelamento sia compresa tra quelle autorizzate e che l'avvio di tale pratica sia comunicato all'Azienda USL. I requisiti necessari per tale attività sono i seguenti:
- **LOCALI:** sufficientemente ampi per contenere le apparecchiature necessarie per congelare, conservare e scongelare gli alimenti senza influire negativamente sull'organizzazione della restante parte di attività;
  - **ATTREZZATURE:** si richiede almeno la presenza di apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento e per la conservazione degli alimenti congelati tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munita di termometri a lettura esterna;
  - **ALIMENTI:** le materie prime destinate alla congelazione devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di congelazione. I prodotti semilavorati, precucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione. La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi e indicativamente di spessore non superiore a 10 cm. e di peso non superiore ad 1 Kg.;
  - **PROCESSO DI CONGELAMENTO:** il congelamento degli alimenti deve essere eseguito garantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori, al cuore del prodotto, in massimo quattro ore. Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura dopo un iniziale raffreddamento a +4°C al cuore del prodotto nel rispetto delle disposizioni di autocontrollo. Gli alimenti da congelare devono essere confezionati in involucri protettivi in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti. Ad ogni involucro deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la data di congelamento;
  - **CONSERVAZIONE:** dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti congelati devono essere conservati in apparecchio frigorifero dotato di termometro a lettura esterna e per non più di 2 mesi;
  - **SCONGELAMENTO:** deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura. E' vietato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

## **ART. 10 CONSERVAZIONE DI ALIMENTI DEPERIBILI SOTTOPOSTI A COTTURA**

1. La conservazione degli alimenti deperibili sottoposti a cottura può essere effettuata sia a caldo che a freddo. La conservazione a caldo deve avvenire appena terminato il processo di cottura, tramite apparecchiature idonee a mantenere le temperature al cuore al di sopra di 60°C, dotate di termostato e di termometro bene visibile dall'esterno.
2. La conservazione a freddo deve avvenire secondo quanto disposto dalla vigente normativa regionale in materia (D.G.R. 877/2000 e successive modificazioni ed integrazioni).

## **ART. 11 CONFEZIONAMENTO E PREINCARTO**

1. Il confezionamento e/o il preincarto dei prodotti alimentari deve avvenire in un locale o zona dedicata a questa fase del ciclo produttivo ubicata in modo tale da garantire il proseguimento della "marcia in avanti" del prodotto e attigua alle zone e ai locali di stoccaggio del prodotto finito.
2. La zona/locale deve essere attrezzata con armadi per lo stoccaggio dei materiali necessari al confezionamento/preincarto e all'etichettatura dei prodotti.
3. Nel caso di imballaggio (cartonamenti) di alimenti già confezionati questi devono essere effettuati in locali o zone distinte e esterne al laboratorio di produzione.

## **ART. 12 CARATTERISTICHE LOCALI**

1. Fatti salvi gli edifici ricadenti in zone di valore storico, architettonico o ambientale per le quali sono previste deroghe espressamente indicate da specifiche disposizioni comunali, tutti gli insediamenti di cui al presente titolo devono avere i requisiti generali di cui ai seguenti punti:
  - a) i locali devono avere l'altezza prevista dalla vigente normativa (DPR 303/56 e DM 5/7/75) e da regolamenti edilizi comunali, devono essere costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia e sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
  - b) devono inoltre essere adibiti esclusivamente agli usi consentiti, nonchè essere areabili naturalmente o artificialmente in tutte le stagioni in modo adeguato alla loro destinazione. I locali interrati possono essere destinati esclusivamente a scopi accessori;
  - c) i locali seminterrati possono essere destinati esclusivamente a somministrazione di alimenti e bevande quando presentano i requisiti di altezza, aerazione e illuminazione adeguati;
  - d) le pareti dei servizi igienici e dei locali destinati a lavorazione e deposito devono essere rivestite o trattate in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 2 metri. I locali di lavorazione dovranno altresì avere pareti dipinte di colore chiaro;
  - e) i pavimenti di tutti i locali di lavorazione e deposito devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile ed raccordati alle pareti con angoli arrotondati. Inoltre devono essere realizzati con materiale antiscivolo.

### **ART. 13 APPROVIGIONAMENTO IDRICO**

1. Gli esercizi devono essere dotati prioritariamente di acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.
2. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere acquisito, a cura del titolare, il giudizio di potabilità dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni normative in materia.
3. L'installazione di impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, deve essere comunicata all'Azienda USL come previsto dal DM n. 443 del 21/12/1990 e realizzata secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.

### **ART. 14 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI ED ACQUE REFLUE**

1. La raccolta e/o smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia. In particolare, i rifiuti solidi devono essere raccolti in 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 luogo idoneo.
2. Le fosse biologiche dell'insediamento dovranno essere di norma ubicate all'esterno dei locali, salvo usufruire, in caso di documentata impossibilità, di diverse disposizioni previste nei regolamenti comunali, con esclusione comunque dei locali destinati a manipolazione e deposito alimenti, purché si realizzino con modalità tecniche che ne garantiscano l'isolamento dall'impianto fognario e sistemi di vuotatura periodica che non ne prevedano l'apertura.
3. Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, ecc.
4. I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.

### **ART. 15 LAVABI E SERVIZI IGIENICI PER GLI ADDETTI**

1. Il numero di lavabi ad uso del personale deve essere adeguato all'attività ed al tipo di lavorazione effettuata. Inoltre devono essere adeguatamente collocati rispetto ai locali di lavorazione, dotati di comando per l'erogazione dell'acqua non azionabile manualmente, di asciugamani non riutilizzabili e loro raccolta in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo, nonché di sapone inodore a erogazione automatica. Devono essere altresì separati dagli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari.
2. Tutti gli insediamenti di cui al presente regolamento devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio.
3. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti.
4. Per servizio igienico s'intende un locale composto da bagno e antibagno con superficie minima complessiva pari a mq. 2,5 dotato di acqua corrente, di WC e lavabo posto nell'antibagno (locale antistante il locale WC). La superficie del locale WC può essere ridotta fino a 1,5 mq con lato minimo non inferiore a 1,0 metri.

5. L'antibagno deve avere superficie minima di 1,00 mq. e può essere in comune tra i diversi servizi igienici.

6. Il servizio igienico deve inoltre essere dotato di: porta con chiusura automatica; lavabo munito di sistema di erogazione dell'acqua con azionamento non manuale; distributore automatico di sapone liquido o in polvere; asciugamani ad emissione di aria o non riutilizzabili da raccogliere in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo.

#### **ART. 16 SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO**

1. Tutti gli insediamenti in cui si svolge attività di somministrazione come definita nel presente regolamento devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del pubblico, con le caratteristiche di cui al precedente art.15 comma 2, 3, 4 e 5 (ad eccezione del comando manuale), preferibilmente accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio.

2. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli avventori e alla tipologia dell'attività come dettagliato al Titolo III – Requisiti specifici per tipologia di attività del presente regolamento.

#### **ART. 17 SPOGLIATOI**

1. Tutti gli insediamenti di cui al presente regolamento devono essere dotati di un vano spogliatoio per il personale avente dimensioni minime pari ad 1,2 mq per addetto per turno, con lato minimo di 1,2 m e superficie utile minima (comprensivi dell'eventuale antibagno) di 2,4 mq nel caso di attività con un unico addetto.

2. Lo spogliatoio deve essere fornito di armadietti individuali per ogni addetto, a doppio scomparto (per il deposito separato di indumenti personali e di abbigliamento usato per il lavoro), di materiale lavabile, disinfettabile e disinfestabile.

3. Possono tuttavia essere previste diverse soluzioni che comunque garantiscono la separazione fra indumenti da lavoro sporchi e puliti, nonché la custodia separata di indumenti e oggetti personali.

4. Lo spogliatoio eventualmente ricavato nell'antibagno del servizio igienico ad uso esclusivo del personale dovrà avere le stesse dimensioni minime di 2.40 mq con dimensione minima per lato di 1,20 mt.

5. La dislocazione dei locali deve essere tale da consentire l'utilizzo dello spogliatoio preliminarmente all'accesso ai locali di lavorazione/produzione, attraverso percorsi interni all'attività autorizzata.

6. Le docce, se esistenti, devono essere direttamente collegate allo spogliatoio.

#### **ART. 18 AERAZIONE NATURALE**

1. In tutti i locali devono essere garantiti i valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione.

2. Tutti i laboratori ed i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) nonché gli archivi e magazzini con permanenza di addetti devono essere dotati di superfici apribili attestate su spazi esterni e con comandi ad altezza d'uomo.

3. La superficie infissi apribile dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno:

- 1/8 della superficie utile del locale inferiore a 100 mq;
- 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 mq;
- 1/24 della superficie utile del locale con un minimo di 62,5 mq se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.

4. Di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne evitando sacche di ristagno.

5. Devono essere favoriti sia i moti convettivi naturali per la circolazione dell'aria interna, che i ricambi naturali mediante installazione di appositi dispositivi (quali ad esempio gli evacuatori statici e/o ventilatori).

6. Come parametro di riferimento le porte e i portoni comunicanti direttamente con l'esterno, possono essere compresi nel computo delle superfici apribili fino a raggiungere un massimo del 50% della superficie apribile minima necessaria.

7. Per i piccoli fondi commerciali fino a 100 mq di superficie utile le porte possono costituire il totale della superficie infissi apribile prevista in 1/8.

8. Negli uffici di tipo amministrativo e direzionale, nei refettori, nei locali di riposo la superficie apribile attestata su spazi esterni deve corrispondere ad almeno:

- 1/8 della superficie utile del locale inferiore a 100 mq;
- 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se la superficie del locale è maggiore di 100 mq.

9. Come parametro di riferimento le porte comunicanti direttamente con l'esterno possono essere comprese nel computo della superficie infissi apribile.

10. Le docce, i disimpegno, gli archivi e magazzini senza permanenza di addetti, depositi fatte salve le eventuali norme specifiche, possono essere privi di aerazione naturale.

11. I servizi igienici – wc e gli spogliatoi privi di superficie infissi apribile o inferiore ad 1/8 della superficie utile del locale devono essere dotati di aerazione forzata.

<b>ART. 19      AERAZIONE FORZATA</b>
---------------------------------------

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

2. Qualora le specifiche e particolari caratteristiche tecniche del processo produttivo lo richiedano, potrà esser fatto ricorso all'aerazione forzata. In tal caso i flussi di aerazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

3. L'aria di rinnovo deve essere prelevata secondo quanto previsto dalle norme UNI 10339

4. Devono essere predisposte adeguati sistemi di reimmissione dell'aria convenientemente riscaldata e umidificata.

5. I servizi igienici e gli spogliatoi sprovvisti di aerazione naturale o con superficie infissi apribile attestata su spazi esterni inferiore a 1/8 della superficie utile del locale, dovranno essere dotati di sistemi di aerazione forzata.

6. Nei servizi igienici privi di aerazione naturale l'aspirazione deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero assicurare almeno 3 ricambi in un tempo massimo di 5 minuti per ogni utilizzazione dell'ambiente se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico temporizzato.

## **ART. 20      SISTEMI DI ASPIRAZIONE FUMI**

1. Tutti i punti di cottura devono essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione di fumi, odori e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno 1,00 m sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di 10 m.

## **ART. 21      ILLUMINAZIONE NATURALE**

1. Tutti i laboratori ed i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) devono essere di norma illuminati con luce naturale proveniente da aperture attestate su spazi esterni.

2. La superficie illuminante dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno:

- 1/8 della superficie utile del locale inferiore a 100 mq;
- 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;
- 1/12 della superficie utile del locale con un minimo di 100 mq se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.

3. Come parametro di riferimento si prevede che:

- il 50% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da lucernai;
- il 25% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da aperture a sheed o a lanterna.

4. Possono essere comprese nel computo della superficie illuminante le superfici trasparenti delle porte a partire da cm. 80 dal pavimento.

5. Per i locali la cui profondità superi di 2,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra misurata dal pavimento, la superficie utile finestrata dovrà essere incrementata in misura proporzionale fino ad un massimo del 25% per una profondità massima di 3.5 volte dell'architrave della finestra dal pavimento.

6. Nel caso di ambienti che per loro conformazione geometrica hanno porzioni di superficie non raggiunta da illuminazione naturale, tali porzioni devono essere individuabili ed adibite esclusivamente ad usi che non prevedono la permanenza di addetti (salvo realizzazione di superfici illuminanti nella copertura).

7. Su parere dell'Azienda ASL competente per territorio, possono essere ammessi parametri inferiori, rispetto ai valori sopra riportati, ove ricorrano particolari esigenze tecniche documentate.

8. Negli uffici di tipo amministrativo e direzionale, nei refettori e nei locali di riposo la illuminazione naturale proveniente da aperture attestate su spazi esterni deve corrispondere ad almeno:

- 1/8 della superficie utile del locale inferiore a 100 mq;
- 1/10 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se la superficie del locale è maggiore di 100 mq.

9. Gli spogliatoi, i servizi igienici – WC, le docce, i disimpegni, gli archivi e magazzini senza permanenza di addetti, e i depositi possono essere privi di illuminazione naturale.

<b>ART. 22      ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE</b>
---

1. Ogni spazio agibile, di servizio o accessorio, deve essere munito di impianto di illuminazione artificiale tale da garantire un normale confort visivo per le operazioni che vi si svolgono. Devono pertanto essere assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme di illuminotecnica (UNI 10380).

2. Negli uffici deve essere assicurato idoneo valore di illuminamento sul posto di lavoro.

3. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi, nonché la proiezione di ombre sulla postazione di lavoro, che ostacolino il compito visivo.

4. Qualora le esigenze tecniche richiedano condizioni di illuminamento particolari, sia generale che localizzato (es. videoterminali), queste devono risultare confortevoli per gli addetti (D.Lgs 626/94).

5. Per i locali di cat. 2 e 3, analogamente ai locali di cat. 1, è opportuno che siano predisposti mezzi di illuminazione tali da intervenire in assenza di tensione di rete e distribuiti in modo da garantire un sicuro movimento e l'eventuale esodo dall'ambiente di lavoro.

<b>ART. 23      PRODOTTI ED ATTREZZATURE PER PULIZIA</b>
--

1. I prodotti ed attrezzature per la pulizia devono essere conservati o in locale appositamente predisposto oppure in uno spazio separato ed appositamente attrezzato con armadi chiudibili.

<b>ART. 24      IMPIANTI</b>
------------------------------

1. Tutti gli impianti dell'insediamento devono essere conformi alle vigenti normative (impianto elettrico, impianto di ricambio dell'aria e/o di condizionamento, impianto di adduzione gas, impianto termoidraulico, ascensori e montacarichi, recipienti in pressione, ecc.).

2. In particolare l'aerazione delle cucine deve essere conforme alle prescrizioni di sicurezza (UNI-CIG) in rapporto al tipo di combustibile utilizzato.

**ART. 25      ABBATTIMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE E SICUREZZA. NORMA DI RINVIO**

1. Per ciò che concerne il superamento delle barriere architettoniche si rimanda a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.M.14 /6/89, n. 236 e successive modificazioni ed integrazioni).

2. Per quanto attiene alla sicurezza sui luoghi di lavoro si rimanda a quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R.303/56, D.Lgs.626/94 e successive modifiche e integrazioni).

3. Tutte le industrie alimentari devono possedere i requisiti specifici previsti dalla normativa in materia di prevenzione incendi.

**ART. 26      SISTEMI CONTRO ANIMALI NOCIVI**

1. Nelle industrie alimentari devono essere adottati idonei sistemi atti ad impedire la presenza di roditori, insetti ed altri animali nocivi nei locali e nelle pertinenze esterne.

**TITOLO III – REQUISITI SPECIFICI PER TIPOLOGIA DI ATTIVITA'**

**ART. 27      AMBITO DI APPLICAZIONE**

1. Fermo restando il rispetto dei requisiti generali previsti dalle disposizioni di cui al precedente titolo II, alle specifiche attività di cui all'art.6 comma 1 si applicano le seguenti disposizioni.

**CAPO I – ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO**

**ART. 28      ESERCIZI DI VENDITA GENERI ALIMENTARI**

1. Gli esercizi per il commercio al dettaglio di alimenti oltre ai requisiti generali, se pertinenti, del presente regolamento devono essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

a) un locale destinato alla vendita, attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante; il locale vendita è attrezzato con banchi e/o vetrine opportunamente separati per l'esposizione e la vendita delle varie tipologie di prodotto. Non è consentito detenere generi alimentari sul pavimento, anche imballati o confezionati. I banchi devono essere costituiti o rivestiti in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile. Le sostanze non alimentari commercializzate nell'esercizio dovranno essere nettamente separate dagli alimenti, anche confezionati.

b) Un vano o zona munito di lavello per il lavaggio delle attrezzature di vendita, non necessario in caso di vendita esclusiva di prodotti confezionati.



- c) Negli esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400, servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso e rispondenti ai requisiti di cui al D.M. 14/6/1989 n. 236.
- d) Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di conservazione e manutenzione.
- e) I banchi frigoriferi, quelli caldi e le vetrine devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla vigente normativa, anche quando vengono permanentemente tenuti aperti per la vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile anche al pubblico. Gli impianti di refrigerazione devono essere collocati in zone non esposte direttamente al sole e in prossimità di fonti di calore.
- f) Per il preincarto, il confezionamento effettuato su richiesta dell'acquirente ed il preconfezionamento effettuato ai fini della vendita immediata delle sostanze alimentari, deve essere utilizzato esclusivamente materiale idoneo allo scopo, da conservare in appositi contenitori che lo riparino da contaminazioni esterne. Le sostanze alimentari non confezionate ma esposte per la vendita allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse devono mostrare apposita etichettatura o cartello secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia. Il personale addetto a ciascun settore deve utilizzare per la distribuzione di questi prodotti attrezzatura idonea ad evitare il contatto con le mani.
- g) Per gli esercizi di macelleria e pescheria si applicano le specifiche disposizioni di cui al presente regolamento.

<b>ART. 29 PICCOLO LABORATORIO DI PREPARAZIONE ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA GENERI ALIMENTARI PER LA COTTURA DI LEGUMI E VERDURE</b>
---

- 1. Per la cottura di legumi e/o verdure negli esercizi di generi alimentari, oltre ai requisiti generali e a quelli previsti per tale tipologia di attività, sono necessari i seguenti requisiti:
  - a) apposito locale (o zona riservata) areato di almeno 6 mq destinato alla lavorazione e dotato di:
    - lavello ad esclusiva destinazione lavaggio verdure e legumi;
    - un lavamani;
    - piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione.
  - b) Attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consentano un'adeguata conservazione e separazione tra generi di diversa tipologia.

<b>ART. 30 COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI</b>
---

- 1. Ai sensi della L. 23/8/1993 n. 352 modificata dal DPR 14/7/1995 n. 376 e come previsto dalla L.R. 22/3/1999 n. 16, la vendita di funghi epigei spontanei freschi o secchi sfusi è soggetta a specifico procedimento amministrativo abilitativo.
- 2. La vendita al dettaglio dei funghi epigei spontanei freschi è altresì subordinata al possesso della certificazione di avvenuto controllo ai sensi dell'art. 3 del DPR 376/1995 da parte dell'Azienda ASL, salvi i requisiti igienici dei locali, delle strutture e delle attrezzature.
- 2. Gli esercizi che commercializzano esclusivamente funghi in confezioni non manomissibili singolarmente certificate da un micologo e che rechino in etichetta il riferimento della certificazione di cui all'art. 3 del DPR 376/1995 non sono soggetti ad

ulteriori adempimenti amministrativi. E' comunque vietato il frazionamento di tali confezioni.

3. Il commercio dei funghi epigei spontanei effettuato su area pubblica é disciplinato dalla normativa regionale in materia.

### **ART. 31 ERBORISTERIE**

1. E' fatto obbligo agli esercizi di erboristeria di dare comunicazione preventiva alla Azienda ASL Dipartimento d'Igiene Pubblica circa i prodotti posti in vendita.

2. Le erboristerie che procedono al semplice preincarto del prodotto su richiesta del cliente non sono soggetti alle disposizioni in materia di manipolazione e preparazione di alimenti e bevande ed in particolare al procedimento amministrativo di abilitazione.

## **CAPO II - ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE**

### **ART. 32 ESERCIZI DI SOLA SOMMINISTRAZIONE**

1. Ai fini del presente Regolamento, si intendono per esercizi di sola somministrazione quelli nei quali si somministrano alimenti e bevande, compresi i generi di pasticceria, gelateria e gastronomia, con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti.

2. In tali esercizi è consentita la sola vendita e somministrazione di prodotti preparati altrove in monoporzione, anche congelati o surgelati (con esclusione della sporzionatura dei piatti), purché provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in condizioni idonee di igiene e mantenuti alle temperature previste dalla vigente normativa. Tali prodotti possono essere riscaldati in forni elettrici o a microonde o con piastra.

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

4. E' consentito, negli esercizi di somministrazione, mettere a disposizione dei clienti, al libero servizio, antipasti o preparati alimentari non deperibili di accompagnamento agli aperitivi nonché la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita, secondo le regole già previste nella parte generale.

5. Oltre ai requisiti generali gli esercizi di cui trattasi devono avere:

- a) un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq ( e comunque proporzionata all'attività) per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
- b) un vano dedicato alle attività di riscaldamento dei prodotti consentiti e/o la preparazione estemporanea di panini;
- c) un vano o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri locali;
- d) almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti, avente le caratteristiche di cui al precedente art 20.

<b>ART. 33      ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON LIMITATA TIPOLOGIA PRODUTTIVA</b>
--

1. Ai fini del presente Regolamento, si intendono per esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva, quelli che accanto all'attività di somministrazione descritta al punto precedente, svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce. Ulteriori attività che possono essere svolte in quest'ambito sono le seguenti:

- preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti già pronti e/o stagionati o con hamburger e wurstel cotti alla piastra;
- preparazione primi piatti;
- preparazione cibi crudi;
- sporzionatura e somministrazione di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove e di prodotti di pasticceria e di friggitoria ed affini.

2. Oltre ai requisiti generali gli esercizi di cui trattasi devono avere:

- a) almeno un vano dispensa di superficie adeguata (proporzionata all'attività e comunque non inferiore a 6 mq) per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili. Nel caso di deposito di alimenti deperibili il vano dispensa deve essere altresì provvisto di celle o armadi frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna nonché di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.);
- b) un locale di preparazione di almeno 10 mq debitamente attrezzato in relazione alle attività previste quindi dotato di:
  - un lavello;
  - un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere;
  - fornelli con cappa aspirante nel caso vengano effettuate operazioni di cottura alimenti;
  - piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre;
  - armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.
- c) un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri locali;
- d) una distinta zona di somministrazione degli alimenti adeguatamente dimensionata calcolata attribuendo un metro quadro della sala somministrazione ad avventore;
- e) almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti, avente le caratteristiche di cui al precedente art.20.

3. Nel caso di esercizio con attività dedicata esclusivamente a preparazione panini, anche non estemporanea, oltre ai requisiti generali è sufficiente:

- a) un locale preparazione di almeno 6 mq;
- b) un vano o zona dispensa di superficie indicativamente non inferiore a 4 mq e comunque proporzionata all'attività, per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
- c) zona lavaggio attrezzata con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività;
- d) piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre
- e) almeno un servizio igienico a disposizione dei clienti, avente le caratteristiche di cui al precedente art.20.

<b>ART. 34      ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE</b>
---

1. Ai fini del presente Regolamento, si intendono per esercizi di somministrazione con preparazione, quelli in cui si svolge la preparazione e somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie/spaghetterie, self-service ed esercizi simili.

2. Gli esercizi in oggetto oltre ai requisiti generali devono avere:

a) dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Deve avere accesso preferibilmente dall'esterno e comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa. Deve essere dotato di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. La dispensa /deposito deve avere una superficie minima di almeno 8 mq ed essere dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento; celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).

b) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti organizzata in modo tale da garantire la separazione funzionale fra percorsi sporco/pulito. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti e articolata nei seguenti settori:

b1 - Zona preparazione così suddivisa:

- preparazione di verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte degli alimenti non ancora lavati;

- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

- preparazione di altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione

b2 - Zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita

b3 - Zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Tali reparti o settori possono essere collocati in locali distinti e tra loro idoneamente collegati.

Nei locali fino a 30 posti tavola il locale cucina dovrà essere dotato di almeno n. 2 lavelli così suddivisi:

- n. 1 lavello per la preparazione di verdura e frutta;

- n. 1 lavello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.)

La superficie minima del locale cucina definito alla precedente lettera b) dovrà essere di:

- mq 15 fino a 30 posti a tavola;

- incrementata di mq. 0,30 per ogni posto a tavola oltre i 30 e fino a 100 posti;

incrementata di mq. 0,20 per ogni posto a tavola oltre i 100 posti.

Nel caso di pizzerie/spaghetterie ossia di attività limitate alla produzione di pizze e primi piatti di pasta di vario genere il locale cucina dovrà essere di almeno 10 mq.

incrementata sulla base del numero dei posti a tavola come al punto precedente e dovrà essere dotato di almeno due livelli così suddivisi:

- n. 1 livello per la preparazione di verdura e frutta;
- n. 1 livello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.)

Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente a un esercizio di ristorazione dovrà essere presente un locale o una zona di almeno 6 metri quadrati in aggiunta a quello di preparazione destinato alla preparazione della pizza . La zona di preparazione destinata all'attività di "pizzeria" può essere anche in vista del pubblico, purchè adeguatamente protetta, e dovrà essere dotata almeno di un livello e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere. Deve essere provvista inoltre di piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre e armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.

- c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso ( aggiuntiva rispetto alla cucina avente dimensione minima 5 mq ) Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. La zona lavaggio può essere ubicata in un settore separato e delimitato all'interno della cucina; in questo caso devono essere comunque evitati incroci sporco/pulito o tramite passe che permettono il rientro dello sporco senza interferire con le zone di lavorazione della cucina o ubicando la zona lavaggio nell'immediata prossimità dell'accesso al locale cucina in modo che non venga attraversata alcuna zona di preparazione. Il livello presente nella zona lavaggio delle stoviglie, provvisto di rubinetteria non manuale, può essere adibito anche a lavamani se debitamente attrezzato con sapone liquido e asciugamani a perdere.
- d) Un vano, reparto o settore di raccordo tra la cucina ed i locali di consumazione/somministrazione in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie coi tovaglioli, il vasellame, le vetrerie.
- e) Una o più sale di somministrazione 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 espletamento del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto a tavola.
- f) Una zona debitamente attrezzata ed al riparo da agenti contaminanti ed inquinanti per l'eventuale esposizione delle pietanze già pronte per la somministrazione (es. antipasti, dolci, ecc.).

Tali pietanze dovranno essere conservate rispettando i limiti di temperatura previsti dalla vigente normativa in materia e limitatamente al tempo necessario alla loro somministrazione. Dovrà altresì essere evitata qualsiasi contaminazione crociata fra loro.

- g) Servizi igienici a disposizione dei clienti, accessibili dall'interno dell'esercizio, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione e deposito di alimenti e facilmente individuabili con apposite indicazioni, devono essere ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi lavorativi riservati al personale . Tali servizi igienici dovranno avere le stesse caratteristiche di quelli previsti nei requisiti generali. Il numero dei servizi igienici per il pubblico dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, cioè al numero dei posti a tavola, secondo il seguente schema fino a:

30 posti tavola:	n. 1 servizio igienico
50 posti tavola:	n. 1 servizio igienico per donne n. 1 servizio igienico per uomini

100 posti tavola:	n. 2 servizi igienici per donne n. 2 servizi igienici per uomini,
150 posti tavola:	n. 3 servizi igienici per donne n. 3 servizi igienici per uomini,

Per gli esercizi con ulteriore capacità, dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico ogni 50 ulteriori posti.

<b>ART. 35      SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE</b>
--

1. Le pertinenze esterne ai locali, utilizzate per l'attività di somministrazione all'aperto, devono essere:

- attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da somministrare sia crudi che cotti da ogni contaminazione nonché tale da garantire la loro conservazione alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti;
- sistemate in modo da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

2. Per gli esercizi di ristorazione i posti tavola delle pertinenze esterne s'intendono sostitutivi del numero di posti previsti all'interno degli esercizi.

<b>ART. 36      SOMMINISTRAZIONE IN CIRCOLI PRIVATI ED IN RISTORAZIONI COLLETTIVE (SCUOLE, OSPEDALI, MENSE AZIENDALI E SIMILI)</b>
--

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

2. Nel caso in cui, nell'ambito della ristorazione collettiva, venga effettuata esclusivamente la somministrazione di alimenti preparati altrove con esclusione di qualsiasi attività di preparazione dovrà essere presente:

- a) un locale con una superficie minima di mq 9,00 ed attrezzato con :
  - zona lavaggio con lavello e lavastoviglie, dotata di armadio chiuso per le stoviglie pulite
  - zona sporzionamento con piani di lavoro facilmente lavabili e attrezzature destinate alla conservazione a caldo o a freddo degli alimenti durante la distribuzione e al loro riscaldamento a seconda del ciclo produttivo scelto
  - zona dispensa per la conservazione degli alimenti (dotata di frigorifero nel caso di conservazione di alimenti deperibili) e per il deposito del materiale d'uso (tovaglie, tovagliolini, piatti e bicchieri) necessario per la somministrazione dei pasti
  - un lavamani
- b) almeno un servizio igienico per gli avventori situato in prossimità del refettorio
- c) uno o più locali refettorio destinati alla somministrazione dei pasti, ben areato ed illuminato, di dimensioni proporzionate al numero degli utenti (1mq a persona, preferibilmente per un max di 200 persone in contemporanea), dotati di arredi facilmente lavabili e sanificabili.

## CAPO III – LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE E ARTIGIANALE

### ART. 37 LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

1. Oltre ai requisiti previsti dalla parte generale del Regolamento i laboratori industriali di preparazione alimenti devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato.

### ART. 38 CATERING

1. Le aziende di catering, individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza, sono soggette al possesso dei requisiti generali di cui al Titolo II relativamente ai locali ove svolgono la propria attività produttiva.

2. La suddetta attività è soggetta ai prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria o altro titolo abilitativo quali ad es.: panifici, laboratori di gastronomia, ristoranti, laboratori di pasticceria, ecc..

3. Oltre ai requisiti generali devono essere dotati di:

a) dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo. e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono essere dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 8 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.);

b) un locale cucina di almeno 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti) e articolata nei seguenti settori:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
  - preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
  - preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione
- zona cottura dotata di attrezzature idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio

solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita

- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Tali reparti o settori possono essere collocati in locali distinti e tra loro idoneamente collegati. Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere.

- c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.
- d) Un locale di confezionamento degli alimenti prodotti da preparare per il loro trasporto nei luoghi di somministrazione;
- e) Un locale di deposito delle attrezzature utilizzate per l'allestimento della somministrazione a distanza (tavoli, ombrelloni, sedie, ecc.) e per le stoviglie che dovranno essere tenute pulite in armadi chiusi.

4. Il numero massimo di pasti che l'impianto potrà produrre dovrà essere determinato tenendo a riferimento i parametri di dimensionamento degli spazi dettagliati per le attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva.

5. La presente attività può essere svolta nell'ambito di attività di ristorazione a condizione che non sia esercitata contemporaneamente a quest'ultima e ne sia data comunicazione all'Azienda USL.

#### **ART. 39      PRODUZIONE PIZZA AL TAGLIO E PRODOTTI SIMILARI DA ASPORTO**

1. Gli esercizi di produzione e vendita a taglio per asporto di pizza e prodotti similari che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita la somministrazione, oltre ai requisiti generali, devono avere i seguenti requisiti:

- a) Un locale (o zona) di preparazione di almeno 6 metri quadrati dotato di almeno un lavello e un lavamani e idoneamente attrezzata.
- b) Un locale (o zona) dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate, dotato di:
  - idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;
  - celle o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna.

Nel caso di esercizio di ulteriori attività, gli esercizi suddetti devono possedere gli specifici requisiti igienico-sanitari indicati nel presente regolamento.

#### **ART. 40      GASTRONOMIE, ROSTICCERIE, FRIGGITORIE ED ATTIVITÀ SIMILARI**

1. I laboratori di produzione alimenti di cui al presente articolo, che non sono abilitati all'esercizio dell'attività di somministrazione, devono possedere, oltre ai requisiti generali di cui all'art. 6 c. 2/5, quelli espressamente indicati di seguito:

- a) dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno e comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono essere dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 6 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e



lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).

b) un locale cucina di almeno 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti) e articolata nei seguenti settori:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;

- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

- preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione.

- zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita

- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere.

c) un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.

Nel caso in cui l'attività sia limitata a quella tradizionalmente indicata come friggitoria è sufficiente il rispetto dei seguenti requisiti:

- un locale di preparazione di almeno 10 metri quadrati dotato di almeno un lavello e un lavamani e idoneamente attrezzato. Tale locale dovrà essere dotato di attrezzature per la cottura provviste di sistema di aspirazione fumi conformi a quanto indicato nella parte generale del presente regolamento.

In alternativa al deposito può essere consentita la presenza di un vano dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni minime di 6 mq, dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili;

- celle o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna.

Nel caso di esercizio di ulteriori attività, gli esercizi suddetti devono possedere gli specifici requisiti igienico-sanitari indicati nel presente regolamento.

<b>ART. 41      PRODUZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA</b>
---

1. Si intendono per tali i centri produzione pasti per strutture quali scuole, ospedali, mense aziendali e simili che devono avere:

a) dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno e comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono essere dimensionati all'attività e comunque

di superficie non inferiore a 10 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.);

- b) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti e articolata nei seguenti settori:

Zona preparazione così suddivisa:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione

Zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere. Deve essere provvista inoltre di piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre e armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature;

- c) un locale o lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso (aggiuntiva rispetto alla cucina dimensioni 5 mq) Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. La zona lavaggio può essere ubicata in un settore separato e delimitato all'interno della cucina; in questo caso devono essere comunque evitati incroci sporco/pulito o tramite passaggi che permettono il rientro dello sporco senza interferire con le zone di lavorazione della cucina o ubicando la zona lavaggio nell'immediata prossimità dell'accesso al locale cucina in modo che non venga attraversata alcuna zona di preparazione.

2. Nel caso di produzione di pasti da somministrare a distanza dovrà essere presente:

- un locale separato nel quale effettuare il confezionamento dei pasti per il trasporto nei luoghi di somministrazione dotato di attrezzature per la conservazione a temperatura dei prodotti alimentari
- un locale separato destinato all'allestimento dei contenitori e/o imballi e al loro deposito .

3. Il numero massimo di pasti che l'impianto potrà produrre sarà definito tenendo a riferimento i parametri di dimensionamento degli spazi già dettagliati negli articoli relativi alla somministrazione con preparazione secondo i seguenti standard:

- 100 pasti per ogni addetto alla preparazione presente per turno di lavoro;
- in base alla potenzialità di conservazione delle materie prime all'interno di depositi non refrigerati  $n^{\circ}$  pasti = (metri cubi x 100):4
- in base alle potenzialità di conservazione in celle frigo  $n^{\circ}$ pasti =(metri cubi x 100):2

- in base alla superficie disponibile per la preparazione di piatti freddi e per le preparazioni con cottura 1 mq di superficie x linea di attività = 10 pasti
- in base alla superficie del locale confezionamento 1 mq = 50 pasti

4. Il numero finale dei pasti per turno di lavoro sarà dato dal valore più basso tra i cinque ricavabili dai parametri sopra elencati considerando per linea di attività produttiva quella relativa alle principali tipologie di prodotti finiti: pietanze crude pronto consumo, pietanze con cottura ecc...

5. Nel caso di centro di produzione pasti al quale sia annessa la mensa, per la distribuzione o la somministrazione di alimenti, a seconda che il sistema prescelto sia a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

<b>ART. 42      LABORATORI DI PRODUZIONE PASTA FRESCA</b>
---

1. I laboratori di produzione pasta fresca, oltre ai requisiti generali previsti nel titolo II del presente regolamento devono avere:

- a) dispensa/deposito: locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari, inaccessibili al pubblico, che devono:
  - avere l'accesso dall'esterno, non tale da comportare attraversamento del locale laboratorio da parte delle merci in arrivo;
  - essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi;
  - avere una superficie adeguata, indicativamente di almeno 6 mq;
  - avere scaffalature con ripiani lisci, lavabili e disinfettabili, lo scaffale più basso deve avere altezza da terra di circa 30 cm.;
  - avere le celle o gli armadi frigorifero separati tra i diversi alimenti e/o dotati di appositi contenitori con coperchio che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometri a lettura esterna;
- b) locale laboratorio destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi, di superficie minima di 10 mq., provvisto di un lavandino per il lavaggio delle materie prime, un lavamani, di piani di lavoro lavabili e disinfettabili, con superfici integre e armadi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle attrezzature;
- c) locale o zona lavaggio attrezzature.

<b>ART. 43      PANIFICI</b>
------------------------------

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

- produzione pane e schiacciata;
- produzione pizza;
- prodotti da forno;
- pasticceria;
- cottura legumi e verdure.

2. I laboratori di produzione pane e schiacciata devono avere i seguenti requisiti, oltre a quelli generali :

- a) dispensa/deposito: locali destinati esclusivamente al deposito di prodotti alimentari, inaccessibili al pubblico, che devono

- avere l'accesso dall'esterno, tale da evitare l'attraversamento del locale laboratorio da parte delle merci in arrivo;
  - essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi;
  - avere una superficie adeguata, indicativamente di almeno 6 mq;
  - avere scaffalature con ripiani lisci, lavabili e disinfettabili, lo scaffale più basso deve avere altezza da terra di circa 30 cm.;
  - le celle o gli armadi frigorifero separati tra i diversi alimenti e/o dotati di appositi contenitori con coperchio che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometri a lettura esterna;
  - apposito locale per il deposito della farina avente caratteristiche analoghe a quanto sopra descritto;
- b) locale laboratorio destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi, di superficie minima di 15 mq., provvisto di un lavamani, di piani di lavoro lavabili e disinfettabili, con superfici integre e armadi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle attrezzature;
- c) locale o zona lavaggio attrezzature.

3. È consentita la produzione delle altre tipologie sopradescritte purché oltre a quanto previsto per la panificazione sussistano i requisiti specifici per le singole attività, in particolare per quanto riguarda:

- produzione pizza, art.39;
- prodotti da forno, art.39
- pasticceria, art.44
- cottura legumi e verdure, art.29.

In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato.

<b>ART. 44      LABORATORI DI PRODUZIONE GELATO, PASTICCERIA ED AFFINI</b>
--

1. La produzione di gelato e prodotti lattiero-caseari con un contenuto di latte superiore al 50% non destinati alla vendita diretta al consumatore finale sono regolamentate dalle direttive comunitarie 92/46 e 92/47/CEE recepite con D.P.R. 14/1/1997 n. 54. Il presente articolo disciplina quindi le attività non regolamentate dalla normativa comunitaria.

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

- gelato ed affini;
- pasticceria fresca e secca ,dolce e salata.

3. Tali laboratori, annessi o meno agli esercizi di somministrazione, oltre a quanto previsto nel Titolo III capo II ed ai requisiti generali, devono possedere i seguenti requisiti:

a) un locale esclusivamente destinato alla produzione:

- con superficie non inferiore, a mq. 10 (riducibili a 6 mq se l'attività è svolta congiuntamente a quella di pasticceria per la quale dovranno essere garantiti i requisiti previsti nel presente regolamento) per la gelateria, la cui linea di produzione dovrà essere posta in locali specificatamente adibiti all'uso;
- con superficie non inferiore, a mq. 15 per la pasticceria; tale locale dovrà essere dotato di aree con linee produttive distinte per la preparazione di pasticceria dolce e salata;
- dotato di un lavamani;
- dotato di almeno un lavello per ogni linea produttiva;
- dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata.

b) un locale per il deposito delle materie prime,

- c) un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotato di attrezzature di conservazione idonee.
4. Nel caso di lavorazione di panna o yogurt il cui processo di produzione consiste nell'utilizzo di semilavorati e attrezzatura automatica, senza manipolazione, può essere consentita la produzione all'interno dello stesso locale di somministrazione e/o vendita.

<b>ART. 45      DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI</b>
--

1. I depositi all'ingrosso devono avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche dei prodotti in deposito.
2. I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificato nella parte generale del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:
- soffitti intonacati o controsoffittati o comunque tali da essere facilmente pulibili e non recare danni alle merci ivi depositate;
  - essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate dotate di adeguate protezioni contro gli insetti e/o con impianti di aerazione forzata;
  - aperture verso l'esterno a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
  - pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad un'altezza di 2 m, ed i pavimenti, di colore chiaro, ben raccordati fra loro in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile;
  - dotati di scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile e, in caso di stoccaggio di alimenti deperibili dotati di impianti di refrigerazione provvisti di termometro a lettura esterna e di sistema di misurazione in continuo per il deposito di prodotti surgelati e congelati.
3. Gli alimenti devono essere stoccati in modo da evitare possibili contaminazioni crociate, nel rispetto delle temperature di conservazione, mai direttamente a contatto del pavimento.
4. Nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con sistema di erogazione dell'acqua calda e fredda non azionabile manualmente.

**CAPO IV - PRODUZIONE, PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE E VENDITA DI CARNI  
FRESCHE E PRODOTTI DELLA PESCA**

<b>ART. 46      PRODUZIONE E COMMERCIO DI CARNI BOVINA, EQUINA, SUINA, OVI- CAPRINA</b>
---

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie bovina, bufalina, equina, suina e ovi-caprina, i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.Lgs.286/94 e pertanto devono ottenere il riconoscimento comunitario (bollo CEE).

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento:

- le attività di sezionamento e magazzinaggio effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita o connessi alla vendita su aree pubbliche ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore;
- i depositi di carni fresche confezionate (imballate).

3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.

<b>ART. 47      PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI MACINATE E DI PREPARAZIONI DI CARNE</b>
---

1. Gli stabilimenti per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne, sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 309/98 e pertanto devono ottenere il Riconoscimento CEE.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario la produzione di carni macinate e le preparazioni di carne effettuata per la vendita diretta al consumatore finale in esercizi per la vendita al minuto o in laboratori adiacenti ai punti vendita.

<b>ART. 48      PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E DI ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE</b>
--

1. Gli impianti per la produzione di prodotti a base di carne, paste fresche alimentari farcite con carne e altri prodotti di origine animale sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.Lgs 537/92 e successive modifiche, e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario la preparazione e il magazzinaggio di prodotti a base di carne, ivi comprese le paste fresche alimentari farcite con carne, e di altri prodotti di origine animale, destinati al consumo umano nei negozi per la vendita al minuto o nei locali adiacenti ai punti di vendita, dove la preparazione ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore, ai pubblici esercizi, agli stabilimenti e ai laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di pasti destinati alla ristorazione collettiva.

3. Sono inoltre esclusi i laboratori di produzione di paste alimentari farcite con ripieno di carne la cui produzione settimanale non sia superiore a 2 quintali di prodotto finito (L. 24.04.98 n. 128 art. 49).

<b>ART. 49      PRODUZIONE E COMMERCIO DI CONIGLI E SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO</b>
---

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di coniglio e selvaggina d'allevamento (mammiferi terrestri o volatili selvatici ma allevati come animali domestici e macellati in cattività come per esempio quaglie, piccioni, pernici, fagiani), i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono regolamentati dalla

normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 559/92 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento, il sezionamento ed il deposito di carni fresche di coniglio e selvaggina effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali connessi a detti punti di vendita, dove il sezionamento ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore.

3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.

4. Ai sensi del DPR 559/92, il Comune, può autorizzare impianti di macellazione di conigli a capacità limitata, con limite massimo di 10.000 capi l'anno, per la produzione di carni destinate ad essere esclusivamente commercializzate in ambito nazionale. In tali casi dovrà essere definita la potenzialità annua dell'impianto.

5. In deroga al DPR 559/92, il Comune può autorizzare impianti di macellazione di selvaggina allevata con limite massimo di 10.000 capi/anno e la produzione di carni destinate ad essere esclusivamente commercializzate in ambito nazionale.

6. Il Comune, dietro parere della ASL, può autorizzare gli allevatori e coltivatori diretti:

- a) alla cessione di carni di coniglio ai consumatori finali, esclusivamente presso l'azienda di produzione;
- b) alla cessione, presso i mercati del comune in cui ha sede l'azienda o in comuni limitrofi, di piccole quantità di carni fresche di coniglio direttamente ai consumatori finali.

#### **ART. 50      PREPARAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA CACCIATA**

1. I Centri di lavorazione per la produzione di carni di selvaggina cacciata sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 607 /96 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario :

- a) la cessione al consumatore o al dettagliante, da parte del cacciatore, di pochi capi interi di selvaggina uccisa a caccia non scuoiata o non spennata e, nel caso di selvaggina di piccola taglia, non eviscerata. La selvaggina di grande taglia potrà essere ceduta al dettagliante occasionalmente ed in quantità modica, tuttavia dovrà essere concordato con il Servizio veterinario competente per territorio, l'esame ispettivo delle carni e per le carni di cinghiale l'effettuazione dell'esame trichinoscopico. Lo scuoiamento dei grossi animali dovrà avvenire in locali provvisti dei minimi requisiti igienico sanitari ed appositamente dedicati.
- b) La cessione di piccole quantità di carni di selvaggina al consumatore finale;
- c) il sezionamento e magazzinaggio di carni di selvaggina in spacci per la vendita al minuto o in locali connessi a punti di vendita in cui le carni sono sezionate ed immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore.

#### **ART. 51      PRODUZIONE E COMMERCIO DI POLLAME E AVICOLI**

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie pollo, tacchino, faraona, anitra ed oca, i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi di carni non imballate sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 495/97 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento, il sezionamento ed il deposito di carni fresche di volatili da cortile effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali connessi a detti punti di vendita, dove il sezionamento ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore finale.

3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.

4. Ai sensi delle disposizioni previste dal D.Lgs.495/98, su parere della ASL, il Comune può autorizzare l'esercizio di impianti di macellazione e sezionamento a ridotta capacità operativa, con limite massimo inferiore a 150.000 capi l'anno, per la produzione di carni esclusivamente destinate alla commercializzazione in ambito nazionale e con le limitazioni previste dalla legislazione vigente in materia.

5. La normativa comunitaria non si applica alle carni fresche di animali da cortile ceduti direttamente, in casi isolati, dal produttore al consumatore finale per il proprio consumo.

6. L'obbligo di riconoscimento ministeriale non si applica neppure ai depositi di carni imballate.

<b>ART. 52      PRODUZIONE E COMMERCIO DI PRODOTTI DELLA PESCA</b>
--

1. Gli impianti di preparazione, trasformazione, refrigerazione, congelamento, commercializzazione di prodotti ittici all'ingrosso, nonché gli impianti collettivi per le aste e i locali di macellazione per prodotti dell'acquacoltura, sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.Lgs.531/92 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

2. Ai fini del presente articolo si fornisce la presente definizione di commercializzazione: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato ad esclusione della vendita al dettaglio e della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore.

3. Sono escluse dal riconoscimento comunitario le attività per la vendita al dettaglio e la cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore.

<b>ART. 53      VENDITA AL DETTAGLIO DI CARNI FRESCHE O CONGELATE - MACELLERIE</b>
--

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



2. E' consentita la preparazione di "pronti a cuocere" semplici (con l'aggiunta di sale, pepe e aromi naturali, pangrattato e verdure pre-lavate nonché l'assemblaggio di carni di specie diversa e salumi), attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici. Tale attività è subordinata alla presenza della attrezzatura necessaria al deposito delle materie prime diverse dalla carne e di specifico lavabo per il lavaggio delle verdure. Tali elaborati sono destinati alla esclusiva vendita al consumatore finale.

3. Oltre ai requisiti generali del presente Regolamento d'Igiene, gli esercizi devono possedere:

- pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad almeno 2 m di altezza;
- un locale o spazio separato ed appositamente destinato al disosso ad al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere separato dall'area di vendita, deve avere pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, con angoli e spigoli arrotondati; deve essere dotato di lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio degli utensili, di superfici di lavoro, taglieri e utensili ben distinti per tipologia di carni (carni rosse e bianche) e per le preparazioni di pronti a cuocere semplici.

- una o più celle o armadi frigoriferi, in materiale lavabile e disinfettabile, con pavimento con spigoli arrotondati, di dimensioni adeguate a garantire idonee condizioni di conservazione e separazione delle carni, dotate di termometro a lettura esterna ed atte a garantire idonee temperature previste dalla legge. Le carni avicole non potranno essere conservate all'interno dell'impianto frigorifero delle carni rosse; la stessa separazione fisica dovrà essere rispettata nel banco di vendita per mezzo di idonee separazioni. Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere attrezzature, taglieri e utensili distinti. La selvaggina cacciata e di grande taglia deve essere sottoposta ad ispezione sanitaria con esito favorevole documentabile e deve essere conservata in celle e/o reparti refrigerati separati. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti conformemente a quanto previsto dal D.M. 21/3/1973;

- lavamani con dispositivo di erogazione non manuale, collocato nelle immediate vicinanze del banco di vendita, munito di sapone ed asciugamani a perdere;

- nei banchi e negli impianti di conservazione, deve essere garantita la separazione tra carni conservate e carni fresche; tra prodotti confezionati e prodotti non confezionati, dei prodotti preparati crudi e delle carni avicole;

- dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1774/2002).

4. E' consentita la cessione delle carni in involucri protettivi termosaldati o a cui sia applicata la tecnica del sottovuoto, esclusivamente su richiesta ed in presenza del cliente in modo estemporaneo.

5. I negozi che intendono vendere esclusivamente carni preconfezionate all'origine dal fornitore, devono, come unico requisito, garantire attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

## **ART. 54 VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI DELLA PESCA - PESCHERIE**

1. Ai sensi della L.R. 21/12/1992, n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e L.R. 30/12/1993, n. 105, sono soggette al possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti al presente articolo, le seguenti attività inerenti i prodotti della pesca:

- vendita al dettaglio;

- deposito non all'ingrosso, separato dall'esercizio di vendita al dettaglio, senza manipolazione dei prodotti;
- vendita su aree pubbliche a posto fisso;
- vendita su aree pubbliche a posto non fisso e/o itinerante.

2. Nella documentazione presentata dovrà essere indicato lo stato fisico dei prodotti della pesca che si intendono vendere o tenere in deposito.

3. A questo scopo deve essere indicato se la vendita o il deposito riguardano prodotti freschi, congelati, scongelati o trasformati (cotti, affumicati, salati, essiccati, marinati) all'origine.

4. Per i prodotti scongelati deve essere specificato se il scongelamento viene effettuato nell'esercizio oggetto dell'attività.

5. Per effettuare il scongelamento di prodotti ittici dovrà essere realizzato un apposito reparto identificabile adibito a tale attività, tenendo conto che il scongelamento può avvenire o a temperatura frigorifera o in acqua corrente potabile.

6. Non è soggetta alle disposizioni di cui al presente articolo la vendita in confezioni ermetiche originali di prodotti ittici trasformati, surgelati o congelati preconfezionati.

7. Oltre ai requisiti generali, gli esercizi in oggetto devono:

- avere locali ben aerati e sufficientemente spaziosi;
- avere pavimento e le pareti fino all'altezza di 2 metri, rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, nonché le porte in materiale inalterabile e facile da pulire;
- essere forniti di abbondante disponibilità di acqua potabile con sistema di erogazione non azionabile manualmente;
- aver convogliato le acque di lavaggio dei pavimenti in appositi pozzetti grigliati e muniti di valvola idraulica (sifonati). Tale requisito è derogabile da parte delle pescherie adibite alla sola vendita di prodotti ittici congelati;
- essere dotati di dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1774/2002);
- essere dotati di banchi frigoriferi per l'esposizione e la vendita che garantiscano il mantenimento delle temperature non superiori a +4°C per i prodotti ittici freschi ed a -18°C per quelli congelati con sistema di protezione atto ad impedire il contatto e la manipolazione da parte del pubblico;
- essere dotati di una cella frigorifera idonea per la conservazione dei prodotti ittici alla temperatura prevista al precedente comma e con termometro di lettura posto all'esterno della cella stessa, dotata di pozzetto sifonato per la raccolta delle acque di sgocciolamento;
- essere dotati di un piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale lavabile e disinfettabile ed idoneo a venire in contatto con gli alimenti; in prossimità della zona di lavoro deve essere disponibile lavello con erogazione di acqua calda e fredda.

8. I negozi di vendita di altri generi alimentari che intendono vendere esclusivamente prodotti della pesca preconfezionati all'origine dal fornitore, devono avere attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

**ART. 55 VENDITA AL DETTAGLIO DI CHIOCCIOLE E RANE**

1. La vendita al dettaglio di anfibi (rane) e gasteropodi terrestri (chioccioline) è consentita esclusivamente presso gli esercizi di vendita al dettaglio di pesce (pescherie) muniti d' idonee attrezzature in rapporto ai prodotti ed alle condizioni di vendita.
2. Le rane dovranno essere poste in vendita spellate e completamente eviscerate ed esposte in idonei contenitori all'interno dei banchi refrigerati.
3. Le varie specie di gasteropodi terrestri dovranno essere poste in vendita vive.
4. I prodotti congelati o surgelati confezionati all'origine non rientrano in questo capitolo.

**ART. 56 LABORATORI "PRONTI A CUOCERE" ANNESSI A MACELLERIA E PESCHERIA**

1. I prodotti "pronti a cuocere" derivanti da preparazioni complesse e le preparazioni complesse (carni varie ripiene con carni macinate ed altri ingredienti, polpettoni, e in genere preparazioni che comportano l'utilizzo di ingredienti quali uova, panna, latte etc.) devono essere venduti al consumatore finale esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.
2. Gli esercizi devono possedere i seguenti requisiti:
  - a) apposito locale laboratorio, di dimensioni proporzionate all'attività, dotato di:
    - lavello per il lavaggio delle derrate alimentari dotato di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione dell'acqua non azionabile manualmente;
    - un lavello munito di distributore di sapone ed asciugamani a perdere, per il lavaggio delle mani, degli utensili ed attrezzature;
    - arredi chiusi destinati al deposito degli utensili;
    - frigorifero ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;
    - armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;
  - b) attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adequata separazione da altri prodotti.

**ART. 57 LABORATORI DI GASTRONOMIA ANNESSI A MACELLERIE O PESCHERIE**

1. Si applicano alle attività indicate in rubrica le disposizioni del presente regolamento relative alle attività di gastronomia.

**ART. 58 LABORATORI DI PRODOTTI DI SALUMERIA ANNESSI A MACELLERIE**

1. Nelle macellerie è consentita la produzione di prodotti di salumeria crudi anche stagionati (salami, finocchione, prosciutti, salsicce ecc.) e cotti (capofreddo etc.) esclusivamente per la cessione al consumatore finale così come definito dal presente regolamento.

2. Per svolgere tale attività, oltre ai requisiti generali previsti ed a quelli indicati per i laboratori "pronti a cuocere " nell'art.58, nei locali dovranno essere presenti specifiche celle o locali esclusivamente destinati alla salagione, alla stufatura ed alla stagionatura dei prodotti di salumeria.

3. Tali celle e locali dovranno avere sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità relativa e dovranno essere dimensionate alla quantità dei salumi prodotti.

4. Dovrà inoltre essere individuato uno spazio chiuso per il deposito di spaghi, etichette, additivi.

## **CAPO V – ATTIVITÀ RURALI**

<b>ART. 59      DISPOSIZIONI GENERALI E DEROGHE</b>
---

1. Per questo tipo di attività si applicano le indicazioni fornite dalla Deliberazione della Giunta Regionale 1/3/1999 n. 206 ovvero alla normativa nazionale in materia. In particolare le deroghe alle caratteristiche dei locali qui di seguito riportate si applicano alle imprese che svolgono le attività agricole previste dall'art. 2135 del Codice Civile ed a quelle qualificate come agricole da disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali.

2. Le attività di trasformazione ed alienazione dei prodotti agricoli devono essere inserite in un contesto di normalità e di complementarità funzionale nel ciclo produttivo aziendale. Non è considerata attività di trasformazione quella di primo stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli effettuata dopo la fase di raccolta. In deroga a quanto previsto nei requisiti generali del presente regolamento per le aziende agricole come sopra definite possono essere accettati i seguenti requisiti strutturali:

- per lavorazioni eseguite in locali già esistenti è permesso l'utilizzo di locali che, indipendentemente dai requisiti di altezza, illuminazione ed aerazione naturale, assicurino valori microclimatici di benessere ambientale in relazione alle esigenze di lavorazione anche con impianti di illuminazione ed aerazione artificiale che non siano fonte di inquinamento dei prodotti lavorati.
- I pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza dei locali dove sono svolte le lavorazioni devono essere facilmente lavabili nelle zone effettivamente interessate da tali lavorazioni. Il soffitto è preferibile che abbia superficie liscia, ma sono consentite superfici diverse se le lavorazioni eseguite hanno un basso profilo di rischio.
- L'acqua utilizzata deve provenire da pubblico acquedotto; o da acquedotto privato in possesso del Giudizio di potabilità rilasciato dall'A.S.L. di riferimento.
- Servizi igienici e spogliatoi per il personale possono essere inseriti nel centro aziendale purché facilmente raggiungibili. Per imprese a carattere familiare che operano sul posto si possono ritenere idonei i servizi igienici e lo spogliatoio siti nell'abitazione dell'imprenditore, purché nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamani.

3. Nel caso in cui le attività non rientrino nella definizione di impresa agricola come sopra definita devono possedere i requisiti previsti per le rispettive tipologie.

<b>ART. 60      MACELLAZIONI A DOMICILIO</b>
--

1. La macellazione di uno o più suini presso il proprio domicilio è consentita ai sensi dell'art. 13 del R.D. 3298/1928 concordando con la ASL, con un anticipo di almeno 3 giorni, la data, le modalità ed i tempi per la seduta della macellazione. In particolare dovranno essere rispettati i seguenti criteri:

- non è consentita la macellazione di cui al presente articolo al di fuori del periodo 1 novembre - 31 marzo dell'anno successivo;
- nel corso di tale periodo non potranno essere macellati più di 3 suini per ogni nucleo familiare;
- le carni non potranno essere destinate al consumo alimentare umano prima che il Medico Veterinario le abbia dichiarate idonee;
- l'utilizzo delle carni e dei prodotti derivanti dalla loro lavorazione deve rimanere nell'ambito familiare essendo vietato immetterle nei normali circuiti commerciali;
- l'abbattimento dovrà avvenire con metodi accettati come idonei dalla normativa vigente, onde evitare inutili sofferenze all'animale.

#### **ART. 61      PRODUZIONE LATTE CRUDO E DERIVATI**

1. Gli stabilimenti per la produzione di latte e prodotti a base di latte, sono regolamentati dalla normativa comunitaria recepita con il D.P.R. 54/97 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CEE.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di latte crudo e la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di prodotti a base di latte (formaggi) preparati nella stessa azienda.

#### **ART. 62      VENDITA DI LATTE CRUDO**

1. La vendita di latte crudo di vacca destinato al consumo umano diretto può essere effettuata da aziende registrate dal servizio veterinario ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. 54/97 e autorizzate alla mungitura.

2. Il latte deve possedere i requisiti microbiologici e chimici previsti all'allegato A cap. IV, ed art. 13 comma 4 del D.P.R. 54/97.

3. Il latte di massima viene ceduto utilizzando contenitori forniti dallo stesso consumatore.

#### **ART. 63      CASEIFICI ANNESSI AD AZIENDA AGRICOLA**

1. Oltre ai requisiti generali e tenendo conto delle possibili deroghe citate in premessa al presente capitolo, i laboratori di produzione devono avere locali distinti e separati per:

- il deposito del latte;
- le operazioni di produzione dei formaggi;
- l'asciugatura dei formaggi;
- la stagionatura e deposito dei prodotti; i depositi devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti finiti qualora la natura degli stessi lo renda necessario.

2. Può essere consentito, in particolari condizioni, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo che i locali sopra distinti siano riuniti in un unico

locale di adeguata ampiezza, tuttavia dovrà essere garantita perlomeno la separazione tra zone umide e zone asciutte.

3. Il latte utilizzato deve provenire da allevamenti registrati dal Servizio Veterinario competente per territorio e deve essere conservato in idonei refrigeratori a temperatura inferiore a 8°C se utilizzato nell'arco della giornata o a 6°C se utilizzato successivamente. La refrigerazione non è obbligatoria qualora il latte venga trasformato entro due ore dalla mungitura.

4. I locali devono essere:

- costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari; a tale scopo è necessaria, tra l'altro, l'installazione di cappa aspirante al di sopra della caldaia destinata al riscaldamento del latte prima dell'aggiunta del caglio;
- con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;
- adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella documentazione planimetrica allegata.

5. Nel locale di lavorazione dovrà essere installato almeno un lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda idonea al consumo umano, non azionabile manualmente.

6. E' consentito l'uso di legno nei locali di stagionatura.

<b>ART. 64      LABORATORI DI PRODUZIONE MIELE</b>
--

1. L'attività di apicoltura è disciplinata dalla Legge Regionale 18/4/1995 n. 69 e successive modifiche ed integrazioni.

2. L'attività di smielatura e confezionamento di prodotti dell'apiario destinati al consumo alimentare umano è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.

3. Non è soggetta al presente regolamento la produzione in proprio di miele e prodotti apiari per il consumo familiare e quando la consistenza dell'impianto non superi le 10 arnie.

4. E' consentito l'esercizio dell'attività con carattere stagionale limitata ad alcuni periodi dell'anno in locali riconosciuti idonei ma utilizzati per le lavorazioni solo in alcuni periodi dell'anno.

5. I laboratori artigianali di smielatura, salve le citate disposizioni particolari, e le attività agricole, devono avere i seguenti requisiti:

- pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- pareti rivestite in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un' altezza di 2 m.;

- finestre e porte dotate di protezione contro gli insetti e roditori;
- separazione fra zona di smielatura e la zona di confezionamento; tale separazione può essere realizzata anche parzialmente o tramite arredi (armadi, ecc.);
- attrezzature idonee preferibilmente in acciaio inossidabile per la smielatura, conservazione e/o maturazione del miele;
- armadietti individuali a doppio scomparto rispettivamente per gli indumenti personali e per quelli da lavoro;
- armadietto per i prodotti ed attrezzature per la pulizia;
- armadi per il deposito separato di vasetti, materiale per l'etichettatura, cartoni da imballaggio;
- servizio igienico e spogliatoio ai quali si può derogare se sussistono le condizioni indicate nelle disposizioni generali del presente articolo e se non vi accedono altri utenti estranei all'impresa familiare (smielatura consortile).

<b>ART. 65      VINIFICAZIONE</b>
-----------------------------------

1. Nel caso in cui si tratti di vinificazione nell'ambito di una azienda agricola è permesso l'uso di aree esterne per le seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e pigiadiraspatura delle uve;
- fermentazione in vasi vinari.

2. Il pavimento e le pareti fino a due metri di altezza devono essere facilmente lavabili e disinfettabili in prossimità delle zone di lavorazione, di imbottigliamento e di vendita al minuto. Nella stessa zona, inoltre, devono essere presenti:

- un lavabo allacciato ad una fonte di acqua potabile;
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia;
- sistemi di protezione per evitare l'ingresso di insetti e roditori;
- servizio igienico e spogliatoio che possono essere anche nel centro aziendale se facilmente raggiungibile. Se l'impresa ha carattere familiare si possono utilizzare i locali dell'imprenditore agricolo purché facilmente raggiungibile;
- sistema di raccolta e smaltimento acque reflue conformi alla normativa vigente.

3. Lo stoccaggio delle vinacce può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

4. Per i locali in cui avviene la stagionatura, maturazione, invecchiamento e deposito si può derogare dalle caratteristiche di altezza, illuminazione ed aerazione naturale.

<b>ART. 66      PRODUZIONE OLIO</b>
-------------------------------------

1. Nel caso in cui si tratti di produzione olio nell'ambito di una azienda agricola è permesso l'uso di aree esterne per le seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento olive;
- defoliazione.

2. Il pavimento e le pareti fino a due metri di altezza devono essere facilmente lavabili e disinfettabili in prossimità delle zone di lavorazione, di imbottigliamento e di vendita al minuto. Nella stessa zona, inoltre, devono essere presenti:

- un lavabo allacciato ad una fonte di acqua potabile;

- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia;
- sistemi di protezione per evitare l'ingresso di insetti e roditori;
- servizio igienico e spogliatoio che possono essere anche nel centro aziendale se facilmente raggiungibile. Se l'impresa ha carattere familiare si possono utilizzare i locali dell'imprenditore agricolo purché facilmente raggiungibile;
- sistema di raccolta e smaltimento acque reflue e di vegetazione conformi alla normativa vigente.

3. Lo stoccaggio delle sanse può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

<b>ART. 67      IMBOTTIGLIAMENTO OLIO E VINO</b>
--

1. Per l'imbottigliamento di alimenti destinati alla vendita (vino, olio) sono necessari i seguenti requisiti:

- apposito locale o sezione della cantina avente idoneo pavimento e pareti in materiale lavabile e disinfettabile, fino ad un'altezza minima di 2 m;
- lavello a doppia vasca fornito di acqua corrente potabile;
- attrezzatura costruita con materiale idoneo sotto il profilo igienico - sanitario e strutturata in modo da consentirne una facile, completa e rapida pulizia, per tutte le fasi dell'imbottigliamento;
- dispositivi idonei ad evitare la presenza di insetti, roditori o altri animali all'interno della cantina e del locale imbottigliamento;
- un numero sufficiente di scaffali chiusi costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile, per il contenimento dei materiali ausiliari occorrenti per l'imbottigliamento (tappi, capsule, fascette, etichette, ecc.);
- locale/zona per il deposito delle bottiglie vuote e deposito/zona per i prodotti finiti;
- idoneo servizio igienico; qualora non sia previsto personale dipendente (anche part-time) l'azienda potrà avvalersi del servizio igienico dell'abitazione, purché facilmente raggiungibile;
- locale spogliatoio attrezzato con armadietti individuali a doppio scomparto rispettivamente per il deposito degli indumenti personali e di quelli usati per l'imbottigliamento, di materiale lavabile, disinfettabile; qualora non sia previsto personale dipendente l'azienda potrà utilizzare come spogliatoio l'abitazione, purché facilmente raggiungibile;
- sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

<b>ART. 68      PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI CONSERVE</b>
--

1. La produzione di conserve deve avvenire in locali rispondenti ai requisiti generali previsti. Sono inoltre necessari le seguenti specifiche:

- a) apposito locale di almeno 9 mq, areato, dotato di:
- lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle materie prime;
  - lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle attrezzature;
  - piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione;
  - attrezzature che consentano un'adeguata conservazione e separazione tra generi di diversa tipologia e dei materiali destinati al confezionamento;



b) servizio igienico e spogliatoio che possono essere anche nel centro aziendale, se facilmente raggiungibile, ma dedicati esclusivamente agli addetti alla produzione degli alimenti.

2. E' consentita la preparazione di conserve a base di prodotti vegetali provenienti dalla coltivazione del fondo; in particolare di marmellate, succhi di frutta, verdure sottaceto e sottosale, verdure sottolio, pomodori conservati nelle varie modalità, salse.

3. La preparazione di succhi di frutta, verdure sottolio e salse, visto il rischio di intossicazione botulinica legata alle modalità di produzione e utilizzo dei prodotti, potrà essere effettuata solo nel caso che il laboratorio sia provvisto di autoclave; soluzioni tecnologiche alternative potranno essere valutate nei singoli casi.

4. Le conserve a base di pomodoro, nel caso non siano state sottoposte a trattamento in autoclave, dovranno riportare in etichetta la dizione: 'da consumarsi dopo cottura prolungata'.

5. I contenitori utilizzati per il confezionamento, oltre ad essere idonei per alimenti, dovranno essere sterili all'origine o subire un trattamento termico equivalente.

<b>ART. 69      ESSICCAZIONE CASTAGNE, ERBE AROMATICHE, FRUTTA, ORTAGGI, FUNGHI</b>
---

1. L'essiccazione di castagne erbe aromatiche, funghi, frutta e ortaggi, eseguita con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di calore o similari non è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.

2. Questa operazione può essere eseguita anche in aree esterne, piazzole o tettoie per lavorazioni stagionali e comunque occasionali, purché al riparo da fonti di inquinamento atmosferico e da agenti inquinanti, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

<b>ART. 70      VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE</b>
---

1. La vendita diretta di alimenti prodotti in proprio (prodotti dell'agricoltura o di attività zootecniche) può essere svolta su aree pubbliche o presso il domicilio del consumatore nel rispetto della normativa vigente e salvaguardando la salubrità degli alimenti.

2. La vendita in azienda dei propri prodotti deve essere effettuata in locali adibita a tale scopo.

3. E' ammessa la vendita direttamente nei locali di lavorazione o preparazione purché in tempi diversi e in zone appositamente predisposte e dedicate.

<b>ART. 71      VENDITA ANIMALI VIVI SU AREA PUBBLICA</b>
---

1. Il commercio su area pubblica di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere animale.

2. Tale attività non può essere esercitata nello stesso posteggio né in posteggi contigui dove si effettua la vendita o la preparazione di alimenti.

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

4. Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'esposizione solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che causi maltrattamento.

5. Gli animali devono essere posti in condizione di evitare il diretto contatto con il pubblico.

## **CAPO VI – STRUTTURE RICETTIVE**

### **ART. 72      DEFINIZIONI**

1. Ai fini del presente regolamento le strutture destinate alla ricettività nelle quali si svolgono altresì attività di somministrazione con o senza preparazione di alimenti e bevande si distinguono in:

- strutture ricettive extra-alberghiere (affittacamere, case e appartamenti per vacanza e le altre strutture assimilate ai sensi della legge regionale 42/2000 e successive modificazioni ed integrazioni)
- strutture ricettive alberghiere (alberghi, residenze turistico - alberghiere e le altre strutture assimilate ai sensi della legge regionale 42/2000 e successive modificazioni ed integrazioni)
- agriturismi, così come definiti dalla normativa regionale in materia.

### **ART. 73      STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE ED EXTRA - ALBERGHIERE**

1. Le attività ricettive extra – alberghiere con le caratteristiche della civile abitazione ed una capacità ricettiva non superiore a dodici posti letto, sono soggette ai requisiti igienico - sanitari previsti per le civili abitazioni anche per quanto attiene ai requisiti relativi ai locali di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

2. Le attività ricettive alberghiere, salvi i requisiti previsti dalla normativa regionale, qualora svolgano attività di somministrazione devono essere in possesso dei requisiti previsti dal presente regolamento in relazione alle specifiche attività svolte così come prescritto:

- dall'art. 32 per l'attività di sola somministrazione;
- dall' art. 33 per l'attività di somministrazione con limitata tipologia produttiva
- dall'art. 34 per l'attività di somministrazione con preparazione.

### **ART. 74      AGRITURISMO**

1. La preparazione e somministrazione di pasti e bevande nelle strutture agrituristiche è soggetta alla vigente normativa regionale in materia. I requisiti igienico sanitari per la produzione, la preparazione e la somministrazione pasti, alimenti e bevande sono previsti al capo IV del Regolamento Regionale emanato con DPGR n°46R del 03/08/2004.

## CAPO VII – VENDITA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE

### ART. 75 NORMA DI RINVIO E DEFINIZIONI

1. I requisiti previsti per l'attività di cui al presente capo sono quelli definiti dall'Ordinanza Ministeriale 03/04/2002 "requisiti per il commercio alimenti e bevande su aree pubbliche" integrata dalle seguenti disposizioni e interpretazioni.
2. Ai fini del presente capo, si intende per:
  - a. ALIMENTO DEPERIBILE - qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione, e ai sensi del DM 16/12/93:
    - ogni alimento confezionato che abbia una vita commerciale inferiore ai 90 giorni (3 mesi) e che figuri con la data di scadenza in etichetta preceduta dalla dizione "da consumarsi entro il". Spesso tali prodotti necessitano di una conservazione in regime di temperatura controllata.
    - ogni alimento sfuso non sottoposto a congelazione, o ad altri trattamenti che ne consentono una conservazione superiore a tre mesi come la sterilizzazione, la disidratazione, l'affumicatura e l'aggiunta di conservanti.
  - b. PRODOTTO COTTO: qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a un trattamento termico tale da modificare sostanzialmente le sue caratteristiche al fine di renderlo più mangiabile, più digeribile o più gustoso.
  - c. PRODOTTI DI GASTRONOMIA: in senso lato, prodotti alimentari sia dolci che salati.
  - d. NEGOZIO MOBILE: Appartengono a questa categoria, al di là della originaria iscrizione al PRA, tutte quelle strutture mobili di vendita in possesso dei requisiti previsti dall'art.4 dell' O.M. 03/04/02: vano interno, parete laterale ribaltabile destinata alla copertura dei banchi di vendita, zone dedicate alla cottura, reparti di conservazione a temperatura controllata, altezze interne e da terra. I requisiti di dimensione del mezzo, così come previsti dal comma 5 dell'art.4.dell'O.M. citata, sono derogati per i veicoli già omologati o modificati nella destinazione in data anteriore alla pubblicazione della O. M. stessa.

### ART. 76 PREPARAZIONE E COTTURA NEI NEGOZI MOBILI

1. Nei negozi mobili, è consentita la sola cottura di alimenti che siano già preparati oppure che non necessitino di alcuna preparazione. Tali alimenti possono essere venduti direttamente o dopo assemblaggio in panini caldi o freddi. E' consentita la conservazione al caldo. E' tuttavia consentito, in considerazione del minor rischio sanitario, rispetto a preparazioni più complesse, effettuare l'allestimento di "preparazioni semplici" come:
  - l'impasto di farina acqua e lievito per la preparazione di paste dolci e salate (con l'esclusione dell'utilizzo di uova fresche);
  - la guarnitura di prodotti tipo pizza, focacce e similari;
  - la farcitura di prodotti di gastronomia dolci con creme a freddo (non contenenti uovo o uovoprodotti e latte) e con prodotti pronti (cioccolata, marmellata etc);
  - l'impasto di zucchero caramellato con frutta secca e la sua pralinatura;
  - l'assemblaggio di panini, caldi e freddi.
2. Le operazioni suddette devono tuttavia avvenire nel rispetto di quanto contenuto nell'articolo 7 commi 2, e 4, dell'O.M. 03/04/2002, ossia la disponibilità di settori o spazi separati e opportunamente attrezzati per prevenire la contaminazione microbica. Nello specifico si richiede, oltre a quanto previsto dall'art.4 della su citata ordinanza:

- piani di lavoro in materiali facilmente lavabili e disinfettabili;
- scomparti o cassetti per il ricovero di stoviglie e attrezzature;
- attrezzature per la conservazione separata delle materie prime sia quelle da mantenere in regime di temperatura controllata che le altre da tenere a temperatura ambiente;
- la presenza di scomparti chiusi destinati esclusivamente alla tenuta dei materiali e attrezzature per la deterzione e sanificazione.

3. Gli alimenti per i quali non è consentita la preparazione nel negozio mobile, dovranno provenire da laboratori autorizzati ai sensi delle Direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato.

#### **ART. 77 IMPIANTO ELETTRICO E IDRAULICO PER NEGOZI MOBILI**

1. E' requisito fondamentale per il funzionamento degli impianti dedicati alla conservazione al freddo e, in alcuni casi anche al caldo, dei cibi. L'impianto deve essere in via prioritario allacciato alla rete di distribuzione elettrica, tuttavia è consentito l'uso di generatori di corrente elettrica che dovranno essere insonorizzati, rispettosi delle norme sull'inquinamento dell'aria e non provocare molestie per le persone nè rischi per gli alimenti. L'uso dei generatori di corrente autonomi non è alternativo ma subordinato all'assenza di disponibilità di allaccio alla rete presente nell'area pubblica. I negozi mobili che esercitano attività fissa esclusivamente un aree attrezzate non hanno l'obbligo della dotazione di un sistema autonomo di corrente. Nel piano di autocontrollo dovranno essere indicate le modalità di mantenimento e rilevazione delle temperature di conservazione degli alimenti in fase di trasporto.

2. L'impianto per l'approvvigionamento dell'acqua potabile e quello dello scarico delle acque reflue sono da considerarsi non obbligatori, qualora il titolare dell'impresa dimostri di svolgere la propria attività esclusivamente su area pubblica attrezzata. Dovrà essere garantita la fornitura di acqua calda al lavello.

#### **ART. 78 STOCCAGGIO ALIMENTI NEL PERIODO DI INATTIVITA'**

1. Per l'esercizio della vendita su aree pubbliche mediante autonegozio dovrà essere predisposto un locale deposito destinato allo stoccaggio degli alimenti nel periodo di inattività. Il locale dovrà essere idoneo da un punto di vista igienico sanitario e dovranno essere installate le attrezzature necessarie alla conservazione degli alimenti. Dovranno, comunque, essere garantite pareti e pavimenti lavabili, un lavandino con acqua potabile ed un impianto di refrigerazione per gli alimenti deperibili.

#### **ART. 79 VENDITA CARNI**

1. Le carni congelate e/o scongelate possono essere vendute esclusivamente in costruzioni stabili. Qualsiasi operazione di sezionamento e/o preparazione di carni fresche o scongelate potrà essere effettuata solo nelle strutture sopra dette.

#### **ART. 80 BANCHI TEMPORANEI**

1. Per i requisiti *dei banchi temporanei* si rinvia all'art. 5 dell' O.M. 03.04.2002. Nei banchi temporanei è consentita il riscaldamento di alimenti già cotti con l'utilizzo non esclusivo dello scaldavivande. Gli alimenti riscaldati devono provenire da Ditte autorizzate ai sensi delle specifiche Direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato alla vendita su area pubblica. Gli alimenti, potranno essere sporzionati ed assemblati in panini per essere venduti caldi o freddi. I banchi temporanei devono poter usufruire di un luogo di ricovero del mezzo nei periodi di inattività.

<b>ART. 81      PULIZIA E SANIFICAZIONE</b>
---

1. I mezzi mobili come pure i banchi temporanei dovranno prevedere nei loro Piani di Autocontrollo le periodicità e le modalità di pulizia e sanificazione degli stessi.

<b>ART. 82      SAGRE, FESTE POPOLARI E MANIFESTAZIONI SIMILARI</b>
---

1. *Le attività di somministrazione, con o senza preparazione*, che si svolgono presso strutture stabili, già abilitate, *in occasione di manifestazione temporanee*, dovranno essere preventivamente comunicate al Comune specificando le modalità di svolgimento (indicazione del Responsabile della manifestazione, data di svolgimento e tipologie di produzione).

2. L'attività di sola somministrazione di alimenti e bevande che si svolge presso strutture precarie è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti:

- deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento chiusa almeno su tre lati, dotata di pavimento e pareti lavabile (fino a due metri ) e dotata di:
- il banco di distribuzione in materiale impermeabile e lavabile o, comunque ricoperto con materiale impermeabile e lavabile;
- almeno un lavandino con erogatore non manuale dell'acqua;
- scaffalature chiuse per la detenzione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie;
- banchi di esposizione muniti di sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazione esterne. I prodotti deteriorabili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri a lettura esterna;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- acqua potabile o tramite allacciamento all'acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato munito di giudizio favorevole di potabilità o tramite idoneo serbatoio dotato di acqua proveniente da pubblico acquedotto di capacità tale da essere sufficiente per il bisogno giornaliero, posto in luogo non accessibile al pubblico e protetto dall'irraggiamento solare, per tale serbatoio deve essere effettuato quotidianamente totale ricambio idrico;
- i posti tavola devono essere collocati in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- adeguata attrezzatura per la sanificazione di bicchieri, piatti, posate e stoviglie in genere (lavastoviglie). In mancanza, eccezionalmente, possono essere utilizzate stoviglie monouso. È comunque vietato l'uso di lavabi non dotati di acqua corrente;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione e dai tavoli devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;

- sull'intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- tutte le acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico, in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola, parte dei quali per portatori di handicap;
- deve essere assicurata la disponibilità di servizio igienico riservato ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore non manuale di acqua posto all'esterno del locale WC;
- locale deposito/dispensa protetto da intrusioni di insetti e roditori e di superficie non inferiore a 10 mq.;
- un reparto esclusivo per la detenzione di sostanze detergenti ed attrezzature per la pulizia;
- un vano spogliatoio per il personale addetto attrezzato per il ricovero degli indumenti personali e la detenzione separata di biancheria sporca e pulita.

3. Per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti *con strutture precarie*, oltre ai requisiti di cui al precedente articolo, deve essere predisposto un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione e separato dalla zona di distribuzione. Le strutture precarie destinate alla preparazione alimenti devono avere le seguenti caratteristiche:

- altezza minima di m. 2,70;
- superficie minima coperta di almeno 15 metri quadrati e proporzionale al numero dei pasti prodotti, nella stessa misura prevista dal Regolamento di igiene degli alimenti;
- spazi distinti per la preparazione di carni, di prodotti ittici, di verdure, per la preparazione di altri alimenti e per il lavaggio delle stoviglie. Deve essere previsto il lavaggio separato almeno di carni e verdure. Le stoviglie dovranno essere lavate in zona dedicata e con apposito lavello e lavastoviglie ( la stessa può non essere presente nel caso di utilizzo di materiale monouso)
- piani di lavoro in materiale liscio, lavabile, disinfettabile;
- pavimento uniforme e lavabile;
- pareti uniformi, lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di almeno 2 m;
- idonei sistemi di protezione contro gli insetti e contro i roditori ;
- illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale;
- frigoriferi e/o congelatori muniti di termometro, per la conservazione alle temperature di legge delle materie prime e dei prodotti finiti, con scomparti o contenitori nettamente separati per le:
  - carni rosse;
  - carni avicunicole;
  - frutta e verdure;
  - prodotti ittici;
  - paste alimentari fresche;
  - latticini;
  - dolci;
- idonei sistemi di protezione da contaminazioni esterne dei cibi pronti;
- armadi chiusi per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
- i dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione, e fumi derivanti da friggitrice e/o griglie per arrostiti, devono essere ubicati in modo tale da rispettare le altezze e le distanze previste dalle norme in materia di emissioni in atmosfera.

4. Per preparazione di alimenti che non necessitano di fasi di lavorazione complesse (panini, focacce, crepes dolci e salate) le superfici, gli arredi e le attrezzature devono essere proporzionali al tipo di lavorazione effettuata.

5. Per le attività di sola preparazione e somministrazione di bomboloni, frittelle e/o crepes, dolci e salate, ecc. non è richiesta la presenza di locale deposito ma è sufficiente una zona adibita a tale uso.

## **CAPO VIII – TRASPORTO ALIMENTI**

<b>ART. 83      TRASPORTO ALIMENTI</b>
--

1. Il trasporto delle sostanze alimentari confezionate o sfuse deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali, nonché il mantenimento delle temperature previste dalla vigente normativa in materia.

2. I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di alimenti devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

3. In particolare il trasporto di alimenti dai luoghi di produzione (panifici, laboratori di pasticceria, gastronomie ecc.) ai negozi al dettaglio o al domicilio del consumatore finale e dal negozio di vendita direttamente al domicilio del consumatore finale è consentito esclusivamente a condizione che gli automezzi siano provvisti di un vano o contenitore destinato esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari, a perfetta chiusura, che garantisca la protezione dalla polvere e da altre fonti di contaminazione ed assicuri il controllo della temperatura.

4. Il pane e gli altri prodotti da forno assimilabili, oggetto di ogni singola consegna, devono essere racchiusi in incarti "per alimenti".

<b>ART. 84      TRASPORTO CARNI E PRODOTTI DELLA PESCA</b>
--

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

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

- a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
- b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;
- c) per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti nonché delle carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivo di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento.

3. Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.

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

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

6. Le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

7. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

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

9. Possono essere concesse deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni provenienti dal macello ed ancora calde e destinate a laboratori o macellerie, purché la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi alla tecnica di maturazione delle carni. Tuttavia i mezzi di trasporto dovranno essere almeno isotermici.

10. I veicoli e i contenitori destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui alla lett. 2 comma a) del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

( Vedere CAP. VIII PUNTO 6 Dlgs. 531/92).

11. I prodotti della pesca freschi o decongelati devono viaggiare alla temperatura di 0,+4 °C.

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

<b>ART. 85      CISTERNE E CONTENITORI</b>
--

1. Le cisterne, i bidoni e gli altri recipienti adibiti al trasporto di merci sfuse (solidi e liquidi) devono essere conformi ai seguenti requisiti:

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



## **TITOLO IV – DISCIPLINA DEL PROCEDIMENTO**

### **ART. 86      NORME PER IL PROCEDIMENTO DI RICONOSCIMENTO**

Gli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale, assoggettati al regolamento n. 853/2004 dell'Unione Europea ed individuati alle lettere a) e b) dell'art. 5 del Regolamento regionale di attuazione approvato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale del 1 agosto 2006, n. 40/R di attuazione dei regolamenti n. 852 e 853/2004 dell'Unione Europea, ai fini del rilascio del provvedimento riconoscimento, presentano apposita domanda al Comune, corredata della documentazione di cui all'allegato A della deliberazione della Giunta Regionale n. 371 del 15 aprile 2002, in originale ed in n. 2 copie.

Il procedimento segue le fasi indicate agli artt. 7 e 8 del regolamento regionale 40/r 2006 ed allo stesso si applicano le disposizioni di cui al DPR n. 447/98 e successive modifiche

### **ART. 87 - PROCEDIMENTO DI RICONOSCIMENTO**

1. Tutti gli stabilimenti del settore alimentare che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita e che non rientrano nell'ambito di applicazione del Regolamento n. 853/2004 della Unione Europea, sono soggetti a registrazione, a cura dell'Azienda USL, secondo il procedimento indicato agli artt. 13, 14 e 15 del regolamento regionale approvato con DPGR n. 40/R,. La registrazione avviene previa presentazione al Comune di dichiarazione di inizio attività che per le sole attività di produzione primaria, trasporto, distribuzione, vendita e cessione di alimenti, compresa la sola somministrazione senza preparazione, abilita all'esercizio dell'attività dalla data di presentazione. Le attività di deposito all'ingrosso, trasformazione, preparazione e somministrazione potranno avere inizio decorsi trenta giorni dalla data di presentazione della denuncia, dandone comunicazione scritta al Comune, termine entro il quale potrà essere effettuato eventuale sopralluogo di verifica da parte dell'Azienda USL secondo le modalità e con gli effetti di cui all'art. 14 del Regolamento regionale citato.

2. Ai fini del decorso del termine di trenta giorni per l'effettuazione dell'eventuale sopralluogo di verifica da parte dell'Azienda USL, si fa riferimento alla data di presentazione della dichiarazione di inizio attività al Comune.

3. Alla dichiarazione di inizio attività, presentata in originale ed in duplice copia, deve essere obbligatoriamente allegata la seguente documentazione anche essa in duplice copia oltre l'originale:

a) pianta planimetrica, firmata da un tecnico iscritto all' Albo professionale, in scala non superiore a 1:100, con le dimensioni e destinazioni d' uso dei singoli locali con disposizione degli arredi e delle attrezzature; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, queste andranno specificate;

b) relazione tecnica, firmata da tecnico abilitato, che contenga:

- le caratteristiche dei locali, la loro destinazione d'uso e attestazione di agibilità anche in relazione ai magazzini e/o depositi a servizio dell'attività autorizzata inseriti nella planimetria di cui alla precedente lettera a);
- il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione, compresi eventuali impianti di trattamento delle acque: in caso di approvvigionamento idrico

autonomo, la relazione deve dare conto della avvenuta acquisizione della certificazione rilasciata dall'Azienda USL di idoneità per uso potabile dell' acqua utilizzata, oppure, nel caso in cui il giudizio di potabilità sia già stato rilasciato, deve essere documentata la persistenza delle caratteristiche di potabilità dell'acqua al rubinetto secondo le prescrizioni contenute nella certificazione stessa;

- il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi con attestazione della regolarità dello scarico delle acque reflue;

c) relazione descrittiva del ciclo produttivo, metodi di conservazione degli alimenti, il numero di addetti previsti, il numero di posti tavola, se previsti, che si intendono utilizzare.

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

4. 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 la localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

5. Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo dove viene svolta l'attività copia della dichiarazione di inizio attività e, nei casi in cui prescritta, della successiva comunicazione e ad esibirle, a richiesta, agli organi preposti al controllo.

6. I titolari di stabilimenti e attività registrate sono obbligati a comunicare al Comune la variazione dei dati identificativi e la cessazione delle attività. In caso di subingresso nell'attività la comunicazione è effettuata dal nuovo titolare.

7. In caso di variazioni significative dell'attività, derivanti da un cambiamento della tipologia di attività espletata, che comporti una variazione della tipologia degli impianti e delle attrezzature in precedenza utilizzate o del ciclo produttivo, i titolari inoltrano al Comune apposita comunicazione allegando la documentazione tecnica di cui al precedente punto 1) in originale e in duplice copia. L'attività potrà essere iniziata previa comunicazione di avvio decorsi trenta giorni termine entro il quale l'azienda USL potrà effettuare il sopralluogo di verifica di cui al citato art. 14 del regolamento regionale.

## **TITOLO V - NORME TRANSITORIE E FINALI**

### **Art. 88 DISPOSIZIONI TRANSITORIE**

1. Le imprese alimentari esistenti e autorizzate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, che intendano proseguire nello svolgimento dell'attività già autorizzata senza apportare modifiche significative alle strutture, agli impianti, alle attrezzature, al numero degli addetti, non hanno l'obbligo di adeguarsi ai requisiti previsti dal presente regolamento e dalle norme intervenute dopo l'avvio della loro attività, salvo i casi di motivato, prevalente interesse alla tutela della salute. Non vi è obbligo di adeguamento neppure nei casi di manutenzione ordinaria o straordinaria (interventi finalizzati a mantenere –e non a trasformare- le condizioni dei locali, impianti o attrezzature per i quali è stata a suo tempo rilasciata l'autorizzazione o altro atto di assenso amministrativo

comunque denominato); così come non vi è obbligo di adeguamento in caso di subingresso senza modifiche dei locali e delle attrezzature.

2. Nel caso invece di variazioni e modifiche significative ai locali, impianti e attrezzature, ovvero di interventi rientranti nel concetto di ristrutturazione (insieme coordinato di interventi finalizzati a trasformare i locali, gli impianti o le attrezzature), devono essere rispettati i requisiti di cui al presente regolamento e dalle norme intervenute dopo l'avvio dell'attività.

3. Nei casi previsti dal precedente punto 2 l'adeguamento può essere imposto solo nei casi in cui esso è tecnicamente possibile e comunque non eccessivamente oneroso. L'eccessiva onerosità è valutata dall'autorità di amministrazione attiva, sulla base di parere espresso dall'ASL, bilanciando i contrapposti interessi."

#### **Art. 89 SANZIONI**

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

2. L'eventuale sanzione pecuniaria è disposta nel rispetto delle procedure di cui alla legge n. 689/1981, dalle autorità competenti alla vigilanza e ispezione.

#### **Art. 90 ABROGAZIONI**

1. Sono abrogate tutte le norme contenute nel previgente regolamento comunale di igiene nonché tutte le altre norme comunali *in materia di igiene degli alimenti* in contrasto con la presente normativa.