

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

PREAMBOLO

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Principi

Art. 2 - Definizioni

Art. 3 - Ambito di applicazione

Art. 4 - Igiene del personale ed autocontrollo

Art. 5 - Requisiti generali e regole comportamentali

TITOLO II - INDUSTRIE ALIMENTARI

Art. 6 - Requisiti generali strutturali

Art. 7 - Requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi

TITOLO III - NORME TRANSITORIE E FINALI

Art. 8 - Disposizioni transitorie

Art. 9 – Obblighi

Art. 10 – Sanzioni

Titoli approvati con deliberazione Consiglio Comunale n. 35 del 16\5\2005-

Modificati con deliberazione Consiglio Comunale n. 28 del 09\04\2014 (i.e.)

Legenda: le modifiche apportate sono in *corsivo* grassetto

ALLEGATO A

REQUISITI DELLE ATTIVITA'

Allegato approvato con deliberazione G.C. n. 91 dell' 08\06\2005,

modificato con deliberazione G.C. n. 51 del 22\04\2014

(Legenda: le modifiche apportate sono in *corsivo* grassetto)

Art. 11 - Norme di raccordo fra regolamento comunale ed allegati tecnici

Art. 12 – Requisiti generali

Art. 12.a- Classificazione dei locali

Art. 12.b Vendita e somministrazione

Art. 12.c Esposizione degli alimenti

Art. 12.d Congelamento di alimenti

Art. 12.e Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura

Art. 12.f Confezionamento e preincarto

Art. 12.g Altezze e caratteristiche locali

Art. 12.h Pareti

Art. 12.i Pavimenti

Art. 12.l Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue

Art. 12.m Lavabi

Art. 12.n Servizi igienici per gli addetti

Art. 12.o Servizi igienici per il pubblico

Art. 12.p Spogliatoi

Art. 12.q Aerazione locali

Art. 12.r Aerazione naturale

Art. 12.s Aerazione forzata

Art. 12.t *Sistemi di aspirazione fumi*

Art. 12.u Illuminazione naturale

Art. 12.v Illuminazione artificiale

Art. 12.z Acqua potabile

Art. 12.aa Prodotti ed attrezzature per pulizia

Art. 12.bb Impianti

Art. 12.cc Abbattimento barriere architettoniche

Art. 12.dd Sicurezza sui luoghi di lavoro

Art. 12.ee Norme di prevenzione incendi

Art. 12.ff Sistemi contro animali nocivi

schede tecniche per tipologia

Art. 13 – Esercizi di vendita

Art. 13.a Esercizi di vendita generi alimentari

Art. 13.b Macellerie

Art. 13.c Pescherie

Art. 13.d Piccolo laboratorio di preparazione annesso ad es. di vendita generi alimentari per la cottura di legumi e verdure

Art. 13.e Commercializzazione funghi

Art. 13.f *Somministrazione non assistita-vendita con consumo immediato sul posto*

Art. 13.g *Commercio elettronico*

Art. 14 – Esercizi di somministrazione

Art. 14.a Esercizi di sola somministrazione

Art. 14.b Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva

Art. 14.c Esercizi di somministrazione con preparazione

Art. 14.d Somministrazione in pertinenze esterne

Art. 14.e Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, mense aziendali e simili)

Art. 15 – Laboratori di produzione industriale e artigianale

Art. 15.a Laboratori di produzione industriale

Art. 15.b *Preparazione\somministrazione di alimenti a domicilio del cliente (catering e banqueting)*

Art. 15.c Produzione alimenti da asporto

Art. 15.d Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili)

Art. 15.e Laboratori di produzione pasta fresca

Art. 15.f Panifici

Art. 15.g Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini

Art. 15.h *Somministrazione non assistita-vendita con consumo immediato sul posto*

Art. 16 – Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari

Art. 17 – Trasporto alimenti

Art. 17a- Trasporto carni e prodotti della pesca

Art. 17.b Cisterne e contenitori

Art. 18 – Produzione, preparazione e distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca

Art. 18a- Produzione e commercio di carni bovina, equina, suina, ovi-caprina

Art. 18.b Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne

Art. 18.c Produzione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale

Art. 18.d Produzione e commercio di conigli e selvaggina di allevamento

Art. 18.e Preparazione e commercializzazione di selvaggina cacciata

Art. 18.f Produzione e commercio di pollame e avicoli

Art. 18.g Produzione e commercio di prodotti della pesca

Art. 18.h Macellazione in deroga di conigli e selvaggina allevata

Art. 18.i Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)

Art. 18.l Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie)

Art. 18.m Vendita al dettaglio di chioccioline e rane

Art. 18.n Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria

Art. 18.o Laboratori di gastronomia annessi a macellerie o pescherie

Art. 18.p Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie

Art. 19 – Attività rurali

Art. 19a- Disposizioni generali e deroghe

Art. 19.b Macellazioni a domicilio

Art. 19.c Latte crudo e derivati

Art. 19.d Vendita di latte crudo

Art. 19.e Caseifici annessi ad azienda agricola

Art. 19.f Laboratori di produzione miele

Art. 19.g Produzione, confezionamento, imbottigliamento vini, olio ed altri alimenti

Art. 19.h Vinificazione

Art. 19.i Produzione olio

Art. 19.l Imbottigliamento olio e vino

Art. 19.m Produzione e confezionamento di conserve

Art. 19.n Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi

Art. 19.o Vendita diretta dal produttore al consumatore

Art. 19.p Vendita animali vivi

Art. 20 – Strutture ricettive e agriturismo

Art. 20a- Strutture ricettive alberghiere ed extra-alberghiere

Art. 20.b Agriturismo

Art. 21 – Preparazione, vendita e somministrazione di aree pubbliche

Art. 22 – Manifestazioni temporanee

Art. 22a- Sola somministrazione di alimenti e bevande

Art. 22.b Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande

Art. 22.c Modalità di notifica\comunicazione

Art. 23 – Circoli privati

Art. 24 – Attività e disposizioni particolari

Art. 24a- Erboristerie

Art. 25 – Impresa alimentare presso abitazione privata

ALLEGATO B

ALTRE DISPOSIZIONI

PER LA SEMPLIFICAZIONE DEL PROCEDIMENTO

Allegato approvato con deliberazione G.C. n. 91 dell' 08\06\2005

Modificato con deliberazione G.C. n. 51 del 22\04\2014

(nota: sono solo state apportate modifiche inerenti adeguamenti normativi)

Art. B1 - Principi generali

Art. B2 - Regime transitorio

Art. B3 - Procedure amministrative

Art. B4 – Pronunce interpretative

Art. B5 - Pubblicazione e divulgazione delle norme regolamentari

Art. B6 - Disposizioni interpretative

PREAMBOLO

Il nuovo modello di sicurezza alimentare introdotto con il Regolamento CE 178/2002, che “stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”, rappresenta un vero e proprio processo di riorganizzazione della normativa comunitaria in materia.

Contiene i principi ripresi nei Regolamenti del “Pacchetto igiene”, introducendo importanti novità, quali l'applicazione di un metodo scientifico che prevede l'analisi del rischio (valutazione del rischio alimentare), il principio della rintracciabilità (finalizzata ad attivare e gestire i sistemi d'allarme qualora si verificano problemi di sicurezza alimentare) e i principi della informazione e della comunicazione.

In questo scenario, la responsabilità primaria è a carico delle imprese, quindi dell'OSA (operatore del settore alimentare) che è divenuto il principale garante della sicurezza dei prodotti che immette sul mercato.

Pertanto si precisa che il presente documento deve essere considerato una linea guida, un supporto tecnico, che intende facilitare la comprensione, e quindi l'applicazione in modo uniforme da parte delle imprese, delle disposizioni contenute nell'All. II del Reg CE 852/2004.

Di conseguenza il presente documento costituisce un contributo alla chiarezza e trasparenza, in quanto vengono definiti, con tale strumento, i requisiti igienico sanitari ritenuti adeguati da parte dell'Autorità Competenti e delle Amministrazioni Comunali al fine di garantire la sicurezza degli alimenti.

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 - PRINCIPI

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.

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.

L'esercizio delle attività produttive oggetto della presente disciplina, nell'ambito delle limitazioni espressamente previste dalla legge, dal regolamento e dagli atti di indirizzo, nazionali e regionali, è fondato sul principio della libertà di iniziativa economica.

L'Amministrazione Comunale garantisce il contemperamento di tale diritto con le esigenze di tutela del pubblico interesse ed il perseguimento degli obiettivi di tutela della salute pubblica e dell'igiene degli alimenti.

In ogni caso si intendono citati i principi contenuti nella normativa vigente in materia e, ove applicabili, le disposizioni contenute negli allegati tecnici.

Le disposizioni contenute negli allegati tecnici del presente Regolamento, che riportano misure, dimensionamenti, ampiezze di locali o comunque indicazioni numeriche, devono essere interpretate quali disposizioni indicative e non prescrittive, secondo quanto previsto dai Regolamenti Ce facenti parte del c.d. “pacchetto igiene” – Regolamento 178/02, 852/04, 853/04, 882/04 e 854/04.

Pertanto tali disposizioni possono essere anche derogate qualora sia dimostrato, nelle relazioni tecniche e planimetrie a corredo delle notifiche igienico sanitarie, che l'insediamento è stato progettato, realizzato e

gestito raggiungendo livelli equivalenti e comunque adeguati di sicurezza alimentare.

Restano impregiudicati il valore dei regolamenti edilizi comunali e ogni altra normativa riguardante aspetti diversi da quelli relativi alla sicurezza alimentare

Ai sensi del presente regolamento per attività autorizzate si intendono quelle in possesso di:

- notifica igienico sanitaria, ai sensi del Regolamento 852/04 e del Regolamento approvato con DPGR n°40/R del 2006, e successive modifiche ed integrazioni, e della Deliberazione GRT n. 1114/2010;*
- riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 853/04, 852/04;*
- autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62 o di altro titolo equivalente.*

Per i riconoscimenti CE relativi agli alimenti di origine animale si rimanda alla specifica normativa di settore ed alle procedure in essa previste.

Salvo diversa indicazione i riferimenti al presente regolamento devono intendersi comprensivi degli allegati tecnici costituenti documento di attuazione del presente regolamento.

Gli allegati al presente regolamento sono costituiti da:

- ALLEGATO A: requisiti delle attività*
- ALLEGATO B: norme sui procedimenti amministrativi*

ART. 2 - DEFINIZIONI

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 familiare 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;

ASL - Azienda Sanitaria Locale competente per territorio e, precisamente, il competente, o i competenti, servizi ad essa appartenenti;

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;

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

Il presente Regolamento definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature, rilevanti sotto il profilo igienico-sanitario, con riferimento a quanto previsto dalla legge 283/1962 e suo regolamento d'esecuzione D.P.R.327/80 *nonchè dai Regolamenti CE facenti parte del c.d. "pacchetto igiene" - Regolamento 178/02, 852/04, 853/04, 882/04 e 854/04*.

Sono soggette al rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento tutte le industrie alimentari così come definite dal *regolamento CE n. 178/2002*.

Salva diversa indicazione i riferimenti al presente regolamento devono intendersi comprensivi degli allegati tecnici, che costituiscono documento di attuazione del presente regolamento.

In particolare il Regolamento e gli allegati tecnici:

- definiscono i requisiti di locali, impianti ed attrezzature dell'unità produttiva;
- definiscono 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

Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto espresso e totale rinvio alla normativa vigente.

ART. 5 - REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI

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 negli allegati tecnici.

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 - INDUSTRIE ALIMENTARI

ART. 6 - REQUISITI GENERALI STRUTTURALI

Gli esercizi di cui al presente titolo, oltre a quanto specificatamente previsto dalla vigente normativa in materia, 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.

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.

Per i locali e gli ambienti di lavoro si applicano le norme del regolamento edilizio e, 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).

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.

ART. 7 - REQUISITI IGIENICO-SANITARI ED IGIENICO-EDILIZI

Il presente regolamento per quanto attiene ai requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi necessari all'esercizio delle attività sottoindicate rimanda agli specifici allegati tecnici.

I suddetti allegati costituiscono linee guida del presente regolamento e potranno essere modificati a seguito di variazioni normative e procedurali e senza necessità di aggiornamento del presente regolamento.

Gli allegati tecnici sono pubblicati sul sito ufficiale del Comune e dello Sportello Unico integrato del Comprensorio del Cuoi.Coordinamento (SUI) e devono essere applicati a decorrere dalla data indicata negli atti di approvazione degli stessi.

Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi, le attività produttive disciplinate dal presente regolamento sono suddivise in:

1. esercizi di vendita di generi alimentari;
2. esercizi di somministrazione;

3. laboratori di produzione artigianale e industriale;
4. depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
5. trasporto alimenti;
6. produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca;
7. attività rurali;
8. strutture ricettive e agriturismo;
9. preparazione, vendita, somministrazione di prodotti alimentari su aree pubbliche;
10. sagre feste popolari e manifestazioni similari;
11. club e circoli privati
- 12. imprese alimentari presso abitazione privata**

TITOLO III - NORME TRANSITORIE E FINALI

ART. 8 - DISPOSIZIONI TRANSITORIE

Le imprese alimentari esistenti e autorizzate (ai sensi della L.283/62, della L.416/71 e D.lgs. 114/98-) alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, che intendano proseguire nello svolgimento dell'attività già autorizzata senza apportare alcun tipo di modifica alle strutture, agli impianti, alle attrezzature, al numero degli addetti, non dovranno adeguarsi ai requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi previsti dal presente regolamento e dalle relative schede tecniche, salvi gli adeguamenti imposti da altre norme.

Non vi è obbligo di adeguamento anche in caso di:

- a) subingresso senza modifiche dei locali e delle attrezzature;
- b) interventi parziali e comunque migliorativi di ristrutturazione dell'immobile o dell'attività.

Le nuove attività ovvero le attività esistenti che apportino variazioni e/o modifiche significative secondo quanto previsto dalla normativa di settore, sono tenute al rispetto dei requisiti di cui al presente regolamento e relativi allegati tecnici.

ART. 9 - OBBLIGHI

Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo e nel mezzo dove viene svolta l'attività copia della documentazione inerente l'attività (autorizzazione sanitaria, amministrativa, segnalazione certificata di inizio attività, comunicazione) ed a esibirla, a richiesta, agli organi preposti al controllo.

ART. 10 - SANZIONI

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.

L'eventuale sanzione pecuniaria è disposta nel rispetto delle procedure di cui alla legge 689/1981 e Legge 241/1990, dalle autorità competenti alla vigilanza e ispezione.

ALLEGATO A REQUISITI DELLE ATTIVITA'

Art. 11 - Norme di raccordo fra regolamentazione comunale ed allegati tecnici

1. Alle attività disciplinate dal presente regolamento si applicano:
 - a) in via principale le norme del regolamento edilizio comunale e le relative disposizioni di attuazione anche in caso di contrasto con le disposizioni del presente regolamento;
 - 2) ove le norme del regolamento edilizio comunale non dettino disposizioni in materia si applicano gli 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) purchè non in contrasto con le disposizioni del presente regolamento;
 - 3) nei casi di cui al punto precedente ed in via residuale le norme del presente regolamento con particolare riferimento agli allegati tecnici.
2. Le procedure amministrative inerenti le attività di cui al presente regolamento sono disciplinate esclusivamente dall'allegato B del presente atto in deroga ad ogni altra disposizione comunale che non preveda forme di semplificazione ed autocertificazioni maggiormente favorevoli per l'interessato.
3. Il presente atto costituisce linea di indirizzo anche per le attività di vigilanza e di controllo da parte degli uffici comunali e degli enti addetti al controllo.

Art. 12 – Requisiti generali

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.

Art. 12.a - Classificazione dei locali

1. 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. 12.b - Vendita e somministrazione

1. 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; per la vendita di pane e prodotti da forno similari può essere derogato a quanto sopra previsto purchè vengano garantite le norme di buona prassi igienica.

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

Art. 12.c - 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 ortofruttili 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.

Art. 12.d - Congelamento di alimenti

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, in presenza di alcuni requisiti:

- **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. 12.e - 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. 12.f - 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 questo devono essere effettuati in locali o zone distinte e esterne al laboratorio di produzione.

Art. 12.g - Altezze e 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.

Art. 12.h - Pareti

1. 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.

2. I locali di lavorazione dovranno altresì avere pareti dipinte di colore chiaro.

Art. 12.i - Pavimenti

1. 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 .

2. Inoltre devono essere realizzati con materiale antiscivolo.

Art. 12.l - 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.

2. 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.

3. 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, purchè si realizzino con modalità tecniche che ne garantiscano l'isolamento dall'impianto fognario e sistemi di vuotatura periodica che non ne prevedano l'apertura.

4. Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, ecc.

5. 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. 12.m - Lavabi

1. Il numero di lavabi ad uso del personale deve essere adeguato all'attività ed al tipo di lavorazione effettuata.

2. 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.

3. Devono essere altresì separati dagli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari.

Art. 12.n - Servizi igienici per gli addetti

1. 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.

2. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti.

3. 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.

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

5. 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. 12.o - 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 sopra citate (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 negli allegati tecnici.

Art. 12.p - Spogliatoi

1. Tutti gli insediamenti di cui al presente titolo 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 disinfezzabile.

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. 12.q - Aerazione locali

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.

Art. 12.r - Aerazione naturale

1. 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 attestare su spazi esterni e con comandi ad altezza d'uomo.

2. 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.

3. Di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne evitando sacche di ristagno.
4. 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).
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Come parametro di riferimento le porte comunicanti direttamente con l'esterno possono essere comprese nel computo della superficie infissi apribile.
9. Le docce, i disimpegni, gli archivi e magazzini senza permanenza di addetti, depositi fatte salve le eventuali norme specifiche, possono essere privi di aerazione naturale.
10. 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.

Art. 12.s - Aerazione forzata

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. 12.t - 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 1,50 m sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di 10 m.

2. La suddetta indicazione è vincolante nei casi in cui l'alimentazione dei punti cottura sia effettuata con combustibile solido, liquido o energia elettrica. Qualora non sia possibile raggiungere tale altezza, può essere accettato lo sbocco sulla copertura ad una quota più bassa rispetto al colmo dei tetti del fabbricato in oggetto e degli edifici circostanti nel raggio di 10 m., purché sia certificato da tecnico competente il rispetto delle norme UNI-CIG 7129/92 e successive modificazione ed integrazioni, con particolare riferimento al cono di efflusso. In tal caso il tecnico competente dovrà dichiarare i vincoli di qualsiasi natura che impediscono l'adozione della soluzione prevista al comma 1.

3. Nel caso di impossibilità alla realizzazione di idonea canna fumaria (impossibilità comprovata con adeguata documentazione), per le attività a basso impatto di produzione di fumi e vapori, come individuate al comma 4, che utilizzano alimentazione elettrica, sono consentiti sistemi di abbattimento dei fumi alternativi, costituiti da filtri e sistemi di captazione che diminuiscano e raffreddino le emissioni e che comunque garantiscono adeguati livelli di abbattimento.

4. I sistemi di cui al comma 3 sono accettati limitatamente all'utilizzo di punti cottura con alimentazione elettrica di alcune attività a basso impatto di produzione di fumi, vapori e odori, quali ad esempio:

- produzione e vendita di pizza e prodotti similari (schiacciata, torta di ceci, castagnaccio) direttamente al consumatore finale ;
- cottura pasta (con sughi già pronti),
- cottura crepes, piadine, preparazione panini caldi con hamburger, wurstel e Kebab
- riscaldamento in seguito a sporzionatura di prodotti altrove preparati,
- cottura paste surgelate e piatti surgelati.

Sono comunque previste esclusioni dalla possibilità di utilizzare i sistemi di cui al comma 3. A titolo esemplificativo si elencano le seguenti attività:

ristoranti, laboratori di panificazione e pasticceria, friggitorie, gastronomie e attività industriali di produzione alimenti.

5. L'utilizzo di tali sistemi deve essere supportato da idonea documentazione che dimostri la sussistenza dei requisiti previsti dai commi precedenti. In ogni caso, qualunque sia il sistema adottato, è necessario che ne venga chiaramente indicato, all'interno del piano di autocontrollo, l'utilizzo, le modalità di verifica del funzionamento e le operazioni di manutenzione previste.

6. E' fatto salvo comunque quanto previsto dai Regolamenti edilizi, da norme tecniche specifiche, da norme ambientali e di sicurezza.

Art. 12.u - 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 attestata 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 shed 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 attestata 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.

Art. 12.v - Illuminazione artificiale

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 81/2008).
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.

Art. 12.z - Acqua potabile

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. Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.

Art. 12.aa - Prodotti ed attrezzature per pulizia

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.

Art. 12.bb - Impianti

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. 12.cc - Abbattimento barriere architettoniche

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).

Art. 12.dd - Sicurezza sui luoghi di lavoro

1. Per quanto attiene alla materia si rimanda a quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R.303/56, D.Lgs 81/2008).

Art. 12.ee - Norme di prevenzione incendi

1. Tutte le industrie alimentari devono possedere i requisiti specifici previsti dalla normativa del settore.

Art. 12.ff - 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.

SCHEDE TECNICHE

Fermo restando il rispetto dei requisiti generali previsti dall'art.12, alle specifiche attività si applicano le seguenti disposizioni.

Art. 13 – Esercizi di vendita

1. La vendita di prodotti alimentari è disciplinata dai seguenti articoli

Art. 13.a Esercizi di vendita generi alimentari

1. Gli esercizi per il commercio al dettaglio di alimenti devono essere in possesso dei requisiti generali e 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 confezionamento 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.

Art. 13.b - Macellerie

- 1. Alle macellerie si applicano le disposizioni di cui all'art. 18.i

Art. 13.c - Pescherie

- 1. Alle pescherie si applicano le disposizioni di cui all'art. 18.l

Art. 13.d - Piccolo laboratorio di preparazione annesso ad esercizio di vendita generi alimentari per la cottura di legumi e verdure.

- 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.

Art. 13.e - Commercializzazione funghi

Regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande

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.
3. 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.
4. E' comunque vietato il frazionamento di tali confezioni.
5. Il commercio dei funghi epigei spontanei effettuato su area pubblica é disciplinato dalla normativa regionale in materia.

Art. 13.f - Somministrazione non assistita – Vendita con consumo immediato sul posto

1. Le attività di cui al presente articolo consistono nel consumo sul posto dei prodotti oggetto dell'attività di vendita, utilizzando gli arredi dell'azienda e con esclusione del servizio assistito di somministrazione (servizio al tavolo o altra analoga prestazione tipiche delle attività di ristorazione), ai sensi delle normative sotto riportate:

LR 28/2005 Codice del Commercio- Art. 16 - Commercio al dettaglio negli esercizi di vicinato

“.....

2. Negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita dei prodotti alimentari è consentito il consumo immediato dei medesimi prodotti, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria.

3. Ai fini di cui al comma 2, per locali dell'esercizio si intendono i locali e le aree individuati nella SCIA di cui al comma 1.”

2. Le attività contemplate nel presente articolo devono svolgersi nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. *l'avvio, nonché le eventuali successive modificazioni dell'attività, dovranno essere comunicate al SUAP del Comune, ai fini della trasmissione alla competente Ausl II, mediante notifica igienico sanitaria, ai sensi del Reg. CE 852/2004 e del DPGR. N°40/R/2006;*
2. *l'ambiente o gli ambienti dovranno essere dotati dei requisiti igienico-sanitari, edilizi, urbanistici e strutturali propri dei locali ove vengono svolte l'attività di somministrazione (altezza, aerazione, rapporti illuminanti ecc...);*
3. *il materiale utilizzato potrà essere costituito, a scelta dell'esercente, da stoviglie e posate usa-e-getta oppure da materiale che ne consenta il riutilizzo. Nel secondo caso, però, l'attività in questione deve essere dotata di una “zona lavaggio”, attrezzata con lavabo e macchina lavastoviglie, rispettando la separazione dei percorsi “sporco/pulito”;*
4. *nel caso in cui la somministrazione non assistita/consumo immediato sia riferita ad alimenti che, per la loro natura e consuetudine d'uso vengono consumati velocemente, quali ad esempio: pizza a taglio, torta di ceci, gelato e yogurth, panini e tramezzini, salumi e formaggi affettati, patatine fritte e prodotti di friggitoria, crepes e dolci, tali da non comportare tempi lunghi di permanenza del consumatore nell'esercizio, non si rende necessaria la presenza del servizio igienico per gli utenti;*
5. *nel caso in cui invece l'attività assuma le caratteristiche della ristorazione (tipologie di*

alimenti preparati e presenza di tavoli e sedie), comportando quindi tempi più lunghi di permanenza del consumatore nell'esercizio, si rende necessaria la presenza di un ulteriore servizio igienico riservato all'utenza, oltre a quello già esistente riservato al personale dell'esercizio;

- 6. le pertinenze esterne del locale, anche ubicate su area pubblica, per essere utilizzate dovranno essere protette da fonti di inquinamento ed in particolare da quelle derivanti dal traffico veicolare.*

Art. 13g – Commercio elettronico (vendita via internet)

1. Consiste nell'attività di intermediazione commerciale, senza che ciò implichi necessariamente la manipolazione dei prodotti alimentari o il loro stoccaggio presso la sede dell'impresa, che può in realtà essere costituita anche da un solo ufficio. L'obbligo di registrazione vale anche per questa tipologia di attività.

Deve essere garantita l'applicazione dei principi HACCP in particolare la rintracciabilità, la qualifica dei fornitori, ecc.

Art. 14 – Esercizi di somministrazione

1. La sola somministrazione ovvero la preparazione e somministrazione di alimenti bevande è disciplinata dagli articoli seguenti.

Art. 14.a - Esercizi di sola somministrazione

1. Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali si svolge la vendita e consumo all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimento e bevanda, compreso i generi di pasticceria e gelateria, dolci e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar - gelaterie, birrerie, bar - pasticcerie ed esercizi simili) 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.

3. Tali prodotti possono essere riscaldati tramite di forni elettrici o a microonde o con piastra.

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

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

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 12.o .

Art. 14.b - Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva

1. Si tratta di esercizi che accanto alla 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, ecc..
- 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 nonchè 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 punto 12.o.

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 punto 12.o.

Art. 14.c - Esercizi di somministrazione con preparazione

1. Si tratta di attività nelle quali 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 similari.

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 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;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 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.)

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 lavello 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 lavello 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.

Art. 14.d - Somministrazione in pertinenze esterne

1. È consentita la somministrazione di alimenti in pertinenze esterne ai locali e poste all'aperto e che 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.

Art. 14.e - Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, mense aziendali e simili)

1. 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.

2. Dovranno inoltre essere messi in atto dispositivi per ridurre la rumorosità ambientale e per rendere confortevole l'ambiente.

3. I locali destinati alla somministrazione pasti nella ristorazione scolastica dovranno ricreare un'atmosfera di tipo familiare, piacevole, favorire la socializzazione e l'integrazione e stimolare l'autonomia e le possibilità di scelta del bambino. In particolare dovranno essere previsti tavoli da quattro-sei posti, stoviglie non monouso, tovaglie colorate e in generale arredi colorati e gradevoli.

Art. 15 – Laboratori di produzione industriale e artigianale

1. I laboratori di produzione industriale ed artigianale sono disciplinati dai seguenti articoli

Art. 15a - 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. 15.b – Preparazione \somministrazione di alimenti domicilio del cliente (catering e banqueting)

1. Le aziende che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a domicilio del cliente, sono soggette al possesso dei requisiti di cui al presente titolo 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 notifica igienico sanitaria quali ad es.: panifici, laboratori di gastronomia, ristoranti, laboratori di pasticceria, ecc..

3. Oltre ai requisiti generali devono sussistere i seguenti:

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 interna. Devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti.

Devono essere dimensionati all'attività, 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. 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, ubicato in modo da non essere attraversati 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 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;*
- 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 ripuliti;*
- 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. A tale scopo è consentito l'utilizzo del lavello zona lavaggio attrezzata con sapone e carta monouso.

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 ubicato in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.

d) una zona di primo confezionamento degli alimenti prodotti e un locale separato destinato allo stoccaggio contenitori per trasporto nei luoghi di somministrazione e allestimento degli stessi.

e) Ove necessario 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 in relazione al dimensionamento dei locali e alla dotazione di attrezzature.

5. Le aziende che svolgono attività di ristorazione possono effettuare anche attività di catering, purché quest'ultima sia svolta in orari diversi (programmati e dimostrabili) e nel rispetto dei requisiti igienico sanitari sopra elencati. Tale attività dovrà essere oggetto di specifica notifica sanitaria.

Le attività di catering/banqueting a carattere privato non sono soggette a notifica e registrazione presso l'AUSL.

Quando l'attività si svolge in forma pubblica, si applicano le norme contenute nel successivo articolo "Manifestazioni temporanee"

Art. 15.c - Produzione alimenti da asporto

1. (Produzione pizza al taglio e prodotti similari)

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

2. (Produzione di alimenti con vendita per asporto quali gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari)

I laboratori di produzione alimenti di cui al presente articolo non possono effettuare attività di somministrazione. Devono possedere, oltre ai requisiti generali di cui all'art. 6 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;
 - eventuale 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 di cui al presente articolo devono possedere gli specifici requisiti igienico-sanitari indicati nel presente regolamento.

**Art. 15.d - Produzione pasti per la ristorazione collettiva
(Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili)**

1. 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. 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;
- eventuale 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 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.

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 definita 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° pasti = (metri cubi x 100):4
- in base alle potenzialità di conservazione in celle frigo n° 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.

Art. 15.e - Laboratori di produzione pasta fresca

1. Gli esercizi in oggetto, oltre ai requisiti generali 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.

Art. 15.f - Panifici

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 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.;
 - 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 purchè oltre a quanto previsto per la panificazione sussistano i requisiti specifici per le singole attività.
4. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato.

Art. 15.g - Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini

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.
2. Il presente articolo disciplina quindi le attività non regolamentate dalla normativa comunitaria.
3. I laboratori artigianali di cui al presente articolo contemplano la produzione di:
 - gelato ed affini;
 - pasticceria fresca e secca ,dolce e salata.
4. Tali laboratori, annessi o meno agli esercizi di somministrazione di cui alla scheda tecnica relativa, oltre a quanto previsto nella stessa 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 lavamano
 - - 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.
5. 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.

Art. 15.h – Somministrazione non assistita - Vendita con consumo immediato sul posto

1. Le attività di cui al presente articolo consistono nel consumo sul posto dei prodotti oggetto dell'attività di produzione, utilizzando gli arredi dell'azienda e con esclusione del servizio assistito di somministrazione (servizio al tavolo o altra analoga prestazione tipiche delle attività di ristorazione), ai sensi della normativa sotto riportate:

L.R. 53/2008 “Norme in materia di artigianato” -Art .10 - Svolgimento dell'attività artigiana

“.....

3. L'impresa artigiana può effettuare la somministrazione nei locali di produzione e in quelli ad essi adiacenti, utilizzando gli arredi dell'azienda medesima, quale attività strumentale e accessoria alla produzione con esclusione del servizio di somministrazione assistita e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.”

2. Le attività contemplate nel presente articolo devono svolgersi nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

Regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande

1. *l'avvio, nonché le eventuali successive modificazioni dell'attività, dovranno essere comunicate al SUAP del Comune, ai fini della trasmissione alla competente Ausl II, mediante notifica igienico sanitaria, ai sensi del Reg. CE 852/2004 e del DPGR. N°40/R/2006;*
2. *l'ambiente o gli ambienti dovranno essere dotati dei requisiti igienico-sanitari, edilizi, urbanistici e strutturali propri dei locali ove vengono svolte l'attività di somministrazione (altezza, aerazione, rapporti illuminanti ecc...);*
3. *il materiale utilizzato potrà essere costituito, a scelta dell' esercente, da stoviglie e posate usa-e-getta oppure da materiale che ne consenta il riutilizzo. Nel secondo caso, però, l'attività in questione deve essere dotata di una "zona lavaggio", attrezzata con lavabo e macchina lavastoviglie, rispettando la separazione dei percorsi "sporco/pulito";*
4. *nel caso in cui la somministrazione non assistita/consumo immediato sia riferita ad alimenti che, per la loro natura e consuetudine d'uso vengono consumati velocemente, quali ad esempio: pizza a taglio, torta di ceci, gelato e yogurth, panini e tramezzini, salumi e formaggi affettati, patatine fritte e prodotti di friggitoria, crepes e dolci, tali da non comportare tempi lunghi di permanenza del consumatore nell'esercizio, non si rende necessaria la presenza del servizio igienico per gli utenti;*
5. *nel caso in cui invece l'attività assuma le caratteristiche della ristorazione (tipologie di alimenti preparati e presenza di tavoli e sedie), comportando quindi tempi più lunghi di permanenza del consumatore nell'esercizio, si rende necessaria la presenza di un ulteriore servizio igienico riservato all'utenza, oltre a quello già esistente riservato al personale dell'esercizio;*
6. *le pertinenze esterne del locale, anche ubicate su area pubblica, per essere utilizzate dovranno essere protette da fonti di inquinamento ed in particolare da quelle derivanti dal traffico veicolare.*

Art. 16 – Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari

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.

Art. 17 – Trasporto alimenti

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".

Art. 17a- Trasporto carni e prodotti della pesca

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 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 scongelati devono viaggiare alla temperatura di 0,+4 °C.
13. I crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura massima di +6 °C.

Art. 17.b - Cisterne e contenitori

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.

**Art. 18 – Produzione, distribuzione e vendita di carni fresche
e prodotti della pesca**

1. La produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca è disciplinata dai seguenti articoli.

Art. 18a- Produzione e commercio di carni bovina, equina, suina, ovi-caprina

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.

4. Su parere della ASL, il Comune può autorizzare l'esercizio di impianti di macellazione e sezionamento a capacità limitata per la produzione di carni esclusivamente destinate alla commercializzazione in ambito nazionale e con le limitazioni previste dalla legislazione vigente in materia.

Art. 18.b - Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne

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 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.

Art. 18.c - Produzione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale

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 disciplinati dalla L. 25.8.91, n. 287, 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).

Art. 18.d - Produzione e commercio di conigli e selvaggina di allevamento

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 favorevole 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. 18.e - 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. 18.f - 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.

Art. 18.g - Produzione e commercio di prodotti della pesca

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.

Art. 18.h - Macellazione in deroga di conigli e selvaggina allevata

1. Oltre ai requisiti generali i macelli in deroga devono avere almeno:

- a) un locale per la macellazione di superficie adeguata, con spazi separati per lo stordimento e il dissanguamento, da un lato, e la spiumatura o la scuoiatura e la scottatura, dall'altro; questi due tipi di operazioni devono essere effettuate in posti separati;
- b) un locale per l'eviscerazione e la preparazione, abbastanza ampio per consentire che l'operazione di eviscerazione venga effettuata a distanza sufficiente dagli altri posti di lavoro o separata da questi ultimi da un tramezzo per impedire eventuali contaminazioni;
- c) un locale per il raffreddamento di capacità adeguata all'entità e al tipo delle operazioni di macellazione, in cui si trovi almeno un piccolo spazio isolato o contenitore chiudibile a chiave, riservato all'osservazione delle carcasse sottoposte ad analisi;

Nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:

- un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalare verso pozzetti muniti di griglia e di sifone per evitare i cattivi odori;
 - pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri.
 - porte in materiali imputrescibili e inodori, facili da pulire;
- d) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;
 - e) sul posto o in un locale adiacente, un dispositivo per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C;
 - f) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;
 - g) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e facilmente lavabili e disinfettabili. L'uso del legno è vietato;

- h) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelievo non autorizzato, per collocarvi carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;
- i) impianto di refrigerazione per il deposito delle carni. Tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle acque reflue che non presenti alcun rischio di contaminazione per le carni;
- l) contenitori dotati di coperchio per il deposito degli scarti di lavorazione da destinare allo smaltimento nel rispetto della Dec. CEE 1774/2002.

2. Le carni in vendita dovranno essere bollate con placca riportante oltre la ragione sociale e la denominazione di vendita, anche il riferimento alla specifica deroga.

3. E' consentita la macellazione esclusivamente di conigli (massimo 500 capi all'anno) in un unico locale ed in deroga ad alcuni dei requisiti sopra detti nelle aziende di agriturismo.

Art. 18.i Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)

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. 18.1 - 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. 18.m - Vendita al dettaglio di chioccioline 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 di 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. 18.n - 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'adeguata separazione da altri prodotti.

Art. 18.o - 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. 18.p - Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie

1. E' 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. 18.n, 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.

Art. 19 – Attività rurali

1. Le attività rurali inerenti al settore degli alimenti e delle bevande sono disciplinate dai seguenti articoli.

Art. 19a - Disposizioni generali e deroghe

1. Per questo tipo di lavorazioni 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 si considera potabile a tutti gli effetti se proviene da pubblico acquedotto; in caso di approvvigionamento idrico privato, questo dovrà essere 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 purchè 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, purchè nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamani.

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

Art. 19.b - Macellazioni a domicilio

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. 19.c -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. 19.d -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. 4, 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. 19.e - 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 frigoriferi 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.

Art. 19.f -- Laboratori di produzione miele

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).

Art. 19.g - Produzione, confezionamento, imbottigliamento vini, olio ed altri alimenti

1. La produzione, confezionamento, imbottigliamento vini, olio ed altri alimenti sono disciplinati dai seguenti articoli

Art. 19.h - Vinificazione

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 purchè 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.

Art. 19.i - Produzione olio

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 purchè 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.

Art. 19.l - Imbottigliamento olio e vino

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, purchè 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, purchè facilmente raggiungibile;
- sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

Art. 19.m - Produzione e confezionamento di conserve

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.

Art. 19.n -Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi

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, purchè al riparo da fonti di inquinamento atmosferico e da agenti inquinanti, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

Art. 19.o -Vendita diretta dal produttore al consumatore

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.

Art. 19.p - Vendita animali vivi

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'irradiazione solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che ne costituisca un disagio.
5. Gli animali devono essere posti in condizione di evitare il diretto contatto con il pubblico.

Art. 20 – Strutture ricettive e agriturismo

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. 20a- Strutture ricettive alberghiere ed extra-alberghiere

1. Le attività ricettive extra-alberghiere sono soggette ai requisiti igienico-sanitari previsti per le civili abitazioni ed in loro assenza dal DM 5/7/1975 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, devono possedere i requisiti previsti dagli articoli in relazione alle specifiche attività svolte nell'esercizio:

- Art. 14.a Esercizi di sola somministrazione
- Art. 14.b Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva
- Art. 14.c Esercizi di somministrazione con preparazione.

Art. 20.b - Agriturismo

1. La preparazione e somministrazione di pasti e bevande nelle strutture agrituristiche è soggetta alla vigente normativa regionale in materia.

Art. 21 – Preparazione, vendita e somministrazione su aree pubbliche

1. I requisiti previsti per l'attività di cui al presente capitolo 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. (Definizioni)

A tal fine si applicano le seguenti definizioni:

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". 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.

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.

Prodotti di gastronomia: in senso lato, prodotti alimentari sia dolci che salati.

Negozi 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.

3. (Preparazione e cottura nei negozi mobili)

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 prodotti pronti (cioccolata, marmellata etc)
- l'impasto di zucchero caramellato con frutta secca e la sua pralinatura;
- l'assemblaggio di panini, caldi e freddi.

4. 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.

5. 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 detersione e sanificazione.

6. 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.

7. (Somministrazione di alimenti)

Si definisce somministrazione la vendita di prodotti alimentari e bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e di attrezzature, locali o aree di ristorazione che consentono la consumazione sul posto. Non si considera tale la esclusiva messa a disposizione di arredi esterni come panchine, tavoli e sedie senza alcun tipo di servizio. L'esercizio di somministrazione di alimenti può essere effettuata solo dalle attività in possesso dei requisiti di cui all'art. 7 comma 1 dell'O.M., quindi in presenza di cucine, locali di consumo, servizi igienici, ecc. Unica eccezione a tale obbligo è rappresentata dalla possibilità, di somministrare bevande espresse o alimenti confezionati prodotti in laboratori autorizzati per gli esercizi che non possiedono cucine, ma che comunque possiedono i requisiti generici di cui all'art. 3 e all'art.4 della citata O.M.

8. (Impianto elettrico per negozi mobili)

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 né 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.

9. (Impianto idraulico)

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..

10 (Deposito per alimenti)

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.

11 (Vendita carni)

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.

12 (Banchi temporanei)

Per i requisiti 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.

13. (Pulizia e sanificazione) 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.

Art. 22 – Manifestazioni temporanee

1. Sono soggette alle disposizioni del presente regolamento le attività definite temporanee, cioè tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste paesane, Fiere ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati, in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

Il Reg. CE 852/2004 ha definito nell'allegato II, al capitolo III, i requisiti generali in materia di igiene applicabili alle strutture mobili e/o temporanee.

Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee rientrano a pieno titolo nei disposti legislativi comunitari citati, secondo le definizioni di impresa alimentare e di operatore del settore alimentare di cui all'art. 3 del Reg. CE 178/2002.

Tali attività sono soggette a registrazione ai sensi del Decreto del Presidente della Giunta Regionale 40/R del 1 Agosto 2006 e testo coordinato

A seconda delle modalità con cui si svolgono, si possono avere le seguenti tipologie:

Art. 22.a - Sola somministrazione di alimenti e bevande

1. La sola somministrazione di alimenti è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti:

Area/zona sporzionamento-: deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento collocata in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento, dotata, se necessario, di pavimento lavabile e 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, anche messo a disposizione da strutture fisse nelle vicinanze, scaffalature/contenitori chiusi 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 deperibili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri a lettura esterna.

Zona somministrazione - 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; - i bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso. È consentito l'uso di bicchieri, piatti e posate non monouso qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per la loro sanificazione (lavastoviglie).

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 eventuali acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge;

Disponibilità di servizi igienici per il pubblico, e' consentito l'utilizzo di bagni chimici o bagni pubblici e/o bagni la cui disponibilità viene acquisita con accordo scritto con pubblici esercizi presenti nelle immediate vicinanze e con opportuna visibilità. In ogni caso devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia e con le dotazioni minime quali sapone e salviette e in numero sufficiente all'affluenza prevista.

Servizi igienici per gli addetti deve essere assicurata la disponibilità di servizio igienico riservato ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore non manuale, asciugamani monouso, ecc...

Zona deposito/dispensa, se necessaria, protetta da intrusioni di insetti e roditori e di superficie adeguata all'attività dotata di frigoriferi/congelatori in numero sufficiente alla conservazione degli alimenti; I prodotti e le attrezzature per la pulizia devono essere tenuti in apposita zona/contenitori.

Zona spogliatoio per il personale addetto, attrezzato per il ricovero degli indumenti personali.

Art. 22.b -Preparazione e Somministrazione di alimenti e bevande

1. Per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti, 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, avente le seguenti caratteristiche:

- *Le strutture precarie devono avere altezza minima di m. 2,70 e la superficie deve essere adeguata alla tipologia di preparazione e al numero di pasti/alimenti prodotti per l'evento*
- *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;*
- *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 diverse tipologie*
- *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 friggitrici e/o griglie per arrostiti, devono essere ubicati in modo tale da non costituire fastidio al vicinato e comunque a non meno di 50 metri dall'abitazione più vicina.*

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

Art. 22 .c - Modalità di notifica sanitaria/comunicazione

La registrazione prevista dall'art.10 del D.P.G.R. 40/R del 2006, avviene tramite notifica sanitaria/SCIA.

La attività di sola vendita di prodotti alimentari svolta da imprese già registrate è soggetta a omunicazione da parte del soggetto organizzatore, o dei singoli OSA.

Sono escluse dall'obbligo di registrazione le attività di degustazione a fini promozionali effettuate da imprese alimentari già registrate.

Le O.N.L.U.S. che offrono prodotti alimentari confezionati e non deperibili dietro un contributo volontario non sono considerate imprese alimentari e, pertanto, non sono soggette alla registrazione e comunicazione.

Art. 23 – Circoli privati

1. I circoli privati, gli enti collettivi assistenziali e i club privati di cui alla L. 287/91 e DPR 235/2001, 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.

Art. 24 – Attività e disposizioni particolari

1. Il presente articolo detta le disposizioni interpretative o di dettaglio in relazione a specifiche attività non previste nei precedenti articoli.

Art. 24a- Erboristerie

1. Gli esercizi di erboristeria 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.

Art. 25 – Impresa alimentare presso abitazione privata

1. Il Cap. III dell'All. 2 del Reg. CE n. 852/2004 prevede la possibilità di preparare alimenti, esclusivamente se destinati alla commercializzazione, presso abitazioni private e definisce i requisiti igienico sanitari minimi che devono essere rispettati al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari commercializzati. Restano escluse le preparazioni di alimenti soggetti a specifico riconoscimento ex Reg. CE n. 853/2004 e l'attività di somministrazione di alimenti e bevande. L'attività può essere iniziata previa notifica igienico sanitaria, ai sensi del Reg. CE 852/04 e del DPGR n°40/E del 2006. Deve in ogni caso essere altresì predisposto e attuato il piano di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa.

2. In particolare devono essere osservati i seguenti requisiti igienico sanitari:

- ◆ *I locali dove gli alimenti sono preparati devono essere conformi alla vigente normativa igienico sanitaria, edilizia e urbanistica, ivi comprese le disposizioni relative alla destinazione d'uso degli edifici (L.R. T n. 1/2005 art. 59 comma 2 “... si ha mutamento di destinazione d'uso quando sia variata l'utilizzazione attuale di una unità immobiliare in modo tale da interessare oltre il 35 per cento della superficie utile dell'unità stessa o comunque oltre trenta metri quadrati, anche con più interventi successivi”).*
- ◆ *I locali di preparazione alimenti, magazzino/dispensa devono essere ad utilizzo esclusivo dell'attività; devono essere dotati di attrezzature idonee e deve essere garantito il rispetto dei percorsi sporco pulito, oltre al possesso dei requisiti igienico sanitari minimi previsti per l'attività effettivamente svolta, descritti nelle sezioni specifiche del presente regolamento.*
- ◆ *E' consentito l'utilizzo promiscuo del servizio igienico dell'abitazione, a condizione che l'attività sia dotata di locale spogliatoio dedicato, adiacente al locale preparazione, e di lavamani con rubinetteria a pedale ed asciugamani monouso.*

ALLEGATO B

ALTRE DISPOSIZIONI

PER LA SEMPLIFICAZIONE DEL PROCEDIMENTO

Art. B1 - Principi generali

1. Le norme procedurali amministrative che seguono costituiscono parte integrante del Regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande approvato con delibera del Consiglio Comunale n° 35 del 16/05/2005, esecutiva, e successive modifiche, di seguito chiamato Regolamento
2. Con la approvazione del presente regolamento si intendono colmate le lacune normative che riservavano alla Pubblica Amministrazione l'espressione di valutazioni discrezionali o tecnico

discrezionali nell'ambito delle procedure di abilitazione per le attività disciplinate dal presente regolamento.

3. Le disposizioni contenute nel presente atto costituiscono limite alle attività private e nello stesso tempo limite ed indirizzo alle attività di vigilanza al fine di garantire ed assicurare l'effettività dei principi di:

- trasparenza amministrativa
- semplificazione
- responsabilizzazione del cittadino-utente
- salvaguardia del principio di libertà dell'iniziativa economica privata
- garanzia della parità di trattamento

4. I professionisti garantiscono il rispetto delle disposizioni di cui al presente regolamento nell'ambito delle attività di consulenza e supporto tecnico alle imprese ed al cittadino e mediante la predisposizione delle planimetrie e delle relazioni tecniche previste dai successivi articoli.

5. Il presente regolamento sarà aggiornato con cadenza periodica, anche su segnalazione dei cittadini, delle imprese e dei professionisti al fine di garantirne il costante aggiornamento alla realtà normativa e l'adequazione rispetto agli interessi pubblici e privati, delle imprese e dei cittadini.

Art B2 - Regime transitorio

1. Salvo quanto previsto dall'art. 8 del regolamento le norme del presente allegato non si applicano ai procedimenti in corso alla data di entrata in vigore del regolamento salva richiesta dell'interessato.

2. Il presente regolamento non si applica altresì alle attività che, alla data di entrata in vigore del presente atto, hanno pendenti procedimenti edilizi diretti all'adeguamento, miglioramento o comunque alla modifica di una delle attività disciplinate dal presente regolamento.

Art B3 - Procedure amministrative

1. Le procedure amministrative di cui al presente regolamento sono gestite dal Comune:

- a) per il tramite dello Sportello Unico delle Attività produttive per le attività rientranti nel campo di applicazione di cui al **DPR 160\2010**;
- b) per il tramite del competente ufficio comunale nelle ipotesi residuali rispetto al punto a);

2. Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di cui al presente regolamento si applica la procedura della **segnalazione certificata di inizio attività** ai sensi dell'art. 19 della L. 241\90 **ad esclusione delle procedure** relative a:

- riconoscimenti comunitari

3. La **segnalazione certificata di inizio attività** è presentata all'ufficio di cui al comma 1 utilizzando l'apposita modulistica presente nei siti istituzionali del Comune e degli Sportelli Unici e contiene:

- la dichiarazione del possesso dei requisiti e dei presupposti di legge a firma dell'interessato;

- planimetria/e in scala adeguata in relazione alla tipologia di esercizio (1:50, 1:100) redatta da tecnico abilitato

- relazione descrittiva e relazione tecnica (anche contenute nel medesimo documento) a firma congiunta del tecnico incaricato e dell'interessato.

4. La **segnalazione certificata di inizio attività** completa e regolare abilita immediatamente allo svolgimento dell'attività indicata e viene trasmessa in copia alla competente Azienda Sanitaria per le attività istituzionali di vigilanza e controllo, anche a campione. La **segnalazione certificata di inizio attività** non comporta il pagamento di diritti di istruttoria salvi i diritti eventualmente istituiti dallo Sportello Unico ai sensi del regolamento comunale in materia.

5. Il controllo sul contenuto di quanto dichiarato nella **segnalazione certificata di inizio attività** spetta ai competenti organi di vigilanza e può essere svolto in ogni momento, anche decorso il termine di 60 giorni dalla presentazione della dichiarazione e:

- qualora emergano irregolarità sanabili (si intendono sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare senza necessità di attivare ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza procede alla presentazione di una proposta di ordinanza di adeguamento con o senza sospensione dell'attività a seconda delle circostanze;

- qualora emergano irregolarità non direttamente sanabili (si intendono non direttamente sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare soltanto mediante l'attivazione di ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza, salve le competenze circa l'adozione di eventuali provvedimenti cautelari, procede alla segnalazione al Comune/SUAP delle eventuali false dichiarazioni in atti e direttamente alla Procura di eventuali diversi reati sostanziali e, ove possibile, presenta proposta di ordinanza di adeguamento, sospensione (con o senza sospensione dell'attività) o cessazione a seconda delle circostanze.

6. Su richiesta dell'interessato l'ufficio di cui al comma 1, avvalendosi della USL per le attività istruttorie in materia igienico-sanitaria, rilascia pareri preventivi nel minor tempo possibile ed in ogni caso entro 45 giorni dal ricevimento della richiesta corredata dalla necessaria documentazione. Per tali procedure non può essere chiesta all'interessato la produzione di documentazione integrativa e la pronuncia è rilasciata sulla base degli atti presentati senza pregiudizio per il successivo procedimento di abilitazione di cui al comma 3.

Art B 4 - Pronunce interpretative

1. Qualora emergano dubbi interpretativi o contrasti nella applicazione di alcune delle disposizioni igienico-sanitarie del presente regolamento l'Amministrazione Comunale può richiedere alla USL 11, una pronuncia in merito.

2. A tal fine:

- la richiesta è trasmessa al rappresentante della Aziende Sanitarie 11
- la risposta trasmessa alla Amministrazione comunale verrà pubblicata sul sito istituzionale del Comune e costituirà ulteriore vincolo e disposizione di indirizzo per l'Amministrazione.

Art B 5 - Pubblicazione e divulgazione delle norme regolamentari

1. Al fine di rendere ancor più fruibile per il pubblico il presente regolamento il SUAP è incaricato di procedere alla:

- predisposizione della modulistica necessaria ai fini della attivazione delle procedure previste dal presente atto, anche relativamente ai procedimenti fuori campo SUAP;
- pubblicazione in rete del presente regolamento.

Art.B 6 - Disposizioni interpretative

1. Ai sensi dell'art. 82 comma 7 della Legge Regionale n. 1 del 03\1\2005 per il quale sono fatte salve, nella materia edilizia, le disposizioni di cui al DPR 160\2010 si prende atto delle seguenti conseguenze interpretative:

- a) ai sensi dell'art. 82 comma 5 Legge regionale n. 1/2005 le funzioni attinenti la certificazione dei requisiti igienico-sanitari per le attività di cui al presente regolamento sono esercitate, sempre e solo dal professionista abilitato in sede di richiesta di concessione edilizia o di presentazione della segnalazione di inizio attività edilizia;
- b) ai sensi dell'art. 82 comma 6 della Legge regionale n. 1/2005 la richiesta di parere su progetti edilizi (parere preventivo) deve essere presentata dall'interessato esclusivamente per il tramite dello Sportello Unico, se di propria competenza, o del Comune il quale si avvarrà delle funzioni istruttorie della USL competente. Le relative prestazioni sono soggette al vigente tariffario e sono a carico dell'interessato.