

**COMUNE DI**  
**SINALUNGA**

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI  
ALIMENTI E BEVANDE**

**ANNO 2000**

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

---

**TITOLO I - NORME GENERALI**

**ART. 1 – AMBITI E ORGANI DI VIGILANZA**

1. Il presente Regolamento, in esecuzione del disposto dell'Art. 344 e seguenti del R.D. 27 Luglio 1934, n°1265, costituisce capitolo del Regolamento Locale d'Igiene per quanto concerne la salubrità e la genuinità degli alimenti e bevande.
2. Il Dipartimento per la Prevenzione della A.U.S.L. esercita, tramite le strutture operative presenti nelle Aree Funzionali di Zona, la vigilanza ed il controllo sulla produzione, sul commercio, sulla somministrazione e sul deposito di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sul materiale e le sostanze presenti nei locali comunque destinati all'attività, sui mezzi di trasporto, sul personale e sull'attuazione dei piani di autocontrollo.
3. Qualora vengano riscontrati inconvenienti, deficienze, irregolarità o inadempienze a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi e delle procedure di autocontrollo gli operatori del Dipartimento che li hanno riscontrati ne ordinano l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori o chiunque ne abbia la facoltà legale, fissando un termine per l'esecuzione.

**ART. 2 – PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITA' SANITARIA**

1. Qualora gli atti di cui al comma 3 dell'Art.1 possano portare pregiudizio alla salubrità o alla sicurezza dei beni tutelati dalla presente norma il Dipartimento per la Prevenzione, tramite le sue articolazioni zonali può proporre al Responsabile del Servizio competente del Comune interessato :
  - A. la sospensione dell'attività dell'esercizio;
  - B. la sospensione di parte delle attività dell'esercizio;
  - C. la revoca dell'Autorizzazione sanitaria o dei nulla osta sanitari.
2. I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa.
3. Il Responsabile del servizio competente, fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti, su proposta del Dipartimento della Prevenzione tramite le sue articolazioni territoriali, adotta i provvedimenti di cui all'Art.15 della Legge 30 Aprile 1962, n°283 e dall'Art. 22 del D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327.

**ART. 3 – IRREGOLARITA' DELLE MERCI**

1. Il Dipartimento per la Prevenzione della A.U.S.L., tramite le sue articolazioni territoriali :
  - A. quando abbia fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritenga inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pone sotto sequestro ed esegue, se lo ritiene necessario, il campionamento della stessa per sottoporla alle opportune analisi;
  - B. quando accerta che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, la sottopone a sequestro e propone al Responsabile del Servizio competente del comune interessato, la relativa convalida e la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che dalla stessa sia stato effettuato prelevamento di campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, fatte salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;
  - C. quando accerti che il prodotto, anche se ancora non immesso in commercio, è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, può proporre al Responsabile del servizio competente del comune interessato, che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo ufficiale da parte degli organi tecnici del Dipartimento della Prevenzione della A.U.S.L., ammesso al normale consumo.
2. Le merci detenute negli esercizi, anche di produzione se pronte per la commercializzazione, o conservate o depositate in locali in comunicazione con gli stessi esercizi anche tramite cortili o esposte in aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita a meno che indicazioni inoppugnabili ne dimostrino la diversa destinazione.

**ART. 4 – SEQUESTRO**

1. Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione, trasporto e vendita di alimenti e bevande, qualora la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.
2. Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'Art.20 del D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327 e con le modalità previste dal Capo II° del D.P.R. 22 Luglio 1982, n°571

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

---

**TITOLO II – AUTORIZZAZIONE SANITARIA E NULLA OSTA SANITARI**

**ART. 5 – PROCEDURA**

1. Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari compresi i depositi di alimenti in genere anche se non direttamente connessi con l'esercizio di vendita o di produzione (circostanza da indicare espressamente nell'autorizzazione all'attività principale – es. vettori) devono essere autorizzati ai sensi dell'Art.2 della Legge 30 Aprile 1962, n°283 e gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ( Art.231 R.D. 27 Luglio 1934, n°1267 – TULLSS) (es. Bar, etc.).
2. Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere autorizzazione dal Responsabile del servizio competente del comune interessato, acquisito parere circa l'idoneità igienico - sanitaria dei locali rilasciato dal Dipartimento per la Prevenzione tramite le sue articolazioni territoriali.
3. Le domande per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie di cui all'Art.2 Legge 30 Aprile 1962, n° 283 e quelle per il rilascio di pareri e nulla osta sanitari debbono contenere:
  - a) Il nome, la ragione sociale e la sede legale dell'impresa
  - b) L'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso o negozio di vendita
  - c) Le generalità complete e la residenza completa del responsabile delle attività per cui si richiede l'autorizzazione o il parere o il nulla osta
  - d) L'indicazione dei generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, manipolare, confezionare o tenere in deposito o vendere
  - e) La descrizione e gli estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgono ad identificare l'impresa
  - f) Eventuale carattere stagionale o ambulante dell'impresa
  - g) L'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione, manipolazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso o dei locali di somministrazione o del negozio di venditaLe domande debbono, inoltre essere corredate:

- della PIANTA PLANIMETRICA dei locali interessati, in triplice copia firmata da un tecnico abilitato o corredata di autocertificazione se corrispondente alla planimetria depositata presso il Comune, in scala non superiore a 1 / 100, con le dimensioni e le destinazioni d'uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste vanno specificate; nella planimetria devono essere riportati lo schema delle linee di produzione, i percorsi sporco pulito, lo schema di impianto idrico con numerazione dei punti d'acqua e la localizzazione degli scarichi e delle apparecchiature in uso.
- di un esemplare degli eventuali MARCHI DEPOSITATI
- di una RELAZIONE TECNICA, in triplice copia, che contenga:
  - caratteristiche strutturali ed igienico sanitarie dei locali
  - elencazione e descrizione dei macchinari ed attrezzature utilizzate compresi gli eventuali mezzi di trasporto.
  - attività che si intende svolgere (chiaramente specificata nei dettagli) ed il ciclo di lavorazione che si intende adottare anche in riferimento all'autocontrollo
  - modalità di approvvigionamento idrico potabile e non e di smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi (certificato in originale rilasciato dall'Ente gestore nel caso di allacciamento alle pubbliche condotte di acquedotto e fognatura; nel caso di impianto di smaltimento dei liquami privato deve essere allegata l'autorizzazione allo scarico; nel caso di impianto di approvvigionamento idrico potabile privato (pozzo, sorgente, etc.) allegare referti di analisi chimiche e batteriologiche e relativo certificato rilasciato dal Dipartimento della Prevenzione tramite le sue articolazioni territoriali che attestino la potabilità dell'acqua utilizzata rilasciato in data non superiore a 90 giorni e se è presente un impianto di trattamento / depurazione occorre anche fornire lo schema e la relazione tecnica descrittiva dello stesso)
  - Certificato di abitabilità o equipollente
  - Attestazione del versamento dei diritti sanitari come da tariffario regionale
  - Dichiarazione della conformità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
  - N° degli addetti
  - Superficie stimata destinata all'attività di produzione / preparazione / trasformazione
  - Superficie stimata destinata all'attività di magazzino / dispensa
  - Superficie stimata destinata all'attività di confezionamento
  - Superficie stimata destinata all'attività di somministrazione
  - Superficie stimata destinata all'attività di vendita
  - della descrizione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, nonché, allegata, la documentazione di tali sistemi
  - Per gli esercizi in cui è previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso vanno descritte tutte le caratteristiche tecniche di funzionamento dell'impianto e inserita nelle planimetrie le localizzazioni delle diverse componenti dell'impianto stesso

## REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA

---

4. Per quanto riguarda le materie sotto elencate valgono le norme contenute nei relativi decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie:
1. latte e derivati del latte
  2. carni macinate
  3. carni fresche
  4. carni di pollame
  5. prodotti a base di carne
  6. molluschi bivalvi vivi
  7. prodotti della pesca
  8. carni di selvaggina
  9. carni di coniglio e di selvaggina di allevamento
5. Tutti gli esercizi devono predisporre idoneo piano di autocontrollo in esecuzione delle disposizioni di cui al D.Lv. 26 Maggio 1997, n°155 e prima di iniziare l'attività devono inviare all'AUSL-Dipartimento della Prevenzione-Area funzionale della Zona di competenza la scheda di sintesi da ritirare presso la stessa Area Funzionale o presso il Comune ove ha sede l'attività.
6. Il titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione al Responsabile del servizio interessato di eventuali variazioni del nome, della ragione sociale e della sede legale dell'impresa ovvero degli eventuali marchi depositati. Nel caso di variazione dei marchi indicati nella domanda il titolare deve darne comunicazione al Responsabile del servizio interessato dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. Tutte le variazioni di cui sopra comportano l'aggiornamento da parte del Responsabile del servizio interessato dell'autorizzazione precedentemente rilasciata. Qualora il titolare dell'autorizzazione intenda variare l'ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento o deposito all'ingrosso di sostanze alimentari ovvero le sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione o apportare modifiche ai locali ed impianti indicati nella relazione tecnica presentata con la domanda di autorizzazione deve darne preventiva comunicazione al Responsabile del servizio interessato del comune competente. La variazione dell'ubicazione o delle sostanze alimentari comporta il rilascio di nuova autorizzazione. Le modifiche ai locali ed impianti possono essere effettuate previo nulla osta del responsabile del servizio interessato, da rilasciarsi entro 60 giorni dal ricevimento della comunicazione da parte del titolare dell'autorizzazione. Qualora, trascorso tale termine, il comune non si sia pronunciato, almeno in via interlocutoria, il nulla osta si intende concesso.

### TITOLO III° - REQUISITI IGIENICO - SANITARI

#### ART. 6 – NORME GENERALI

Gli esercizi di che trattasi devono possedere i requisiti igienico – sanitari indicati nei capitoli che seguono:

- 1) I capitoli da II a XVIII che seguono si applicano a tutte le fasi successive alla produzione primaria, ossia: Preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione e vendita o fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore e più precisamente:
  - a) il capitolo II a tutti i locali tranne quelli contemplati dal capitolo IV
  - b) il capitolo III a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, trattati o trasformati, tranne quelli contemplati dal capitolo IV ed esclusi i locali adibiti a mensa
  - c) il capitolo IV ai locali elencati nel titolo del capitolo
  - d) il capitolo V ai bar collocati presso giardini, parchi, laghi, impianti sportivi e simili
  - e) il capitolo VI alla preparazione e/o somministrazione di alimenti in occasione di sagre e feste
  - f) il capitolo VII alla preparazione e vendita di alimenti per il commercio su aree pubbliche
  - g) il capitolo VIII ai depositi all'ingrosso
  - h) il capitolo IX alle mense
  - i) il capitolo X a tutti i tipi di trasporto
  - j) il capitolo XI ai requisiti per le apparecchiature
  - k) il capitolo XII ai residui alimentari
  - l) il capitolo XIII al rifornimento idrico
  - m) il capitolo XIV all'igiene del personale
  - n) il capitolo XV al libretto sanitario
  - o) il capitolo XVI alle disposizioni applicabili ai prodotti alimentari
  - p) il capitolo XVII alla formazione del personale
  - q) il capitolo XVIII ai circoli
  - r) il capitolo XIX al movimento veicoli
- 2) Le espressioni "ove opportuno" e "ove necessario" utilizzate nei capitoli mirano a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari e bevande.

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

---

## **CAPITOLO I – NORMA GENERALE**

Tutti i titolari di attività riguardanti alimenti e/o bevande devono attuare l'autocontrollo basato sul sistema HACCP previsto dal D.Lv. 26 Maggio 1997, n°155.

## **CAPITOLO II – REQUISITI GENERALI PER I LOCALI (diversi da quelli precisati al capitolo IV)**

- a) Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 19 Marzo 1956, n°303 e successive, fatte salve le deroghe previste e la normativa comunale di igiene edilizia vigente in materia che, comunque, deve aver ottenuto il parere favorevole del Dipartimento della prevenzione della A.U.S.L..
- b) Tutti i locali devono rispettare quanto disposto dal DPR 26 Marzo 1980, n°327.
- c) I locali devono essere tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni
- d) Lo schema, la progettazione, la costruzione e le dimensioni dei locali nei quali si trovano prodotti alimentari e bevande devono:
  - a) consentire una adeguata pulizia o disinfezione
  - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia e il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle nei prodotti alimentari e, per quanto fattibile la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici
  - c) consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria, o interventi del personale ed escludendo agenti esterni di contaminazione quali insetti e altri animali nocivi
  - d) fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.
- e) Devono essere disponibili un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e indicati per lavarsi le mani.
- f) Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero degli addetti e a loro uso esclusivo. I gabinetti devono essere collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

  - a) locale destinato ad accogliere WC o turca (latrina);
  - b) locale precedente quello di cui alla lettera a), denominato "antilatrina", dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico o altro sistema rigorosamente non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione d'aria e con le porte dotate di chiusura automatica.

La superficie minima complessiva del servizio igienico deve essere pari a mq.3,0.  
I locali destinati a servizi igienici devono avere un'altezza non inferiore a m.2,40.  
Nel caso non esista una finestra aperta all'esterno con superficie maggiore o uguale a mq.0,50 è obbligatoria l'installazione di idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica.

I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda con comando dell'erogazione non manuale, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Gli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari e di altri materiali e attrezzature devono essere separati dai lavabi e non possono essere collocati nell'antilatrina.

I pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino alla A.U.S.L. che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente scorrimento; pertanto i pavimenti dei locali di preparazione e di deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.

Le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza non inferiore a m.2,0 , a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all' A.U.S.L. che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.

I soffitti devono essere progettati, costruiti e rifiniti in modo da evitare e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.

I Servizi Igienici devono comunque rispettare il D.M.LL.PP. n° 236 del 14 Giugno 1989 – punto 5.3.
- g) Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica e naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da permettere un'accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti o sostituiti.
- h) Tutti gli impianti che producono emissioni nell'aria di qualsiasi tipo che si trovano nei locali dove si lavorano gli alimenti devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanica.
- i) Nei locali deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale o artificiale.
- j) Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

---

- k) Devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per gli addetti. Il locale dove è attivato lo spogliatoio deve avere un'altezza non inferiore a m. 2,40. Lo spogliatoio deve essere dotato di almeno un armadietto a doppio scomparto facilmente lavabile e disinfettabile per addetto.
- l) Deve essere presente un locale o uno spazio separato e appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

**CAPITOLO III – REQUISITI SPECIFICI ALL'INTERNO DEI LOCALI IN CUI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI  
(esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo IV)**

1. Nei locali dove i prodotti alimentari sono preparati, lavorati o trasformati :
  - a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino alla A.U.S.L. che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente scorrimento; pertanto i pavimenti dei locali di preparazione e di deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.
  - b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza non inferiore a m.2,0 per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino alla A.U.S.L. che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.
  - c) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere progettati, costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.
  - d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere se necessario munite di reti antinsetti facilmente movibili per la pulizia che deve essere regolare e continua. Qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni di alimenti, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione.
  - e) le porte devono avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili e a tale fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino alla A.U.S.L. che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
  - f) i piani di lavoro (comprese le superfici degli impianti) a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e se necessario da disinfettare. A tale fine, si richiedono materiali lisci, lavabili e in materiale non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino alla A.U.S.L. che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
2. Se necessario, si devono prevedere opportune disposizioni di pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti, i quali devono essere in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire e avere una adeguata erogazione di acqua calda e fredda.
3. Ove opportuno, si devono prevedere adeguate disposizioni per le necessarie operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda onde poter essere mantenuti puliti.
4. In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanici. Potrà essere concesso l'uso di locali privi di aerazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica.
5. Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m.1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10,0.
6. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal D.P.R. 24 Maggio 1988, n°236 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.
7. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o compartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
8. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.
9. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.
10. 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.
11. E' vietata la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie di animale.
12. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche valgono le stesse norme igienico - sanitarie previste per gli altri locali dal presente regolamento.

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

13. Fermo restando quanto previsto dalla Legge 25 Agosto 1991, n°287 ed in particolare la classificazione di cui all'Art. 5, si indicano di seguito gli ulteriori requisiti igienico - sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi paragrafi.

**§ 1 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (ex Art. 2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) PER ATTIVITA' DI RISTORAZIONE**

- a) Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione ( Es. ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, spaghetterie ed esercizi similari, comprese le mense per collettività ed aziendali) sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:
1. Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
    - idonei scaffali con ripiani lavabili;
    - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scoparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna
  2. Un locale preparazione dotati dei seguenti reparti:
    - preparazione verdure
    - preparazione carni
    - preparazione altri alimenti
    - cottura
    - lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizioI reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale.
  3. Una superficie minima complessiva dei servizi cucina così determinata:
    - fino a 30 posti tavola = mq. 15
    - oltre i 30 e fino a 100 posti tavola la suddetta superficie viene incrementata di mq.0,30 per ogni posto tavola
    - oltre i 100 posti tavola la superficie deve essere incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola.
  4. Un vano o un settore di raccordo tra la/le sala/e da pranzo e i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.
  5. Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.
  6. Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo di agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'Art.31 del D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327.
  7. Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni. Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio ( numero dei posti a tavola che dovrà essere chiaramente indicato nell'autorizzazione sanitaria) secondo lo schema seguente:
    - fino a 30 posti a tavola = un lavandino nell'antibagno e un WC
    - fino a 50 posti a tavola = un lavandino nell'antibagno e un WC per donne  
un lavandino nell'antibagno e un WC per uomini
    - fino a 100 posti a tavola = due lavandini nell'antibagno e due WC per donne  
due lavandini nell'antibagno e due WC per uomini
    - fino a 150 posti a tavola = tre lavandini nell'antibagno e tre WC per donne  
tre lavandini nell'antibagno e tre WC per uomini
    - per esercizi con maggiore capacità rispetto a quelle indicate sopra l'Autorità Sanitaria, su indicazione del Dipartimento della Prevenzione, richiederà una dotazione di servizi proporzionalmente maggiore.

**§ 2 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA ( ex Art. 2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE A DISTANZA IN COLLETTIVITA'**

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

1. Individuazione del numero massimo di pasti producibili, utilizzando i seguenti standard:

1) n° pasti = 100 pasti per ogni addetto alla preparazione

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

---

- 2) conservazione delle materie prime
- I. depositi non refrigerati:  $n^{\circ}$  pasti = metri cubi X 100 : 4
  - II. celle frigorifero:  $n^{\circ}$  pasti = metri cubi X 100 : 2
- 3) preparazione piatti freddi e preparazione con cottura:
- ◆ superficie per linea di attività 1 mq = 10 pasti
- 4) area di confezionamento
- ◆ superficie per linea di attività 1 mq = 50 pasti

NOTA = I parametri relativi alle aree del personale e per conservazione sono riferiti a turno di lavoro.

2. Il numero finale dei pasti autorizzati ( che va obbligatoriamente riportato nell'autorizzazione sanitaria) è dato dal valore più basso ottenuto dai cinque metodi elencati.

**§ 3 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (Ex Art.2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) PER LA RISTORAZIONE CON SOLA PREPARAZIONE DI "PRIMI PIATTI"**

Il titolare di tale autorizzazione può soltanto:

1. preparare e somministrare cibi crudi
2. riscaldare cibi precotti ( congelati e/o surgelati)
3. somministrare pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde (quando sia garantito il legame a caldo).

La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti consumazione.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- 1) Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
  - Idonei scaffali con ripiani lavabili;
  - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scoparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna
- 2) Cucina con superficie non inferiore a mq.10
- 3) Almeno un servizio igienico a disposizione degli avventori

**§ 4 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (Ex Art. 2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) PER PIZZERIA A TAGLIO**

L'autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio consente soltanto la preparazione, cottura, somministrazione e vendita delle pizze a taglio di vario genere.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- 1) Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
  - Idonei scaffali con ripiani lavabili;
  - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scoparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna
- 2) Un locale preparazione con superficie non inferiore a mq.10,0, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere

**§ 5 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (Ex Art. 231 R.D. 27 Luglio 1934, n°1267) PER BAR**

La preparazione e somministrazione dei seguenti prodotti :

- I. Panini ripieni in genere
- II. Tramezzini
- III. Tartine
- IV. Toasts
- V. Pizzette surgelate e a taglio



**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

- 
- VI. Pasticceria surgelata precotta  
VII. Assimilabili
- VIII. Sola somministrazione di "primi piatti" (qualora la normativa vigente in materia di pubblici esercizi lo preveda)
- IX. Sola somministrazione di prodotti di pasticceria  
X. Spremute e simili

Sarà autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.  
Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- 1) Una zona di preparazione non inferiore a mq.6,0
- 2) Un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito
- 3) Un servizio igienico a disposizione degli avventori
- 4) Idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande; se trattati di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna
- 5) La pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.
- 6) Una lavastoviglie

Nel caso si addivenga alla concessione dell'autorizzazione per la somministrazione dei primi piatti (Ex Art.2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) valgono le seguenti ulteriori prescrizioni fermo restando che deve trattarsi di prodotti in confezioni sigillate e che non devono essere sottoposte ad opera di trasformazione, ma solo di semplice riscaldamento con l'uso di apposite attrezzature come piastre, vaschette a bagno - maria e forni a microonde:

- a) Somministrazione di primi piatti surgelati precotti monouso e monodose con rigenerazione senza manipolazione:**
- idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione del prodotto munite di termometro a lettura esterna
  - idonee attrezzature per la rigenerazione del prodotto (forno di riscaldamento)
  - materiale monouso per la somministrazione
  - servizio igienico per il pubblico aggiuntivo qualora la somministrazione avvenga in una sala separata munita di tavoli e sedie.
- b) Somministrazione di primi piatti in confezione monodose precotti preparati e confezionati in altra struttura autorizzata per la preparazione:**
- idonee attrezzature per la conservazione del prodotto alla temperatura prevista per legge (D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327) compresa tra 60°C e 65°C, munite di termometro a lettura esterna
  - materiale monouso per la somministrazione
  - servizio igienico per il pubblico aggiuntivo qualora la somministrazione avvenga in una sala separata munita di tavoli e sedie

Gli esercizi denominati **BAR NEI QUALI SI ESERCITA LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PREPARATI IN ALTRA SEDE E LA PREPARAZIONE DI ALCUNE BEVANDE SENZA MANIPOLAZIONE** devono acquisire autorizzazione sanitaria nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra (tranne il punto 1)) tenendo conto che è fatto salvo quanto indicato dall'ultimo comma dell'Art.28 del D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327.

Quando nell'esercizio di **BAR E' ANNESSA LA PREPARAZIONE DI GELATI** (Autorizzazione Ex Art. 2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) devono essere presenti i seguenti ulteriori requisiti:

- 1) Un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq.10,0.
- 2) Un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee
- 3) Tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.

**§ 6 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (Ex Art.2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA**

## REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA

L' autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata autorizza soltanto la preparazione dei seguenti prodotti:

- I. Pasticceria fresca e secca
- II. Friggitoria dolce e salata

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- a) Un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a mq.15,00.
- b) Un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di idonee attrezzature.

### § 7 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (Ex Art. 231 RD 27 Luglio 1934, n°1267) PER MESCITA

L' autorizzazione sanitaria per la mescita autorizza alla sola somministrazione di bevande, nonché quanto ammesso negli esercizi alimentari.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- a) Un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande con annesso lavello dotato di lavastoviglie.
- b) Attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinato alle bevande.

### § 8 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere:

- a) Collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalle polveri e simili.
- b) Attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature

### § 9 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE PER LA VENDITA DI GENERI ALIMENTARI, ESCLUSE LE MACELLERIE E LE PESCHERIE

Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- a) Locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 centimetri.
- b) Uno o più lavabi dotati di acqua potabile per il lavaggio delle mani, posti più vicini possibile al punto di lavoro (soprattutto presso i banchi assistiti), forniti di comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso e relativo contenitore per rifiuti munito di coperchio ad apertura a pedale.
- c) Nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a 400 mq. Questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico e divisi per sesso.

I centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono rispettare i requisiti previsti per le singole attività.  
Gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio devono garantire quanto segue:

- 1) **ATTREZZATURE** : Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.
- 2) **BANCHI E VETRINE** : I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono altresì essere dotati di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.
- 3) **CARTA PER CONFEZIONARE ALIMENTI** : Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo secondo la normativa vigente. I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne.
- 4) **ALIMENTI NON CONFEZIONATI** : Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse debbono essere munite di apposito cartello secondo quanto previsto dal

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

D.Lv.27 Gennaio 1992,n°109 – Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato assolutamente il contatto con le mani del personale,utilizzando idonei strumenti.

**§ 10 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA Ex. Art.2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) PER LABORATORIO ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI**

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza soltanto alla cottura di legumi e verdure.

Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- a) Attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.
- b) Apposito locale dotato di:
  - 1. Lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure
  - 2. Piano cottura con idoneo impianto di aspirazione.
  - 3. Spazio attrezzato per materiale di pulizia.

**§ 11 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO DI PRODUZIONE DI SPECIALITA' GASTRONOMICHE**

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza solo alla preparazione, escludendo la assolutamente la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui al §1.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- a) Locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq.15.
- b) Reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'Art.31 del D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327.
- c) Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
  - Idonei scaffali con ripiani lavabili;
  - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scoparti che **consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna**
- d) Un locale preparazione dotati dei seguenti reparti:
  - preparazione verdure
  - preparazione carni
  - preparazione altri alimenti
  - cottura
  - lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale.

**§ 12 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DELLE CARNI DI CUI ALL'ART. 29 DEL R.D. 20 DICEMBRE 1928, n° 3298**

Per la vendita di carni, esercizio soggetto ad autorizzazione comunale giusto l'Art.29 del R.D. 20 Dicembre 1928, n°3298 sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- a) Pavimenti ben connessi con rivestimenti alle pareti con angoli e spigoli arrotondati.
- b) Pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino ad almeno 2 metri e comunque fino a 30 cm. Al di sopra di scaffalature ed uncinaie.
- c) Un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico.
- d) Una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni.
- e) Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto del D.M. 21 Marzo 1973 e successivi aggiornamenti e atti normativi.
- f) Lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano.
- g) L'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo da favorirne la pulizia.
- h) Banchi per la vendita di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo  
Non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.

La vendita di pesci confezionati freschi all'interno delle macellerie può essere effettuata a condizione che presso queste ultime ci siano banchi o armadi frigoriferi di esposizione per la vendita separati da quelli adibiti alla conservazione

## REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA

delle carni delle altre specie animali e se rimasti invenduti alla data di scadenza siano ritirati dalla vendita e destinati ad usi diversi da quelli dell'alimentazione umana.

Quando in detti esercizi vengono posti in vendita anche carni conservate, confezionate, salumi, scatolame, etc., frattaglie, uova è obbligatorio adottare le opportune cautele atte ad evitare contatti tra tali prodotti specialmente nei confronti delle carni fresche e congelate.

In particolare, nel caso di salumi da taglio, deve essere prevista una attrezzatura diversa da quella utilizzata per il taglio delle carni fresche ( ceppo, tagliere, affettatrice meccanica e coltelleria normale e speciale).

In tali esercizi può essere preparata, in modo estemporaneo, carne fresca ( rollé, spiedini, salsicce fresche e simili ) destinate al pronto consumo purché su richiesta del cliente in modo che esso possa controllare di persona la qualità e la specie delle carni impiegate, nonché l'aggiunta di vari aromi. E' vietato effettuare atto di commercio di tali produzioni al di fuori del luogo di produzione.

Per effettuare tali preparazioni deve essere approntato apposito settore dello spaccio di vendita, con l'adozione degli opportuni accorgimenti atti ad impedire possibili contaminazioni indirette da parte del pubblico presente nello spaccio ad esempio con la messa in opera di lastre di cristallo costituenti parete divisoria dal pubblico ed in ogni caso non nel retrobottega o in altro locale.

L'operazione deve avvenire entro e non oltre l'orario di apertura al pubblico dello spaccio stesso e deve essere garantita la più scrupolosa igiene dei relativi macchinari ed utensili.

Non è consentito detenere le uova negli stessi spazi ove sono detenuti gli altri alimenti.

In tali locali devono esistere mezzi e strutture idonee alla conservazione dei prodotti in vendita in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche : Celle o armadi frigoriferi, banchi o scomparti per le varie specie di carni ( bovine-suine-ovi-caprine; avicunicole; etc.) adeguatamente separati da quelli per le carni preparate e dei prodotti a base di carne.

Va comunque tenuto presente che i prodotti a base di carne confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata vanno considerati alla stregua della carne fresca e quindi non possono essere venduti che negli esercizi di cui al presente paragrafo.

### § 13 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (Ex Art. 2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) PER PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE ANNESSO AD ESERCIZIO DI MACELLERIA

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria ad effettuare le operazioni di preparazione e di vendita esclusivamente nello stesso esercizio di prodotti a base di carne pronti a cuocere o cotti sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

#### PRODOTTI PRONTI A CUOCERE:

- a) Locale attiguo, anche usato prevalentemente per il disosso, depezzamento e tritatura delle carni che sia sufficientemente illuminato ed aerato anche con idonee attrezzature nelle quali effettuare le preparazioni di prodotti pronti a cuocere
- b) Lavello per la pulizia delle utensilerie e dei contenitori alimentato con acqua calda e fredda
- c) Appositi e distinti contenitori muniti di coperchio per conservare i prodotti vegetali freschi, che devono pervenire nell'esercizio già preventivamente toelettati, puliti e lavati
- d) Apparecchiatura frigorifera per la conservazione delle materie prime deperibili; detta attrezzatura deve altresì disporre di scomparti per la conservazione alle basse temperature qualora si faccia ricorso a vegetali congelati e/o surgelati
- e) Contenitori forniti di etichetta per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle spezie ed ingredienti vari
- f) Idonei contenitori muniti di coperchio per conservare in frigorifero formaggi ed altri prodotti alimentari deperibili
- g) Un banco in acciaio inox o in marmo per la manipolazione e la preparazione dei piatti pronti a cuocere
- h) Una serie di vassoi per alimenti per la mostra e la vendita dei piatti pronti a cuocere
- i) I piatti pronti devono essere esposti per la vendita nel banco/armadio/vetrina dotato di idonea apparecchiatura frigorifera e comunque separati dalle carni avicunicole e dalla selvaggina allevata, capace di garantire la conservazione dei prodotti alla temperatura di refrigerazione
- j) Appositi cartellini indicanti il tipo di preparazione alimentare e gli ingredienti impiegati applicati o posti accanto e ben visibili ai vassoi che li contengono.

#### PRODOTTI CARNEI:

- a) Sono vietati i sistemi di cottura che possono causare dispersione nell'ambiente di odori impropri e di fumi, quali ad esempio operazioni di friggitoria
- b) Oltre a quanto sopra (fatta salva l'esclusione di alcune attrezzature da mettere solo in relazione al tipo di prodotto che si intende preparare) i locali devono essere dotati di
  - Forno e girarrosto con cappa aspirante ovvero dispersione automatica dei vapori
  - Banco/armadio/vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperature comprese tra +60°C e +65°C
  - Banco/armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi in cui conservare gli stessi in attesa della vendita a temperature di refrigerazione.

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

---

**§ 14 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DEI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI O CONGELATI/SURGELATI**

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21 Dicembre 1992,n°58 concernente le norme in materia di vigilanza e controllo igienico sanitario ed annonario dei prodotti ittici e 30 Dicembre 1993,n°105 sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

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

**CAPITOLO IV – REQUISITI PER I LOCALI MOBILI O TEMPORANEI (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati) LOCALI UTILIZZATI OCCASIONALMENTE A SCOPO DI APPROVVIGIONAMENTO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

- 1) I locali e i distributori automatici debbono essere situati, progettati e costruiti nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, rischi di contaminazione degli alimenti e di annidamento di agenti nocivi.
- 2) In particolare e laddove necessario:
  - a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico sanitarie e locali adibiti a spogliatoi)
  - b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni e facilmente lavabili e se necessario disinfettabili. A tale fine si richiedono materiali lisci, lavabili e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'A.U.S.L. competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
  - c) si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e se necessario la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti
  - d) si devono prevedere adeguate disposizioni per la pulitura degli alimenti
  - e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda
  - f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei residui ( liquidi o solidi)
  - g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi
  - h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

- 3) Valgono comunque anche le prescrizioni di cui al paragrafo seguente:

**§ 1 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE PER LA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI NELLE STRUTTURE DEFINITE CHIOSCO INSTALLATE IN UN POSTO FISSO E IN STRUTTURE INAMOVIBILI**

Le attività di cui al presente capitolo devono essere autorizzate dal Responsabile del servizio comunale competente su parere favorevole del Dipartimento della Prevenzione tramite le sue articolazioni territoriali.

I prodotti alimentari di cui è consentita la vendita in tali strutture sono i seguenti:

- a) Frutta e verdura, funghi (occorre la procedura speciale prevista dalla legge in merito) e tartufi.
- b) Prodotti alimentari non deperibili in confezioni originali e sigillate.
- c) Bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate.
- d) Conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate.
- e) Prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminato termo-saldate o in sottovuoto o in atmosfera modificata (esclusi i prodotti carnei e a base di carne), chiuse e sigillate.
- f) Gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e sigillata.
- g) Biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna.

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

## **REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA**

---

Qualora venga esercitata anche attività di laboratorio artigianale per la preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria relativa di cui all'Art.2 della Legge 30 Aprile 1962, n°283 e rispettare i requisiti previsti per la specifica attività dal presente regolamento.

I chioschi devono comunque essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Dipartimento della Prevenzione tramite le sue articolazioni territoriali.

Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna ed avere inoltre:

- 1) Pavimenti e pareti di materiale lavabile e disinfettabile
- 2) Un impianto di acqua corrente allacciato alla rete idrica comunale
- 3) Contenitori per la raccolta di rifiuti solidi muniti di coperchio
- 4) Rete di smaltimento degli scarichi liquidi collegata alla rete fognaria.

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti e dalla polvere e conservati secondo la specie in maniera distinta e separata.

### **CAPITOLO V – BAR CON PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PRESSO GIARDINI, PARCHI, LAGHI, IMPIANTI SPORTIVI E SIMILI**

#### **§ 1 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (Ex Art. 231 RD 27 Luglio 1934, n°1267) PER BAR CON SOLA SOMMINISTRAZIONE PRESSO GIARDINI, PARCHI, LAGHI, IMPIANTI SPORTIVI E SIMILI**

La somministrazione di alimenti e bevande presso i bar di cui al presente paragrafo deve essere autorizzata e per ottenere tale autorizzazione sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- 1) Locale di somministrazione avente superficie non inferiore a mq.6, con altezza minima di m.2,70.
- 2) Locale uso magazzino munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili, con superficie non inferiore a mq.2,00.
- 3) Un servizio igienico ad uso dei clienti (può trattarsi anche di bagno pubblico se collocato nelle immediate vicinanze).
- 4) Banco destinato esclusivamente alla somministrazione di bevande
- 5) Piani di lavoro in materiali lisci, lavabili e disinfettabili
- 6) Lavello annesso al banco di somministrazione
- 7) Banchi frigoriferi per la conservazione di alimenti e bevande
- 8) Lavastoviglie

Tali locali devono possedere anche i seguenti requisiti:

- a) Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a m.2 e comunque almeno 30 cm. sopra il mobile più alto.
- b) I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile. I pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.
- c) In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica. Potrà essere concesso l'uso di locali privi di areazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi o sostitutivi di ventilazione meccanica.
- d) Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal D.P.R. 24 Maggio 1988, n°236 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.
- e) I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o compartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
- f) Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.
- g) Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.
- h) 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.

Se trattasi di semplice chiosco proteggere in modo idoneo l'ambiente da contaminazioni esterne e rispettare tutte le altre prescrizioni ad eccezione del sub 1) del presente paragrafo.

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

---

**§ 2 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (Ex Art. 231 RD 27 Luglio 1934, n°1267) PER BAR CON PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI ED ASSIMILABILI PRESSO GIARDINI, PARCHI, LAGHI, IMPIANTI SPORTIVI E SIMILI**

La preparazione e somministrazione di prodotti quali panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la somministrazione di pasticceria, deve essere autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate e la specificazione che è ammesso solo il riscaldamento degli alimenti di cui sopra, senza alcuna cottura.

Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- 1) Locale di somministrazione avente superficie non inferiore a mq.6, con altezza minima di m.2,70.
- 2) Un locale o spazio di dimensioni non inferiori a mq.3 per la preparazione dei prodotti, attiguo al banco di vendita
- 3) Scaffalature o armadi per il deposito e la conservazione dei prodotti necessari alla preparazione
- 4) Un servizio igienico dotato di lavandino con comando dell'erogazione dell'acqua a pedale o elettrico, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.
- 5) Un servizio igienico ad uso dei clienti (può trattarsi anche di bagno pubblico se collocato nelle immediate vicinanze).
- 6) Il locale o spazio destinato alla preparazione deve possedere le seguenti attrezzature:
  - a) Un lavello a doppia vasca
  - b) Apparecchiature per il riscaldamento dei prodotti di cui sopra
  - c) Banchi frigoriferi per la conservazione dei prodotti nel rispetto delle temperature previste dalla legge.

**§ 3 – REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA (Ex Art. 2 Legge 30 Aprile 1962, n°283) PER BAR CON PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI ED ASSIMILABILI E DI CIBI CRUDI CON ESCLUSIONE DI CARNI FRESCHE E PRODOTTI ITTICI E CON SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PRECOTTI PRESSO GIARDINI, PARCHI, LAGHI, IMPIANTI SPORTIVI E SIMILI**

La presente autorizzazione permette la preparazione di panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili ed inoltre:

- a) Preparare e somministrare cibi crudi, con l'esclusione di carni fresche e prodotti ittici
- b) Effettuare il riscaldamento dei precotti (congelati e/o surgelati) con fonti di calore senza fiamma libera
- c) Somministrare alimenti preparati in altra sede autorizzata e confezionati a norma di legge, da consumarsi freddi o caldi nel caso sia garantito il legame caldo

Per ottenere la suddetta autorizzazione sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- 1) Locale uso magazzino munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili di superficie non inferiore a mq.3
- 2) Un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili e disinfettabili a due scomparti
- 3) Locale adibito a preparazione, riscaldamento e sporzionamento dei cibi con superficie minima non inferiore a mq. 10, con altezza minima di m.2,70. Nel locale si devono distinguere le seguenti zone:
  - a) Zona riservata al riscaldamento
  - b) Zona lavaggio dotata di doppio lavello e lavastoviglie
  - c) Zona distinta per lo sporzionamento dei cibi e la preparazione dei panini e assimilabili, munita di piani di lavoro in materiale liscio e lavabile e disinfettabile
- 4) Un servizio igienico ad uso dei clienti (può trattarsi anche di bagno pubblico se collocato nelle immediate vicinanze). Per questi locali devono essere rispettati i seguenti ulteriori requisiti:
  - i. i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino alla A.U.S.L. che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente scorrimento; pertanto i pavimenti dei locali di preparazione e di deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.
  - ii. le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza non inferiore a m.2,0 per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino alla A.U.S.L. che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.
  - iii. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica e naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da permettere un'accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti o sostituiti.

## REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA

- iv. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal D.P.R. 24 Maggio 1988, n°236 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.
  - v. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o compartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
  - vi. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.
  - vii. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.
  - viii. 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.
- Il locale destinato alla preparazione deve possedere minimo le seguenti attrezzature:
- mobili o banchi per la tenuta delle stoviglie e della posateria al riparo dagli agenti inquinanti
  - armadi frigoriferi per la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla legge
  - fonti di calore, senza fiamma libera, per effettuare il riscaldamento dei prodotti precotti
  - piano di lavoro in materiale liscio, lavabile e disinfettabile

### CAPITOLO VI –PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN OCCASIONE DI SAGRE E FESTE

**In considerazione che la ristorazione collettiva nell'ambito delle feste e sagre popolari riveste particolare interesse igienico-sanitario sia per l' elevato numero di questo tipo di attività, sia per il notevole afflusso di utenti che per l' impiego di personale volontario spesso con limitata conoscenza della tecnologia alimentare si rende necessaria la disposizione di particolare normativa.**

- Il responsabile della manifestazione deve predisporre e realizzare un idoneo piano di autocontrollo in esecuzione a quanto disposto dal D.Lv. 26 Maggio 1997, n°155.
- Il responsabile della manifestazione deve presentare al Comune una specifica domanda per ottenere, a seconda dell'attività che intende svolgere, l'autorizzazione sanitaria di cui all'ex Art. 2 della Legge 30 Aprile 1962, n° 283 o nulla-osta sanitario. Tale domanda deve contenere:
  - a) Il nome, la ragione sociale e la sede legale dell'organizzazione che gestisce la manifestazione
  - b) L'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o negozio o punto di vendita
  - c) Le generalità complete e la residenza completa del responsabile delle attività per cui si richiede l'autorizzazione o il parere o il nulla osta
  - d) L'indicazione dei generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, manipolare, confezionare o vendere (es. piatti preparati, menù, etc.).
  - e) Periodo in cui si svolgerà la manifestazione
  - f) L'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione, manipolazione e confezionamento o dei locali di somministrazione o del negozio o punto di vendita

Le domande debbono, inoltre essere corredate:

- della **PIANTA PLANIMETRICA** dei locali interessati, in triplice copia firmata da un tecnico abilitato o dal responsabile della manifestazione, in scala non superiore a 1 / 100, con le dimensioni e le destinazioni d'uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste vanno specificate; nella planimetria devono essere riportati lo schema delle linee di produzione, i percorsi sporco pulito, lo schema di impianto idrico con numerazione dei punti d'acqua e la localizzazione degli scarichi e delle apparecchiature in uso. Nel caso si tratti di manifestazione in ambienti aperti quali piazze, strade, giardini, e similari va allegata la documentazione cartografica della zona con indicata la localizzazione del luogo ove si svolgerà la manifestazione firmata da un tecnico abilitato o direttamente dal responsabile della manifestazione. Tale documentazione va presentata soltanto la prima volta se nelle eventuali reiterazioni della manifestazione i locali e i luoghi sono gli stessi e non hanno subito modificazioni e tale stato va indicato nella domanda. Se, invece, o i luoghi o i locali hanno subito modificazione la documentazione va ripresentata riportante lo stato attuale.
- della ricevuta del versamento dei diritti sanitari per il sopralluogo e il parere dell'AUSL come da tariffario in vigore.
- di una **RELAZIONE TECNICA**, in triplice copia, che contenga:
  - caratteristiche strutturali ed igienico sanitarie dei locali
  - elencazione e descrizione dei macchinari ed attrezzature utilizzate.



## REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA

- attività che si intende svolgere (chiaramente specificata nei dettagli) ed il ciclo di lavorazione che si intende adottare anche in riferimento all'autocontrollo con indicato specificatamente l'elenco degli alimenti oggetto dell'attività.
- modalità di approvvigionamento idrico potabile e non e di smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi (nel caso di impianto di smaltimento dei liquami privato deve essere allegata l'autorizzazione allo scarico; nel caso di impianto di approvvigionamento idrico potabile privato (pozzo, sorgente, etc.) devono essere allegati i referti di analisi chimiche e batteriologiche e il relativo certificato rilasciato dal Dipartimento della Prevenzione tramite le sue articolazioni territoriali che attesti la potabilità dell'acqua utilizzata rilasciato in data non superiore a 90 giorni e se è presente un impianto di trattamento / depurazione occorre anche fornire lo schema e la relazione tecnica descrittiva dello stesso)
- Dichiarazione della conformità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- N° degli addetti
- della descrizione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari

Le domande complete di documentazione devono pervenire inderogabilmente al Comune almeno 15 giorni prima dello svolgimento della manifestazione.

**Nel caso si tratti di locali stabiliti con propria attrezzatura e con specifica destinazione d'uso dove vengono preparati alimenti per la manifestazione per i quali può essere rilasciata autorizzazione permanente il responsabile della manifestazione può, presentando il calendario delle manifestazioni annuali entro il 30 Dicembre di ogni anno e purchè non vengano apportate modifiche, ottenere l'autorizzazione per tutte le manifestazioni indicate.**

L'autorizzazione sanitaria permanente di cui al comma precedente o quella annuale relativa o quella temporanea è rilasciata dal Responsabile del servizio competente, previo parere del Dipartimento della Prevenzione tramite le sue articolazioni territoriali.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria devono comunque essere posseduti i seguenti requisiti:

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere di tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori
- E' consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente
- Il banco di distribuzione, se presente, deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile
- Nel caso si usino depositi per l'acqua potabili questi devono essere costruiti con materiali idonei per contenere alimenti ed adeguatamente protetti. Nel caso in cui il deposito sia posto all'esterno dei locali deve essere protetto da eventuali manomissioni e fonti di inquinamento.
- I prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti
- Sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti sistemati lontani dai luoghi di consumazione
- Le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato
- Deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico per il pubblico ogni 100 posti tavola ( può trattarsi anche pubblico o di altro esercizio pubblico appositamente convenzionato purché situati nelle immediate vicinanze e debitamente indicati tramite apposite segnalazioni)

Il locale di preparazione deve essere dotato di :

- Frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:
  - Carni
  - Carni avicunicole
  - Verdure
  - Paste alimentari fresche
  - Dolci
  - Cotti
- Scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie e utensili da cucina
- Piani di lavoro lavabili
- Contenitori per la raccolta dei rifiuti muniti di coperchio
- Superficie minima coperta di mq.20
- Altezza minima m.2,70 (nel caso di tetto spiovente o arcuato la parte più bassa non può essere inferiore a m.2,20 e la media, comunque, non deve essere inferiore a m.2,70)
- Pavimento uniforme e lavabile ( non è consentito sia in terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo
- Pareti uniformi e lavabili fino ad un'altezza di m.2,00.
- Idonei sistemi di protezione dagli insetti anche in sostituzione delle reti
- Illuminazione ed areazione (anche artificiali) rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente

## REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA

- Uno o più lavelli devono essere destinati esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido o in polvere ed asciugamani a perdere
- Sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente
- Deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione e dotato almeno di un lavandino posto all'esterno del WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione d'aria.
- I freezer possono essere utilizzati solo per la detenzione di alimenti acquistati già surgelati e congelati
- Nel caso non sia possibile realizzare uno spogliatoio conforme a quanto indicato nel Capitolo II esso può essere sostituito dalla disposizione nel locale di un idoneo spazio e di idonei accessori per appendervi gli abiti
- Nel caso venga utilizzato il così detto "FOCONE" o "Braciere" o "Griglia" esso dovrà essere collocato nelle immediate vicinanze del reparto di produzione degli alimenti e non deve essere accessibile al pubblico; i fumi e le esalazioni non devono arrecare disturbo al vicinato.

### CAPITOLO VII –PREPARAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI PER COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

#### §1 – DEFINIZIONI

Nell'ambito del commercio su aree pubbliche si definisce:

1. **Fissa** la vendita effettuata in strutture ancorate a terra, dotate di acqua, luce e rete di scarico delle acque, poste su platee in cemento.
2. **Itinerante** la vendita effettuata con mezzi mobili o con altre modalità.

#### §2 – AUTORIZZAZIONE PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI IN FORMA ITINERANTE

La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi della Legge 30 Aprile 1962, n°283 e D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327.

I mezzi mobili per la preparazione e la vendita degli alimenti debbono possedere i seguenti requisiti:

- Essere adibiti esclusivamente all'uso destinato
- Coibentatura** completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile
- Lavello** dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete idrica comunale o attraverso deposito costruito in materiale idoneo e di capacità sufficiente in rapporto alla tipologia e quantità di lavoro svolto; dotato inoltre di distributore automatico di sapone liquido o in polvere e di asciugamano a perdere o a gettito d'aria. Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico.
- Attrezzature e utensili** che garantiscano la separazione tra i diversi prodotti:
  1. Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi
  2. Porchetta
  3. Salumi
  4. Formaggi
  5. Alimenti in scatola o confezionati
- Vetrine espositrici** a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo e attrezzate per la conservazione di prodotti da consumarsi a temperature controllate
- Contenitori chiusi per la conservazione** di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o conservazione (esempio: pane)
- Contenitori chiusi per la raccolta dei rifiuti** muniti di coperchio
- I banchi refrigerati** debbono essere dotati di termometri di facile lettura esterna
- La eventuale produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ed essere annessa alla vendita al dettaglio
- Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito dei prodotti utilizzati con le caratteristiche previste nel successivo capitolo VIII nei punti 1),2),3),4),5).

#### §3 – AUTORIZZAZIONE PER LA PREPARAZIONE E TRASFORMAZIONE DI ALIMENTI SU MEZZI MOBILI

L' autorizzazione di cui al presente paragrafo consente la sola preparazione e trasformazione su mezzi mobili dei seguenti prodotti:

1. Patate fritte
2. Tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura

## REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA

---

3. Tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza aggiunta di aromi
4. Arrostitura di carni fresche di tutte le specie animali; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio
5. Croccanti e zucchero filato
6. Panini e toasts con l'esclusione dei prodotti ittici

La preparazione e trasformazione dei prodotti di cui sopra è soggetta alla autorizzazione sanitaria di cui all'Art.2 della Legge 30 Aprile 1962, n°283 anche prescindendo, previo parere favorevole del Dipartimento della Prevenzione tramite le sue articolazioni territoriali, dai requisiti previsti ai Capitoli II e III

E' vietato preparare e trasformare su mezzi mobili i seguenti prodotti:

- a) Pasticceria fresca (sono consentiti solo gli impasti di farina ed acqua con o senza zuccheri)
- b) Prodotti a base di uova o loro derivati
- c) Panna fresca
- d) Preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la sola trasformazione tramite cottura)
- e) Preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti

E' vietata l'attività di ristorazione tramite mezzi mobili.

### §4 – AUTORIZZAZIONE PER LA VENDITA AMBULANTE DI PRODOTTI ITTICI

La vendita ambulante di prodotti ittici è autorizzata ai sensi delle Leggi Regionali 21 Dicembre 1992, n°58 e 30 Dicembre 1993, n°105.

Le attrezzature utilizzate per la vendita ambulante dei prodotti ittici ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati alla vendita ambulante debbono rispondere ai seguenti requisiti:

- Banco di vendita** solidamente costruito ed interamente rivestito di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile e tale da consentire il deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio che non deve essere versata al suolo; la superficie del banco destinata a venire a contatto con gli alimenti deve essere realizzata in materiale riconosciuto idoneo dall'A.U.S.L.; il banco deve essere dotato di vetrina a temperatura controllata, che protegga gli alimenti da ogni eventuale insudiciamento e da manipolazione e contatto con il pubblico.
- Zona destinata alla toelettatura dei prodotti** distinta dal banco di vendita, munita di lavello con acqua idonea al consumo umano con comando non manuale di erogazione dell'acqua, di piano di lavoro e di contenitori per i rifiuti muniti di coperchio a comando a pedale e contenitori a perdere
- Il locale per la rimessa dell'attrezzatura** deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed areato ed avere il pavimento e le pareti fino a m.2,00 impermeabili, lavabili e disinfettabili; deve essere dotato di acqua idonea al consumo umano; qualora sia prevista la conservazione dei prodotti deve essere installata idonea cella frigorifera.

### CAPITOLO VIII – DEPOSITI ALL'INGROSSO

I locali destinati a deposito all'ingrosso, per ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'ex Art.2 della Legge 30 Aprile 1962, n°283 devono possedere i seguenti ulteriori requisiti:

- 1) Avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate
- 2) Essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di aerazione forzata
- 3) Le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e ai roditori
- 4) Le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzione di continuità, fino ad un'altezza di m.2 e comunque fino ad almeno 30 cm. sopra il più alto scaffale ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono anche essi essere in materiale lavabile e disinfettabile
- 5) Nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda

Per l'attività di deposito all'ingrosso non possono essere utilizzati locali adibiti ad abitazione civile, né strutture con destinazione urbanistica in contrasto con l'attività di deposito di sostanze alimentari.

Il Sindaco, previo parere del Dipartimento della Prevenzione tramite le sue articolazioni territoriali, in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio.

Relativamente ai depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne si applicano le disposizioni della normativa comunitaria.

### CAPITOLO IX – MENSA AZIENDALE O SCOLASTICA

L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetta ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'Art. 2 della Legge 30 Aprile 1962, n°283.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327 e nel capitolo II, è necessario il seguente ulteriore requisito:

## REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA

In considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

### CAPITOLO X – TRASPORTO

L'esercizio dell'attività di trasporto di alimenti è soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'Art.44 del D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327 esclusivamente se trattasi di:

- Cisterne e altri contenitori adibiti per trasporto delle sostanze alimentari sfuse
- Veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti
- Veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi o congelati.

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione debbono contenere:

- Il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- Gli estremi di identificazione del veicolo;
- L'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- Copia dell'eventuale certificato ATP;
- L'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione

Allegata la dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

L'autorizzazione ha validità di due anni al termine dei quali deve essere rinnovata.

I veicoli autorizzati e quelli destinati al trasporto delle sostanze alimentari non rientranti tra quelle indicate al 1° comma devono possedere i seguenti requisiti:

- 1) I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché 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.
- 2) I vani di carico dei veicoli o contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.
- 3) Gli alimenti sfusi liquidi, granulati o in polvere devono essere trasportati in vani di carico o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione " Esclusivamente per prodotti alimentari"
- 4) Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti (es. tramite confezioni o imballaggi o contenitori) per impedire il rischio di contaminazione.
- 5) Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
- 6) I prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
- 7) Laddove necessario, i veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e, se del caso, essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata.

Il trasportatore, nel caso di non corrispondenza ai requisiti di cui sopra deve sospendere immediatamente l'utilizzo del mezzo fino alla rimozione della difformità.

Nel caso gli organi di vigilanza rilevino che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione provvedono, tramite un provvedimento motivato del Sindaco, al ritiro dell'autorizzazione stessa e ne danno comunicazione al comando di polizia stradale della provincia in cui è stata rilasciata.

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

1. Rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti previsti dal D. M. S. 21 Marzo 1973 e successive modificazioni.
2. Serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni.
3. Apertura che consenta un facile accesso all'interno.
4. Portelli con idonee guarnizioni a tenuta.
5. Quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata.
6. Attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

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

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

I mezzi non possono essere utilizzati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione.

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

## REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA

- Avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalla normativa vigente e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni, né renderle nocive.
- Le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli o spigoli arrotondati.
- 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.
- Essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione ed idonei per alimenti, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento, salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.
- I veicoli o mezzi adibiti per il trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi e nessuna merce può essere trasportata in contemporanea con le carni, tranne che non si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.
- Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che lo stesso mezzo di trasporto sia munito di un'adeguata separazione fisica al fine di proteggere le carni non imballate da quelle imballate.
- Le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.
- Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere lavate e semicotte o cotte.
- Le frattaglie ed i visceri ove non siano trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti previsti dal D.M.S. 21 Marzo 1973 e successive modificazioni devono essere trasportati appesi o collocati su supporti, anch'essi rispondenti al D.M.S. 21 Marzo 1973. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi e alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.
- Le carni fresche non possono essere trasportate in un mezzo di trasporto che non sia stato preventivamente ripulito e disinfettato. La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo l'ultimo scarico.
- Le temperature di trasporto sono quelle indicate dal D.P.R. 26 Marzo 1980, n°327 e successive modificazioni.  
Le carni fresche possono essere trasportate non ancora refrigerate, in deroga a quanto disposto al capo XIV, punto 66 del D.Lv. 18 Aprile 1994, n° 286, a condizione che la durata del trasporto non superi due ore e semprechè il trasporto avvenga nel rispetto di quanto sopra e con veicoli classificati frigoriferi con certificazione ATP e muniti della prescritta autorizzazione.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e oltre ad avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con gli alimenti in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalla normativa vigente e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni, né renderle nocive e le pareti lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli o spigoli arrotondati debbono possedere dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

Il rivestimento interno dei mezzi per il trasporto dei prodotti della pesca deve essere costruito con materiale che risponda ai requisiti previsti dal D. M. S. 21 Marzo 1973 e successive modificazioni.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina valgono le disposizioni previste dal D.P.R. 10 Agosto 1972, n°967 e dal D.P.R. 10 Dicembre 1997, n°495 e dal D.M.S. 2 Ottobre 1989, n°450.

### CAPITOLO XI – REQUISITI PER LE APPARECCHIATURE

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono essere mantenuti puliti e:

- a) essere progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione degli alimenti
- b) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, devono essere progettati e costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione restino sempre assolutamente puliti e, se necessario, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti
- c) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante

### CAPITOLO XII – RESIDUI ALIMENTARI

- 1) I residui alimentari e altri scarti non devono essere ammassati nelle aree di trattamento degli alimenti tranne se ciò sia inevitabile ai fini di un corretto funzionamento dell'industria alimentare
- 2) I residui alimentari e altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'A.U.S.L. che altri tipi di contenitori utilizzati sono adatti allo scopo. Questi contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e ove necessario essere facilmente pulibili e disinfettabili.
- 3) Si devono prevedere opportune disposizioni per la rimozione e il deposito dei residui alimentari e degli altri scarti. Le aree di deposito dei rifiuti devono essere tali da poter essere mantenute facilmente pulite e da impedire l'accesso d'insetti e di altri animali nocivi e la contaminazione dei prodotti alimentari, dell'acqua potabile, degli impianti o locali

## **REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA**

---

### **CAPITOLO XIII – RIFORNIMENTO IDRICO, GHIACCIO E VAPORE**

- 1) Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato, come specificato nel D.P.R. 24 Maggio 1988, n°236, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, e usato, ove necessario, per garantire che gli alimenti non siano contaminati.
- 2) Ove opportuno, il ghiaccio deve essere prodotto con acqua conforme alle specifiche di cui al D.P.R. 24 Maggio 1988, n°236, e deve essere impiegato, ogni qualvolta necessario, in modo tale da garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati. Deve essere fabbricato, maneggiato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
- 3) Il vapore direttamente a contatto con i prodotti alimentari non deve contenere alcuna sostanza che presenti un rischio per la salute o possa contaminare il prodotto
- 4) L'acqua non potabile adoperata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti gli alimenti deve passare in condotte separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di acqua potabile.

### **CAPITOLO XIV – IGIENE PERSONALE**

- 1) Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indosserà indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi.
- 2) Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo, qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.

### **CAPITOLO XV - LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA**

1. Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'Art.14 della Legge 30 Aprile 1962, n°283 viene rilasciato dal Dipartimento per la prevenzione, tramite le sue articolazioni territoriali, cui fa capo il Comune di residenza, secondo i protocolli depositati presso il Dipartimento stesso.
2. Gli eventuali accertamenti e misure profilattiche per tutto il personale addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento, somministrazione e vendita degli alimenti e bevande devono rispondere alla finalità di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti in rapporto alle situazioni epidemiologiche regionali e locali.
3. Il libretto di idoneità sanitaria deve essere custodito presso il posto di lavoro o di utilizzo.
4. Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto di idoneità sanitaria.
5. Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.
6. Il libretto di idoneità sanitaria deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle Autorità preposte alla vigilanza.
7. Il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria deve essere effettuato entro la scadenza annuale.
8. La mancanza di libretto di idoneità sanitaria in regola, comporta la astensione dal lavoro, anche in attesa di eventuali accertamenti qualora dipendenti dalla responsabilità del titolare del libretto.
9. Il Dipartimento per la Prevenzione, tramite le sue articolazioni territoriali, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

### **CAPITOLO XVI – DISPOSIZIONI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le normali operazioni di cernita o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.
2. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente conservati, in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione. Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.
4. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, sui i quali possono proliferare microrganismi patogeni, o formarsi tossine devono essere conservati a temperature che non provochino rischi per la salute pubblica. Compatibilmente con la sicurezza degli alimenti, è permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, compresa la somministrazione, degli alimenti.

**REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE  
COMUNE DI SINALUNGA**

**INDICE**

|  |         |         |      |
|--|---------|---------|------|
| TITOLO I – NEORME GENERALI   |         | pag. 2  |      |
| Art. 1 - Ambiti e organi di vigilanza  | pag. 2  |         |      |
| Art. 2 - Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria   |         | pag. 2  |      |
| Art. 3 - Irregolarità della merce  |         | pag. 2  |      |
| Art. 4 - Sequestro   |         | pag. 2  |      |
| TITOLO II – AUTORIZZAZIONE SANITARIA E NULLA OSTA SANITARI   |         | pag. 3  |      |
| Art. 5 - Procedura   |         | pag. 3  |      |
| TITOLO III – REQUISITI IGIENICO – SANITARI   |         | pag. 4  |      |
| Art. 6 - Norme generali  |         | pag. 4  |      |
| Capitolo I - Introduzione  |         | pag. 5  |      |
| Capitolo II - Requisiti generali per i locali (diversi da quelli precisati al Capitolo IV)   |         | pag. 5  |      |
| Capitolo III - Requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo IV)                                   |         | pag. 6  |      |
| § 1- Attività di Ristorazione  |         | pag. 7  |      |
| § 2- Produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività   |         | pag. 7  |      |
| § 3- Ristorazione con sola preparazione di " Primi piatti"   |         | pag. 8  |      |
| § 4- Pizzeria a Taglio   |         | pag. 8  |      |
| § 5- Bar   |         | pag. 8  |      |
| § 6- Produzione di pasticceria dolce e salata  | pag. 9  |         |      |
| § 7- Mescita   |         | pag. 10 |      |
| § 8-Somministrazione in pertinenze esterne   |         | pag. 10 |      |
| § 9- Vendita di generi alimentari, escluse le macellerie e le pescherie  |         | pag. 10 |      |
| §10-Laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari   |         | pag. 11 |      |
| §11-Laboratorio di produzione di specialità gastronomiche  |         | pag. 11 |      |
| §12-Vendita delle carni di cui all'Art.29 del R.D. 20 Dicembre 1928,n°3298   |         | pag. 11 |      |
| §13-Piccolo laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria   |         | pag. 12 |      |
| §14-Vendita di prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati  |         | pag. 13 |      |
| Capitolo IV - Requisiti per i locali mobili temporanei, locali utilizzati principalmente come Abitazione privata, locali utilizzati occasionalmente a scopo di approvvigionamento e distributori automatici                                |         | pag. 13 |      |
| § 1- Vendita di prodotti alimentari nelle strutture definite chiosco installate in un posto fisso e in strutture inamovibili   | pag. 13 |         |      |
| Capitolo V - Bar con preparazione e somministrazione di alimenti presso giardini, parchi, laghi, impianti sportivi e simili  |         | pag. 14 |      |
| § 1- Bar con sola somministrazione c/o giardini, parchi,laghi,impianti sportivi e simili   |         | pag. 14 |      |
| § 2- Bar con preparazione e somministrazione di panini e assimilabili c/o giardini, parchi,laghi,impianti sportivi e simili  | pag. 15 |         |      |
| § 3- Bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili e di cibi crudi con esclusione di carni fresche e prodotti ittici e con somministrazione di alimenti precotti c/o giardini, parchi,laghi,impianti sportivi e simili |         | pag. 15 |      |
| Capitolo VI - Preparazione e/o somministrazione di alimenti in occasione di sagre e feste  |         | pag. 16 |      |
| Capitolo VII - Preparazione e vendita di alimenti per commercio su aree pubbliche  |         | pag. 18 |      |
| § 1- Definizioni   |         | pag. 18 |      |
| § 2- Preparazione di alimenti in forma ambulante   |         | pag. 18 |      |
| § 3- Preparazione e trasformazione di alimenti su mezzi mobili   |         | pag. 18 |      |
| § 4- Vendita ambulante di prodotti ittici  |         | pag. 19 |      |
| Capitolo VIII - Depositi all'ingrosso  |         | pag. 19 |      |
| Capitolo IX - Mensa aziendale o scolastica   |         | pag. 20 |      |
| Capitolo X - Trasporto   |         | pag. 21 |      |
| Capitolo XI - Requisiti per le apparecchiature   |         | pag. 21 |      |
| Capitolo XII - Residui alimentari  |         | pag. 21 |      |
| Capitolo XIII - Rifornimento idrico, ghiaccio e vapore   | pag. 22 |         |      |
| Capitolo XIV - Igiene personale  |         | pag. 22 |      |
| Capitolo XV – Libretto sanitario   |         | pag. 22 |      |
| Capitolo XVI - Disposizioni applicabili ai prodotti alimentari   |         | pag. 23 |      |
| Capitolo XVII - Formazione del personale   |         | pag. 23 |      |
| Capitolo XVIII - Circoli   |         | pag.23  |      |
| Capitolo XIX – Movimento veicoli   |         | pag.23  | Art. |
| TITOLO IV – SANZIONI   |         | pag.23  |      |
| 7 – Penalità   |         | pag.23  | Art. |
| TITOLO V – DISPOSIZIONI FINALI   |         | pag. 23 |      |
| 8 – Disposizioni finali  |         | pag. 23 |      |

## **REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE COMUNE DI SINALUNGA**

---

5. Se gli alimenti devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine dell'ultimo trattamento termico o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico a temperatura che non provochi rischi per la salute.
6. Le sostanze pericolose o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

### **CAPITOLO XVII – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

I responsabili dell'industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

### **CAPITOLO XVIII – CIRCOLI**

Gli spazi dei circoli privati e degli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'Art.86 del T.U.L.L.P.S.- R.D. 18 Giugno 1931, n°773, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste nel presente regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

### **CAPITOLO XIX – MOVIMENTO VEICOLI**

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.

## **TITOLO IV - SANZIONI**

### **ART.7 – SANZIONI**

Per le violazioni a norme europee, nazionali e regionali si applicano le pene ivi previste.  
Per le violazioni al presente regolamento è prevista la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 250.000 a lire 1.500.000.

## **TITOLO V – DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART. 8 – DISPOSIZIONI FINALI**

Le disposizioni contenute nel presente regolamento si applicano a tutti gli esercizi soggetti ad autorizzazione dopo la sua entrata in vigore.

Per gli esercizi esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento e per quelli di cui al comma precedente che ricadono nei centri storici possono essere concesse deroghe a quanto stabilito dal presente regolamento soltanto se gli interessati dimostrano tramite procedure di autocontrollo approvate dal Dipartimento per la prevenzione che la deroga non aumenta i rischi per la salubrità e la qualità degli alimenti.