

Titolo 5

**DISCIPLINA IGIENICA
DELLA PRODUZIONE
E DELLA VENDITA
DI SOSTANZE ALIMENTARI
E DELLE BEVANDE**



SEGRETARIO COMUNALE



5.1 DISPOSIZIONI GENERALI

5.1.01 Autorità ed organi sanitari

Alla tutela della sanità pubblica ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario della U.S.S.L. competente.

La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di Igiene e Sanità Pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'educazione sanitaria della popolazione.

Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati «sostanze alimentari e bevande» e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.

Il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio Veterinario, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto.

Sono inoltre soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, sostanze ad azione antiormonale e mangimi.

Parimenti il Servizio di Igiene Pubblica vigila, sotto il profilo igienico-sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Gli organi di vigilanza, in qualunque momento possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente punto, negli scali e sui mezzi di trasporto.

5.1.02 Vigilanza

Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Presidente dell'U.S.S.L. d'appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abiti civili.

5.1.03 Autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e art. 25 D.P.R. 327/80:

- a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
- b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
- c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande (bar);
- d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie).

SEGRETARIO COMUNALE



Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

Sono inoltre soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

È parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole (non comunali), i complessi turistici di cui alla legge n. 326/58 le case di cura, di riposo, ecc.

L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente punto.

5.1.04 Laboratorio di produzione

Ai fini della autorizzazione sanitaria gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- e) locali spogliatoio per il personale dotati di idonei servizi igienici.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione (art. 28, D.P.R. 327/80).

5.1.05 Magazzini di deposito

Per i depositi all'ingrosso si applicano le disposizioni di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/1980 ritenute necessarie per assicurare la buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche delle sostanze in deposito.

I magazzini di deposito e conservazione devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) non essere situati in locali di abitazione;
- b) essere asciutti e ben ventilati con porte e finestre e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungantesi fino al di sopra del tetto della casa o con sistemi di ventilazione meccanica;
- c) disporre di una derivazione di acqua potabile e di una bocchetta di scarico raccordata mediante sifone idraulico alla fognatura;
- d) quando siano destinati alla raccolta di materiale deperibile essere provvisti di impianti di ventilazione o di refrigerazione adeguati;
- e) avere le aperture verso l'esterno protette da mezzi idonei alla lotta contro le mosche;
- f) avere le pareti fino all'altezza di metri due ed i pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;
- g) per talune esigenze, di prodotti quali formaggi, salumi, vini, aceti, liquori ed acqueviti, l'Autorità competente ai sensi del 7° comma dell'art. 28, D.P.R. 327/1980, potrà prescrivere requisiti diversi.

Nelle autorizzazioni l'Autorità competente indicherà i prodotti alimentari per i quali viene autorizzato il deposito all'ingrosso.

5.1.06 Esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande

Gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) avere accesso diretto della pubblica via ed essere dotati di una costante ventilazione dell'ambiente ottenibile anche tramite il retro e non essere comunque siti in prossimità di possibili cause di insalubrità;
- 2) per quanto riguarda la superficie minima deve farsi riferimento ai piani commerciali, mentre per quanto riguarda le altezze dei locali, si fa riferimento ai vigenti Regolamenti igienico-edilizi;
- 3) avere pavimenti di materiale impermeabile e facilmente lavabile, ben unito e compatto; soffitto e pareti ad intonaco liscio ed imbiancato, queste ultime rivestite ad almeno due metri di altezza dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto (ammessa la verniciatura a smalto).

Non sono ammessi i pavimenti e le pareti rivestiti con moquette e tappeti;

- 4) non disporre di comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non essere impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone né diurna né notturna né ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati;

- 5) essere forniti di acqua potabile;

- 6) disporre di latrina (o di latrine in numero sufficiente al personale ed al numero massimo potenziale di clienti) con vaso a cacciata di acqua e di antilatrina con lavabo ad acqua corrente; nell'antilatrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone liquido, asciugamano monouso e lavabo a comando che non possa essere manuale; devono comunque avere un lavabo con acqua potabile posto all'interno del locale o nell'eventuale retro.

Per questi esercizi è previsto l'obbligo dei servizi igienici ad uso esclusivo qualora vi lavorino dei dipendenti.

È tollerata la mancanza di latrina quando trattasi di esercizi in cui non sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore alla condizione che l'abitazione del gestore sia nelle vicinanze dell'esercizio e sia fornita di regolare servizio igienico ad esclusivo uso della famiglia del gestore stesso;

- 7) avere le aperture verso l'esterno e le porte opportunamente protette durante l'estate dalle mosche;

- 8) avere spazio libero di larghezza utile non inferiore a cm. 70;

- 9) disporre di spogliatoi o armadi per gli addetti.

5.1.07 Caratteristiche dei laboratori annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio

Gli esercizi di vendita o somministrazione di sostanze alimentari e bevande devono essere dotati di un apposito idoneo locale destinato a laboratorio-cucina, qualora vi si eseguono operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita diretta.

Detti locali devono avere una superficie minima di m^2 4 e rispondere alle caratteristiche previste per i laboratori di produzione; essere muniti di cappa di aspirazione e canna di esalazione qualora si esercitino operazioni di cottura.

Qualora le operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita siano limitate al confezionamento di panini, toasts, tra-

SEGRETARIO COMUNALE



mezzini e similari è sufficiente disporre di un piano di lavoro di uso esclusivo e di sufficiente ampiezza.

5.1.08 Insudiciamento dei generi alimentari

I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso sollevati di almeno 50 cm.

All'esterno è ammessa l'esposizione solo di frutta e verdura, sollevata di almeno 70 cm. dal suolo.

I negozi e i magazzini, devono essere sottoposti a derattizzazione e disinfezione con periodicità almeno annuale.

È vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.

È comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.

5.1.09 Vendita promiscua

Non è consentita la vendita di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi cui queste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano confezionate o tali da non poter contaminare in alcun modo le sostanze o prodotti alimentari.

In ogni caso è esclusa la vendita promiscua con presidi sanitari.

5.1.10 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di altro materiale destinato a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre alle norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

5.1.11 Locali di vendita di alimenti di origine animale

I locali a spaccio e vendita di carne di qualsiasi specie e di pesce dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all'altezza di metri 2, ben raccordate con il pavimento, rivestito di analogo materiale e con pendenza di quest'ultimo verso un pozzetto di scarico centrale con chiusura idraulica. Inoltre detti locali non devono essere in relazione funzionale con l'esercizio.

I locali adibiti a spaccio e vendita di carni di qualsiasi specie, di latte e derivati freschi dello stesso e di pesce devono essere dotati di:

- 1) acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
- 2) almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacità;
- 3) un banco refrigerante qualora si espongano gli alimenti di che trattasi

in mostra al pubblico.

Negli spacci di vendita di alimenti ittici può essere usato il ghiaccio per la conservazione del prodotto purché preparato con acqua potabile; comunque i tavoli per l'esposizione degli stessi prodotti dovranno avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio che dovranno essere raccolte ovvero convogliate in fognatura;

4) un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, debbono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile.

5.1.12 Raccolta di rifiuti

I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e di distribuzione, ecc. in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere dotati di recipienti impermeabili, muniti di coperchio, per raccogliervi i rifiuti man mano che si producono.

Detti recipienti devono essere tenuti e separati dagli alimenti e devono essere periodicamente svuotati, lavati e disinfettati.

5.1.13 Distribuzione e vendita di alimenti sfusi

Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

È fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.

Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta è auspicabile destinare un addetto all'esclusivo maneggio della moneta.

Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte dalla parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).

Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall'art. 13, D.P.R. 322/1980.

5.1.14 Norme per il prelevamento di campioni

Per il prelevamento di campioni di sostanze alimentari destinati alla analisi, si richiamano le disposizioni contemplate nella legge 30 aprile 1962, nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, quale Regolamento di attuazione della medesima ed altri Regolamenti speciali.

5.1.15 ~~Esercizi di vendita in forma ambulante a posto fisso~~ (*)

(*) La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla legge 19 maggio 1976, n. 398 e D.P.R. 15 gennaio 1977 nonché dalle norme del presente Regolamento.

La vendita ambulante a posto fisso o ~~assegnato a turno~~ (di cui all'art. 1, lett. A) legge 398 sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc. è autorizzata dal Sindaco su conforme parere (sia per l'area mercatale sia per il singolo operatore) dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. secondo le rispettive competenze, subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili costituiti da una placca o tavola, di materiale impermeabile e facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 100 cm. lungo tutto il perimetro; i contenitori dovranno altresì essere posti a 100



VARIAZIONE:

TITOLO V. DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE.

5.1. DISPOSIZIONI GENERALI.

5.1.15. LE PAROLE "ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE A POSTO FISSO" VENGONO SOSTITuite CON LE PAROLE "ESERCIZI DI VENDITA SU SPAZI ED AREE PUBBLICHE (IN FORMA EX AMBULANTE) A POSTO FISSO."

IL PRIMO COMMA VIENE SOSTITUITO INTERAMENTE DAL SEGUENTE: "LA VENDITA DI GENERI ALIMENTARI E DI BEVANDE IN FORMA EX AMBULANTE (DI CUI GIÀ ALLA LEGGE 19 MAGGIO 1976, N. 398 E D.P.R. 15 GENNAIO 1977) È DISCIPLINATA DALLA LEGGE 112/91 NONCHÉ DALLE NORME DEL PRESENTE REGOLAMENTO."

SECONDO COMMA:

DOPO LE PAROLE

"LA VENDITA" VENGONO INSERITE LE PAROLE "IN FORMA EX".

DOPO LE PAROLE "(DI CUI" VIENE INSERITA LA PAROLA "GIÀ".

VIENE SOSTITUITA LA PAROLA "SINDACO" CON LE PAROLE "COMPETENTE ORGANO".

cm. da terra oppure a 30 cm. da terra se sono protetti con idonei teloni impermeabili che impediscano il contatto con i cani od altri animali;

b) uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra.

I banchi o i mezzi di trasporto di cui alle precedenti lett. a) e b) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione degli alimenti in conformità al D.P.R. 327/1980.

I suddetti banchi devono esser coperti, laddove non esista copertura fissa, all'altezza minima di utilizzo dal suolo da una tenda od altro idoneo mezzo di proteggere le merci dal sole e dalla pioggia.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita in presenza di risistemazione o rilocalizzazione deve essere autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dei competenti Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario della U.S.S.L.

I generi alimentari dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate sono:

1) frutta e verdura, funghi e tartufi;

2) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati e congelati;

3) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria fresca;

4) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semi-conservenze;

5) pollami, conigli, selvaggina, possono essere venduti soltanto sui mezzi di trasporto di cui al punto b) del secondo comma del presente punto, idoneamente attrezzati e autorizzati dalla competente Autorità Sanitaria.

La vendita di formaggi freschi, di salumi affettati, di semi-conservenze, di burro e margarina, è consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita sui mezzi di cui alla lett. b) del secondo comma del presente punto.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico;

6) i prodotti ittici, salvo che si tratti di pesce salato, affumicato ed essicato debbono essere venduti in condizioni che assicurino la normale refrigerazione e conservabilità del prodotto. Il banco di vendita deve essere dotato di idoneo rifornimento idrico e canaletto di raccolta delle acque di lavaggio con idoneo sistema di smaltimento.

L'area destinata alla vendita ambulante di prodotti ittici dovrà avere inoltre pavimentazione perfettamente lavabile ed a tenuta compatta che permetta il facile lavaggio anche con pompe a pressione e idoneo scarico in caditoie poste a valle ed in tutta prossimità dei posti di vendita;

7) è consentita la vendita in forma ambulante di:

- pizze e similari;

- polli arrosto;

- Wurstel,

conché sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centigradi dopo la cottura.

5.1.16 Chioschi installati in posto fisso

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso, autorizzato dal Sindaco, su parere conforme del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario della U.S.S.L. secondo le rispettive competenze, può essere concessa

la vendita e somministrazione dei seguenti generi alimentari oltre a quelli menzionati nel punto precedente:

- a) bibite analcoliche, caffè, tè, ecc.;
- b) gelati sfusi e/o confezionati, prodotti in laboratori autorizzati, rispettano le norme di conservazione con l'ininterrotta catena del freddo;
- c) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati. La frutta e la verdura vanno tenute sollevate dal pavimento non meno di 70 cm. Qualora venga esercitata anche attività di produzione e preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 ed al D.P.R. 26 marzo 1980;

d) è consentita inoltre la vendita di:

- pizze e similari;
- polli arrosto;
- Wurstel,

conché sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centigradi.

5.1.17 Caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal competente Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. o del Sindaco secondo le rispettive competenze. Inoltre devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

È comunque vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco salvo la frutta e la verdura. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente, idoneo servizio igienico ed idoneo sistema di raccolta di rifiuti solidi e di canalizzazione per l'allontanamento dei rifiuti liquidi. Le mensole devono essere di materiale impermeabile e lavabile, compatto e unito.

5.1.18 Commercio ambulante e itinerante

Il commercio ambulante di cui al punto c) del 2° comma della legge 398/1976 (disciplina del Commercio ambulante) è consentito esclusivamente per:

- a) frutta e verdura, funghi e tartufi;
- b) bevande analcoliche solo se in contenitori originali;
- c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca);
- d) gelati sfusi, gelati prodotti e confezionati in adatti contenitori termici che mantengano ininterrotta la catena del freddo.

È ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari di cui al punto a), b), c), d), e) del precedente comma purché questi risultino preventivamente idonei, con riferimento alla merce in vendita dai Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. secondo le rispettive competenze. L'U.S.S.L. competente per territorio è quella ove ha sede il magazzino di deposito.

L'idoneità è subordinata ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- la dotazione di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano impermeabile e lavabile di lavoro;
- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace

SEGRETARIO COMUNALE



TITOLI V. DISCIPLINA
IGIENICA DELLA PRO-
DUZIONE E DELLA VEN-
DITA DI SOSTANZE ALI-
MENTARI E DELLE BE-
VANDE.

5.1. DISPOSIZIONI GE-
NERALI.

5.1.18. LE PAROLE
"COMMERCIO AMBULANTE
E ITINERANTE" VENGONO
SOSTITuite CON LE PARO-
LE "COMMERCIO EX AMBU-
LANTE E ITINERANTE".
PRIMO COMMA: DOPO LE
PAROLE INIZIALI "IL
COMMERCIO" VIENE IN-
SERITA LA PAROLA "EX".
VENGONO SOSTITuite LE
PAROLE "DI CUI" CON
LE PAROLE "ED ITINE-
RANTE DI CUI GIÀ".

serbatoio per l'acqua usata; lavabo con rubinetto non azionabile a mano, detergente liquido e asciugamano monouso;

- dotazione di idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti.

Il Sindaco, su parere conforme del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario dell'U.S.S.L., secondo le rispettive competenze, può limitare il commercio itinerante.

5.1.19 Vendita ambulante: locali di deposito

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio ^{ex} (in forma ambulante a posto fisso assegnato a turno o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati aventi le caratteristiche stabilite dal punto 4.1.05 del presente Regolamento.

5.1.20 Area di mercato ambulante a posto fisso

L'area individuata per il commercio ambulante a posto fisso che tratta generi alimentari (tabelle I, II e V) dovrà essere riconosciuta idonea dal Servizio di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. ed avere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in aree che non presentino pericoli di inquinamento, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti.
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- essere dotata di collegamento alla rete elettrica.

Tutte le aree mercatali dovranno essere dotate di idonei servizi igienici separati per il personale addetto alla vendita e per la clientela. Tali servizi dovranno essere conformi a quanto disposto dall'art. 28 del D.P.R. 327/1980.

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (bar, tavole calde, ristoranti, ecc.)

5.1.21 Arredamenti, attrezzature, utensili

Anche per gli esercizi pubblici valgono tutte le norme già previste dal punto 5.1.06 del presente Regolamento.

Inoltre dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- possedere idoneo spazio per il pubblico;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento.

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio; il banco per la distribuzione ed il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, possibilmente di acciaio inossidabile, per una facile pulizia; le stoviglie devono esse-

re in materiale idoneo e comunque perfettamente integre; utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo della polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Negli esercizi con capacità ricettiva superiore a 50 persone, devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.

Attrezzature ed utensili dovranno inoltre essere in quantità sufficienti per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate durante la preparazione e somministrazione di alimenti.

5.1.22 Trattorie, tavole calde, ecc.: requisiti strutturali

Per quanto riguarda ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali e scolastiche, devono essere previsti:

a) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla produzione.

Il locale dovrà prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione di verdure crude (mondatura, pezzatura);
- preparazione di carni crude;
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale deve inoltre:

- essere convenientemente arieggiato dall'esterno ed illuminato a luce naturale diretta, salvo diverse situazioni riconosciute igienicamente rispondenti dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.;

- avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile e lavabile;

- avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti che erogino acqua potabile fredda e calda;

b) celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili;

c) idoneo e capace contenitore, per i rifiuti solidi, a tenuta, facilmente vuotabile ed asportabile, posto a congrua distanza dai locali di lavorazione e deposito di sostanze alimentari, in aree opportunamente protette;

d) un locale o vano deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE

5.1.23* Requisiti

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;

2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione;

SEGRETARIO COMUNALE



3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;

4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:

- delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a + 4 gradi C;

- delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a - 18 gradi C;

- delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di + 65 gradi C, o comunque non inferiore a + 60 gradi C;

5) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore o comunque da fonti che possano pregiudicare la salubrità degli alimenti distribuiti;

6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinanti.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti per la raccolta dei rifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

5.1.24 Comunicazione di installazione

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Sindaco ed al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della ditta e Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della ditta installatrice.

In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;

- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;

- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 gg. dalla comunicazione.

Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dalla Autorità sanitaria.

5.1.25 Misure di tutela igienica della distribuzione automatica

I distributori automatici o semiautomatici devono disporre di un congegno che blocchi automaticamente la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti.

5.1.26 Sostanze distribuite: requisiti

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327;

2) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le

stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici debbono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.P.R. 322/1982, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

5.1.27 Personale addetto al rifornimento: requisiti

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

5.1.28 Distributori automatici di gelati

L'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati può essere autorizzata dall'Autorità sanitaria, purché l'esercente possa dimostrare di:

- 1) possedere idoneo locale per la conservazione delle materie prime e per la confezione delle miscele;
- 2) disporre di attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e di disinfezione delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide e gelificate;
- 3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole e lontana da fonti inquinanti per la collocazione del macchinario;
- 4) avere provveduto a proteggere l'ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

5.1.29 Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici da altri fattori ambientali.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che, dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o di imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento. Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità prevista dal presente Regolamento e a sospendere l'utilizzazione, in caso di inidoneità.

L'Autorità sanitaria, territorialmente competente, ove accerti direttamente o su segnalazione di altri Organi di vigilanza che, il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione stessa, ritira l'autorizzazione dandone notizia al Sindaco del Comune di residenza del trasportatore.

SEGRETARIO COMUNALE



5.1.30 Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori a questi assimilabili adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse, a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati;

5.1.31 Idoneità delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della legge 283/1962 e dei rispettivi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costituito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;

6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvola di sfiato con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti, senza difficoltà, al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco cui fa capo il Comune di residenza dell'intestatario del libretto di circolazione del veicolo, sul mezzo autorizzato sarà apposto idoneo contrassegno autorizzativo a cura del Servizio di Igiene Pubblica e Veterinario secondo le rispettive competenze.

È fatto salvo quanto diversamente previsto dalle disposizioni speciali del D.P.R. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modificazioni.

REGIONE PIEMONTE

AUTORIZZAZIONE SANITARIA N.
DEL RILASCIATA DA
CONTENITORE IDONEO AL TRASPORTO DI:
NUMERO

Le cisterne adibite al trasporto latte dovranno riportare la scritta «trasporto latte».

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione, con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi del presente Regolamento.

Copia dei verbali, compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra, deve essere trasmessa all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

5.1.32 Mezzi di trasporto delle carni e prodotti ittici: requisiti

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

a) avere le pareti interne ed ogni parete che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni.

Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;

b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento, salvo che si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi.

Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni, dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge 283/1962 e dai relativi decreti di attuazione.

Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere, oltre ai requisiti di cui al primo comma lettera a) del presente punto, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitarne il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo, al più presto, ultimato lo scarico.

5.1.33 Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'Allegato C del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, modificato con D.M. della Sanità del 6 febbraio 1982 e successive modificazioni e integrazioni, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate.

5.1.34 Autobanco destinato alla vendita di carni: requisiti

L'autobanco destinato alla vendita di carni dovrà disporre dei seguenti requisiti:

- le vetrine di esposizione, realizzate in materiale facilmente lavabile devono essere provviste di vani separati per ogni tipo merceologico di carne, atto comunque a garantire la conservazione delle condizioni igieniche delle carni stesse nel rispetto delle prescrizioni di legge in vigore;

SEGRETARIO COMUNALE



- devono essere dotati di armadio frigorifero regolato a temperatura non superiore a + 4 gradi C; se l'autobanco è destinato alla vendita promiscua di carni avicuniole, suine, ovine, caprine, sullo stesso devono essere installati due armadi frigoriferi riservati in modo inequivocabile l'uno alle carni avicuniole, l'altro alle carni suine, ovine e caprine;

- le strutture criogeniche, dotate di strumenti di controllo previsti per legge, indipendentemente dalla loro destinazione od esposizione o conservazione, debbono essere funzionanti sia quando l'automezzo è in sosta o in movimento;

- ogni autobanco può essere utilizzato soltanto dopo che il Sindaco del Comune nel quale ha sede legale l'esercente l'attività di vendite, abbia rilasciato l'autorizzazione all'uso, su parere favorevole del medico responsabile del Servizio Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario.

L'autorizzazione può essere revocata in qualsiasi momento, qualora il personale tecnico dei servizi suddetti accertasse il venire meno dei requisiti tecnico-igienici di cui ai paragrafi precedenti;

- l'uso dell'autobanco, autorizzato ai sensi del comma precedente, è consentito esclusivamente nei posti fissi o assegnati a turno o nelle apposite aree pubbliche attrezzate.

Ai sensi del presente Regolamento si intende per:

- a) carni: i muscoli e tutte le parti degli animali da macello destinate al consumo alimentare umano;
- b) macelli pubblici: impianti con finalità sanitarie ove è consentita anche la macellazione di animali di terzi o per conto terzi;
- c) macelli industriali o artigianali: impianti privati ove è consentita soltanto la produzione destinata alla propria attività commerciale;
- d) locali privati di macellazione annessi a spacci di vendita: impianti ove è consentita soltanto la produzione destinata a rifornire l'annesso spaccio di vendita.

Negli impianti di cui ai punti c) e d) possono commercializzare le carni in ambito nazionale e, se riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità, anche nei Paesi della Comunità Europea e nei Paesi terzi consentiti, previa iscrizione negli appositi elenchi tenuti dal Ministero della Sanità.

5.1.35 Produzione, lavorazione e vendita di carni fresche

Chiunque intenda attivare un impianto di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento carni deve rivolgere domanda al Sindaco del Comune in cui sorge lo stabilimento, secondo le modalità indicate all'art. 26 del D.P.R. 327/80 per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283/62 e art. 27 del D.P.R. 327/80.

Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie insalubri di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all'art. 216 del T.U. LL.SS.

Detti impianti possono essere ubicati anche nei centri urbani purché l'Autorità sanitaria competente accerti l'installazione di attrezzature o la messa in atto di comportamenti che salvaguardino l'igiene del suolo e dell'abitato.

È di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.

L'U.S.S.L., avvalendosi del Servizio Veterinario, assicura la gestione sanitaria dell'impianto e le attività di ispezione e vigilanza veterinaria.

È di competenza dell'U.S.S.L. l'attuazione e la gestione di strutture pubbliche esclusivamente destinate alla macellazione di animali infetti o d'urgenza (macello contumaciale o sanitario).

5.1.36 Requisiti minimi obbligatori per gli impianti di macellazione

Per i macelli abilitati alla esportazione di carni nella Comunità Europea e nei Paesi terzi consentiti si fa riferimento all'Allegato I della legge 29 novembre 1971, n. 1073.

Per i macelli avicoli si fa riferimento al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503, per i macelli di conigli si fa riferimento al D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967.

Ad integrazione di quanto indicato all'art. 28 del D.P.R. 327/80 ed oltre al rispetto delle norme in materia di igiene del suolo e dell'abitato e dell'igiene del lavoro, gli impianti di macellazione operanti nel solo ambito nazionale, ad esclusione dei casi su elencati, debbono avere i seguenti requisiti:

- a) una stalla di sosta per il ricovero degli animali;
- b) un reparto contumaciale per il ricovero degli animali malati o sospetti;
- c) un locale per la macellazione sufficientemente ampio da permettere la corretta esecuzione delle varie fasi della macellazione. Nel caso in cui il locale venga utilizzato per la macellazione di bovini e di suini, deve essere presente un reparto apposito per la scottatura e depilazione dei suini, nettamente separato dalle postazioni o dalla catena di macellazione;
- d) un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomaci e degli intestini e, qualora effettuata nello stabilimento, un locale per la lavorazione delle budella e delle trippe;
- e) un locale per la rasatura delle teste qualora detta attività sia svolta nell'impianto;
- f) un locale per il deposito dei cascami quando questi non vengano evacuati nello stesso giorno di macellazione; in quest'ultimo caso è sufficiente disporre di un idoneo contenitore chiudibile;
- g) una o più celle frigorifere di adeguate dimensioni;
- h) un locale spogliatoio, doccia e latrine: queste ultime devono immettere direttamente nei locali di lavoro.

La disposizione dei vari locali su indicati deve essere tale da evitare percorsi a ritroso delle carni macellate. In particolare, il macello deve disporre di una entrata per gli animali vivi nettamente distinta dall'uscita delle carni.

I requisiti igienico-sanitari dell'impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le esigenze di cui ai commi nn. 6 e 9 dell'art. 28 e le norme igieniche indicate dall'art. 29 del D.P.R. 327/80

5.1.37 Locali privati di macellazione con annesso spaccio di vendita

I locali privati di macellazione con annesso spaccio di vendita delle carni, qualora non superino la macellazione di 4 bovini alla settimana, debbono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) un locale o luogo coperto per la sosta degli animali prima della macellazione. Qualora il bestiame venga macellato non più tardi di un'ora dall'arrivo e previo parere favorevole del Servizio Veterinario della U.S.S.L. competente, può essere utilizzata anche un'area scoperta di proprietà del titolare dell'impianto, purché sia resa possibile l'immobilizzazione dell'animale per la prescritta visita pre macellazione.

È in ogni caso vietata la sosta di animali su aree pubbliche, passi carrai, cortili condominiali e, in generale, quanto possa arrecare disturbo o danno al vicinato;

- b) un locale di macellazione con i requisiti di impianto e delle relative attrezzature indicati al comma 6, art. 28 del D.P.R. 327/80.

In particolare, debbono essere disponibili contenitori e ganciaie lavabili e disinfettabili per la raccolta delle teste, dei visceri e degli scarti della macel-

SEGRETARIO COMUNALE



lazione che non devono sostare nel locale durante le fasi pulite della lavorazione.

Gli animali vivi devono essere introdotti direttamente nella sala di macellazione senza transitare in altri locali destinati alla lavorazione o vendita delle carni.

Lo svuotamento ed il lavaggio dello stomaco e dell'intestino deve essere eseguito in un apposito reparto sufficientemente isolato dalla zona di macellazione;

- c) una cella frigorifera di adeguata capacità;
- d) un locale di sufficienti dimensioni per le operazioni di spolpo e preparazione dei tagli destinati alla vendita.

Negli impianti già autorizzati, qualora con previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.S.L., può essere consentito l'uso del locale di cui al punto b) in giorni diversi da quelli di macellazione e previa accurata pulizia e disinfezione del pavimento, delle pareti e delle attrezzature presenti. Il Servizio Veterinario territorialmente competente ha, in ogni caso, l'obbligo di dare disposizioni per la rimozione delle carenze indicando altresì il termine per la effettuazione dei lavori;

- e) un locale per la lavorazione delle trippe e la rasatura delle teste provvisto di cappa di aspirazione dei vapori;

- f) l'impianto deve disporre di una uscita per le carni diversa dall'entrata degli animali e comunque tale da impedire percorsi a ritroso.

5.1.38 Laboratori di lavorazione delle carni

Fatta eccezione per le carni avicole e per le carni destinate agli scambi comunitari, ai sensi del presente Regolamento si intende per lavorazione delle carni il complesso delle operazioni che va dallo spolpo alla produzione di carni preparate e/o confezionate.

Per i requisiti minimi dei laboratori di lavorazione delle carni si fa riferimento all'art. 28 del D.P.R. 327/80 e al punto 3 del presente Regolamento.

La deroga di cui al punto precedente, lettera d), non può essere concessa per la produzione di carni preparate o di insaccati anche se destinati ad essere venduti nell'annesso spaccio di vendita.

5.1.39 Spacci di vendita carni fresche e/o congelate

Per i requisiti strutturali ed igienico-sanitari degli spacci di vendita di carne fresca si fa riferimento all'art. 29 del R.D. 3298 del 1928 e ai commi 1, 2 e 4 dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

I requisiti delle pollerie sono indicati all'art. 12 del D.P.R. 867/72.

Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avi-cunicole da quelle bovine, suine ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell'Allegato C del D.P.R. 327/80 modificate con D.M. 14 febbraio 1984.

La preparazione alla vendita delle carni avi-cunicole deve essere inoltre effettuata su tagliere e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.

Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione si fa riferimento al D.M. 3 febbraio 1977.

5.1.40 Personale addetto al settore alimentare

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi

familiari che abbiano compiuto il 14esimo anno, che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire a contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/62 secondo le modalità previste dal D.P.R. 327/80, previa visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o sia portatore di agenti patogeni. Il libretto di idoneità sanitaria, distribuito ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, ha validità di un anno che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un Comune all'altro.

Considerata l'ampia variabilità dei rischi derivanti dalle diverse attività professionali, vista la necessità di limitare l'incidenza di episodi morbosi in rapporto al consumo di alimenti, si suggeriscono le seguenti procedure differenziate per categorie ad integrazione di quanto previsto dalla legge 283/62:

a) personale addetto a mense e cucine (ristoranti, mense aziendali e scolastiche ed asili nido), pastai, panettieri, gelatai, pasticceri, settore lattiero caseario, macellerie, addetti alla vendita di prodotti non confezionati:

- visita medica annuale;
- vaccinazione antitifica;

b) tutti gli addetti non compresi al punto a):

- visita medica.

Inoltre particolare cura deve esser posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

Per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, nel caso che il lavoratore provenga da altro Comune, deve essere prodotta una dichiarazione della competente Autorità del Comune di provenienza, attestante che, all'interessato non era stato rilasciato, in precedenza, ovvero era stato negato e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

Presso il Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente è istituito apposito schedario tenuto costantemente aggiornato.

L'Autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, può disporre, in ogni momento, accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui al primo comma dell'art. 37 del sopracitato D.P.R. e adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Il rinnovo del libretto può essere effettuato presso l'Autorità sanitaria del Comune dove l'interessato svolge la propria attività, previa segnalazione da parte del competente Servizio, al Comune di residenza.

Le visite mediche per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, quello di rinnovo, come pure quelle eseguite nell'ambito dell'attività di controllo, sono effettuate dai medici dei "Servizi territoriali dell'U.S.S.L. avvalendosi delle strutture necessarie.

I libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza. I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente all'Autorità sanitaria i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti consequenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa. I titolari o conduttori dell'esercizio hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre cinque giorni il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non rappresenta pericolo di contaminazione degli alimenti dipendente dalla malattia medesima.

A tal fine, i medici curanti od i medici di cui all'art. 5, terzo comma, della

SEGRETARIO COMUNALE



legge 20 maggio 1970, n. 300, sono tenuti a rilasciare l'attestazione sopra richiesta.

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, il personale di cui al primo comma dell'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravvesti ed i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e, in particolare, delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. L'Autorità sanitaria può disporre particolari misure per determinare lavorazioni ed in casi specifici.

5.1.41 Provvedimenti amministrativi

In caso di inosservanza delle disposizioni regolamentari e nei casi non previsti dal Regolamento ma che sono ad esso riconducibili, che costituiscono pericolo per la salute pubblica e fatti salvi i provvedimenti sanzionatori previsti dalle vigenti disposizioni di legge, va previsto che il Sindaco, con propria ordinanza, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, emetta i necessari provvedimenti, atti a rimuovere le irregolarità constatate stabilendo anche i tempi di esecuzione.

I trasgressori delle norme del presente Regolamento, ove non si siano resi responsabili di diverso o più grave reato previsto e punito da leggi dello Stato o della Regione, vanno puniti con la sanzione amministrativa del pagamento della somma che per ciascuna trasgressione sarà stata stabilita con deliberazione della Giunta Comunale comunque non inferiore a L. 200.000.

Per l'accertamento dell'infrazione, la notificazione dell'avvenuto accertamento ed il pagamento della sanzione vanno applicate le disposizioni della legge 24 novembre 1981, n. 869 e di quelle in essa richiamate.

In caso di persistenza della trasgressione, l'ammontare della sanzione viene raddoppiato ad ogni successivo accertamento.

Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia di igiene e sanità pubblica oltre alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria si applicherà la sanzione di L. 500.000 salvo che non venga diversamente disposto in singoli casi in rapporto alla gravità dell'infrazione.

Si applica altresì la disposizione di cui al 4° comma del presente punto.

