

Art. 111 Pulizia dei locali

In tutti i locali sopra indicati deve essere costantemente assicurata la massima pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente evitando di sollevare polvere.

Periodicamente i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.

E' prescritto l'impiego di idonei aspirapolveri per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto. Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo) devono essere adeguatamente arieggiati durante le ore che non sono aperti al pubblico e disinfettati periodicamente con soluzioni idonee.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri ecc. deve concedersi libero accesso al personale preposto alla vigilanza munito di speciale tessera rilasciata dall'Ente di appartenenza vistata dal Prefetto.

Art. 112 Servizi igienici

Tutti i locali destinati all'ospitalità, come pure bar, teatri, cinematografi debbono essere provvisti di servizi igienici alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio. Detti locali igienici sanitari debbono essere separati da un locale di anti - servizio dai rimanenti ambienti e debbono rispondere di cui al D.P.R. 30 dicembre 1970, n° 1437, e successive modifiche. Tale prescrizione va riferita anche per tutti i locali dove si svolge una qualsiasi attività frequentata dal pubblico. (autofficine-autorimessa - sale da barbe-parrucchieri ecc.ecc.).

CAPO II LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Art. 113 Locali di pubblico spettacolo

Per locali di pubblico spettacolo si intendono: teatri, cinematografi, cine-teatri, locali di trattenimento, circhi, stadi, luoghi di divertimento e spettacoli all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti.

Per l'apertura e l'esercizio di tali locali è necessaria l'autorizzazione, regolata dal D.M. del Ministro del turismo e dello spettacolo 22 luglio 1982 nonché dal regolamento comunale previsto dall'art. 19 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616.

Nei cinematografi, teatri ed altri locali di riunioni e spettacoli debbono essere osservate le norme previste dalla circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 dicembre 1951 e successive modifiche.

Nei teatri, nei cinematografi ed in genere nei locali di pubblico trattenimento sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti non proporzionali alla capacità degli ambienti.

Nelle sale cinematografiche, nei teatri, nei luoghi di riunione con posti a sedere non possono essere ammessi in sala un numero di persone eccedente i posti oltre a 2

per metro quadrato nelle corsie laterali e posteriori, rimanendo assolutamente vietata la sosta nelle corsie centrali.

Art. 114

Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in ottimo stato in ordine e pulizia, spazzati giornalmente ad umido o con apparecchi di aspirazione.

In ogni caso deve essere garantita una ventilazione idonea con aria riciclata ed opportunamente disinfettata periodicamente.

Nei locali di pubblico spettacolo e simili deve essere vietato l'uso di consumazioni di viveri e bibita che imbrattino e contaminino i pavimenti.

Art.115

Divieto di fumare

In tutti i locali indicati nell'art. 1 della legge 11 novembre 1975, n. 584. è vietato di fumare. L'esenzione dall'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere del competente Servizio di igiene pubblica dell'A.S.L. quando il conduttore provveda a munire il locale di impianto di condizionamento dell'aria o di ventilazione avente i requisiti igienici definiti dal D.M. 18 maggio 1976.

Art.116

Latrine

Ogni locale di spettacolo o di riunione deve essere munito di adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, comunque nella proporzione minima di una ogni 70 posti con riserva di locali per uomini distinti dai locali per donne e con accessi indipendenti. Si dovranno comunque osservare le disposizioni emanate in materia dal Ministero dell'Interno

CAPO III

IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI

Art. 117

Laboratori e stabilimenti produttivi

Le presenti norme s'intendono riferite in genere a tutti gli edifici adibiti o da adibire ad attività industriali, artigiane, commerciali, agricole, zootecniche e prestazioni di servizio.

È fatta salva la speciale normativa stabilita dal presente regolamento per particolari attività produttive e commerciali.

Art. 118

Norme sanitarie

Le norme sanitarie degli ambienti di lavoro sono stabilite da: T.U. delle leggi sanitarie approvato con decreto 27 luglio 1934. n. 1265, nonché dalle seguenti norme:

D.P.R. 19 marzo 1956. n. 303 e successive modifiche; Legge 30 dicembre 1971. n. 1204 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri e regolamento D.P.R. 25 novembre 1976, n. 1026;

D.P.R. 27 aprile 1955. n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro; R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari; D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164 sul lavoro delle costruzioni; D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320 sul lavoro in sotterraneo; D.P.R. 20 marzo 1956, n. 321 sul lavoro nei cassoni ad aria compressa; D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche e della televisione. D.P.R. 626/94.

Art. 119

Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie

Chiunque intenda aprire o riattivare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio, una manifattura di qualsiasi genere e simili deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco, dimostrando di essere in possesso delle speciali autorizzazioni richieste per le varie attività così come previsto dal D.P.R./ 24 maggio 1988. n. 203, previo parere dall'Autorità Sanitaria preposte -Igiene Pubblica -U.O.T.A.-Medicina Lavoro- Medicina Veterinaria.

Art. 120

Apertura di fabbriche o manifatture insalubri

Con D.M. è stato approvato l'elenco delle industrie e lavorazioni insalubri. Per attivare una fabbrica o una manifattura o un deposito di materiali compresi nell'elenco dell'industrie insalubri o comunque risultanti pericolose dall'apposito elenco del Ministero della sanità deve richiedersi una speciale autorizzazione al Sindaco.

Il Sindaco previo parere del Servizio sanitario competente dell'A.S.L. e sulla base della documentazione allegata alla domanda stabilisce se la fabbrica o industria da attivare appartenga al gruppo di industrie insalubri che debbono essere isolate nelle campagne o comunque lontane dalla abitazione ovvero se trattasi di aziende che possono essere attivate nel centro abitato previo opportuni accorgimenti.

Successivamente a tali accertamenti verrà provveduto al rilascio dell'autorizzazione prevista con le precauzioni che saranno prescritte dall'autorità sanitaria.

Contro l'assegnazione del Sindaco all'uno ed all'altro gruppo di industrie gli interessati possono ricorrere al Prefetto.

Art. 121

Igiene dei locali

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 D.P.R. 626/1994 e dalle successive disposizioni. Nei locali di lavoro i pavimenti e le pareti debbono essere di materiale che consenta la massima pulizia. Tutti gli edifici, laboratori e stabilimenti debbono essere provvisti di abbondante quantità di acqua potabile con i necessari scarichi e raccordi alle fognature. Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati. Particolare cura deve essere diretta per l'idoneità degli impianti di illuminazione artificiale. Il competente Servizio sanitario dell'A.S.L. sorveglia sulle attività industriali, manifatture, commerciali, artigianali, ecc.

accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo al Sindaco i necessari provvedimenti di risanamento.

Art.122
Servizi igienici

Tutte le aziende sopradette debbono essere dotate di latrine in numero adeguato ai lavoratori addetti e separate per uomini e donne.

Nelle nuove costruzioni deve essere previsto almeno un gabinetto per ogni 20 persone occupate. I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un anti bagno in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

Art. 123
Mense ed ambienti di ristoro

Nelle industrie che hanno più di 20 operai che usufruiscono della refezione meridiana devono essere attrezzati appositi ambienti per la refezione, separati dai locali di lavoro e muniti di tavoli e sedili con schienale.

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati, arieggiati e riscaldati. In essi dovranno ricavarsi appositi spazi per l'eventuale riscaldamento del vitto e appositi lavandini per il lavaggio delle stoviglie.

Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione della refezione, la stessa dovrà rispettare il disposto del D.P.R. n. 327/1980 della idoneità sanitaria.

Art. 124
Sale di allattamento

La legge 26 agosto 1950, n. 860 prevede che in tutti gli stabilimenti nei quali siano impiegate almeno 30 donne di età inferiore ai 50 anni venga istituita una apposita camera di allattamento idoneamente areata, illuminata, riscaldata, arredata, provvista di acqua potabile corrente e di lavandini.

Art. 125
Lavorazioni con esalazioni sgradevoli

Negli stabilimenti in cui si producono materie o prodotti che emanano cattivo odore o in cui si impiegano lavorazioni chimiche emananti sgradevoli esalazioni sarà provveduto alla depurazione dei prodotti volatili con accorgimenti tecnici approvati dall'autorità sanitaria competente.

Art.128
Protezione dal fumo e dal pulviscolo

Negli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumi, fuliggine, polvere ecc. ovvero gas irritanti dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il

riassorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera dei laboratori.

Dovranno essere impiegati speciali apparecchi di aspirazione per evitare che il fumo, polvere, gas vengono espansi negli ambienti, provvedendo all'aspirazione degli stessi nel punto in cui vengono prodotti.

Art.127

Lavorazioni pericolose

In tutti gli stabilimenti, industrie, laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate le misure previste dalla legge e per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante. Tutti i locali devono essere assoggettati al parere dei Vigili del Fuoco e dal Servizio Sanitario di Medicina sul Lavoro.

CAPO IV

EDIFICI ED UNITA' LAVORATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

Art. 128

Lavanderie

Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere inoltrata domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere del competente Servizio sanitario dell'A.S.L. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

Le lavanderie devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti con superfici lavabili fino ad un'altezza di mt.2,00.

I pavimenti devono essere forniti di scarico con sifone a chiusura idraulica.

I raccordi fra le pareti e di queste con il pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni.

Art. 129

Autorimesse non destinate a solo posteggio

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di igiene e sicurezza del lavoro, previo parere dei Vigili del Fuoco.

I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.

Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione e di allontanamenti dei gas di scarico, porte di sicurezza e sistema antincendio centralizzato.

Art. 130

Impianti di lavaggio automezzi

Per l'operazione di lavaggio le autorimesse e gli autolavaggi devono essere forniti di apposita cabina o locale chiuso dotato di presa locale di acqua e di fogna di

scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali, nonché di pozzetto per prelievo di controllo, da parte dell'A.S.L. alle acque di scarico.

Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono provviste di platee e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante i pozzetti indicati al comma precedente. Le attività di cui sopra devono essere preventivamente autorizzate dall'Amm.ne Comunale.

Le stazioni di lavaggio all'aperto devono fare inoltre richiesta di concessione edilizia. Le attività di cui sopra sono soggette a pareri da parte del Comando Vigili del Fuoco, nonché dal Servizio Sanitario Medicina del Lavoro.

TITOLO V IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E NULLA OSTA SANITARIO PER ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 131

Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede:

- a) un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
 - b) uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore di dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo e di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
 - c) punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in servizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate adiacenze, quali dirette pertinenze dell'esercizio;
- deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle norme in vigore.

Tale autorizzazione verrà rilasciata dal Sindaco fatto salvo il rispetto delle norme igienico sanitarie. Per i locali in cui si svolgerà l'attività deve essere richiesta di certificazione di destinazione di uso dei locali. I vecchi locali dovranno adeguare entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

Art.132

Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrosso e magazzini di deposito

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio di vendita o deposito per la vendita

all'ingrosso di alimenti o bevande di origine vegetale o miste di origine prevalentemente vegetale, di latte e suoi derivati, deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che l'autorità sanitaria competente deve rilasciare previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Analoga autorizzazione deve essere conseguita per i magazzini di deposito o stoccaggio, sia all'ingrosso che al dettaglio, in locali ubicati in sede diversa o comunque separati dagli esercizi di vendita e destinati esclusivamente al rifornimento di quest'ultimi.

Per i depositi di carni fresche, surgelate ed insaccate, l'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Veterinario territorialmente competente. Gli ambienti devono disporre di locali nettamente separati da quelli ove si effettua la vendita al minuto.

Nelle autorizzazioni sanitarie sarà specificata la classe di appartenenza per i depositi la cui attività figura nell'elenco delle lavorazioni insalubri e le eventuali cautele per evitare nocimento alla salute pubblica.

Art. 133

Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare o trasferire in altra sede un esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (quali caffè, bar, osterie, pizzerie, trattorie e ristoranti), oltre alle previste autorizzazioni amministrative e di polizia deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle vigenti norme, che è rilasciato dall'Autorità Sanitaria su parere del Servizio di igiene pubblica dell'A.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Art. 134

Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:

- a) laboratorio o stabilimento per la lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di bevande e di alimenti di origine vegetale o misti di origine prevalentemente vegetale, del latte e dei suoi derivati;
- b) laboratorio o stabilimento di lavorazione, preparazione, produzione, confezionamento di prodotti alimentari di origine animale o misti di origine prevalentemente animale;

deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che sarà rilasciata dalla autorità sanitarie secondo le rispettive competenze. Nelle autorizzazioni sanitarie sarà specificata la classe di appartenenza per i laboratori la cui attività figura nell'elenco delle lavorazioni insalubri.

Art. 135

Depositi e vendita dei presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo

Chiunque intenda aprire un deposito od esercizio di vendita di presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo, oltre alle autorizzazioni commerciali, deve

conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti, da rilasciarsi dal Servizio d'igiene pubblica dell' A.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti prescritti dalla normativa vigente e dal presente regolamento.

Art. 136

Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari

Le persone addette ad un deposito od esercizio di vendita debbono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita di tali presidi rilasciata dall'autorità sanitaria competente.

Chi richiede il rilascio del suddetto certificato deve sostenere, con esito favorevole, un colloquio alla presenza del Medico igienista competente del Servizio d'igiene pubblica dell'A.S.L. e di un funzionario del Ministero dell'Agricoltura.

Sono esenti dal colloquio i laureati in scienze agrarie e scienze forestali, i periti agrari, i laureati in chimica, medicina veterinaria, scienze biologiche, farmacia, i diplomati in farmacia, i periti chimici ed i diplomati in agrotecnica o titolo equipollente ai diplomati di analogo indirizzo.

Art. 137

Attestato per le attrezzature di vendita dei prodotti surgelati

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e di quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione - esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito "attestato di idoneità sanitaria" secondo la normativa vigente. L'attestato viene rilasciato dal Medico o dal Veterinario competente dell'A.S.L. in base alle rispettive competenze, in ordine all'esercizio di vendita ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

Art. 138

Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari - anche presso gli ospedali, le case di cura, i collegi, i convitti e le altre collettività - deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria competente.

A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.

Il libretto deve essere rinnovato ogni anno, salvo diversa giustificata prescrizione del Medico igienista, oppure quando l'attività dall'ultimo controllo non è stata esercitata o è stata sospesa per un periodo superiore a tre mesi.

Il Medico igienista del Servizio d'igiene pubblica dell'A.S.L., nell'ambito dell'ampia discrezionalità tecnica spettante all'autorità sanitaria locale in ragione della specifica responsabilità in materia, ha facoltà di disporre accertamenti sanitari periodici mirati, necessari ed idonei, nonché di richiedere accertamenti estemporanei sullo stato di salute delle persone aventi l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, per contingenti esigenze di salute pubblica.

Art. 139

Modalità per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il Medico igienista dell' A.S.L. rilascia o rinnova il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato e previo accertamento che:

- a) non sia affetto da malattia infettiva contagiosa o portatore di germi responsabili di tossinfezioni alimentari con particolare riguardo a quelli responsabili delle intossicazioni e delle infezioni alimentari;
- b) sia stato sottoposto alle vaccinazioni obbligatorie e ai provvedimenti profilattici richiesti dalle caratteristiche epidemiologiche locali.

Alle persone che siano risultate affette da malattia o portatrici dei relativi germi agenti patogeni il libretto di idoneità sanitaria potrà essere rilasciato o rinnovato, dopo avvenuta guarigione clinica e batteriologica, e comunque non prima di sessanta giorni dopo l'avvenuta guarigione clinica che dovrà essere certificata dal Servizio Sanitario.

Art. 140

Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di produzione e vendita

L'autorizzazione di cui ai precedenti artt. è richiesta in regolare carta da bollo al Sindaco e all'autorità sanitaria competente al rilascio. La domanda di autorizzazione dovrà essere corredata di norma, e in duplice copia di :

- 1) per qualsiasi tipo di esercizio di vendita:
 - a) da una pianta planimetrica dei locali in duplice copia, firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100 per i piccoli esercizi ed in scala 1/200 per esercizi, laboratori e stabilimenti che occupano superfici estese e comunque non inferiore a 200 mq. Le piante debbono essere completate dei dati relativi all'altezza, larghezza e lunghezza dei singoli vani. nonché di "legenda" con la specificazione dell'uso o destinazione dei singoli vani e, nei casi di vani in cui siano stati previsti settori con diverse utilizzazioni, la destinazione dei singoli settori;
 - b) da una relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione delle attrezzature, redatta da un tecnico o dall'interessato.
 - 2) Per i laboratori di produzione, in aggiunta ai documenti sopraddetti:
 - a) da una relazione tecnica, in duplice copia, sulle modalità della lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
 - b) da una relazione dell'analisi chimica e, limitatamente ai prodotti deperibili, dell'analisi microbiologica del prodotto;
 - c) da una copia delle etichette per le eventuali confezioni, obbligatorie e facoltative, che il produttore fa, ovvero da una copia della confezione o di un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione
 - 3) Per gli esercizi di cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.
 - 4) Relazione ed elaborati tecnici sul sistema di smaltimento delle acque di lavorazione e fecali
- Le certificazioni od autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dall'autorità sanitaria

competente per il rilascio, nonché le motivate condizioni alle quali la medesima ritenga necessari subordinarli.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza. Tutte le spese per sopralluoghi e/o accertamenti sono a carico degli interessati.

CAPO II

IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 141

Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche se a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dalle vigenti leggi.

Tali esercizi debbono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed è vietata la comunicazione diretta con l'abitazione privata.

I servizi igienici degli esercizi di cui sopra non devono avere accesso diretto dall'esercizio, debbono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 3, dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitore e da un vano per servizio igienico dotato di scarico automatico non manuale. L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita con finestrino d'aerazione aprentesi all'esterno, o comunque giudicato aerato sufficientemente anche con supporto di materia necessaria che potrà essere adottato unicamente in funzione di ausilio. Nei locali antiservizio senza l'aerazione naturale può essere installato un idoneo impianto di aerazione forzata sostitutivo dell'aerazione diretta o naturale, su conforme parere dell'autorità sanitaria competente.

Art. 142

Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, oltre che corrispondere ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro debbono avere:

- 1) ubicazione a distanza non meno di 200 mt. da cause di insalubrità ed inquinamento e tale che gli stabilimenti ed i laboratori, a loro volta non causino esalazioni moleste od altri rischi sanitari alla zona circostante;
- 2) locali, adeguati per dimensioni e numero al potenziale produttivo, qualora le dimensioni dell'attività
la richiedessero altrimenti in caso di attività di più limitate proporzioni i frigoriferi devono avere un'adeguata sistemazione distinti in:

- a) vani per servizi;
 - b) vani e frigoriferi distinti in relazione alla natura delle sostanze conservate per il deposito di materiale primo, prodotti finiti ed imballaggi;
 - c) vani laboratorio ove gli alimenti e le bevande vengono effettivamente lavorati, manipolati, trasformati o prodotti, aventi le seguenti caratteristiche: pareti rivestite, per almeno due metri dal suolo con materiale liscio e lavabile riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria competente a" rilasciare l'autorizzazione di cui ai precedenti artt.; pavimento continuo, integro, di materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile, dotato, ove ritenuto necessario, di caditoie per lo smaltimento delle acque di lavaggio munite di sifone idraulico; aerati e ventilati in modo da assicurare soddisfacenti valori microclimatici di benessere ambientale in relazione sia alle esigenze degli operai sia ad impedire condensazioni di vapori e sviluppo di muffe;
- 3) abbondante acqua potabile corrente erogata dall'acquedotto comunale o, in mancanza o carenza, da pozzi privati.
- In quest'ultima evenienza la rete di distribuzione interna deve essere duplice, una per ciascuna fonte di approvvigionamento, nettamente separate ed indipendenti, in modo da evitare possibilità di miscelazione;
- 4) impianti, macchine ed utensili installati e costruiti:
 - a) nel rispetto delle norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari;
 - b) in modo da consentire una facile pulizia;
 - c) in modo da corrispondere ai requisiti di sicurezza;
 - 5) sorgenti luminose protette contro le rotture;
 - 6) dispositivi antimosche alle finestre.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali di impianto.

Tutti i laboratori che possono produrre effluenti gassosi e particolari, fumi, vapori, esalazioni moleste devono essere provvisti di idonei sistemi di prevenzione tecnologica e di opportuni impianti di ricambio dell'aria, secondo le prescrizioni dettate dal competente Servizio sanitario dell'A.S.L.

Gli impianti di ricambio meccanico dell'aria ambiente in tutti i laboratori devono essere muniti di filtri particolari tali da trattenere batteri, spore, funghi e altri eventuali agenti infettivi; essi, inoltre, dovranno essere metodicamente e frequentemente controllati tramite una rigorosa pulizia e manutenzione.

I suddetti impianti di ricambio dell'aria ambiente dovranno assicurare un numero di ricambio/ora pari ad almeno 20-30, fatte salve specifiche situazioni per le quali verranno prescrizioni mirate dettate dai Servizi competenti dell'A.S.L.

I fumi e i vapori della cottura devono essere portati meccanicamente con canna di esalazione a tetto. L'impianto di cottura deve avere una cappa di aspirazione che copra perimetralmente tutta la superficie dell'impianto. Le canne di esalazione devono possedere le stesse caratteristiche delle canne fumarie.

Art.143

Requisiti per cucine industriali e mense aziendali e scolastiche

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in

genere. L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria. Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 133 e 134. la superficie totale di locali di lavorazione, deposito e servizi dovrà essere non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60.

Per un numero di pasti giornalieri inferiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali o settori:

- a) ricevimento;
- b) conservazione derrate non deperibili;
- c) deposito vini e bibite, se del caso;
- d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti caseari e salumi, frutta e prodotti surgelati;
- e) lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;
- f) preparazione pasti;
- g) cottura;
- h) confezionamento piatti;
- i) deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
- l) deposito d'uscita e distribuzione;
- m) deposito materiali per pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- n) spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- o) locale mensa per il personale;
- p) servizi igienici con antiservizio e docce;
- q) ufficio amministrativo;
- r) autorimessa;
- s) altri proservizi se del caso.

I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (f, g, h) possono essere compresi nel medesimo ampio locale.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno.

Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti perfettamente e periodicamente puliti e disinfettati.

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

Valgono inoltre le prescrizioni e norme comportamentali dettate dall'art. 131 del presente regolamento.

Infine, tra i controlli igienico-sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

apposito contrassegno... Le cucine industriali e/o le mense aziendali e scolastiche devono essere dotati di appositi contenitori porta rifiuti a perfetta tenuta per il deposito provvisorio dei rifiuti provenienti dalle lavorazioni e/o dagli scarti.

Art.144

Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito o di vendita di alimenti e/o bevande debbono avere locali per l'esposizione e la vendita così distinti:

- 1) un vano o reparto laboratorio, regolarmente ai sensi del precedente art. 134, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- 2) un vano per i servizi comprendente almeno:
 - a) un armadio a due scomparti, rispettivamente per la custodia degli abiti civili e da lavoro;
 - b) un lavandino regolarmente allacciato alla rete dell'acqua potabile ed a quella di scarico, dotato di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo contenitore;
 - c) servizio igienico con antiservizio e doccia;
 - d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie e la loro temporanea conservazione per la consegna al servizio di nettezza urbana;
 - e) un apposito reparto per il deposito delle attrezzature occorrenti alle pulizie (stracci, scope, detersivi, ecc.);
- 3) arredamento e mobilio che consenta una facile pulizia;
- 4) banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra e comunque si vendono alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- 5) banchi-armadi o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente agli esercizi che vendono prodotti facilmente deperibili;
- 6) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli, costruiti in modo da consentire una facile pulizia.

Art. 145

Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti: bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense e simili

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande (quali caffè, bar, gelateria, birreria, ristorante, trattoria, mensa, rosticceria, tavola calda, osteria con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco con bar) è regolata oltre che dalle disposizioni di legge anche dalle norme del presente regolamento.

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, oltre all'autorizzazione amministrativa, anche la speciale autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente.

Gli esercizi pubblici sopra richiamati devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento. A tal fine si intende rispettata la distanza quando la fonte di insalubrità ed inquinamento sia a distanza tale dall'esercizio pubblico da non far comunque risentire i suoi effetti dannosi.
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapore o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità ricorrendo, ove necessario ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica e, possibilmente, ad idoneo impianto di condizionamento, secondo le prescrizioni dei competenti Servizi

sanitari dall'A.S.L.

- non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione e con servizi igienici.

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale; i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione ed il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo (possibilmente di acciaio inossidabile), per una facile pulizia ed in quantità sufficienti per evitare durante il confezionamento e le preparazioni dei cibi qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia; le stoviglie devono essere sottoposte ad adeguato lavaggio e conservate in stato di accurata pulizia al riparo della polvere, dalle mosche e da ogni altra contaminazione; le tazze, i bicchieri ed i piatti devono essere perfettamente integri.

Nelle trattorie, ristoranti, osterie e mense, bisogna prevedere almeno 2 reparti separati per la preparazione di carni e di verdure.

Qualora esista già un locale unico e/o un banco di preparazione unico, si deve evitare nel modo più assoluto che alimenti differenti vengano a contatto tra loro. In tal caso, inoltre, utensili e superfici dovranno essere accuratamente puliti tra una preparazione e la successiva di alimenti diversi.

I servizi igienici dovranno essere adeguati alla capienza dei locali e possedere tutti i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente. In particolare i servizi igienici stessi saranno forniti di carta igienica mediante distributori forniti di apposita protezione metallica. I ristoranti ed affini dovranno essere dotati di un servizio igienico a norma per handicappati. Nell'antiservizio deve essere sistemato un lavabo con acqua potabile corrente, azionato a pedale o altro sistema non manuale, dotato di sapone liquido con distribuzione automatica mediante erogatore in materiale trasparente e di dispositivo di asciugatura di tipo elettrico ad aria calda o con apparecchiatura chiusa per asciugamano a rotolo di carta o altro materiale a perdere, oppure salviette a perdere.

Sono vietati gli asciugamani di uso comune.

Tutte le derrate verranno protette con adatti involucri per alimenti e contenute in recipienti dai bordi bassi in modo che il freddo possa in tempi brevi arrivare agli strati interni dei cibi.

Gli alimenti che non debbono essere mantenuti a temperature alte dovranno essere riposti in frigoriferi entro e non oltre mezz'ora dal termine della preparazione o dal servizio di distribuzione.

Per mense o strutture di ristorazione collettiva che forniscano almeno cinquecento pasti al giorno, si dovranno prevedere celle frigorifere separate per i differenti tipi di derrate alimentari almeno 1 per le carni fresche, almeno 1 per prodotti caseari e salumi, almeno 1 per gli ortaggi, almeno 1 per la frutta ed almeno 1 per i prodotti surgelati.

Le dimensioni della cucina non possono essere inferiori a 20 mq. aumentate in misura pari al 20% della superficie delle sale da pranzo eccedenti i 100 mq.

Nelle tavole calde, pizzerie, bar ed ogni altro esercizio sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente e consumatore anche da vetri. Gli impianti di cottura debbono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine con le caratteristiche indicate nel precedente art. 134; i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumarie con dispersione dei fumi di canne regolamentari e sufficienti.

Qualora vengano utilizzati cuocitori o forni "a microonde", questi devono essere dotati di interruttori automatici che sospendano immediatamente remissione di

microonde dalla sorgente, in qualsiasi momento si apra il forno.

Inoltre in tali forni la schermatura montata sullo sportello anteriore deve garantire una limitatissima dispersione di microonde nell'ambiente esterno al forno-

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e di aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti di vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti.

Le acque minerali devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescolata, al riparo della viva luce e lontane dalle sorgenti di calore. Una volta iniziate, le bottiglie debbono essere tappate e mantenute refrigerate. Il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente a temperatura non superiore a + 4 C°.

E' ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo. La birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente a requisiti di legge, aria aspirata dall'atmosfera esterna e non da ambienti abitati o cantine oppure anidride carbonica pura.

Le bibite a base di spremuta di frutta o frullati, consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata al latte o ad altri liquidi ed a ghiaccio, devono essere preparate, con prodotti maturati e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio artificiale per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande o comunque lavorate adeguatamente in maniera da evitare eventuali contaminazioni.

Il tè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti, ai quali possono essere aggiunti ingredienti specificatamente richiesti dal consumatore.

La pasticceria, i dolci, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza la originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.

In particolare la temperatura di conservazione; delle creme e di tutti gli altri alimenti che possono subire rapida fermentazione o moltiplicazione microbica non deve essere superiore a + 4 C°.

La crema e la pasticceria a base di crema possono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione e presentare un tasso coli inferiore a 11/g e stafilococchi inferiori a 11/g.

I prodotti di gastronomia devono presentare un tasso coli e stafilococchi inferiori a 10/g e salmonelle inferiori a 1 in 25 g.

I piatti cotti surgelati devono presentare una carica microbica inferiore a 100.000 colonie/g. coliformi e stafilococchi inferiori a 100/g. e salmonelle inferiori a 1 in 25 g.

Nelle mense e in tutti gli impianti di ristorazione collettiva i vari tipi di prodotti alimentari vanno controllati mediante un piano organizzato di controlli, contenuto in un "Registro di Igiene".

Tale registro dovrà contenere delle schede per ogni tipo di derrata alimentare con le seguenti informazioni: denominazione del prodotto, tipo di imballaggio, temperatura ideale di conservazione, tempo massimo di permanenza in frigorifero, tipi di controlli da effettuare, periodicità e numero dei campioni da esaminare. Il suddetto registro dovrà essere continuamente aggiornato ed esibito agli operatori del Servizio di igiene pubblica dell'A.S.L. in occasione di controlli.

L'autorità sanitaria competente potrà eventualmente disporre all'occorrenza modifiche ai piani di controllo o particolari interventi integrativi richiesti dal caso.

Nei locali ove vengono installati distributori automatici di alimenti e bevande sono assolutamente vietate condizioni igieniche scadenti e cioè forti correnti d'aria, umidità relativa a temperature elevate, sorgenti di polverosità, la prossimità con servizi igienici.

Le operazioni di caricamento dei distributori con le materie prime dovranno essere svolte da personale qualificato e munito del libretto di idoneità sanitaria, come da normativa nazionale vigente. I distributori automatici di alimenti o bevande dovranno essere costruiti con materiali idonei e potranno essere collocati all'interno di locali dotati di agibilità di strutture già in possesso di autorizzazione amministrativa e/o sanitaria.

CAP. III ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

Art. 146 Vendita in forma ambulante di alimenti e bevande

La vendita di alimenti che si svolge nelle piazze, nelle strade od in altro luogo accessibile al pubblico, in forma girovaga, con l'ausilio di attrezzature mobili od in posto fisso, con l'ausilio di attrezzature facilmente mobili e rimovibili, anche in occasione di mercati, fiere, è autorizzata dal Sindaco, su conforme parere del Servizio sanitario dell'A.S.L. competente, subordinatamente alla osservanza delle seguenti condizioni :

- a) La richiesta dell'autorizzazione deve pervenire 30 giorni prima dell'inizio della vendita, indicando località e tipo di vendita.
- b) uso di banchi costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, dotata di una protezione su tre lati e sollevata dal terreno di almeno un metro muniti di rialzo protettivo di almeno 30 cm. di altezza dal piano di vendita estesa lungo i 3 lati prospicienti gli avventori esclusa che per gli ortofrutticoli.

I banchi devono essere coperti all'altezza minima di mt. 2 dal suolo da una tenda idonea a proteggere le merci dal sole o dalla pioggia;

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

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere del Servizio sanitario competente dell'A.S.L.

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

- a) frutta e verdura;
- b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, buste di laminali termoresistenti sempre comunque in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione dei prodotti surgelati;
- c) dolci in involucri originali in apposite confezioni sigillate, in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- d) prodotti ittici, con esclusione dei molluschi eduli, purché sia ininterrottamente assicurata la catena del freddo, salvo che si tratti di pesce salato o affumicato ed inoltre siano dotati di banchi in materiale impermeabile, inalterabile, facilmente lavabile e disinfettabile, costruiti secondo criteri atti a consentire, anche attraverso particolari dispositivi, lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nel sistema delle acque reflue;

- e) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semiconserve;
- f) carni fresche, carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne non preconfezionati secondo le indicazioni di cui all'ordinanza 26 giugno 1995.

La vendita di formaggi freschi, margarina e salumi interi & consentita nel periodo 1° maggio-30 settembre fino alle ore 12, sempreché il punto di vendita sia attrezzato in modo tale da proteggere tali alimenti dall'influenza degli agenti atmosferici.

La vendita di salumi affettati, di semi-conserve e di burro è consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita.

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

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso autorizzato dal Sindaco, su parere conforme del Medico igienista o del Veterinario dell'ASL, per le rispettive competenze, può essere concessa la vendita dei seguenti ulteriori generi alimentari:

- a) funghi e tartufi;
- b) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate in materiale comunque idoneo "per alimenti". È possibile la vendita di biscotti e dolci sfasi, purché tenuti in appositi recipienti chiusi;
- c) bibite analcoliche, preparate estemporaneamente, oppure offerte in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchiere di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego e da gettare dopo l'uso in apposito contenitore: è ammessa la preparazione, anche estemporanea, delle bibite analcoliche, purché sia assicurata la continua refrigerazione del prodotto;
- d) sono soggetti alla stessa normativa, di cui al punto e), anche le bibite alcoliche qualora la somministrazione sia autorizzata dalla autorità competente;
- e) gelati preconfezionati da vendersi in confezioni originali e sigillate;
- f) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli in materiale poroso e sollevati dal pavimento di non meno di 50 cm.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento. L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante allacciamento fisso alla rete pubblica. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareri lavabili nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

La vendita in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, è consentita esclusivamente per i seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura, esclusi i funghi ed i tartufi;
- b) bevande analcoliche solo se in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili non soggetti comunque a reimpiego;

- c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
- d) gelati preconfezionati, conservati in adatti contenitori termici;
- e) pesce salato od affumicato;
- f) conserve di prodotti alimentari contenute in appositi recipienti sigillati e originali. Il prelevamento del pesce salato dovrà essere effettuato con idoneo strumento metallico. I mezzi di trasporto devono essere riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria competente, tenuti in buone condizioni di pulizia e dotati di un recipiente per i rifiuti.

L'autorizzazione è subordinata ai seguenti requisiti:

- vano interno del mezzo avente altezza non inferiore a mt. 2 e con rialzo da terra non inferiore a mt. 130 realizzato con materiali idonei ed a norma;
- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- l'esistenza di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano metallico (o similari) di lavoro;
- adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto comunale oppure apposito serbatoio per la riserva di acqua potabile, di capacità adeguata per assolvere all'igiene della struttura;
- apposito serbatoio per le acque di scarico a circuito chiuso; munito di dispositivo di disinfezione delle acque medesime.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi) deve disporre di locali di depositi, convenientemente attrezzati aventi le caratteristiche stabilite dal presente regolamento o riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria competente.

Per le strutture adibite alla ristorazione collettiva all'aperto o comunque in occasione di feste e raduni tradizionali dovranno essere rispettate le seguenti norme igieniche:

- 1) Tutti i prodotti carnei (in particolare quelli di carne suina) ed ogni altro prodotto alimentare deperibile e contaminabile vanno conservati in idonei frigoriferi con capacità adeguate rispetto al volume delle merci che vengono utilizzate.
- 2) Deve essere rigorosamente osservata l'assoluta separazione dei tavoli delle zone adibite alla lavorazione ed alla preparazione alimenti: primi piatti, carni, contorni caldi e freddi e piatti freddi vanno preparati con attrezzature e su superfici utilizzate espressamente per un solo genere di preparazione.
- 3) Nel caso in cui esista un solo tavolo di lavoro disponibile, il piano in materiale liscio e lavabile, idoneo "per alimenti", impiegato per la preparazione degli alimenti dovrà essere tolto e pulito alla perfezione prima di essere utilizzato per la lavorazione successiva.
- 4) Prodotti carnei normalmente impiegati per la confezione di spiedini o di altre confezioni che richiedano una preparazione preliminare prima della cottura, possono essere lavorati anche alcune ore prima di essere cucinati purché stazionino in cella frigorifera fino al momento del loro utilizzo. Una volta allestiti con altri prodotti carnei o vegetali vanno riportati in cella frigorifera nel più breve tempo possibile.
- 5) In tutta la struttura deve essere predisposto e funzionante il collegamento con acqua potabile.
- 6) Va evitato l'uso di vasche o tinozze di acqua stagnante per il lavaggio di stoviglie, posate, pentole o vasellame.
- 7) Al fine di evitare insudiciamenti da agenti fisici (polveri) e biologici (insetti, mosche, batteri), è consentito l'impiego di tovaglie e stoviglie a perdere.

- supporti meccanici dall'eventuale intervento di animali (cani, gatti, roditori).
- 9) Il personale addetto alla cucina va sottoposto preliminarmente ad una prova di ceppicoltura e ad un tampone orofaringeo.
- 10) Il personale tutto, infine, dovrà indossare l'abbigliamento prescritto dalle leggi nazionali in materia (giacca o sopraveste di colore chiaro e copricapo che contenga la capigliatura).

Per i generi alimentari che presuppongono una preparazione preventiva con o senza cottura, il venditore deve disporre di apposito locale con attrezzatura necessaria, riconosciuta idonea dal medico igienista del Servizio d'igiene pubblica o dal veterinario competente della A.S.L. a norma delle vigenti disposizioni.

Tutte le norme relative alla vigilanza igienico/sanitaria delle produzioni e della vendita delle sostanze e delle bevande sono stabilite dal D.P.R. 26 marzo 1980 n°327 e dal D.L.3 marzo 1993 n°123

Art. 147

Verbale di prelevamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale di prelevamento con tutte le informazioni previste dalla legge. Il verbale viene comunque redatto in più esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta. In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

Art. 148

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dai successivi articoli, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. n. 327 del 1980.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. 149

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti non deteriorabili

Per il prelievo dei campioni di alimenti non deteriorabili da sottoporre ad analisi batteriologica, salvo quanto previsto da norme speciali, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. 327/80.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. 150

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi batteriologica per prodotti deteriorabili

Per il prelievo dei campioni di alimenti deteriorabili di cui all'elenco del Decreto 16 dicembre 1993 "individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali" salvo quanto previsto da norme speciali si applicano le modalità prescritte dal Decreto di cui sopra e dal D.L. 3 marzo 1993 n. 123

Art. 151

Contrassegni di identificazione dei singoli campioni

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve far menzione nel verbale di prelevamento.

Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono, in modo da impedirne il distacco.

Art. 152

Prelevamento di campioni di grandi partite

Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione e depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.

Art. 153

Operazione di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in carri ed altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

Art. 154

Operazioni di vigilanza con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore e il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

CAPO V PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

Art. 155

Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature o nella loro conduzione, il Medico igienista competente del Servizio d'igiene pubblica dell'A.S.L. propone al Sindaco :

- a) ordinare che vengano eliminati gli inconvenienti riscontrati, fissando il termine e le prescrizioni specifiche pertinenti;
- b) sospendere l'attività dell'esercizio per la tutela della salute pubblica fino al risanamento della normalità;
- e) revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria o quella amministrativa dell'esercizio.

I provvedimenti di cui sopra sono proposti al Sindaco dall'A.S.L. territorialmente competente per i casi di specifica competenza.

I provvedimenti sopradetti vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale ovvero della pecuniaria amministrativa, i fatti per cui sono adottati costituiscono reato ed illecito amministrativo.

Art. 156

Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza, quando :

- a) hanno fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge o ritengano non opportuno lasciarla in libera disponibilità del detentore durante le analisi, la pongono sotto sequestro cautelativo;
- b) accertano che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge la pongono sotto sequestro;
- c) accertano che la merce è nociva ed il detentore non si oppone, ne dispongono alle ditte la distruzione a sue cure e spese;
- d) accertano che la merce è nociva ed il detentore non concorda e ne contesta il giudizio, promuovono l'intervento del Sanitario o del Veterinario dell'A.S.L. per le rispettive competenze.

Il Medico igienista che accerta la nocività di una merce ne ordina la distruzione o la destinazione, sotto il controllo, ad usi diversi dall'alimentazione umana a cura e spese

della ditta.

Analogamente agisce il Veterinario territorialmente competente dell'A.S.L. In di gravi inconvenienti l'Autorità Sanitaria dell'A.S.L. in via cautelativa può disporre immediatamente la chiusura dei locali ai sensi dell'art. 354 del C.P. (codice procedure penale).

TITOLO VI IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I REQUISITI E STANDARDS IGIENICI DI ALIMENTI

Art. 157 Protezione degli alimenti

La disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, è stabilita dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e 6 dicembre 1965, n. 1367 nonché dal regolamento di esecuzione del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

I generi alimentari che si consumano senza cottura o senza lavaggio o depellamento, depositati negli stabilimenti di fabbricazione, di manipolazione o di vendita debbono essere protetti dall'azione delle mosche e dall'inquinamento atmosferico.

I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti sfusi, devono essere tenuti sempre sommersi nel loro liquido.

Tutti i generi alimentari in vendita non contenuti in recipienti ermetici non possono essere esposti all'aperto e fuori del negozio e per la manipolazione di generi sfusi devono adoperarsi particolari pinze, cucchiari, forchette.

Il personale addetto alla vendita di questi generi alimentari sfusi non potrà contemporaneamente maneggiare e ritirare denaro se non con le dovute precauzioni igieniche. È assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involucro, ecc. Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti.

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D.lgs. n. 108/92.

Art. 158

Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari Informazioni al consumatore

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sull'acquisto, sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sul luogo d'origine e di provenienza, sul modo di conservazione e di fabbricazione del prodotto stesso.

L'etichetta dei prodotti alimentari, fatto salvo quanto disposto dalle disposizioni

sulle acque minerali naturali ed ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare non deve essere tale da attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane, nè accennare a tali proprietà che non possiede, non deve inoltre evidenziare caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche. La disciplina sulle etichettature è stata aggiornata con D.lgs. n. 109/92.

Art.159

Sequestro cautelativo

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme di cui al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subirne ulteriore o maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovati, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori.

CAPO II

CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - RISO

Art. 160

Produzione e vendita

La produzione e la vendita dei cereali, sfarinati, pane e paste alimentari sono disciplinate dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 e delle disposizioni in materia d'igiene, anche locale.

Art. 161

Produzione di paste speciali

La produzione di paste speciali secche e fresche ed i loro ingredienti sono disciplinati dal D.M. 27 settembre 1967.

Art. 162

Produzione di pane speciale

La produzione di pane speciale e gli ingredienti consentiti per tale produzione, devono essere conformi alle norme di cui al D.M. 5 febbraio 1970 e delle leggi Sanitarie vigenti.

Art. 163

Pane surgelato

Le norme sulla produzione di pane surgelato sono fissate con D.M. 13 aprile 1987. Il prodotto destinato al consumatore finale deve possedere in etichetta oltre alle indicazioni previste dalle disposizioni vigenti, la denominazione di pane completata dalla menzione "parzialmente cotto" o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e le relative modalità di cottura. La vendita del pane surgelato deve essere autorizzata dalle Autorità Sanitarie, previa

accertamenti sul sistema di surgelamento ed idoneità dei locali.

Art. 164

Apertura, riattivazione, trasferimento di molini e panifici

L'esercizio dei molini e panifici, nonché il loro trasferimento e trasformazione sono soggetti ai sensi dell'art.6 della legge 7 novembre 1949, n. 857, particolare licenza da rilasciarsi dalla Camera di Commercio, Industria ed Agricoltura sentiti i pareri dell'Ispettorato del lavoro e dell'autorità sanitaria circa la corrispondenza dei requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme e dai regolamenti vigenti. Per la panificazione norme particolari circa l'impianto, la riattivazione ed il trasferimenti sono dettate dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002 modificata con legge 13 agosto 1980, n. 461.

Art. 165

Attrezzature dei panifici

I panifici che non abbiano osservato le norme ed i termini per l'adeguamento delle loro attrezzature ai requisiti richiesti dall'art. 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002. non possono più esercitare la loro attività e l'inosservanza della disposizione di cui sopra è punita con ammenda e con le modalità di cui all'art. 14 della legge n. 1002/1956.

Dette norme non si applicano ai forni di cottura a legna allo stato naturale (art. 4 legge 10 gennaio 1968, n. 16); che in ogni caso devono possedere tutti i requisiti richiesti in materia d'igiene. Il gestore del forno a legna, deve dimostrare in ogni caso e in qualsiasi momento la provenienza della legna e la sua qualità

Art. 166

Lavoro notturno dei fornai

Ai sensi della legge 22 marzo 1908, n. 105 modificata dalla legge 11 febbraio 1952, n. 63 e dalla legge 16 ottobre 1962, n. 1498, è vietato di lavorare e far lavorare nelle aziende industriali per la produzione del pane e delle pasticcerie, nelle ore comprese fra le 21 e 4, ad eccezione del sabato in cui i lavori, limitatamente al personale di età superiore ai 18 anni, potrà protrarsi fino alle ore 23.

Quando le speciali condizioni dell'industria e delle località e le peculiari qualità del pane lo richiedano, il consiglio comunale ha facoltà di concedere per il rinfresco dei lieviti un'anticipazione all'inizio del lavoro non superiore a due ore di durata nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre. A tale lavoro verrà addetto per turno un solo operaio per ogni azienda e lo stesso operaio non potrà essere gravato per più di sei giorni ogni due settimane.

L'esercente che contravviene alle norme della presente legge o del relativo regolamento è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 200.000 per ciascuna delle persone occupate alle quali la violazione si riferisce. Non è ammessa la definizione in via amministrativa.

In caso di recidiva, e fermo il disposto dell'art. 99 del Codice penale, il giudice può disporre la sospensione dell'esercizio dell'industria per un periodo non superiore ad un mese.

Ove venga presentata domanda di oblazione ai sensi dell'art. 162 del Codice penale e la contravvenzione constatata costituisca violazione di norma che abbia in precedenza dato luogo a condanna o ad oblazione, il giudice, dopo l'emanazione del

provvedimento che dichiara estinto il reato per intervenuta oblazione, è tenuto a trasmettere gli atti al Prefetto.

Per gravi carenze igieniche nell'interno dei locali il Sindaco e sentito il Responsabile Sanitario dispone la chiusura e la sospensione dell'attività per un periodo che va da 3 giorni a 10 giorni.

Art. 167

Paste alimentari

La produzione e vendita di paste alimentari è disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580, - modificata con le leggi 17 maggio 1969, n. 272 e 8 giugno 1971, n. 440 - nonché delle disposizioni di cui ai DD.MM. 27 settembre 1967, 16 maggio 1969, 9 agosto 1969, 5 febbraio 1970, 5 novembre 1971 e successive modificazioni.

Il D.M. 11 ottobre 1984 dispone norme igieniche-sanitarie e relative al confezionamento delle paste alimentari in atmosfera controllata costituita da miscela di anidride carbonica, azoto e di cui al D.M. 27 gennaio 1988, n.50.

Art. 168

Riso

La produzione e vendita del riso è disciplinata dalla legge 18 marzo 1958, n. 325 e modificata dalla legge 5 giugno 1962, n. 586.

CAPO III LATTE E DERIVATI

Art. 169

Latte - Autorizzazione alla vendita

Chiunque intende produrre, introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve fare domanda al Sindaco, unendo:

- 1) le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;
- 2) certificato sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte nella zona.

Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e successive modifiche e variazioni.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifida.

Art. 170

Definizione requisiti e caratteri igienico-sanitari del latte

Per «latte alimentare» deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di

- parzialmente scremato fra: 18 e 12%
- scremato: 1,5%

Il prodotto finito deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti la data di fabbricazione riferita a mese ed anno e l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti. Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso.

Art. 171

Registro di stalla dei produttori

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto debbono tenere uno speciale registro di stalla nel quale sarà annotato:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprovante la subita visita sanitaria);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dal Servizio di igiene pubblica e dal Servizio veterinario dell'U.S.L. in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

In detto registro dovranno essere inoltre annotate a cura del sanitario competente tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

Art. 172

Sorveglianza sui produttori di latte

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnare immediatamente al competente ufficio sanitario ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

È vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Detto latte e quello ad esso eventualmente mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

Art.173

Vendita di latte al domicilio dei produttori

È vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza che il produttore abbia ottenuto la prescritta autorizzazione sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) e che non possiedono un locale igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

Art. 174

Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero

nutrizione. Con la sola parola «latte» deve intendersi il latte proveniente dalla vacca. Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, così per esempio «latte di capra» «latte di asina», ecc.

È ammesso alla vendita ed al consumo diretto nel territorio del Comune solamente il latte che proviene dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente dell'A.S.L. (Azienda Sanitaria Locale) clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi e che è stato pastorizzato e sterilizzato o sottoposto a trattamenti di bonifica, ritenuti idonei dall'autorità sanitaria locale.

È altresì ammesso alla vendita ed al consumo diretto nello stesso ambito territoriale, il latte da potersi consumare crudo (latte certificato), solo se proveniente dagli allevamenti riconosciuti dal Veterinario competente clinicamente sani ed indenni da tubercolosi e brucellosi.

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore ai + 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica. La filtrazione e il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee. Il latte da sottoporre a trattamento di bonifica deve pervenire agli stabilimenti con le seguenti caratteristiche:

- 1) temperatura non superiore a + 4°C;
- 2) assenza di antibiotici e conservanti;
- 3) carica microbica totale non superiore a 500-000 colonie per ml.

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-edilizie stabilite nel presente regolamento per i laboratori di generi destinati all'alimentazione e corrispondere alle prescrizioni igienico-funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attività, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica, e di una buona conservazione del latte.

È vietato l'accesso al reparto, in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione, alle persone estranee allo stabilimento.

La direzione tecnica del centro è affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento del centro stesso, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita, nonché della salubrità del latte distribuito dallo stabilimento.

Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza e su automezzi adeguatamente protetti.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

- 1) saggio del grado di alterazione con la soluzione alcolica di alizarina;
- 2) densimetria.

Inoltre, presso il laboratorio del centro il Direttore curerà l'esecuzione delle sottoindicate prove:

- 3) sudiciometria;
- 4) crioscopia;
- 5) riduttasi;
- 6) contenuto di grasso;
- 7) residuo magro.

I documenti sui trattamenti di bonifica e delle analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

Il latte di vacca messo in commercio, oltre che essere genuino ed integro, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico fra 1.029 e 1.034 a + 15°C;
- b) grasso non inferiore al 3,20%;

giorni per il latte pastorizzato e di 3 (tre) mesi per il latte a lunga conservazione. La data di scadenza deve risultare sul contenitore con la dicitura "valido a tutto il...".

Le bottiglie vuote devono essere restituite dal cliente al lattivendolo e da questi alla centrale, che potrà riutilizzarle dopo un accurato lavaggio.

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alla tabella 1 allegata al D.M. 30 agosto 1971 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore portale latte, di almeno mq. 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenere tutto il prodotto.

Il latte pastorizzato ed i tipi di latte speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore a + 4°C nell'armadio o banco frigorifero dal momento della consegna della partita fino al momento della vendita diretta al consumatore.

La miscita di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.

La consegna di latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante travaso da un contenitore originale.

La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori originali ed integri e con mezzi idonei.

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi a sensi del D.P.R. 11 agosto 1963 n. 1504.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa in qualità non superiore allo 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1 e l'1,80. In entrambi i casi il residuo di secco magro non deve essere inferiore all'8,60%.

Tali tipi di latte, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili "latte scremato" o "latte parzialmente scremato". In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dicitura della percentuale minima di grasso contenuto nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le capsule od i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato) sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei contenitori contenenti latte intero.

Le rivendite che vendono latte scremato o parzialmente scremato devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione "latte scremato" o "latte parzialmente scremato".

Il latte condensato (concentrato) deve presentare coliformi e stafilococchi inferiori a 1 ml ed esito favorevole delle prove di stabilità di 3 settimane a 30°C e di 10 giorni a 55°C.

Il latte condensato zuccherato deve contenere coliformi e stafilococchi inferiori a 1/ml. e saprofiti (esclusi i lattobacilli) inferiori a 20.000/ml. nel prodotto ricostituito.

Per "latte in polvere" si intende il prodotto ottenuto per eliminazione dell'acqua dal latte intero, dal latte totalmente e parzialmente scremato o da una miscela di questi prodotti.

Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore a 5% in peso ; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato, con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:

- intero: 30%

c) residuo secco magro non inferiore all'8,70%.

È ammesso un residuo magro sino al limite dell' 8,50% purché il tasso di grasso sia superiore al 3,15%.

L'autorità comunale, quando abbia accertato che, nelle zone di produzione, il latte contenga maggiore quantità di grasso della percentuale sopra indicata, determinerà la percentuale stessa in relazione con l'accertamento fatto.

Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.

Presso i centri di produzione e presso i punti di vendita (latterie) i coliformi nel latte pastorizzato devono essere inferiori a 10/ml e con prova della fosfatasi negativa, salvo diversa prescrizione dettata dal Ministero della sanità.

Le centrali del latte e i centri di pastorizzazione, che sono in grado di offrire il latte pastorizzato con una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml mediamente valutata su almeno cinque campioni prelevati in giorni diversi durante il mese solare, possono chiedere all'autorità sanitaria competente l'autorizzazione ad indicare sui contenitori la qualità superiore del loro prodotto. A tal fine devono procedere al conteggio della carica batterica in ogni ora della giornata lavorativa e ad ogni passaggio (pastorizzatori, serbatoi, macchine confezionatrici), alla registrazione di tali dati su un modulo giornaliero e all'invito sistematico del modulo con i dati al Medico igienista competente del Servizio d'igiene pubblica. Questi può verificare l'esattezza dei dati mediante il prelievo di campioni, da inviarsi per l'analisi al Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio.

L'autorizzazione ha validità annuale, prorogabile dall'autorità sanitaria sulla base dell'esame dei dati registrati durante l'anno precedente la richiesta di proroga.

Durante la conservazione ed il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo.

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo del Medico igienista competente del Servizio di igiene pubblica, che si avvale del Presidio Multizonale di Prevenzione competente per territorio.

Il latte a lunga conservazione deve presentare, dopo preincubazione a +30°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie per ml nel latte a media conservazione (UHT) deve presentare, dopo preincubazione a + 30°C per 14 gg., una carica microbica non superiore a 100 colonie per ml. Entrambi i tipi di latte debbono rispondere al test di stabilità all'alcool etilico (68% v/v) e la differenza fra l'acidità titolabile, espressa in acido lattico, prima e dopo l'incubazione, non deve essere superiore a 0,02 g per 100 ml di latte.

Tutto il latte in vendita deve essere confezionato in appositi contenitori chiusi con dispositivi non manomettabili e non suscettibili di nuovo impiego.

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo che pastorizzato o sterilizzato (a lunga conservazione), devono contenere in modo chiaramente leggibile la data di confezionamento così espressa: il giorno (corrispondente al giorno di validità per il Comune) in numeri arabi ed il mese in numeri romani o lettere e l'anno in numeri arabi, il giorno di validità sarà calcolato in 24 ore dal confezionamento e perciò:

- 1) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati entro le ore 10 porteranno la data del giorno stesso;
- 2) le bottiglie capsulate o i contenitori confezionati dopo le ore 10 potranno portare la data del giorno successivo, purché non siano distribuiti alla vendita nella stessa giornata del confezionamento.

La commercialità del latte, subordinatamente all'osservanza delle cautele di conservazione, è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 3 (tre)

Ogni trattamento immunizzante praticato agli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato al competente Servizio dell'A.S.L.

E' vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che verranno stabilite dal Servizio veterinario dell' A.S.L.

Art. 175

Trasporto del latte

Il trasporto del latte viene disciplinato dagli articoli 43 e seguenti del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 modificato con D.M. 14 febbraio 1984 e D.M. 1 aprile 1988. n. 178. 124

Gli organi di vigilanza sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e successive modificazioni e integrazioni.

Per il trasporto del latte si osserveranno anche le norme di cui al D.M. 7 gennaio 1984, purché compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal D.P.R. n. 327 del 1980, modificato come sopra.

Art. 176

Formaggi

La denominazione di formaggio o cacio è riservata al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (art. 32 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033).

La produzione di formaggi freschi e ricotte deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati.

I laboratori di produzione di formaggi freschi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti dalla normativa vigente.

In particolare l'ambiente adibito a preparazione dovrà essere direttamente aerato, con pareti e pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e con disponibilità di uno o più lavabi con erogazione di acqua corrente.

I formaggi debbono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti ovvero, per formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita a singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamenti termici di risanamento, e possedere i requisiti microbiologici consentiti.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

È proibito vendere formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sia inferiore ai minimi indicati, per ciascuna varietà, nella Tabella A allegata al R.D.L. 17 maggio 1938. n. 1177 e successive modifiche.

Art. 177

Produzione e vendita formaggi

La produzione e la vendita dei formaggi è disciplinata dalle norme di cui al R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 -convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n. 396 - alla legge 10 aprile 1954, n. 125, alla legge 5 gennaio 1955, n. 5, al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1267 e D.P.R. 5 agosto 1955 n. 667 e al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

È vietata la somministrazione al consumatore di formaggi tipici diversi da quelli richiesti, sostituendoli con altri tipi non genuini ad insaputa dell'acquirente.

Art. 178

Burro

«La denominazione "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici indicati ai successivi artt. 2 e 3 della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 così modificata con L. 13 maggio 1983, n. 202.

La denominazione "burro di qualità" è riservata a prodotto ottenuto unicamente dalla crema del latte di vacca, che risponde ai requisiti organolettici, analitici ed igienico-sanitari che saranno stabiliti con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con i Ministri della sanità e delle finanze.

Ai prodotti ottenuti dalla crema e dal siero provenienti da animali diversi dalla vacca può essere attribuita la denominazione "burro", purché seguita dall'indicazione della specie animale.

Le materie prime utilizzate per la produzione dei tipi di burro di cui ai precedenti commi devono essere sottoposte a filtrazione.

Le materie prime utilizzate per la produzione del "burro di qualità" devono essere sottoposte anche a pastorizzazione. Il "burro di qualità" deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche salvo quelle ammesse per le produzioni lattiero-casearie.

I produttori ed i confezionatori di burro devono tenere, presso ogni stabilimento, un registro di carico e scarico sul quale devono essere indicate giornalmente la quantità e la qualità della materia prima impiegata ed i tipi di burro ottenuti.

Tale registro deve essere preventivamente vidimato dal capo dell'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, o da un funzionario da esso delegato.

L'uso di denominazioni e di dizioni riferentisi a trattamenti applicati alla materia prima od al prodotto finito, per garantire la salubrità, è consentito a condizione che il burro così trattato corrisponda ai requisiti stabiliti con decreto di cui al secondo comma del presente articolo».

Art. 179

Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione, yoghurt

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati è disciplinata dalla L. 4 novembre 1951, n. 1316 e relativo regolamento di esecuzione D.P. 14 gennaio 1954, n. 131 ed al D.M. 16 luglio 1960, e successive integrazioni e varianti.

Si osservano inoltre le disposizioni della legge 31 maggio 1977, n. 321 e delle altre nonne ivi richiamate.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio

d'oliva e degli oli di semi è disciplinata dalla L. 4 agosto 1955. n. 849 e successive integrazioni.

Con la denominazione "yoghurt" si intende latte fermentato da microorganismi specifici acidificanti: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Il latte impiegato per produzione dello yoghurt può essere latte fresco, intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un procedimento di bonifica termica, prima di essere inoculato con i microorganismi specifici di fermentazione, eventualmente (ove richiesto) a processi d'omogeneizzazione o concentrazione.

Lo yoghurt, oltre che nei tipi di latte intero e magro o scremato, può essere preparato anche nella varietà alla frutta. In questo caso il prodotto può essere addizionato con preparati a base di frutta, conserve, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito, con eventuale aggiunta di sostanze aromatiche naturali.

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto, in sede di lavorazione, a trattamento termico o lesivo per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yoghurt normale che di yoghurt alla frutta, non può essere messo in commercio con la denominazione tipica (yoghurt).

Le confezioni di yoghurt devono riportare le indicazioni relative al tenore in materia grassa del latte impiegato per la preparazione e alla data sia di produzione che di scadenza, da fissarsi in giorni 30.

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yoghurt è subordinata all'accertamento che la produzione si compia, oltre che in locali rispondenti ai requisiti generali di idoneità fissata per gli stabilimenti di prodotti alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri in particolare l'optimum di incubazione e la protezione da inquinamenti durante tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese le fasi dell'aggiunta di ingredienti consentiti e del confezionamento del prodotto finito.

La frutta che viene aggiunta deve essere in buono stato di conservazione ed idonea al consumo umano.

Art. 180

Panna

Non è consentita la vendita di panna cruda, ma solo di panna sottoposta a trattamento di bonifica. La panna pastorizzata deve presentare una carica microbica non superiore a 30.000 colonie per ml. e coliformi inferiori a 10/ml. La panna sterilizzata UHT deve avere le stesse caratteristiche del latte UHT.

La panna pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, viene normalmente esitata in contenitori a perdere, con stampigliatura della data di produzione.

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali può essere venduta anche in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili con miscela detergente e disinfettante; questi devono essere consegnati sigillati al ricevitore con certificato di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario è impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperatura non superiore a + 4°C e ad estrarne la panna con strumento metallico sterilizzato, munito di impugnatura che eviti il contatto con il prodotto.

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto

sicuramente sottoposto a bonifica, deve essere estemporanea ed effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale sia mediante l'emulsione con gas idoneo: La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a + 4°C e non può essere esposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Alla vendita la panna montata disaerata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche: carica microbica inferiore a 500.000 colonie per ml., coliformi inferiori a 100/ml. e stafilococchi inferiori a 10/ml.

CAPO IV OLII E STRUTTO

Art. 181

Olio di oliva e di semi

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (olea europea) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme di cui alle leggi 13 novembre 1960, n. 1407 e 27 gennaio 1968, n. 35.

La produzione ed il commercio degli oli di semi è disciplinata dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35, prorogata con legge 12 febbraio 1969, n. 5, nonché dal D.M. 21 ottobre 1987, n. 509.

Art. 182

Raffinazione degli olii

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n. 1104. Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:

- olio extra vergine di oliva;
- olio fino vergine di oliva;
- olio vergine di oliva rettificato;
- olio di sansa di olive.

Tali denominazioni debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte ai recipienti contenenti gli olii.

Art. 183

Rivendita di olii commestibili

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se già titolare di licenza commerciale deve fame denuncia al Sindaco, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, nonché la denominazione e la qualità degli olii posti in vendita.

È vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.