

TITOLO III TUTELA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI, ACCERTAMENTI

Art. 76 Vigilanza¹

La vigilanza igienica sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, ai sensi delle normative vigenti in materia, viene esercitata:

- nei locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi, sui mezzi di trasporto;
- in qualunque momento ed in qualsiasi luogo di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione, somministrazione e consumo;
- sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
- sul personale addetto; a cura del Medico Igienista, del Veterinario territorialmente competente e del personale tecnico dei Servizi dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) secondo le rispettive competenze.

Art. 77 Ispezioni - Controlli - Accertamenti

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

- 1) ISPEZIONI, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell 'arredamento e dell'attrezzatura nonché l'idoneità tecnico-funzionale in relazione all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- 2) CONTROLLO IGIENICO delle sostanze alimentari e dei prodotti d'uso personale o domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia ;
- 3) ACCERTAMENTO che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alle Leggi di cui all'art. 76 adempiano agli obblighi delle Leggi stesse e del presente Regolamento.

Art. 78 Modalità d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni, di cui al punto 7 dell'articolo precedente, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di Servizio.

Ove un tecnico appositamente incaricato ad eseguire le ispezioni sia sprovvisto di tessera deve essere accompagnato da un addetto munito di tessera o da un Vigile Urbano.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti, nonché per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento e completamente dell'ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.

Il verbale va redatto in più esemplari e firmato anche dall'interessato, al quale va consegnato un esemplare.

Art. 79 Modalità d'esecuzione dei controlli²

I controlli, di cui al punto 2) del precedente articolo 77, si eseguono con:

¹ L. 30.4.1962. n. 283 e successive modificazioni contenute nella L. 262.1963, n.441 - D.P.R.26.3.80, n.327

L.R. n. 19/82 (Regione Emilia-Romagna)

² L. 30.4.1962, n. 283

D.P.R. 26.3.1980, n. 327

- 1) Esame diretto della merce, consistente nell'accertare che:
- a) i caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore e consistenza) siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
 - b) i caratteri rilevabili con strumenti ed esami di 1° livello, rientrino o meno nell'ambito degli standards di normalità;
 - c) l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente Regolamento.
- 2) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed ad accertare od escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione, prelevato secondo le prescrizioni e le modalità organizzative di cui alle vigenti norme nazionali e locali.

Art. 80

Verbale di prelevamento di un campione³

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 gli 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.

CAPO II

PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

Art. 81

Deficienze dei locali e delle attrezzature⁴

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature o nella loro conduzione, il Medico Igienista competente del Servizio Igiene Pubblica può proporre all'Autorità Sanitaria Locale di:

- 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 ristabilimento della normalità;
- c) revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione sanitaria o quella amministrativa d'esercizio.

I provvedimenti di cui sopra sono proposti all'Autorità Sanitaria Locale dal Veterinario territorialmente competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) per i casi di specifica competenza.

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

Art. 82

³ D.P.R. 26.3.80, n. 327

⁴ L. 30.41.962, n. 283

D.P.R. 26.3.1988, n. 327

D.P.R. 11.2.1961, n.264 (art. 2)

Irregolarità delle merci⁵

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 e il detentore non si oppone, ne accertano che la merce è nociva ed il detentore non concorda e ne contesta il giudizio, promuovono l'intervento del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale) per le rispettive competenze.
- Il Medico Igienista che accerta la nocività di una merce ne ordina la distruzione o la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dall'alimentazione umana.

Analogamente agisce il Veterinario territorialmente competente dell'U.S.L.

CAPO III AUTORIZZAZIONI E NULLA OSTA SANITARI PER STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, DEPOSITI ED ESERCIZI DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE - IDONEITA' SANITARIA DEL PERSONALE

Art. 83

Nulla Osta per esercizi di vendita al dettaglio⁶

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

- a) un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e le 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 Leggi Nazionali. Tale autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco, previo "nulla osta" del Medico Igienista competente del Servizio Igiene Pubblica attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa di cui al comma precedente, occorre conseguire anche una specifica autorizzazione sanitaria per gli spacci di vendita di carne fresca, congelata a comunque preparata e per le rivendite del latte.

Art. 84

Autorizzazione sanitaria per esercizi di vendita all'ingrossa e magazzini di deposito⁷

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 lane e suoi derivati, deve conseguire l'autorizzazione

⁵ L. 30.4.1962, n. 283 (artt. 1 e 16)

R.D. 1.7.1926, n. 1361 (art. 703)

D.P.R. 26.3.1980, n. 327

⁶ L. 11.6.1971, n. 426 (artt. 24,34 e 35)

R.D. 20.12.1928, n. 3298 (art. 29)

R.D. 9.5.1929, n.994 (art. 22)

D.P.R. 11.2.1961, n. 264 (art. 2)

Regione Emilia Romagna 25.1.1974, n. 8 (Tab.6)

⁷ L. 30.4.1962, n. 283 (art. 2)

D.P.R. 26.3.1980, n. 327

R.D. 20.12.1928, n. 3298

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 insaccati, 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. 85

Autorizzazioni sanitarie per somministrazione di alimenti e bevande⁸

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 il nulla osta sanitario prescritto dalle vigenti norme, che è rilasciato dal Medico Igienista del Servizio di Igiene Pubblica, previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

Art. 86

Autorizzazioni sanitarie per laboratori e stabilimenti di produzione⁹

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 l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che sarà rilasciata dalle 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.87

Depositi e vendita dei presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo¹⁰

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 Medico Igienista territorialmente competente del Servizio d'Igiene Pubblica, previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti prescritti dalla Legge e dal presente Regolamento,

Art. 88

Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari¹¹

⁸ D.P.R.24.7.1077,n.616

TT.LL.SS. 27.7.1934, n. 1265 e successive modifiche contenute nella L. 16.7.1039, n. 1112 (art. 231)

D.P.R. 17.2.1961, n. 264. (art. 2)

D.P.R. 26.3.1980, n. 327

⁹ L. 30.4.1962, n. 283 (art. 21)

D.P.R. 26.3.1980, n. 327

¹⁰ D.P.R. 3.8.1968.n. 1255 (artt. 9 e 10)

Le persone addette ad un deposito od esercizio di vendita, debbono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita, rilasciato 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 e di un funzionario del Ministero dell'Agricoltura.

Sono esentati dal colloquio i laureati in scienze agrarie e scienze forestali, i periti agrari, i laureati in chimica, medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze biologiche, farmacia, i diplomati in farmacia, i periti chimici ed i diplomati in Agrotecnica o titolo equipollente a i diplomi di analogo indirizzo.

Art. 89

Attestato per l'attrezzatura 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" seconda la normativa vigente. L'attestato viene rilasciato dal Medico Igienista o dal Veterinario competente dell'U.S.L. (Unità Sanitaria Locale), in base alle rispettive competenze, in ordine all'esercizio di vendita ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

Art. 90

Libretto di idoneità sanitaria¹²

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 competente del Servizio d'Igiene Pubblica, 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. 91

Modalità per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il Medico Igienista 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 a i procedimenti 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.

Il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria sono infine conseguenti ad opportuno colloquio di aggiornamento tra un Operatore Sanitario del Servizio d'Igiene Pubblica e l'interessato, vertente sull'Igiene del Lavoro e sulla Prevenzione delle Malattie Infettive.

¹¹ D.P.R. 3.8.1968, n. 1255 (art. 11)

L. 27.10.1969, n. 754

¹² L. 30.4.7462, n. 283 (an. 14)

Art. 92**Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di produzione e vendita**

Il "nulla osta" prescritto dal precedente art. 33, per gli esercizi di vendita al dettaglio, è richiesto direttamente al Sindaco. Per le autorizzazioni e gli attestati sanitari di cui ai precedenti artt. 84, 85, 86, 87, 88 e 89, gli interessati dovranno inoltrare domanda in regolare carta da bollo all'Autorità Sanitaria competente al rilascio.

Le richieste di "nulla osta" di cui al 1° comma e le domande di autorizzazione di cui al 2° comma dovranno essere corredate di norma:

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, nel caso 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 sopradetti:

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 a i 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 in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia essa relativa a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati.

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 necessario subordinarli.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza, ai sensi del precedente art. 76.

CAPO V**IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE****Art. 93****Requisiti comuni a tutti gli esercizi¹³**

Salvo diverse disposizioni previste da Leggi e 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.

¹³ D.P.R. 19.3.1956.n.303

D.M. 22.7.1977 (G.U. n.246,del 9.9.1977)

L. 30.4.1962, n. 283

D.P.R. 26.3.1980, n. 327

I servizi igienici non devono avere accesso diretto dall'esercizio, debbono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 2 dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitoro e da un vano per servizio igienico con gabinetto alla "turca" dotato di scarico automatico non manuale.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita con finestrino d'aerazione aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq, 0,60 o comunque da quanto previsto dall'art. n. 52. Nei locali antiservizio senza l'aerazione naturale può essere installata un' idoneo impianto di aerazione forzata sostitutivo dell'aerazione diretta o naturale, su conforme parere dall'Autorità Sanitaria competente.

Per i negozi, i magazzini ed i depositi si applicano anche le norme fissate dal precedente art. 84.

Art. 94

Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento¹⁴

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

1) ubicazione a conveniente distanza 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, 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 al precedente art. 86; 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 o da ambedue le fonti.

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.

In deroga all'art. 35, 1° comma lett. b, i laboratori artigianali aggregati ad un'attività principale (es. laboratori gelati ecc.) possono avere una superficie minima di mq. 10.

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

Tutti i laboratori che possono produrre effluenti gassosi e particolati, 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 Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene dei Lavoro.

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.

¹⁴ L. 30.4.1962, n. 283
D.P.R. 26.3.1980. n. 327

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

Art. 95 **Requisiti per cucine industriali¹⁵**

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 di cui all'art. 86 e può essere conseguita assolvendo le modalità di cui all'art. 92.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 93 e 94, 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 superiore 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 la 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 nei 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 all'art. 97 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.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti recante apposito contrassegno.

¹⁵ L. 30.4.1962, n. 283
D.P.R. 26.3.1980, n. 327

Art. 96
Requisiti degli esercizi di deposito e vendita¹⁶

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

- 1) un vano o reparto laboratorio, regolamentare ai sensi del precedente art. 94, 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;
 - 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 mobili 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. 97

Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande

1. Gli esercizi che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande sono distinti, agli effetti del presente regolamento, nelle tipologie di cui ai commi 2, 3 e 4.
2. Esercizi di "ristorazione": effettuano, in forma prevalente, la somministrazione di alimenti, identificabili, a mero titolo esemplificativo e secondo la terminologia corrente, in: ristoranti tradizionali, ristoranti etnici o a tema, trattorie, osterie, tavole calde, fast-food, self-service, pizzerie e similari.
3. Esercizi di "piccola ristorazione": effettuano la somministrazione di alimenti, oltrechè di bevande, entro i limiti di seguito indicati:
 - a) attività consentite:
 - 1) preparazione di primi piatti, utilizzando pasta artigianale o industriale, prelevata da confezioni originali chiuse e munite di idonea etichettatura, sughi e condimenti aventi le medesime caratteristiche;
 - 2) preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, verdure; di insalate miste; di verdure cotte;
 - 3) riscaldamento di cibi precotti, congelati o surgelati, preconfezionati in monoporzione;
 - 4) somministrazione o consumo di prodotti di gastronomia preconfezionati in dosi individuali, pronti al consumo o soggetti ad operazioni di completamento di cottura o semplice riscaldamento;
 - b) superficie di somministrazione: non può eccedere i 100 mq.complessivi. Oltre tale limite gli esercizi sono comunque equiparati ad esercizi di "ristorazione";
 - c) le operazioni di cui alla lett. a), punti 3) e 4), possono essere consentite, in assenza di uno specifico locale di cucina, quando all'interno degli esercizi sia predisposto uno spazio idoneo predisposto con attrezzature per il riscaldamento o il completamento di cottura dei cibi ed un piano di lavoro adeguato;
 - d) qualora l'esercizio non sia munito di apposito lavastoviglie è unicamente consentito l'utilizzo di stoviglie a perdere.
4. Esercizi di "bar" che effettuano, in forma prevalente, la somministrazione di bevande ed identificabili, nella terminologia corrente, nei bar, bar-caffè e similari.

¹⁶ L. 30.4.1962, n. 283
D.P.R. 23.3.1980, n. 327

5. La dotazione dei requisiti minimi specificamente richiesti per l'esercizio dell'attività di somministrazione, è stabilita agli artt. 103, 104 e 105, per tipologia di esercizio.

Art. 97 bis **Esercizi di ristorazione**

1. Gli esercizi di cui all'art. 102, comma 2, debbono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art. 98 del presente regolamento. Debbono inoltre possedere i seguenti requisiti:

a) cucina con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a mt. 2,70; RIA non inferiore ad 1/8 (0,125); superficie utile di lavorazione non inferiore a mt. 20; tale superficie è aumentata del 20% della superficie di somministrazione eccedente i 100 mq. In presenza di vincoli strutturali, adeguatamente documentati, è ammessa una cucina con altezza minima e media non inferiore a mt. 2,70 e/o RIA non inferiore ad 1/12 (0,083), purchè sia installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata, le cui caratteristiche funzionali devono essere preventivamente valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL.

Inoltre, la cucina deve essere organizzata nei seguenti reparti:

- 1) preparazione carni;
- 2) preparazione verdure;
- 3) preparazione altri alimenti;
- 4) cottura;
- 5) lavaggio, attrezzato con lavelli e lavastoviglie, di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, oppure in settori o zone ben distinte e separate dello stesso locale;

b) locale deposito-dispensa di superficie minima di mq 8 incrementata proporzionalmente all'aumento della superficie della cucina oltre i 20 mq.. Tale locale è attrezzato nel modo seguente:

- 1) idonei scaffali con ripiani lavabili;
- 2) armadi o celle frigorifere dotati di appositi contenitori coperti o di scomparti che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati e sono inoltre dotati di termometro a lettura esterna;
- c) vano o settore di raccordo fra cucina e sale di somministrazione in cui tenere sistemati e pronti all'uso o eventualmente preparare all'uso, senza interferire con l'attività di cucina, le posate, il vasellame, le vetrerie, le stoviglie, i tovaglioli, le bevande e la frutta;
- d) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavole e delle sedie sia tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. La superficie destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,20 per ciascun posto tavola;
- e) un reparto, debitamente attrezzato, per l'eventuale esposizione delle pietanze in modo che queste siano al riparo da agenti contaminanti ed adeguatamente conservate al caldo o al freddo, così come previsto dall'art. 31 del DPR 327 del 1980. I banchi di esposizione devono essere muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;
- f) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale da pranzo e adeguatamente lontani dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Almeno un servizio igienico fra quelli a disposizione del pubblico deve essere adeguato per portatori di handicap. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie di somministrazione dell'esercizio, intendendosi per tale quella espressamente indicata nell'autorizzazione di cui alla legge regionale 26 luglio 2003, n. 14 o altro titolo abilitativo di cui alla legge regionale medesima, così come di seguito indicato:

- 1) fino a 50 mq: n. 1 servizio igienico;
- 2) oltre 50 mq e fino a 100 mq.: n. 2 servizi igienici, distinti per sesso;
- 3) oltre 100 mq. e fino a 200 mq.: n. 3 servizi igienici;
- 4) oltre 200 mq: vale la dotazione di cui al punto 3 alla quale si aggiunge n. 1 servizio igienico per ogni incremento della superficie di somministrazione non inferiore a 100 mq.;
- g) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;

h) negli esercizi con dimensione superficie di somministrazione superiore a 100 mq. debbono essere individuati spazi adeguati da adibirsi a guardaroba ad uso degli avventori.

2. Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attività di somministrazione esercitate nei circoli privati.

Art. 97 ter **Esercizi di piccola ristorazione**

1. Gli esercizi di cui all'art. 102, comma 3, debbono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art. 98 del presente regolamento. Debbono inoltre possedere i seguenti requisiti:

a) cucina con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a mt. 2,70; RIA non inferiore ad 1/8 (0,125); superficie utile di lavorazione non inferiore a mq. 12. In assenza di uno specifico locale di cucina, valgono i limiti di cui all'art. 102, comma 3, lett. c). In presenza di vincoli strutturali, adeguatamente documentati, è ammessa una cucina con altezza minima e media non inferiore a mt. 2,70 e/o RIA non inferiore ad 1/12 (0,083), purchè sia installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata, le cui caratteristiche funzionali devono essere preventivamente valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL;

b) locale deposito-dispensa di superficie minima di mq 4. Tale locale è attrezzato nel modo seguente:

1) idonei scaffali con ripiani lavabili;

2) armadi o celle frigorifere dotati di appositi contenitori coperti o di scomparti che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati e sono inoltre dotati di termometro a lettura esterna;

3) n. 1 servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori, accessibile dall'interno, non direttamente comunicante con le sale da pranzo e adeguatamente lontano dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande e adeguato per portatori di handicap.

2. Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attività di somministrazione esercitate nei circoli privati.

Art. 97 quater **Esercizi di bar**

1. Gli esercizi di cui all'art. 102, comma 4, debbono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art. 98 del presente regolamento. Debbono inoltre possedere i seguenti requisiti:

a) locale di somministrazione con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a mt. 2,70; RIA non inferiore ad 1/8 (0,125). In presenza di vincoli strutturali, adeguatamente documentati, è ammessa una cucina con altezza minima e media non inferiore a mt. 2,70 e/o RIA non inferiore ad 1/12 (0,083), purchè sia installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata, le cui caratteristiche funzionali devono essere preventivamente valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL;

b) locale ad uso deposito dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione;

c) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale di somministrazione e adeguatamente lontani dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Almeno un servizio igienico fra quelli a disposizione del pubblico deve essere adeguato per portatori di handicap. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie di somministrazione dell'esercizio, intendendosi per tale quella espressamente indicata nell'autorizzazione di cui alla legge regionale 26 luglio 2003, n. 14 o altro titolo abilitativo di cui alla legge regionale medesima, così come di seguito indicato:

1) fino a 100 mq: n. 1 servizio igienico;

2) oltre 100 mq e fino a 200 mq.: n. 2 servizi igienici, distinti per sesso;

3) oltre 200 mq: vale la dotazione di cui al punto 2 alla quale si aggiunge n. 1 servizio igienico per ogni incremento della superficie di somministrazione non inferiore a 50 mq., fino ad un massimo di 6. Limitatamente agli esercizi dotati di una superficie di somministrazione non superiore a 100 mq., è ammissibile la dotazione di un unico servizio igienico, sia per il pubblico che il personale dipendente, semprechè lo stesso presenti le caratteristiche tecniche richieste dal presente regolamento e tali da renderlo idoneo per entrambi gli usi. E' inoltre ammissibile la dotazione di servizio igienico accessibile da

corte interna di esclusiva pertinenza dell'esercizio;

d) un apposito settore o spazio di superficie adeguata all'attività svolta, protetto ed attrezzato in modo idoneo, anche ricavato nel banco di somministrazione, per la preparazione di alimenti quali panini farciti, tramezzini, tartine, toast e prodotti similari. In tale settore debbono essere presenti attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti; se trattasi di vetrinette, debbono essere munite di termometro a lettura esterna, essere apribili solo dalla parte degli addetti ed in grado di conservare gli alimenti alla temperatura prescritta dalla normativa vigente, anche quando l'esposizione è effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine debbono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;

e) la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini ed i prodotti similari, nonché ogni prodotto venduto senza confezione originaria, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti; debbono inoltre essere conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o vetrine refrigerate che mantengano le temperature previste dalla legge, anche quando l'esposizione è effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine debbono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;

f) presenza di adeguate attrezzature per il lavaggio delle stoviglie e per la loro conservazione, una volta puliti, onde evitare contaminazioni esterne.

2. Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attività di somministrazione esercitate nei circoli privati.

Art. 97-quinquies Utilizzo delle aree esterne

1. L'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, da parte degli esercizi pubblici di cui all'art. 102, ai fini dell'esercizio dell'attività di somministrazione o al fine di consentire il mero consumo sul posto degli alimenti e delle bevande, è soggetto, fatto salvo quanto previsto ai commi successivi, alle seguenti prescrizioni di carattere generale:

a) la collocazione e l'allestimento delle aree deve essere tale da consentire la protezione del consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere o altri agenti inquinanti. A tale scopo, le aree debbono essere dotate di misure di protezione, ove necessarie (tipo barriere verdi o altro), in conformità alle prescrizioni eventualmente impartite dal Servizio Igiene Pubblica. Non sono ammesse aree allestite in diretta prossimità di strade e vie a traffico intenso o pesante;

b) le attrezzature debbono essere altresì idonee a proteggere da ogni contaminazione gli alimenti oggetto di consumo ed inoltre, tali da consentire la pulizia degli spazi occupati.

2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui al presente regolamento, l'utilizzo delle aree esterne, pubbliche o private, è distinto nelle forme di cui all'art. 25 della "Disciplina dei procedimenti, dei piccoli trattenimenti e dell'utilizzo delle aree esterne ai locali" approvata con deliberazione consiliare n. 33 in data 11 aprile 2005, ovvero in:

a) utilizzo delle aree in forma "precaria", intendendosi tale quello che avviene:

1) per uno o più periodi, se frazionati, nel complesso non superiori a 240 giorni nel corso di ogni anno solare, per uno o più anni consecutivi;

2) per una superficie dell'area esterna comunque non superiore al 50 per cento della superficie di somministrazione autorizzata;

b) utilizzo delle aree in forma "stabile", intendendosi tale quello che avviene per uno o più periodi di durata superiore, nel complesso, a 240 giorni per ogni anno solare o per una superficie dell'area esterna superiore al 50 per cento della superficie di somministrazione autorizzata.

3. L'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, nella forma di cui al comma 2, lett. a), è soggetto a notifica sanitaria, al fine di consentire i controlli ed impartire le eventuali prescrizioni in relazione alle finalità di cui al comma 1, lett. a) e b).

4. L'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, nella forma di cui al comma 2, lett. b), è soggetto, su domanda dell'interessato, al rilascio di notifica sanitaria o nel caso di esercizi già esistenti, all'adeguamento dei requisiti e delle prescrizioni richieste dal presente regolamento, fatto salvo quanto previsto dal comma 5, con conseguente aggiornamento del titolo autorizzativo.

5. La dotazione di servizio igienico adeguato per portatori di handicap, deve intendersi richiesta, ai fini dell'utilizzo di aree esterne, pubbliche o private, in forma stabile, qualora l'entità della superficie di somministrazione che ne consegue, nel complesso, sia tale da richiedere un incremento della dotazione di servizi igienici rispetto alla dotazione esistente.

**Art. 97 sexies -
Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi**

1. Per gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, fatto salvo quanto previsto da altre disposizioni di questo regolamento o da altre norme speciali, sono fissati i seguenti requisiti:

- a) accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento;
- b) assenza di comunicazione diretta con la civile abitazione;
- c) dotazione di acqua potabile;
- d) le pareti dei locali destinati alla lavorazione di alimenti o bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate, rivestite fino ad una altezza di mt. 2 dal suolo con materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile e disinfettabile e devono avere spigoli e angoli arrotondati;
- e) le pareti dei locali destinati a deposito di alimenti e bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate. Fino ad altezza di mt. 2 dal suolo dovrà essere utilizzata tinta o altro materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile;
- f) i pavimenti di tutti i locali devono essere a superficie continua, integra, realizzati con materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; i pavimenti dei laboratori e delle zone di lavorazione devono inoltre avere spigoli e angoli arrotondati; ove ritenuto necessario i pavimenti devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili in fognatura o di altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati;
- g) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e lo spargimento di particelle;
- h) le finestre e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;
- i) le porte devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili;
- j) dotazione di uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del personale ed in rapporto al numero dei dipendenti, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro e deposito e con accesso dall'interno dell'esercizio; nei casi stabiliti dal presente regolamento devono essere dotati di uno o più servizi igienici per il pubblico. Il servizio igienico si intende costituito da un locale destinato ad accogliere wc o turca e da un vano antiservizio dotato di lavandino con erogatore di acqua calda e fredda (azionabile a pedale, fotocellula o con modalità similari ad uso del personale; del tipo non azionabile a mano nei servizi igienici ad uso del pubblico), distributore di sapone, asciugamani a perdere o ad emissione d'aria, porta a chiusura automatica. Le pareti dei due vani devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m.2; la parete di divisione fra i due vani deve essere a tutta altezza. Non sono ammesse porte a soffietto o comunque tali da non garantire una completa separazione. Sia il locale wc che l'anti bagno devono avere superficie minima di mq. 1; devono garantire i normali movimenti delle persone e devono essere separati fisicamente a tutta altezza da altri ambienti.
- k) dotazione di un locale spogliatoio con superficie minima di mq. 2 da aumentarsi di mq. 1 per ogni addetto oltre al primo. Lo spogliatoio deve garantire i normali movimenti delle persone in relazione all'uso e pertanto deve presentare il lato minore non inferiore a m. 1. Lo spogliatoio deve essere attrezzato con armadietti a doppio scomparto, in numero pari agli addetti, per la custodia degli abiti civili e da lavoro. Detto locale deve essere posizionato in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione; in particolare, non deve essere raggiungibile attraversando il laboratorio;
- l) presenza di una dispensa o deposito per gli alimenti ad uso esclusivo dell'attività. Tale dispensa deve essere posizionata in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione e da assicurare una specifica via di accesso dall'esterno per lo scarico delle materie prime;
- m) presenza di un apposito spazio chiuso per il deposito delle attrezzature occorrenti per la

- pulizia ;
- n) idonei contenitori in materiale lavabile dotati di coperchio a tenuta, con apertura a pedale, per la raccolta dei rifiuti e la loro temporanea conservazione in attesa di smaltimento;
 - o) gli impianti, le macchine e gli utensili installati devono rispettare le norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari e rispondere ai requisiti previsti in materia di sicurezza; tali impianti, macchinari ed utensili, così come gli arredi ed i mobili presenti nell'esercizio, devono garantire facile e completa pulizia;
 - p) in caso di attività con produzione di effluenti gassosi particolari quali fumi, vapori, esalazioni moleste, occorre prevedere idonei sistemi di prevenzione tecnologica ed impianti di ricambio dell'aria secondo le prescrizioni di volta in volta dettate dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Salute Ambienti di Lavoro.
2. Per i locali antibagno, spogliatoio e dispensa soluzioni diverse possono essere ammesse limitatamente a piccole strutture (piccoli laboratori annessi ad esercizio di vendita e negozi di vendita) a fronte di particolari situazioni logistiche e tecniche.

**Art. 97 septies -
Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento**

1. Per gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti o bevande, in aggiunta ai requisiti comuni stabiliti all'art. 98, sono stabiliti i seguenti ulteriori requisiti.
2. Attività tradizionali di pasticceria, gelateria, pasta fresca, rosticceria ed esercizi similari.
 - a) locale laboratorio. Il laboratorio deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - 1) superficie utile di lavoro minima: 20 mq.; per le rosticcerie e le pasticcerie, ove non è possibile rapportare la zona laboratorio ad una superficie di somministrazione ed in relazione al carico di lavoro potenziale, la superficie utile di lavoro minima del laboratorio è fissata in mq.30;
 - 2) altezza media m. 3 con altezza minima di m. 2.70;
 - 3) RIA non inferiore ad 1/8 (0,125).
 - b) locale dispensa. Deve essere assicurato un locale dispensa di superficie minima di 6 mq.; per le rosticcerie tale superficie minima è fissata in mq.8;
 - c) locale vendita. La vendita deve essere effettuato in apposito locale della superficie minima di mq. 20 per i laboratori a produzione complessa o multipla (es. rosticcerie tradizionali) e di mq. 12 per le altre attività artigianali o particolari;
 - d) servizi igienici. Deve essere presente almeno un servizio igienico e un locale spogliatoio per il personale. Nel caso di attività con numero massimo di 2 addetti è sufficiente individuare una zona spogliatoio, purché non in riduzione delle superfici minime fissate per gli altri locali.
3. Monoproduzioni definite al successivo comma 4.
 - a) locale di preparazione. Il locale di preparazione deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - 1) superficie utile di lavoro: non inferiore a mq. 12;
 - 2) altezza minima di m. 2,70;
 - 3) RIA non inferiore a un dodicesimo(0,083) purché il locale sia dotato di impianto di aerazione forzata.
 - b) locale di vendita (ove necessario). Il locale di vendita deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - 1) superficie minima di mq. 10. Per le produzioni di miele, per le produzioni di formaggio (piccoli produttori) e per la vendita diretta delle carni da parte dei produttori è consentita una superficie minima di mq. 8.
 - 2) altezza minima di m. 2,70.I locali di preparazione e di vendita possono essere separati anche con vetrate o pannelli prefabbricati purché a tutt'altezza.
 - c) locale dispensa. Quando il locale ad uso dispensa non fa parte dell'esercizio già autorizzato, occorre prevedere una zona dispensa di almeno mq.4, ricavabile anche all'interno del locale di preparazione o del locale vendita, purché si utilizzi idonea e funzionale attrezzatura e a condizione che siano garantite le superfici minime previste per il

- locale di preparazione o di vendita;
- d) servizi igienici. Per le esigenze del personale operante nell'esercizio è necessario prevedere un servizio igienico ed uno spogliatoio. Nel caso di attività con numero non superiore a 2 addetti è sufficiente individuare una zona ad uso spogliatoio, avente i requisiti funzionali di cui all'art. 98 comma 1 lettera k), purché la relativa superficie non vada in riduzione delle superfici minime previste per i locali di cui ai punti precedenti. Per le produzioni di miele e le produzioni di formaggio (piccoli produttori), nonché per la vendita di carni da parte dei produttori agricoli di cui alla Legge 9 febbraio 1963, n. 59, laddove l'attività è connessa ad un'azienda agricola, è ammessa la possibilità di utilizzare un servizio igienico di pertinenza dell'abitazione, purché nello stesso edificio.
4. Ai fini dell'applicazione del comma 3 si considerano monoproduzioni:
- a) produzione di piadina e crescioni con relativa vendita oppure annessa a bar;
 - b) produzione di pizza al taglio e da asporto con relativa vendita oppure annessa a bar;
 - c) cottura di legumi, di verdure e di frutta, preparazione di verdure crude annesse a generi alimentari o frutta e verdura;
 - d) cottura o riscaldamento di polli allo spiedo annessa ad attività di vendita (generi alimentari, supermarket). I polli devono provenire già pronti per la cottura da laboratori industriali o artigianali autorizzati;
 - e) preparazioni di erboristeria annesse a negozio di vendita;
 - f) produzione di miele;
 - g) produzione formaggi per vendita diretta;
 - h) attività di macellazione animali appartenenti a specie avicole, di selezione o trasformazione carni eseguite da allevatori per la vendita diretta;
 - i) altre produzioni similari o riconducibili a quelle sopra elencate da valutarsi di volta in volta in fase di autorizzazione.
5. Per peculiari attività connesse al comparto agricolo (es. laboratori di cui ai punti f, g, h del comma precedente, cantine vinicole con produzione inferiore ai 100 q. d'uva lavorati e senza imbottigliamento) e allo stesso assimilabili, caratterizzate da monoproduzione stagionale o comunque limitata nel tempo, da quantità di produzione ridotte nonché correlate ad un basso rischio igienico-sanitario, i Servizi competenti all'istruttoria tecnica, sulla base di specifica e motivata relazione tecnica, potranno derogare i parametri edilizi sopra indicati subordinandoli, se necessario, a specifiche prescrizioni.

Art. 97 octies

Requisiti per cucine industriali

1. Sono definite "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.
2. L'attivazione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della legge n. 283 del 1962.
3. Le cucine industriali devono possedere, in quanto compatibili, i requisiti di cui all'art.98. La superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi è commisurata alla potenzialità produttiva della cucina in ragione di 0,50 mq per pasto prodotto giornalmente, con un minimo di mq. 60. Quando la potenzialità produttiva supera 500 pasti al giorno può essere ammessa una opportuna riduzione di detto coefficiente.
4. Le cucine industriali devono essere dotate dei seguenti locali o settori:
 - a) ricevimento;
 - b) conservazione derrate non deperibili;
 - c) deposito vini e bibite, ove se ne faccia uso;
 - d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti caseari e salumi, frutta, prodotti congelati e 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;
- j) deposito d'uscita e distribuzione;
- k) deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
 - l) spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
 - m) locale mensa per il personale;
 - n) servizi igienici con antiservizio e docce;
 - o) ufficio amministrativo;
 - p) autorimessa;
 - q) altri proservizi, se necessari.
- 5. I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (comma 5 punti f, g, h) possono essere compresi in un medesimo locale purchè di ampiezza adeguata.
- 6. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati devono 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 devono essere mantenuti perfettamente puliti e periodicamente disinfettati.
- 7. I contenitori per il trasporto dei pasti pronti devono essere del tipo termico, a chiusura ermetica, e in grado di garantire durante tutto il trasporto, il mantenimento delle temperature richieste per gli alimenti cotti

**Art. 97 nonies -
Requisiti degli esercizi di deposito e vendita**

1. Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti o bevande devono possedere, i seguenti requisiti:
 - a) locali di esposizione, vendita e deposito di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio .In ogni caso il locale vendita deve avere superficie non inferiore a mq. 20, altezza media non inferiore a m. 3 con altezza minima di m. 2,70 , R.I.A. non inferiore a un ottavo (0,125); il locale deposito-dispensa deve avere una superficie minima di mq. 6; il deposito o il magazzino possono essere ubicati in locali situati nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
 - b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui all'art. 99, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
 - c) un locale o zona ad uso spogliatoio;
 - d) un servizio igienico ad uso degli operatori; quando la superficie dell'area di vendita supera i 400 mq. deve essere previsto un servizio igienico ad uso del pubblico;
 - e) banchi di vendita dotati di idonee protezioni per l'esposizione di alimenti non protetti da involucro proprio;
 - f) banchi o vetrine refrigerate, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, che garantiscano idonea temperatura di conservazione, muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;
 - g) lavandino dotato di rubinetteria a comando non manuale e armadietto scolapiatti chiuso.

**CAPO V
ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE**

**Art. 98
Chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e crescioni.**

1. È ammessa la preparazione, somministrazione e vendita presso chioschi ad installazione fissa di piadina romagnola, anche farcita, e crescioni, unitamente alla somministrazione e vendita di bevande analcoliche, escluso il caffè, con l'utilizzo di bicchieri a perdere.

2. Le installazioni dei suddetti chioschi su suolo pubblico possono avvenire esclusivamente sulle aree o posteggi individuati dal Comune. I chioschi devono possedere le seguenti caratteristiche:
- a. superficie minima complessiva non inferiore a 15 mq., comprensiva del servizio igienico. La superficie interna utile di lavoro non deve essere inferiore a mq. 13;
 - b. altezza minima di mt. 3;
 - c. presenza di servizio igienico con relativo disimpegno, con accesso esterno; nell'antibagno deve essere installato apposito lavandino, munito di rubinetteria a pedale, di distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere; ed un cestino per i rifiuti;
 - d. allacciamento alla rete idrica;
 - e. allacciamento alla rete fognaria;
 - f. allacciamento alla rete gas metano ove possibile; in alternativa posizionamento di bombola a gas all'esterno del chiosco, nel rispetto dei requisiti di sicurezza prevista dalla normativa in materia;
 - g. pareti e pavimenti interni di materiale resistente liscio, lavabile ed impermeabile; le pareti devono avere sgogli fra parete e parete e fra parete e pavimento onde consentire adeguate operazioni di pulizia;
 - h. essere dotati dei seguenti impianti e attrezzature:
 1. attrezzature e piani di lavoro in materiale idoneo preferibilmente acciaio inox;
 2. un lavandino a due scomparti con comando non manuale e armadietto pensile scolapiatti;
 3. un frigorifero per la conservazione delle materie prime con termometro visibile per il controllo della temperatura;
 4. un frigorifero per la conservazione delle bevande
 5. una cappa di aspirazione sui punti cottura
 6. idonei contenitori per i rifiuti con coperchio e apertura a pedale.
3. Oltre a quanto prescritto al comma 2, dal momento che non è richiesta una separazione fisica fra la zona di preparazione e la zona di vendita, deve comunque essere garantita una separazione funzionale delle varie fasi operative e cioè:
- a) zona conservazione alimenti;
 - b) zona preparazione;
 - c) zona cottura;
 - d) zona vendita attrezzata con apposite vetrinette protettive di adeguata altezza
-