

TITOLO IV: IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPITOLO 1: DISPOSIZIONI GENERALI

- 4.1.1. Ambiti di vigilanza
- 4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza
- 4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività
- 4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.8. Accertamenti estemporanei
- 4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti
- 4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento
- 4.1.11. Autorizzazione sanitaria
- 4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria
- 4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per laboratori artigianali e stabilimenti industriali
- 4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

CAPITOLO 2: STABILIMENTI, LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

- 4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione
- 4.2.2. Caratteristiche dei locali
- 4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita
- 4.2.4. Laboratori artigianali
- 4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita
- 4.2.6. Deroghe
- 4.2.7. Impianti di lavorazione
- 4.2.8. Strutture di deposito
- 4.2.9. Acqua potabile
- 4.2.10. Servizi igienici
- 4.2.11. Docce
- 4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti
- 4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti
- 4.2.14. Controlli di qualità

CAPITOLO 3: ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

- 4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari
- 4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari, compresi quelli carnei
- 4.3.3. Attrezzature
- 4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari
- 4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti
- 4.3.6. Animali o elementi estranei
- 4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione
- 4.3.8. Vendita di prodotti surgelati
- 4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari
- 4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata
- 4.3.11. Divieti per gli acquirenti
- 4.3.12. Vendita di generi diversi
- 4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive
- 4.3.14. Esposizione all'esterno
- 4.3.15. Chioschi - Generi consentiti
- 4.3.16. Chioschi - Caratteristiche strutturali

CAPITOLO 4: ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

- 4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche – Norme generali
- 4.4.2. Area di commercio a posto fisso
- 4.4.3. Assegnazione degli spazi
- 4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti

- 4.4.5. Modalità di vendita
- 4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti
- 4.4.7. Strutture di deposito
- 4.4.8. Modalità di vendita

CAPITOLO 5: ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

- 4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande
- 4.5.2. Autorizzazioni
- 4.5.3. Requisiti generali
- 4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili
- 4.5.5. Operazioni di pulizia
- 4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili – Requisiti strutturali
- 4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali
- 4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi
- 4.5.9. Installazione impianti di cottura
- 4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne
- 4.5.11. Centri di produzione pasti
- 4.5.12. Unità terminali di distribuzione
- 4.5.13. Olio di frittura
- 4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande
- 4.5.15. Agriturismo
- 4.5.16. Preparazioni estemporanee
- 4.5.17. Feste popolari
- 4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

CAPITOLO 6: ESERCIZI DI DEPOSITO

- 4.6.1. Autorizzazioni
- 4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito
- 4.6.3. Attrezzature per la conservazione
- 4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini
- 4.6.5. Merci consentite
- 4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione
- 4.6.7. Movimento veicoli
- 4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro
- 4.6.9. Personale addetto

CAPITOLO 7: DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

- 4.7.1. Disposizioni generali
- 4.7.2. Comunicazione dell'installazione

CAPITOLO 8: MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

- 4.8.1. Norme generali
- 4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari *surgelate o in cisterne*
- 4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria
- 4.8.4. Registro delle autorizzazioni
- 4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari
- 4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori
- 4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto
- 4.8.8. Autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari *deperibili e non*
- 4.8.9. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

CAPITOLO 9: ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

- 4.9.1. Disposizioni generali
- 4.9.2. Attingimento dell'acqua
- 4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento
- 4.9.4. Fonti non autorizzate
- 4.9.5. Casi di inadempienza
- 4.9.6. Caratteristiche costruttive
- 4.9.7. Pozzi a scavo

- 4.9.8. Rubinetto per prelievi
- 4.9.9. Controlli interni
- 4.9.10. Aree di salvaguardia
- 4.9.11. Zone di *tutela* assoluta
- 4.9.12. Zona di rispetto
- 4.9.13. Trattamenti di potabilizzazione
- 4.9.14. Trattamento domestico dell'acqua
- 4.9.15. Accesso alle strutture
- 4.9.16. Segnalazione di variazioni
- 4.9.17. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento
- 4.9.18. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua
- 4.9.19. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari

CAPITOLO 10: PANE, PASTA E SFARINATI

- 4.10.1. Vendita al pubblico
- 4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane
- 4.10.3. Modalità di vendita
- 4.10.4. Trasporto del pane con automezzi
- 4.10.5. Contenitori per il commercio del pane
- 4.10.6. Distinta di accompagnamento
- 4.10.7. Pane grattugiato

CAPITOLO 11: LATTE E DERIVATI

- 4.11.1. Latte ammesso alla vendita
- 4.11.2. Latte per il consumo diretto
- 4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte
- 4.11.4. Latte crudo
- 4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita
- 4.11.6. Conservazione del latte
- 4.11.7. Rivendite di latte
- 4.11.8. Derivati del latte
- 4.11.9. Panna posta in commercio
- 4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni

CAPITOLO 12: GELATI

- 4.12.1. Autorizzazioni
- 4.12.2. Locali di produzione
- 4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi
- 4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati
- 4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione
- 4.12.6. Campionamento di saggio
- 4.12.7. Caso di esito sfavorevole
- 4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione
- 4.12.9. Modalità igieniche di produzione
- 4.12.10. Residui scongelati
- 4.12.11. Banchi di vendita
- 4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita
- 4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati

CAPITOLO 13: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI – TARTUFI

- 4.13.1. Vendita
- 4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni
- 4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita
- 4.13.4. Vendita dei funghi freschi spontanei
- 4.13.5. Certificazione sanitaria
- 4.13.6. Commercializzazione delle specie di funghi
- 4.13.7. Denominazione "Funghi secchi"
- 4.13.8. Confezionamento dei funghi
- 4.13.9. Funghi porcini

4.13.10. Gamme di quantità nominale

4.13.11. Trattamento dei funghi

4.13.12. Etichettatura dei funghi

ALLEGATI IV

IV.1. Specie di funghi freschi spontanei e coltivati di cui è consentita la commercializzazione

IV 2. Specie di funghi che possono essere conservati

IV.3. Valori indicativi di qualità microbiologica degli alimenti

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Ambiti di vigilanza

1. La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi e degli uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia.

2. Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dall'ASL per quanto di competenza.

4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

1. Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibite alla produzione, preparazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'ASL.

2. Se gli interessati non avranno provveduto in conformità a quanto sopra, salvo le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento il competente Dirigente, ricevuta la segnalazione da parte dell'ASL, potrà disporre la sospensione dell'attività.

3. L'avvenuto adeguamento deve essere comunicato al *Comune ed all'ASL* per le opportune verifiche.

4. L'ASL, nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dalla *legislazione e normativa vigente*.

5. Il competente Dirigente, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria

1. Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari dev'essere munito del libretto di idoneità sanitaria.

2. Il rilascio del libretto deve essere chiesto all'ASL che provvede al rilascio previa verifica dei requisiti igienico-sanitari di cui al successivo articolo 4.1.6.

3. Quando il richiedente proviene da altro comune facente capo ad altra *Azienda Sanitaria Locale*, dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

1. Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro.

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

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

4. Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività

1. I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, a condizione che non indossino gli indumenti da lavoro. Agli stessi componenti delle commissioni, è fatto divieto di venire in contatto con gli alimenti, e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto.

2. Il responsabile della produzione è tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria

1. Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato previa verifica del possesso di alcuni requisiti, in relazione alla specifica attività svolta, a seguito di:

a) visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni di alimentarista;

b) eventuali accertamenti specialistici e/o di laboratorio sulla scorta dell'esito della visita medica di cui alla precedente lettera a);

c) eventuali accertamenti tendenti ad escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni quali, in particolare, Salmonelle nelle feci e Stafilococchi enterotossici nel rinofaringe;

d) verifica mediante colloquio dell'avvenuta acquisizione teorica e pratica di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico-sanitario relativamente ad ambienti di lavoro, lavorazioni, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona, concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie a trasmissione orofecale e delle tossinfezioni alimentari.

4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

1. In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria, si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente articolo 4.1.6, ad eccezione di quanto previsto alla lettera d).

4.1.8. Accertamenti estemporanei

1. L'ASL può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi, ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti

1. I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di:

- segnalare immediatamente all'ASL per l'adozione degli eventuali provvedimenti i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente;

- richiedere al personale dipendente assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulta che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento

1. Il personale comunque addetto alla produzione e preparazione di sostanze alimentari negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, nelle cucine delle mense, dei ristoranti, delle tavole calde, delle tavole fredde e di attività assimilabili, dei centri di ristorazione collettiva, delle feste popolari deve avere l'abbigliamento conforme a quanto previsto dalla *legislazione e normativa vigente*.

2. Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita (ad es. baristi, camerieri e commessi), è esentato dall'obbligo del copricapo.

3. In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto al precedente articolo 4.1.6. deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

4.1.11. Autorizzazione sanitaria

1. Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria:

a) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;

b) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;

c) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;

d) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione.

2. Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

3. E', altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici e le strutture agrituristiche, le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare, ecc.

4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

1. L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dal *competente Dirigente* previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni,

ecc.).

2. Per l'ottenimento dell'autorizzazione *all'esercizio dell'attività*, i pubblici esercizi, qualora, in relazione alla tipologia dell'attività svolta siano soggetti anche all'autorizzazione sanitaria, all'atto del ritiro dell'autorizzazione *all'esercizio dell'attività* dovranno esibire l'autorizzazione sanitaria, da valere come certificazione di idoneità *dei locali e degli impianti*.

3. Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo scritto relativo all'allestimento dei locali e degli impianti.

4. L'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria. Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli.

5. I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attività.

6. Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, può essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee. Tali soluzioni comporteranno l'annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per laboratori artigianali e stabilimenti industriali

1. Alla domanda per l'apertura di stabilimenti industriali, la documentazione, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue:

a) planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, *Rapporto Aereoilluminante*;

b) relazione tecnico-descrittiva dei locali e attrezzature corredata, *dalla documentazione richiesta nella modulistica*.

4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

1. I titolari delle attività di cui all'articolo 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

CAPITOLO 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione

1. Ai fini dell'ottenimento della autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo 4.1.11, gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, devono essere conformi ai requisiti previsti dalla legge nonché dalle norme del presente regolamento.

2. I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, sulla base di opportune verifiche degli organi di vigilanza, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva.

3. Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

4. Ai fini del presente regolamento, per locale o servizio annesso si intende qualsiasi locale o servizio che sia funzionalmente collegato agli stabilimenti o laboratori di cui al primo comma del presente articolo.

4.2.2. Caratteristiche dei locali

1. I locali di cui al precedente articolo 4.2.1, non devono avere comunicazione diretta con le latrine o con i locali di abitazione, e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone.

2. Deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

3. Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente.

4. Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti, *sono fissati dalla legislazione e normativa vigente e dal presente regolamento*.

5. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione

sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

6. Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici.

7. Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a 2 metri, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo; gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita

1. Gli stabilimenti industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente articolo 4.2.2, debbono avere:

a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;

b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo articolo 4.3.2.

4.2.4. Laboratori artigianali

1. I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;

b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la conservazione con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;

c) servizi igienici annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo articolo 4.2.10;

d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti a doppio comparto, in numero di 1 per ciascun addetto. Lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purché possieda i requisiti richiesti;

e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione né consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

2. I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente articolo 4.2.2 devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a 2 m² e una superficie complessiva non inferiore a 8 m².

4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

1. I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio e/o somministrazione oltre ai requisiti di cui al precedente articolo 4.2.4. devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di cui al successivo articolo 4.3.2.

4.2.6. Deroghe

1. Il *competente Dirigente* può consentire in particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo che i locali di cui alle lettere a) e b) del precedente articolo 4.2.4 siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

4.2.7. Impianti di lavorazione

1. I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti.

2. Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente.

3. Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

4. Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve, ogniqualvolta possibile, procedere ad accurata pulizia.

4.2.8. Strutture di deposito

1. Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoisometriche in relazione ai generi depositati.

2. Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4 e 4.2.5, in quanto applicabili, nel

rispetto di quanto previsto *dalla legislazione e normativa* vigente in materia di igiene del lavoro *e dal presente regolamento*.

4.2.9. Acqua potabile

1. La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento.

2. Ove l'approvvigionamento idrico avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile.

3. E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi.

4. Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti.

5. Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici *stabiliti dalla legislazione e normativa vigente*, nonché degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale.

6. L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente, di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dall'ASL.

4.2.10. Servizi igienici

1. I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico, debbono avere pavimenti e pareti fino a 2 metri, in materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile.

2. I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Capitolo II del Titolo III del presente regolamento.

3. La carta igienica deve essere posta in contenitore protettivo, atto ad evitare insudiciamenti.

4. Lo scarico del WC deve essere azionato preferibilmente a comando non manuale.

5. L'erogazione dell'acqua potabile deve essere posta nell'antilatrina e va azionata a comando non manuale, preferibilmente non a gomito.

6. All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

7. *I servizi igienici possono avere ventilazione meccanica con ricambio di 30 volumi ora in alternativa delle aperture esterne.*

4.2.11. Docce

1. Le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori *e possono avere ventilazione meccanica con ricambio di 30 volumi ora in alternativa delle aperture esterne.*

4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti

1. Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

2. Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.

3. I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento, con acqua o, eventualmente, con appropriata attrezzatura per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.

4. Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori ed altri animali.

5. I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere aperti e chiusi con comando non manuale, vanno mantenuti chiusi e posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla *legislazione e normativa vigente*.

4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti

1. I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

2. Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

3. Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere

dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

4.2.14. Controlli di qualità

1. Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

CAPITOLO 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari

1. Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque, modificare un esercizio di vendita di *sostanze alimentari* deve *effettuare la comunicazione*, o munirsi dell'autorizzazione *prevista dalla legislazione e normativa vigente*.

2. L'esercizio dell'attività sulla base della *comunicazione effettuata* o dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato al rispetto della normativa igienico-sanitaria.

3. Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di altre speciali autorizzazioni.

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari, compresi quelli carnei

1. Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa, devono essere composti, almeno, da:

a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a 100 cm, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;

b) un vano (o spazio o area) contiguo aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;

c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente articolo 4.2.10.

d) un locale o zona non accessibile al pubblico, destinato a deposito, con requisiti strutturali tali da evitare danno alle merci depositate.

2. I locali del presente articolo devono avere i requisiti di cui al precedente articolo 4.2.2. in quanto applicabili.

3. Gli esercizi commerciali possono ricorrere ai sistemi artificiali per garantire idonee condizioni di aerilluminazione.

Gli esercizi commerciali di superficie superiore ai 600 m² devono altresì essere dotati di almeno 2 (due) servizi igienici, distinti per sesso, per il pubblico. Inoltre, dovrà essere garantito, per gli addetti, un numero di servizi non inferiore a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro, con i requisiti di cui al precedente articolo 4.2.10. Devono altresì essere dotati di appositi servizi igienici per persone disabili.

4. *Per le attività ricomprese nelle zone del centro storico, di cui al perimetro del vincolo ambientale, il competente Dirigente potrà concedere deroga motivata all'obbligo di cui alle lettere b) e c) del comma 1 del presente articolo.*

4.3.3. Attrezzature

1. Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale resistente all'uso ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

2. Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile dall'acquirente, per le merci in esposizione.

3. Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari

1. Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento, non devono mai essere depositate all'esterno del negozio o depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia.

2. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

3. Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

1. I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura non manuale, di capacità adeguata;

b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata;

c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura non manuale.

2. I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato.

3. Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

4.3.6. Animali o elementi estranei

1. Fatte salve le eccezioni di legge, negli esercizi di vendita non potrà essere consentito introdurre animali.

2. E', altresì, vietato detenere qualsiasi altra cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

1. I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

1. Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali rilasciato dal *competente Dirigente* previa verifica dell'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalla *legislazione e normativa vigente*.

2. In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

3. La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto della *legislazione e normativa vigente*.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

1. I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

2. I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità d'impiego.

4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata

1. La vendita di alimenti non involucri, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

2. Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata, o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

4.3.11. Divieti per gli acquirenti

1. E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce non protetta con le mani nude. E' ammesso l'uso di guanti a perdere.

2. Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

4.3.12. Vendita di generi diversi

1. Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti ad evitare rischi di contaminazione o alterazione.

4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive

1. Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute e/o vendute solo se in confezioni originali e sigillate e nettamente

separate dai prodotti alimentari.

4.3.14. Esposizione all'esterno

1. *Il competente Dirigente* può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

2. I prodotti alimentari, ancorché confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità, dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

4.3.15. Chioschi - Generi consentiti

1. Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal *competente Dirigente*, può essere consentita la vendita degli stessi generi alimentari venduti negli esercizi di vendita di alimenti.

2. Per la vendita dei surgelati, dovrà essere acquisito l'attestato di cui al precedente articolo 4.3.8.

3. Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

4. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di produzione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria.

5. Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione degli alimenti e bevande deve essere effettuata utilizzando solo oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, ecc.).

4.3.16. Chioschi - Caratteristiche strutturali

1. I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale ritenuto idoneo e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

2. L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente articolo 4.3.14.

3. I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore.

4. Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

5. Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere precisata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.

6. Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.

7. Nei chioschi privi della disponibilità del servizio igienico per il personale addetto, potrà essere esercitata la sola attività di vendita, limitata ai seguenti generi alimentari:

a) frutta e verdura;

b) funghi e tartufi ;

c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate;

d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;

e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

f) formaggi, burro, margarina e semiconserve in confezioni sigillate all'origine;

g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;

h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata;

i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti con le modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente articolo 4.3.8.

8. I chioschi nei quali viene svolta attività di produzione di alimenti, devono essere dotati di almeno 1 servizio igienico ad uso esclusivo del personale, con i requisiti previsti dalla vigente normativa per i servizi dei laboratori di produzione.

9. I chioschi nei quali viene svolta attività di pubblico esercizio con sosta di persone, devono essere dotati di almeno 1 servizio igienico a disposizione del pubblico e del personale.

10. Qualora si svolgano contemporaneamente le attività di produzione di alimenti e pubblico esercizio, con sosta di persone, dovranno essere previsti non meno di 2 servizi igienici, di cui 1 ad uso esclusivo del personale addetto alla produzione.

11. L'obbligo di dotarsi di 1 o 2 bagni sussiste per entrambe le tipologie di chioschi valutate le caratteristiche strutturali del singolo esercizio e la quantità di persone che possono sostare nello stesso. Per tale valutazione si rimanda all'articolo 4.5.7, lettera d).

13. Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in

cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

CAPITOLO 4

ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali

1. Salvo espressi divieti, l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla *legislazione e normativa vigente* e dal presente regolamento.

4.4.2. Area di commercio a posto fisso

1. L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla *legislazione e normativa vigente* e sulla base del possesso dei seguenti requisiti:

a) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato durante l'orario di vendita;

b) prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;

c) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;

d) avere pavimentazione e un collegamento alla fognatura che evitino il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;

e) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;

f) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica.

2. L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

3. Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, quando è ubicata in zona vincolata dal punto di vista urbanistico, per motivi storico-artistici, qualora sia materialmente impossibile realizzare i servizi igienici previsti dalla *legislazione e normativa vigente*, se l'area interessata è servita da esercizi pubblici che offrono servizi igienici, si può procedere provvisoriamente alla deroga. In caso contrario saranno previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita, e per la clientela in numero adeguato, con almeno un servizio conforme *alle norme sul superamento delle barriere architettoniche*.

4. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'articolo 4.2.10.

4.4.3. Assegnazione degli spazi

1. Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità rispetto ai prodotti venduti e alle modalità di vendita.

4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti

1. Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., deve essere autorizzata dal *competente Dirigente*.

2. Il rilascio della certificazione sanitaria è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili che abbiano i requisiti *previsti dalla legislazione e normativa vigente*;

b) uso di automezzi/autonegozi che abbiano i requisiti *previsti dalla legislazione e normativa vigente*;

3. I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del comma 2 del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia.

4.4.5. Modalità di vendita

1. La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

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

4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti

1. E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi siano riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, in riferimento ai requisiti previsti dalla *legislazione e normativa vigente*.

2. Il competente Dirigente autorizza gli orari di vendita su area pubblica e può definire le zone in cui non è

consentita tale forma di commercio.

3. Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

4. Durante gli spostamenti degli automezzi, gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

4.4.7. Strutture di deposito

1. Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'articolo 4.1.11, rilasciata dal *competente Dirigente* sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita

1. Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli articoli 4.3.9, 4.3.10, 4.3.11, 4.3.12, 4.3.13, 4.3.14.

CAPITOLO 5

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

1. L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, circoli soggetti ad autorizzazione amministrativa ecc., è regolata oltre che dalla *legislazione e normativa vigente*, anche dal presente regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni

1. Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria.

4.5.3. Requisiti generali

1. Gli esercizi pubblici di cui all'articolo 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla *legislazione e normativa vigente* in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento dei clienti;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta al locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

2. E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi incompatibili da quelli per i quali sono stati autorizzati.

3. Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile.

4. In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili

1. L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

2. Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

3. Utensili e stoviglie devono essere sottoposti regolarmente ad adeguato lavaggio con lavastoviglie.

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

4.5.5. Operazioni di pulizia

1. Le operazioni di ordinaria pulizia dei locali devono essere svolte al termine dell'attività di somministrazione. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali

1. Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

a) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e alla attività svolta. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti;

Detto locale deve inoltre:

- a1) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- a2) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;
- a3) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di 2 metri dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
- a4) pavimento impermeabile, lavabile, antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
- a5) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- a6) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione *e/o dalla cottura dei cibi*, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato.

a7) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;

a8) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente articolo 4.3.5;

b) a seconda del tipo di laboratorio:

b1) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;

b2) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Se l'idoneità dei dispositivi di separazione garantirà dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, *il competente Dirigente* può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere a) e b) avvengano in un unico locale.

c) Celle o armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno;

d) un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera a) sub a2) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico; detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

- d1) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;
- d2) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;
- d3) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale.

E' vietata l'introduzione di animali ad eccezione dei cani guida per ciechi.

e) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori;

f) almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 m² (equivalente a 50 posti); devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico in ragione di:

- 1 servizio igienico da 61 m² a 120 m²;
- 1 servizio igienico da 121 m² a 240 m²;
- 1 servizio per ogni ulteriore aumento di superficie di somministrazione di 240 m². Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi. Il servizio igienico per disabili sarà realizzato nei casi previsti dalla *legislazione e normativa* vigente;

g) un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile;

h) vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie;

i) un locale o vano per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari;

l) spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone;

- m) docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività.
2. I locali di cui alle lettere a), b), e), f), h) ed m) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2. in quanto applicabili.
3. La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere a), b), c) e h), non deve essere inferiore a 20 m².
4. Il locale cucina non dovrà comunque essere inferiore a 12 m².

4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali

1. I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:
- a) un locale di somministrazione;
 - b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;
 - c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;
 - d) nel caso sia prevista la sosta di persone, un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione con superficie utile fino a 60 m² e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente articolo 4.5.6. lettera f). *Gli esercizi pubblici posti od individuati in edifici già esistenti, qualora risulti impossibile adeguarsi al succitato articolo 4.5.6. lettera f), possono essere autorizzati in deroga al suddetto articolo dal competente Dirigente.*
 - e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.
2. I locali di cui alle lettere c) e d) del comma 1 del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2.
3. Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente articolo 4.5.4.
4. Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, *il competente Dirigente* specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi

1. Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

4.5.9. Installazione impianti di cottura

1. Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne

1. Quando necessario, le pertinenze esterne dei locali devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie atti a consentire una facile e adeguata pulizia.
2. Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne;
3. Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

4.5.11. Centri di produzione pasti

1. I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente articolo 4.2.1, oltre alle caratteristiche del precedente articolo 4.5.6, devono possedere idoneo sistema per:
- a) la conservazione a + 65°C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;
 - b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere + 8°C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a + 2°C nel caso di utilizzo del legume refrigerato;
 - c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere - 18°C in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a - 20°C nel rispetto della legislazione vigente, nel caso di utilizzo del legume surgelato.
2. Nei centri in cui viene effettuata la porzionatura ed il confezionamento degli alimenti in porzioni singole, dovrà essere individuato un locale o spazio separato per l'attività di confezionamento.

4.5.12. Unità terminali di distribuzione

1. Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente articolo 4.5.6, *se applicabili*, devono possedere:
- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legume refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di + 2°C e - 18°C, controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a

termoconvezione, vapore, forni a microonde ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi + 65-70°C senza danni termici;

b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legume caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a + 65°C;

c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente articolo 4.5.6, laddove applicabili.

4.5.13. Olio di frittura

1. In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura.

2. Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

3. Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

4. L'olio utilizzato per la frittura non deve presentare un indice di perossidi maggiore di 20.

4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

1. Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescolata, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;

- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. E' ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;

- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;

- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;

- il the il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;

- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.

2. La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è dichiarata nella autorizzazione di pubblico esercizio, previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15. Agriturismo

1. Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze e alla tipologia dell'attività svolta.

4.5.16 Preparazioni estemporanee

1. Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dalla *legislazione e normativa vigente*.

2. Le attività dirette a preparare o cuocere caldaroste, ceci, lupini e prodotti similari possono essere consentite purché vengano effettuate con strutture e/o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dalla *legislazione e normativa vigente*.

4.5.17. Feste popolari

1. L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria,

rilasciata dal *competente Dirigente*.

2. Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione:

a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;

b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;

c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;

d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;

e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;

f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;

g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;

h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;

i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari.

l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei;

m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;

n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non confezionati, preparati altrove, purché in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;

o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla *legislazione e normativa vigente sul superamento delle barriere architettoniche*.

3. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

a) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazio *sufficiente* per:

- mondatura

- pezzatura

- cottura cibi

- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

a1) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;

a2) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a 2 metri di altezza dal pavimento;

a3) pavimento *ricavato da esistente piazzale asfaltato o cementato*, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;

a4) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;

a5) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;

a6) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;

a7) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

b) Un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

1. Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o in assenza, dal singolo interessato, al competente Dirigente con congruo anticipo e, comunque, almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività, e devono contenere i seguenti dati:

a) nome e dati anagrafici del responsabile;

b) ubicazione della manifestazione;

c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;

d) durata della manifestazione;

e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;

f) disponibilità di servizi igienici;

- g) numero e generalità delle persone addette;
 - h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
 - i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.
2. L'autorizzazione verrà rilasciata solo quando l'installazione delle attrezzature sarà ultimata, comunque prima dell'inizio della manifestazione.
3. Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, *il competente Dirigente* specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

4.5.19. Locali di consumo pasti - Refettori

1. Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, ecc., i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere conformi alle disposizioni di legge ed al presente regolamento.

CAPITOLO 6

ESERCIZI DI DEPOSITO

4.6.1. Autorizzazioni

1. Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria che viene rilasciata dal *competente Dirigente*, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo.
2. Come previsto dal precedente articolo 4.4.5. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, ove esistenti.
3. Come previsto dal precedente articolo 4.1.11. sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito

1. Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.
2. In particolare, le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate.
- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
 - b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
 - c) avere pareti in materiale liscio e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a 2 metri;
 - d) avere soffitti intonacati o, comunque, tali da non arrecare danno alle merci depositate;
 - e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
 - f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;
 - g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento quando occupano personale con presenza continua;
 - h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

1. Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.
2. Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno un anno.
3. Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente articolo 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini

1. Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.
2. Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5. Merci consentite

1. Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

1. Ove necessario le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione e devono essere dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e devono essere attrezzate per la lotta antimurina.

4.6.7. Movimento veicoli

1. All'interno dei locali di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

2. La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

1. I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e di igiene del lavoro.

4.6.9. Personale addetto

1. Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni di cui al precedente articolo 4.1.3.

CAPITOLO 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Disposizioni generali

1. I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati, e comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri, o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

4.7.2. Comunicazione dell'installazione

1. L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata all'ASL da parte della ditta installatrice prima dell'installazione.

2. In detta installazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfestazione;

b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;

c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi eseguite nei 30 giorni antecedenti.

3. Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento sia potabile.

4. Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

CAPITOLO 8

MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali

1. Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto *dalla legislazione e normativa vigente*, è disciplinato dal presente regolamento.

2. E' soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività

commerciali (commissionari, commercianti rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché le collettività, le comunità e le convivenze ecc.

3. Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

4. Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito.

4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari surgelate o in cisterne

1. Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria:

a) gli automezzi cisterna nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (container-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;

b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

2. L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l'*Azienda Sanitaria Locale* cui fa capo il comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al PRA ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dal mezzo di trasporto.

3. Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato il provvedimento di autorizzazione.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

1. Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo 4.8.2, devono contenere:

a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;

b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);

c) l'indicazione delle sostanze al cui trasporto si intende destinarli;

d) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;

e) le necessarie attestazioni di riconoscimento circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata.

2. Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, e destinati a venire a contatto con le sostanze trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

4.8.4. Registro delle autorizzazioni

1. L'ASL tiene un apposito registro delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

2. L'ASL trasmette, altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

1. Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente articolo 4.8.1 e a sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'ASL ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti *previsti dalla legislazione e normativa vigente*.

2. Qualora l'ASL, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altra *Azienda Sanitaria Locale*, ne darà segnalazione all'*Azienda Sanitaria Locale* territorialmente competente nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori

1. Le cisterne e i contenitori di cui al presente Capitolo devono avere i requisiti richiesti *dalla legislazione e normativa vigente*.

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

1. Il trasporto di sostanze per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura previste nelle modalità di conservazione.

2. Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente articolo 4.5.11.

3. I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorché non soggetti all'autorizzazione sanitaria, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di

riconoscimento circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

4.8.8. Autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari deperibili e non

1. Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, dovrà essere preventivamente autorizzato dall'ASL ogni mezzo utilizzato per il trasporto delle seguenti sostanze alimentari agli esercizi di somministrazione e ai dettaglianti:

- pane, prodotti da forno e di pasticceria;
- latticini freschi;
- pasta fresca;
- alimenti precucinati.

2. Gli alimenti precucinati devono essere trasportati in contenitori a chiusura ermetica.

a) MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO di ALIMENTI NON DEPERIBILI

I mezzi adibiti al trasporto di alimenti non deperibili devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere adibiti esclusivamente al trasporto delle sostanze alimentari autorizzate;
- essere costruiti in modo tale da impedire ogni insudiciamento od impolveramento in rapporto alle sostanze trasportate;
- essere facilmente lavabili;

b) MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO DI ALIMENTI DEPERIBILI

I mezzi adibiti al trasporto di alimenti deperibili devono rispettare i requisiti previsti al comma precedente. Inoltre, il trasportatore dovrà garantire il mantenimento degli alimenti trasportati al di sotto del limite massimo di temperatura di 9°C. Ogni mezzo autorizzato deve recare un cartello di dimensioni non inferiori a 50 x 35 cm, indicante il nominativo e la sede della ditta proprietaria dell'automezzo, nonché gli estremi della autorizzazione.

Il cartello, chiaramente leggibile, deve essere collocato in posizione ben visibile dall'esterno dell'automezzo.

Tale autorizzazione ha validità quinquennale.

4.8.9. Domande per il rilascio della autorizzazione sanitaria.

1. Le domande per il rilascio della autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo debbono essere presentate all'ASL e contenere:

- a) la ragione sociale dell'impresa;
- b) gli estremi identificativi del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove di norma l'impresa ricovera il veicolo.

CAPITOLO 9

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali

1. L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste *dalla legislazione e normativa vigente*.

2. *Per l'approvvigionamento di acqua potabile è fatto obbligato di allacciarsi al pubblico acquedotto. Solo nel caso in cui tale allacciamento non risulti possibile potrà essere autorizzata, previo parere favorevole dell'ASL, l'infissione di pozzi privati.*

3. Per il giudizio di potabilità dell'acqua dei pozzi privati si farà riferimento ai valori limite previsti *dalla legislazione e normativa vigente* per quanto riguarda i parametri concernenti sostanze tossiche e i parametri microbiologici.

4. Per quanto riguarda gli altri parametri, organolettici, chimico-fisici e concernenti sostanze indesiderabili, la valutazione verrà effettuata dalla competente autorità sanitaria sulla base della situazione geologica locale.

5. Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

4.9.2. Attingimento dell'acqua

1. L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

2. In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

3. Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, l'attingimento da falde più superficiali.

4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento

1. Fatte salve le disposizioni previste *dalla legislazione e normativa vigente*, e dal Titolo III del presente regolamento, *devono essere eliminate*:

a) le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorché già autorizzate;

b) *le fonti di approvvigionamento in disuso, ancorché già autorizzate*;

c) *le fonti di approvvigionamento di acqua destinata ad uso potabile preesistenti all'estensione della rete del pubblico acquedotto*;

d) *le fonti di approvvigionamento di acqua destinata ad uso non potabile indicate al comma 2 dell'articolo 4.9.17, per le quali è stato realizzato un pozzo a profondità superiore a 30 metri dal piano campagna*.

2. Il competente Dirigente *ordina* al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione:

a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte;

b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata.

4.9.4. Fonti non autorizzate

1. Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, *deve richiedere l'autorizzazione con le modalità indicate nell'articolo 4.9.17*.

4.9.5. Casi di inadempienza

1. Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il competente Dirigente provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

4.9.6. Caratteristiche costruttive

1. Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle disposizioni previste *dalla legislazione e normativa vigente*.

4.9.7. Pozzi a scavo

1. Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

4.9.8. Rubinetto per prelievi

1. Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonché all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice.

4.9.9. Controlli interni

1. Tutti i proprietari e/o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti *dalla legislazione e normativa vigente*.

2. La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organismi di vigilanza per 12 mesi.

4.9.10. Aree di salvaguardia

1. Allo scopo di garantire le caratteristiche *qualitative delle acque sotterranee destinate al consumo umano, erogate a terzi mediante impianti di acquedotto che rivestono carattere di pubblico interesse, sono individuate dalla legislazione e normativa vigente e dai successivi articoli 4.9.11. e 4.9.12. le aree di salvaguardia distinte in zone di tutela assoluta e zone di rispetto*.

2. *Tutti i pozzi utilizzati per gli approvvigionamenti di acque sotterranee devono essere infissi il più lontano possibile e comunque a distanza superiore a 30 metri da stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra fonte di inquinamento*.

4.9.11. Zona di tutela assoluta

1. E' rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione *e deve avere una estensione di almeno 10 metri di raggio dal punto di captazione*.

2. Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio.

3. Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere, *ad eccezione di quella di sfalcio dell'erba o manutenzione delle eventuali essenze arboree*.

4. *In relazione a specifiche situazioni, potrà essere modificata l'estensione della zona di tutela assoluta*.

4.9.12. Zona di rispetto

1. Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta. *e deve avere una estensione di almeno 100 metri di raggio dal punto di captazione.*

2. All'interno di essa *sono vietati l'insediamento dei centri di pericolo e lo svolgimento delle attività indicate dalla legislazione e normativa vigente*, mentre altre strutture o attività possono essere autorizzate dal competente Dirigente nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

3. *In relazione a specifiche situazioni, potrà essere modificata l'estensione della zona di rispetto.*

4.9.13. Trattamenti di potabilizzazione

1. I trattamenti di potabilizzazione possono essere effettuati previo parere favorevole dell'ASL.

2. Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente articolo 4.9.9.

4.9.14. Trattamento domestico dell'acqua

1. Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto *della legislazione e normativa vigente.*

2. I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono darne notifica all'ASL.

3. Per gli immobili di nuova costruzione, o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui sopra deve essere trasmessa in fase di richiesta *del certificato di agibilità o abitabilità*

4. Per gli immobili già in possesso *del certificato di agibilità o abitabilità*, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista *dalla legislazione e normativa vigente*, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.

5. La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere, altresì corredata:

a) dei più recenti referti analitici dell'acqua su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;

b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

4.9.15. Accesso alle strutture

1. Per l'espletamento dell'attività di vigilanza i tecnici dell'ASL devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

4.9.16. Segnalazione di variazioni

1. I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione all'ASL.

4.9.17. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

1. Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve, richiedere l'autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Provincia di Mantova previa acquisizione del parere favorevole dell'ente gestore del pubblico acquedotto *e degli altri pareri previsti dalla legislazione e normativa vigente.*

2. *Il proprietario del fondo che intende estrarre ed utilizzare le acque sotterranee nel suo fondo per gli usi domestici, compresi l'innaffiamento di giardini e orti inservienti direttamente il proprietario e la sua famiglia e l'abbeveraggio del bestiame, è escluso dagli adempimenti indicati al comma 1 e:*

a) *per l'approvvigionamento di acque destinate ad uso potabile, se non è possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere al competente Dirigente, l'autorizzazione alla infissione di un pozzo per l'estrazione di acque sotterranee provenienti possibilmente da falde profonde;*

b) *per l'approvvigionamento di acque destinate ad usi non potabili, se la profondità del pozzo che si intende realizzare è inferiore a 30 metri dal piano campagna, deve comunicare almeno 20 giorni prima dell'infissione del pozzo al comune, le informazioni richieste nell'apposito modello.*

3. Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua *destinata al consumo umano*, dovrà essere acquisito un idoneo parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste *dalla legislazione e dalla normativa vigente.*

4.9.18. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua

1. Qualora sia stata dichiarata, dagli organi competenti, la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2, nonché per tutti gli altri usi che l'ASL riterrà opportuno inibire.

2. Il *competente Dirigente*, ricevuta la segnalazione dall'ASL, informa la popolazione con idonei avvisi e

dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause.

3. In caso di inadempienza il *competente Dirigente* provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

4.9.19. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari

1. Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2.

2. La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dall'ASL.

CAPITOLO 10

PANE PASTA E SFARINATI

4.10.1. Vendita al pubblico

1. La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle vigenti leggi in materia (v. principalmente legge 580/67, legge 1002/76, legge 426/71, decreto legislativo 109/92).

4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane

1. Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali, scansie o vetrine perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

2. I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

4.10.3. Modalità di vendita

1. Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

2. Gli scaffali, le scansie e qualsiasi altro contenitore destinato a venire a contatto diretto con il pane, deve essere conforme ai disposti *della legislazione e normativa vigente*.

3. Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucro.

4. L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

4.10.4. Trasporto del pane con automezzi

1. Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere ai requisiti *previsti dalla legislazione e normativa vigente*, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

4.10.5. Contenitori per il commercio del pane

1. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti *dalla legislazione e normativa vigente*.

2. Nelle varie fasi della commercializzazione, tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

3. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi), purché siano in possesso di requisiti specifici previsti *dalla legislazione e normativa vigente*.

4. Le disposizioni di cui ai precedenti commi, devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

4.10.6. Distinta di accompagnamento

1. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'articolo 24 della legge 580/67.

4.10.7. Pane grattugiato

1. Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente.

2. Non è consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane contenente oli e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

CAPITOLO 11

LATTE E DERIVATI

4.11.1. Latte ammesso alla vendita

1. E' ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella.

2. Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal *competente Dirigente*.

3. Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della CEE.

4. E' ammesso il latte da consumarsi crudo, purché nel rispetto delle modalità di cui al successivo articolo 4.11.4 e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi.

4.11.2. Latte per il consumo diretto

1. Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere mantenuto a temperatura non superiore a 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica.

2. I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

3. Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a + 6°C e deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia grassa, tenore in materia proteica, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti *dalla legislazione e normativa vigente in materia*; deve, inoltre, possedere i requisiti igienico-sanitari relativi a tenore in germi a + 30°C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei decreti ministeriali di cui sopra.

4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte

1. I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-strutturali previste nel Capitolo 4.2 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base delle prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte.

2. La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita.

3. Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto previsto al Capitolo 4.8, utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

4. I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate, devono essere conservati per almeno tre mesi.

4.11.4. Latte crudo

1. Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione e i requisiti igienico-sanitari indicati nel precedente articolo 4.11.2.

2. Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, sono obbligate a esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonché le modalità e i tempi di conservazione.

4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita

1. Il latte destinato al consumo viene distinto in:

- latte pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato ad Alta qualità;
- latte UHT a lunga conservazione;
- latte sterile a lunga conservazione.

2. Presso i centri e i punti di vendita, il latte deve presentare le caratteristiche *qualitative e microbiologiche stabilite dalla legislazione e normativa vigente*.

4.11.6. Conservazione del latte

1. Nella conservazione del latte nelle centrali e nei centri di pastorizzazione, nonché (per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta Qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

4.11.7. Rivendite di latte

1. Le rivendite di latte possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di armadio o banco frigorifero all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità tale da contenerlo tutto ed esclusivamente a ciò destinato, in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da + 1°C a + 6°C.

4.11.8. Derivati del latte

1. La panna, i lattici fermentati, gli yogurt, ecc., devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti articoli 4.11.6 e 4.11.7.

4.11.9. Panna posta in commercio

1. La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni

1. La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

CAPITOLO 12

GELATI

4.12.1. Autorizzazioni

1. Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda al *competente Dirigente*, il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver accertato l'idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale.

4.12.2. Locali di produzione

1. Il laboratorio per la produzione dei gelati deve essere costituito da apposito locale o vano destinato alla sola produzione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed aventi i requisiti di cui al precedente Capitolo 2 del presente titolo, in quanto applicabili.

4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi

1. La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui all'articolo 4.3.15, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo articolo 4.12.13.

4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati

1. Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione al *competente Dirigente* impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

- a) apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime e per la preparazione delle miscele;
- b) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- c) idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- d) ugello terminale protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione

1. L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi: 1 ottobre-31 marzo, 1 aprile-30 giugno, 1 luglio-30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni dell'ASL, fare effettuare prelievi ed esami del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente

sottoscritta da professionisti abilitati.

2. Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitario.

4.12.6. Campionamento di saggio

1. Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita *da strutture idonee*.

2. A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote.

3. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento regolamentare.

4.12.7. Caso di esito sfavorevole

1. Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-sanitario, qualora due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, il *competente Dirigente* può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta dell'ASL o in relazione alla situazione oggettiva o alle inadempienze accertate.

4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

1. Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

2. Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere e da ogni altra fonte di insudiciamento.

3. I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

4.12.9. Modalità igieniche di produzione

1. Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito.

2. La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

3. La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

4.12.10. Residui scongelati

1. I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

4.12.11 Banchi di vendita

1. La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto o, comunque, separato in modo idoneo dal banco impiegato per il commercio di altri generi.

2. Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione.

3. Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a 0°C.

4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

1. Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei.

2. Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile, e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile.

3. In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati

1. I contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di - 15°C.

CAPITOLO 13

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.13.1. Vendita

1. E' consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti, o comunque alterati.

2. E' vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

3. E', altresì, consentita la vendita di funghi e tartufi purché siano in buono stato di conservazione, e non siano invasi da parassiti o, altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/o odore sgradevole o che appartengano a specie diverse da quelle consentite.

4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni

1. Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti capitoli 4.3. e 4.4. nonché dei successivi articoli del presente capitolo.

4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita

1. I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente puliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

2. E', altresì, vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti previsti dalla legislazione e normativa vigente.

4.13.4. Vendita dei funghi freschi spontanei

1. La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione del *competente Dirigente*.

2. L'autorizzazione comunale viene rilasciata esclusivamente agli esercenti che siano stati riconosciuti idonei dalle *Aziende Sanitarie Locali*, alla identificazione delle specie fungine commercializzate 3. La vendita dei funghi coltivati freschi rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

4. Per l'esercizio della attività di vendita, lavorazione, conservazione e confezionamento delle diverse specie di funghi, è richiesta l'autorizzazione sanitaria prevista dalla *legislazione e normativa vigente*.

4.13.5 Certificazione sanitaria

1. La vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'ASL, secondo le modalità previste dalla *legislazione e normativa vigente*.

4.13.6. Commercializzazione delle specie di funghi

1. E' consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati elencati all'allegato IV.1.

2. E' consentita la commercializzazione di altre specie di funghi freschi spontanei e coltivati provenienti da altri Paesi, purché riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paese di origine. A tal fine l'ispettorato micologico competente per territorio effettua verifiche a sondaggio sulle partite poste in commercio.

4.13.7 Denominazione "funghi secchi"

1. Con la denominazione di "funghi secchi" si intende il prodotto che, dopo essiccamento naturale o meccanico, presenta un tasso di umidità non superiore a 12% + 2% m/m e con tale denominazione possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie:

- a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);
- b) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);
- c) *Agaricus bisporus*;
- d) *Marasmius oreades*;
- e) *Auricularia auricula-judae*;
- f) *Morchella* (tutte le specie);
- g) *Boletus granulaus*;
- h) *Boletus luteus*;
- i) *Boletus badius*;
- l) *Craterellus cornucopioides*;
- m) *Psalliota hortensis*;
- n) *Lentinus edodes*;
- o) *Pleurotus ostratus*;

- p) *Lactarius deliciosus*;
- q) *Amanita caesarea*.

2. Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute idonee con successivi decreti del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, nonché quelle provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, purché legalmente commercializzate in detti Paesi.

3. I funghi secchi, provenienti da altri Paesi dell'Unione europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, possono essere commercializzati anche con altre denominazioni che facciano riferimento al trattamento di disidratazione subito, se queste sono consentite nei Paesi suddetti.

4. La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore a 12 mesi dal confezionamento.

5. L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare, a seconda della categoria qualitativa di cui al comma 5, il range di 25-40 % m/m, suddiviso come segue:

- a) impurezze minerali, non più del 2% m/m;
- b) impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m;
- c) tramiti di larve di ditteri micetofili, non più del 25% m/m;
- d) funghi anneriti, non più del 20% m/m.

6. La denominazione di vendita dei funghi secchi di cui al comma I, lettera a), deve essere accompagnata da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi.

4.13.8 Confezionamento dei funghi

1. I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico accompagnato dalla menzione.

2. Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o confezionamento di funghi spontanei secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione *sanitaria*, anche le generalità del micologo sotto il cui controllo avviene l'identificazione delle specie.

4.13.9 Funghi porcini

1. E' vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus Edulis* e relativo gruppo (porcini).

2. Con la denominazione "funghi porcini" possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus Edulis* e relativo gruppo.

3. La vendita dei funghi secchi sfusi è soggetta all'autorizzazione comunale.

4.13.10 Gamme di quantità nominale

1. Con decreto del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato possono essere stabilite gamme di quantità nominale dei preimballaggi di funghi secchi destinati al consumatore.

2. Le gamme di cui al comma 1 possono essere modificate o integrate con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

4.13.11 Trattamento dei funghi

1. I funghi delle specie elencate nell'allegato IV.2. possono essere conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati.

2. L'elenco di cui all'allegato IV.2. può essere modificato con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

3. E' consentita la commercializzazione di altre specie di funghi conservati o secchi o comunque preparati, provenienti da altri Paesi, purché riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paesi di origine.

4. I funghi di cui ai commi 1 e 3 debbono essere sottoposti a trattamenti termici per tempi e temperature atti ad inattivare le spore del *Clostridium botulinum*, e/o acidificati a valori di pH inferiori a 4,6 e/o addizionati di inibenti atti ad impedire la germinazione delle spore.

5. La disposizione di cui al comma 4 non si applica ai funghi congelati, surgelati o secchi.

6. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

4.13.12 Etichettatura dei funghi

1. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi devono essere conformi alle disposizioni *previste dalla legislazione e normativa* concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

2. Per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie.

3. L'etichettatura dei funghi freschi sfusi o preconfezionati, che non possono essere consumati crudi, deve riportare l'indicazione dell'obbligo della cottura.

4. La dicitura "ai funghi" o simili, utilizzata nell'etichettatura di prodotti alimentari a base di funghi, non comporta l'obbligo di ulteriori specificazioni.

ALLEGATI IV

Allegato IV.1.: Specie di funghi freschi spontanei e coltivati di cui è consentita la commercializzazione

- 1) *Agaricus arvensis*;
- 2) *Agaricus bisporis*;
- 3) *Agaricus bitorquis*;
- 4) *Agaricus campestris*;
- 5) *Agaricus hortensis*;
- 6) *Amanita caesarea*;
- 7) *Armillaria mellea*;
- 8) *Auricularia auricola-judae*;
- 9) *Boletus aereus*;
- 10) *Boletus appendiculatus*;
- 11) *Boletus badius*;
- 12) *Boletus edulis*;
- 13) *Boletus granulatus*;
- 14) *Boletus impolitus*;
- 15) *Boletus luteus*;
- 16) *Boletus pinicola*;
- 17) *Boletus regius*;
- 18) *Boletus reticulatus*;
- 19) *Boletus rufas*;
- 20) *Boletus scabra*;
- 21) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);
- 22) *Clitocybe geotropa*;
- 23) *Clitocybe gigantea*;
- 24) *Craterellus cornucopioides*;
- 25) *Hydnum repandum*;
- 26) *Lactarius deliciosus*;
- 27) *Leccinum* (tutte le specie);
- 28) *Lentinus edodes*;
- 29) *Macrolepiota procera*;
- 30) *Marasmius oreades*;
- 31) *Morchella* (tutte le specie);
- 32) *Pleurotus cornucopiae*;
- 33) *Pleurotus eryngii*;
- 34) *Pleurotus ostreatus*;
- 35) *Pholiota mutabilis*;
- 36) *Pholiota nameko mutabilis*;
- 37) *Psalliota bispora*;
- 38) *Psalliota hortensis*;
- 39) *Tricholoma columbetta*;
- 40) *Tricholoma equestre*;
- 41) *Tricholoma georgii*;
- 42) *Tricholoma imbricatum*;
- 43) *Tricholoma portentoso*;
- 44) *Tricholoma terreum*;
- 45) *Volvariella esculenta*;
- 46) *Volvariella valvacea*;
- 47) *Agrocybe aegerita* (*Pholiota aegerita*);
- 48) *Pleurotus eringii*;
- 49) *Stropharia rugosoannulata*.

Allegato IV.2.: Specie di funghi che possono essere conservati

- 1) *Agaricus arvensis*;
- 2) *Agaricus bisporis*;
- 3) *Agaricus campestris*;
- 4) *Amanita caesarea*;
- 5) *Armillaria mellea*;

- 6) Auricularia auricola-judae;
- 7) Boletus aereus;
- 8) Boletus badius;
- 9) Boletus edulis;
- 10) Boletus granulatus;
- 11) Boletus luteus;
- 12) Boletus pinicola;
- 13) Boletus reticulatus;
- 14) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus);
- 15) Clitocybe gigantea;
- 16) Clitocybe geotropa;
- 17) Craterellus cornucopioides;
- 18) Hydnum repandum;
- 19) Lactarius deliciosus;
- 20) Lentinus edodes;
- 21) Macrolepiota procera;
- 22) Marasmius oreades;
- 23) Morchella (tutte le specie);
- 24) Pholiota mutabilis;
- 25) Pholiota nameko mutabilis;
- 26) Pleurotus ostreatus;
- 27) Psalliota hortensis;
- 28) Psalliota bispora;
- 29) Tricholoma columbetta;
- 30) Tricholoma equestre;
- 31) Tricholoma georgii;
- 32) Tricholoma imbricatum;
- 33) Tricholoma portentoso;
- 34) Tricholoma terreum;
- 35) Volvariella valvacea;
- 36) Volvariella esculenta;
- 37) Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);
- 38) Pleurotus eringii;
- 39) Stropharia rugosoannulata.

Allegato IV.3.: Valori indicativi di qualità microbiologica degli alimenti

1. Gli indici microbiologici di seguito riportati devono essere considerati solo quali punti di riferimento tecnico finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

2. Qualora l'accertamento analitico metta in evidenza valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il competente Servizio provvede ad invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per individuare ed eliminare le cause che determinano i valori riscontrati.

a) Crema e pasticceria a base di crema

La crema e la pasticceria a base di crema non devono presentare Esterichia coli né Staphilococcus aureus superiori a 10/g.

b) Prodotti di gastronomia

I prodotti di gastronomia non devono presentare Esterichia coli né Staphilococcus aureus superiori a 10/g e salmonella deve essere assente in 25 g.

c) Prodotti cotti surgelati

I prodotti cotti surgelati non devono presentare Esterichia coli né Staphilococcus aureus né Anaerobi solfitoriduttori superiori a 10/g e Salmonella deve essere assente in 25 g.

d) Pasta all'uovo

Le paste all'uovo e le paste speciali, anche con ripieno, sia secche che fresche, devono essere esenti da Salmonella in 25 g e Staphilococcus aureus non deve essere superiore a 100/g.

e) Latte destinato agli stabilimenti

Il latte che perviene agli stabilimenti deve, tra l'altro, avere le seguenti caratteristiche:

- caratteristiche organolettiche proprie del latte al consumo;
- assenza di antibiotici e conservanti e di ogni altra sostanza estranea;
- carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colone a + 32°C.

f) Latte parzialmente disidratato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere Staphilococcus aureus in 1 ml non

deve contenere salmonella in 25 ml deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità dopo incubazione di 3 settimane a + 32°C e di 10 giorni a + 55°C.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare Staphilococcus aureus assente in 1 ml mentre i saprofiti, esclusi i lattobacilli, non devono essere superiori a 20.000/ml e i coliformi devono essere assenti in 1 ml.

g) Latte totalmente disidratato

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere), comunque posti in vendita, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa;
- Salmonella assente in 25 g e Staphilococcus aureus non superiore a 10/g;
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g, esclusi i fermenti;
- carica micetica non superiore a 10/g;

Limitatamente ai campioni di saggio i tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia devono rispondere ai seguenti requisiti:

- carica batterica totale (flora aerobica a + 32°C) non superiore a 10.000 colonie/g;
- coliformi assenti in 1 g;
- salmonella assente in 25 g;
- carica micetica non superiore a 100/g;
- fosfatasi negativa;
- assenza di sostanze inibenti;
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.

Il prodotto finito non può avere un contenuto in umidità superiore al 5% in peso.

h) Panna montata

Alla vendita la panna montata disaerata deve avere le seguenti caratteristiche:

- Esterichia coli non superiore a 10/g;
- Staphilococcus aureus non superiore a 10/g;
- salmonella assente in 25 g.

i) Yogurt

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e, comunque, in numero non inferiore a 1.000.000/g.

Il latte impiegato per la produzione dello yogurt, deve essere comunque sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione.

Nello yogurt Coliformi e Staphilococcus aureus non devono essere superiori a 10/ml.

l) Burro

La fosfatasi deve essere negativa, la carica in muffe deve essere inferiore a 100/g, i coliformi devono essere inferiori a 100/g e Staphilococcus aureus inferiore a 100/g.

m) Formaggi freschi

I formaggi freschi a pasta cruda e a pasta filata non devono contenere Esterichia coli in numero superiore a 10/g, Staphilococcus aureus in numero superiore a 100/g; in particolare, i formaggi freschi a pasta cruda devono presentare prova della fosfatasi negativa alla produzione.

n) Formaggi duri e semiduri

La produzione deve essere fatta con latte possibilmente pastorizzato e, comunque, di buona qualità.

Nel caso in cui non sia possibile latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

Il prodotto non deve presentare Staphilococcus aureus superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente aggiunte. E' ammessa, qualora la tecnologia di produzione lo richieda, la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie.

o) Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato, alla vendita, non deve presentare Staphilococcus aureus superiore a 100/g né muffe superiori a 100/g.

p) Ricotte e mascarpone

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- E. coli non superiore a 10/g.
- Staphilococcus aureus non superiore a 100/g;
- salmonella assente in 25 g.

q) Formaggi fusi

I formaggi fusi devono essere conservati in modo da evitare lo scadimento della qualità e deve essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

r) Ghiaccioli

I cosiddetti ghiaccioli non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie/ml né coliformi superiori a 10/ml e salmonella deve essere assente in 25 ml.

s) Funghi secchi

E' vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, che siano stati colorati artificialmente, che contengano residui di antiparassitari, e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie/g.