

# **REGOLAMENTO LOCALE "TIPO" DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE**<sup>1</sup>

## **1. AMBITI E ORGANI DI VIGILANZA.**

I Servizi o Unità Operative di Igiene Pubblica e Veterinaria, per quanto di competenza, esercitano ai fini igienico-sanitari la vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sul materiale e le sostanze presenti nei locali comunque destinati alla attività, sui mezzi di trasporto e sul personale.

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, il Sindaco, su proposta delle UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria, ne ordina l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

## **2. PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITÀ SANITARIA.**

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, le UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- ◆ l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- ◆ la sospensione dell'attività dell'esercizio;
- ◆ la revoca dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa.

Il Sindaco, fatte salve le sanzioni previste dalle legge vigenti, su proposta delle UU.OO. competenti, adotta i provvedimenti di cui all'art. 15 della L. 283/62 ed all'art. 22 del DPR 327/80.

## **3. IRREGOLARITÀ DELLE MERCI**

Le UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria:

- ◆ quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;
- ◆ quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente la

---

<sup>1</sup> Nel testo la sola dizione "alimenti" è comprensiva del termine "bevande"

immediata distruzione della merce sequestrata dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;

- ◆ quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute nei negozi o conservate o depositate in locali in comunicazione con i negozi di vendita o esposte in aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita a meno che indicazioni inoppugnabili non ne dimostrino la diversa destinazione.

## **4. SEQUESTRO**

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, qualora la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.

Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 D.P.R. 327/80 e con le modalità previste dal capo II D.P.R. 571/82.

## **5 LIBRETTO IDONEITÀ SANITARIA**

### **5.1. PROCEDURE PER IL RILASCIO E RINNOVO LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA.**

Il libretto idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della Legge 283/62 viene rilasciato o rinnovato dalle UU.OO. di Igiene Pubblica della USL cui fa capo il Comune di residenza, secondo protocolli emanati dalla Regione.

Gli eventuali accertamenti e misure profilattiche per tutto il personale addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento, somministrazione e vendita degli alimenti e bevande, devono rispondere alla finalità di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti in rapporto alle situazioni epidemiologiche regionali e locali.

### **5.2. TENUTA LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA**

Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro o di utilizzo.

Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.

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

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

### **5.3. RINNOVO LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA**

Il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria deve essere effettuato entro la scadenza annuale.

La mancanza di libretto di idoneità sanitaria in regola, comporta la astensione dal lavoro, anche in attesa di eventuali accertamenti qualora dipendenti dalla responsabilità del titolare del libretto.

### **5.4. ACCERTAMENTI ESTEMPORANEI**

L'U.O. di Igiene Pubblica competente può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

## **6. AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 231 T.U.LL.SS.) devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62.

### **6.1. IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA**

Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere autorizzazione dal Sindaco, acquisito parere circa l'idoneità igienico-sanitaria dei locali rilasciata dai competenti servizi e UU.OO. della U.S.L

L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o strutture aziendali deve essere attestata da parte dei servizi o UU.OO. Igiene Pubblica e/o Veterinaria. ed inserita nell'atto autorizzativo amministrativo rilasciato dal Sindaco.

### **6.2. DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE**

La domanda per ottenere una autorizzazione sanitaria inoltrata al Sindaco ai sensi e secondo le modalità previste dagli artt. 25 e 26 del DPR 327/80 deve essere corredata dai seguenti allegati:

- a) pianta planimetrica dei locali, in triplice copia firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate; nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature .in uso;
- b) relazione tecnica in triplice copia che contenga:
  - le caratteristiche dei locali;
  - il tipo e la funzione delle attrezzature;
  - i metodi di conservazione degli alimenti;
  - il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso di approvvigionamento idrico autonomo

deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata da non oltre 90 giorni da parte della U.O. di Igiene Pubblica;

- il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- il numero degli addetti previsti.
  
- Per i laboratori di produzione la relazione deve specificare le modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito.
- Per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, devono essere presentate, in triplice copia, una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo. Per gli apparecchi a ventilazione forzata e installati nei bagni è sufficiente una scheda con le caratteristiche tecniche dell'apparecchiatura.

Per quanto riguarda tutte le attività disciplinate da apposite Leggi o regolamenti specifici, si rimanda a questi.

## **7. REQUISITI IGIENICO SANITARI**

### **7.1. REQUISITI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI**

Gli esercizi di cui ai paragrafi 6 e 6.1 devono rispettare i seguenti requisiti generali:

1. Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal DPR 303/56 e successive modifiche e integrazioni, fatte salve le deroghe previste e la normativa comunale di igiene edilizia vigente in materia.
2. I locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere una altezza minima di metri 2,40.
3. Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a m. 2.
4. I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile.  
I pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.
5. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro.

Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

locale destinato ad accogliere wc o turca (latrina);

locale antistante il locale di cui sopra (antilatrina), dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

La superficie minima complessiva di tale locale deve essere pari a mq. 2.

6. In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica.

7. Potrà essere concesso l'uso di locali privi di aerazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica.
8. Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1.50 sopra il colmo del tetto e comunque non devono causare inconvenienti igienici.
9. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.
10. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal DPR 236/88 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.
11. I prodotti alimentari devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti per genere e separati dai prodotti non alimentari.
12. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
13. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto.
14. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.
15. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.
16. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
17. E' vietato l'ingresso negli esercizi di qualsiasi specie di animale.
18. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.
19. I locali devono essere mantenuti in idonee condizioni igieniche e deve essere provveduto periodicamente a sanificazione ambientale tramite una idonea operazione di pulizia disinfezione e se necessario procedere a disinfestazione e derattizzazione. Tali procedure dovranno essere documentate a cura del titolare al momento di eventuali controlli ispettivi. E' vietato l'uso di esche sfuse nei locali in cui siano presenti sostanze alimentari.

Fermo restando quanto previsto dalla L. 287/91 ed in particolare la classificazione di cui all'art. 5, si indicano di seguito i requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali si svolgono le attività elencate nei successivi paragrafi.

## **7.2 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE.**

L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione viene rilasciata per le seguenti attività:

ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
  - ◆ idonei scaffali con ripiani lavabili;

- ◆ armadio o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

b) Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

- ◆ preparazione verdure;
- ◆ preparazione carni;
- ◆ preparazione altri alimenti;
- ◆ cottura;
- ◆ lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.
- ◆ Lavandino a comando non manuale con dispenser per sapone e asciugamani monouso.

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

b) Una superficie minima complessiva dei servizi cucina così determinata:

- ◆ fino a 30 posti tavola mq. 15;
- ◆ oltre i 30 e fino a 100 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di mq. 0,30 per ogni posto tavola;
- ◆ oltre i 100 posti tavola la superficie deve essere incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola.

b) Un vano o un settore di raccordo debitamente attrezzato tra la/le sala/e da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.

c) Un vano o zona spogliatoio per il personale, situato nelle immediate vicinanze della cucina dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.

d) Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione di cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola. Almeno una zona della sala da pranzo dovrà essere accessibile ai disabili.

e) Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art. 31 del DPR 327/80.

f) Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni.

g) Il numero dei servizi igienici per gli avventori dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) secondo lo schema seguente:

- ◆ Fino a 30 posti tavola: due lavandini, un gabinetto;
- ◆ Da 31 Fino a 60 posti tavola: due lavandini due gabinetti (i gabinetti distinti per sesso, i lavandini anche nel medesimo antibagno)
- ◆ Da 61 Fino a 100 posti tavola: due lavandini due gabinetti (un lavandino e un gabinetto nel servizio uomini e altrettanto nel servizio donne)

- ◆ Da 101 a 200 posti tavola: quattro lavandini, quattro gabinetti (due lavandini e due gabinetti nel servizio uomini e altrettanti nel servizio donne. Oltre i 200 posti tavola a discrezione dell'autorità competente.
  - ◆ Almeno uno dei servizi igienici dovrà essere accessibile ai disabili.
- h) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

### **7.3 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE A DISTANZA IN COLLETTIVITÀ**

la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività è soggetta al rilascio di autorizzazione ai sensi della L. 283/62.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- ◆ individuazione del numero massimo di pasti producibili, utilizzando i seguenti standard:

1. pasti  
100 pasti per ogni addetto alla preparazione
2. conservazione materie prime
  - 2a. depositi non refrigerati  
 $\text{pasti} = \text{Metri cubi} \times 100 : 4$
  - 2b. Depositati a temperatura controllata  
 $\text{n. pasti} = \text{Metri cubi} \times 100 : 2$
3. Preparazione piatti freddi e preparazione con cottura  
superficie per linea di attività 1 mq. = 10 pasti.
4. Area di confezionamento  
superficie per linea di attività 1 mq. = 50 pasti.

I parametri relativi alle aree per personale e per conservazione sono riferiti a turno di lavoro. Il numero finale dei pasti autorizzati è dato dal valore più basso ottenuto dai cinque elencati.

### **7.4 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE DI MENSA AZIENDALE E MENSA SCOLASTICA**

L'esercizio dell'attività di mensa aziendale e mensa scolastica è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, si applicano i requisiti di cui al paragrafo precedente, fatta eccezione per l'area di confezionamento per la quale, in considerazione del sistema di somministrazione a self-service o diretto, o trasporto in refettorio/i a breve distanza devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

## **7.5 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA ALLA RISTORAZIONE CON SOLA PREPARAZIONE DI "PRIMI PIATTI" O IN ALTERNATIVA PIATTI UNICI NON PARTICOLARMENTE ELABORATI.**

- ◆ Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato a:
  - ◆ preparazione primi piatti;
  - ◆ in alternativa: piatti unici non particolarmente elaborati
- ◆ La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti consumazione.
- ◆ Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:
  - a. requisiti di cui alle lettere a) ed e) del paragrafo 7.2
  - b. cucina di superficie non inferiore a mq. 10.
  - c. servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno.

## **7.6 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PIZZERIA A TAGLIO.**

L'autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio comprende soltanto tale attività ed il titolare è autorizzato alla preparazione, cottura, somministrazione e vendita soltanto dei seguenti prodotti:

Pizze a taglio di vario genere. E prodotti similari di vario genere (focaccine, cecine ecc.) Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono, necessari i seguenti requisiti:

- a. Un locale preparazione, di superficie non inferiore a mq.10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere.
- b. requisiti di cui alle lettere a. e. i. del precedente paragrafo 7.2.

## **7.7 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER BAR**

La preparazione e somministrazione dei seguenti prodotti, tartine, toast, pizzette salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compreso il riscaldamento di cibi precotti e congelati e di prodotti di pasticceria sarà autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. una locale di preparazione non inferiore a mq. 6.
- b. un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito.
- c. un servizio igienico a disposizione degli avventori.

- d. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande; se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna.
- e. la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.
- f. una lavastoviglie.
- g. un vano o zona spogliatoio per il personale addetto.(se zona dotata di armadietti a doppio scomparto in rapporto al numero di personale addetto)

Gli esercizi denominati bar nei quali è esercitata la somministrazione di alimenti preparati in altra sede e la preparazione di alcune bevande senza manipolazione devono acquisire autorizzazione nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra tranne il punto a) e c) salvo quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 28 DPR 327/80 In tali esercizi possono essere sufficienti i requisiti di cui al punti successivi 1) e 2):

1)-Un servizio igienico ad uso promiscuo.

2)-Un lavandino con comando erogazione acqua non manuale con dispenser per sapone e asciugamani monouso.

per la preparazione di alimenti semplici quali panini ripieni, toast e simili può essere sufficiente una zona idonea con lavandino a comando non manuale, protetta dagli avventori, con superficie e pavimenti lavabili.

- Inoltre per gli esercizi già esistenti il servizio igienico potrà essere ad uso promiscuo con i requisiti di cui al punto 7.1.

Quando all'esercizio di bar è annessa la preparazione di gelati dovranno essere presenti i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di gelato di superficie non inferiore a mq. 10.
- b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee.
- c. tutti i prodotti devono essere protetti dal contatto del pubblico secondo le modalità di cui al precedente punto e.

La presenza locale di deposito di cui al precedente punto "b" è derogabile se esistono spazi chiusi e di ampiezza sufficiente.

Il punto "a" è derogabile qualora la produzione avvenga con macchinari completamente automatici

## **7.8 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA.**

L'autorizzazione sanitaria per pasticceria dolce e salata autorizza alla preparazione dei seguenti prodotti:

- pasticceria fresca e secca;
- friggitoria dolce e salata.

Per ottenere l'autorizzazione per pasticceria, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a mq. 15.
- b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee.
- c. un vano o zona adibita a spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
- d. un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

### **7.9 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE PER MESCITE**

L'autorizzazione sanitaria per mescita autorizza alla sola somministrazione di bevande.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per mescita, oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- a. un banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande con annesso lavello dotato di lavastoviglie.
- b. attrezzature di refrigerazione esclusivamente destinate alle bevande.
- c. uno spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

### **7.10 SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE**

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

- collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili; se necessario sollevate da terra, coperte, con séparé lato traffico.
- attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

### **7.11 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER LA VENDITA DI GENERI ALIMENTARI, ESCLUSE MACELLERIE E PESCHERIE**

Per l'apertura di un esercizio per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, il rispetto dei seguenti requisiti:

- a. locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm., nonché un lavello con erogazione dell'acqua a comando non manuale, dispenser per sapone e asciugamani a perdere.

- b. un vano, munito di lavabo dotato di acqua potabile.
- c. nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso, di cui una accessibile ai disabili.

Per quanto riguarda centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività.

Gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio devono garantire inoltre quanto segue:

### **1. Attrezzature**

Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.

### **2. Banchi e vetrine**

I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione alle temperature previste dal DPR 327/80, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita.

Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.

### **3. Carta per confezionare alimenti**

Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo.

I fogli di materiale utilizzato devono essere tenuti in appositi contenitori che li riparino da contaminazioni esterne.

### **4. Alimenti non confezionati**

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse debbono essere munite di apposito cartello secondo quanto previsto dal D. lgs. 109/92.

Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, utilizzando idonei strumenti.

## **7.12 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI.**

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza: a)- :l'ammollatura di baccala'.b)-cottura di legumi e verdure Il rilascio della autorizzazione sanitaria, oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a apposito locale dotato di:

- 1)-lavello fornito di acqua potabile a doppia vasca destinato a lavaggio stoviglie e verdure..
- 2)-spazio attrezzato per materiale di pulizia.

b attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.

Oltre ai requisiti di cui al punto 1 e 2 è necessario :piano cottura con idonea cappa aspirante.

### **7.13 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO DI PRODUZIONE DI SPECIALITÀ GASTRONOMICHE.**

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui al paragrafo 7.2.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

- requisiti previsti ai punti a.b.e. del paragrafo 7.2.
- locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq. 10.
- reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del DPR 327/80.

### **7.14 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA ALLA VENDITA DELLE CARNI DI CUI ALL'ART. 29 DEL R.D. 3298/28.**

Per la vendita di carni oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, è necessaria autorizzazione sanitaria nel rispetto dei seguenti requisiti:

- a pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati.
- b pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinaie.
- c un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico.
- d una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto della L. 21-3-1973.
- e lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano.
- f l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia.
- g non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.

La vendita di prodotti ittici all'interno delle macellerie può essere effettuata in base a quanto disposto dalla circolare del Ministero della Sanità n. 15/88.E in rispetto alla Legge Regionale n°58/92 e successive modificazioni della LR n°105/93.

### **7.15 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE SENZA COTTURA ANNESSO AD ESERCIZIO DI MACELLERIA.**

L'autorizzazione sanitaria di cui sopra viene rilasciata secondo i requisiti dell'art. 28 del DPR 327/80 ed in base a quanto stabilito dalle circolari del Ministero della Sanità n. 15/90 e n. 12/91.

### **7.16 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DEI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI O CONGELATI/SURGELATI**

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21 dicembre 1992, n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30 dicembre 1993, n. 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

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

### **7.17 CHIOSCHI PER LA VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI**

La vendita di prodotti alimentari nelle strutture definite chiosco, installate in un posto fisso ed in strutture inamovibili, è autorizzata dal Sindaco, su parere favorevole del Servizio o U.O. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

I chioschi devono comunque essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo secondo criteri che consentono una facile pulizia e disinfezione ed il rispetto delle norme igieniche

I chioschi devono avere:

- un lavello con erogatore di acqua non manuale, asciugamani a perdere, erogatore di sapone
- pavimenti e pareti lavabili e disinfettabile.
- impianto di acqua corrente allacciato alla rete idrica comunale o altro sistema ritenuto idoneo da parte dell'autorità competente.
- scarichi liquidi allacciati alla rete fognaria o altro sistema ritenuto idoneo dall'autorità competente
- i prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti e devono essere conservati in spazi idonei distinti e separati
- il chiosco deve essere dotato di apposito contenitore per i rifiuti prodotti.
- nel caso siano presenti prodotti alimentari deperibili deve essere dotato di appositi impianto frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna.

- la frutta e la verdura dovranno essere tenute in cestelli o altri contenitori di materiale non poroso e sollevati dal pavimento di almeno 30 cm.
- qualora venga esercitata anche l'attività di laboratorio artigianale per la preparazione di alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria comunale di cui all'Art. 2 del L. 283/62.

## **8 PREPARAZIONE E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE**

### **8.1 DEFINIZIONE DI VENDITA ITINERANTE**

Si definisce itinerante la vendita effettuata con mezzi mobili o con banchi di vendita trasportabili non ancorati a terra.

### **8.2 AUTORIZZAZIONE ALLA PREPARAZIONE ALIMENTI IN FORMA ITINERANTE.**

La preparazione di alimenti effettuata su mezzi mobili per la vendita e la somministrazione in loco deve essere autorizzata ai sensi della Legge 283/62 e D.P.R. 327/80.

### **8.3 REQUISITI MEZZI MOBILI PER LA PREPARAZIONE E LA VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI.**

I mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e debbono rispettare i seguenti requisiti:

- a) - Struttura tecnica adeguata con vano interno di altezza non inferiore a metri 2 opportunamente coibentato a mezzo di idonei materiali isotermici utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, e disinfettabile.
- b) - Parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione comunque realizzata di copertura protettiva delle parti dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente rimaste totalmente esposte.
- c) - Banchi di esposizione e vendita fissi a spostamento (automatico o meno) orizzontale o inclinato, rispondente ai requisiti tecnico costruttivi sotto il profilo igienico sanitario in relazione ai tipi di alimenti prescelti. I banchi, attrezzature ed utensili, destinato a venire a contatto con gli alimenti, costruiti in materiali impermeabili facilmente lavabili e disinfettabili, conformi alle vigenti disposizioni. I banchi di vendita devono essere muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 centimetri di altezza dal piano di vendita lungo i lati prospicienti gli avventori. I banchi refrigerati devono essere dotati di termometri di facile lettura e apribili esclusivamente verso l'interno.
- d) lavello dotato di distributore automatico sapone e asciugamani monouso, da collegarsi ad acquedotto oppure ad apposito serbatoio per la riserva di acqua potabile di capacità adeguata per assolvere alle esigenze della igiene personale e a quelle relative alla tipologia e quantità del lavoro svolto; dal 1-1 -97 i mezzi dovranno essere dotati di erogatori di acqua calda.

- e) - Apposito serbatoio per le acque di scarico a circuito chiuso di capacità adeguata alle esigenze igieniche desumibili dall'attività svolta con dispositivo di disinfezione delle acque.
- f) - Contenitore chiuso per la raccolta dei rifiuti solidi con comando a pedale, proporzionato ai rifiuti prodotti.
- g) - Qualora il veicolo ,interamente furgonato, sia destinato al trasporto di alimenti deperibili da mantenere a regime di temperatura controllata secondo la normativa vigente ,quali prodotti surgelati,refrigerati o congelati,questo deve essere munito di generatore autonomo con caratteristiche di potenza adeguate al funzimento delle attrezzature di conservazione regolate dalle norme A.P.T.
- h) - I gruppi moto condensanti necessari al funzionamento dei frigoriferi o dei banchi di esposizione devono essere installati in modo tale da permettere l'espulsione all'esterno dell'aria che attraversa i condensatori per il necessario funzionamento.
- i) - I prodotti alimentari devono essere collocati all'interno dei veicoli in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile i rischi di contaminazione
- j) - I veicoli devono essere periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia ,disinfezione e disinfestazione previsti in materia.

#### **8.4 REQUISITI PER I BANCHI TRASPORTABILI NON ANCORATI A TERRA DA ADIBIRE A PREPARAZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI.**

I banchi trasportabili non ancorati a terra,da adibire a preparazione e vendita di sostanze alimentari debbono rispettare i seguenti requisiti:

- banchi di esposizione e vendita solidamente costruiti e rivestiti in materiale lavabile e disinfettabile ,corredati di vetrine riparate per la protezione dei prodotti alimentari sfusi;
  - copertura per il banco vendita e la zona preparazione;
  - qualora il banco venga istallato su terreni non ricoperti con asfalto,pietra o cemento la zona retro e sottostante il banco deve essere ricoperta con linoleum;
  - pannelli in materiale lavabile,di altezza minima mt.1.50 per la chiusura su tre lati della zona preparazione;
  - lavandino con erogatore a comando non manuale dotato di due taniche,per l'approvvigionamento idrico di acqua potabile e per il recupero delle acque di scarico,corredato di asciugamani monouso e distributore di sapone;
  - attrezzature idonee inerenti l'attività;
  - contenitori per rifiuti con coperchio con comando a pedale e contenitori a perdere.
- E' ammessa la preparazione di alimenti semplici,quali croccanti,zucchero filato,pop-corn ecc.

#### **8.5.Preparazione e trasformazione su mezzi mobili:prodotti consentiti.**

Per l'attività di preparazione e vendita in forma itinerante deve comunque essere garantito un deposito per i prodotti utilizzati .

Sui mezzi mobili è ammessa la preparazione e trasformazione dei seguenti prodotti:

- a)-patate fritte
- b)-preparazione di impasti di farina ed acqua con o senza zucchero e relativa frittura,è consentita la farcitura con prodotti a freddo semilavorati liofilizzati.
- c)-preparazione di croccanti,pralinati,pop-corn e zucchero filato.
- d)-preparazione di panini e toast.
- e)-riscaldamento di trippa e similari con o senza aggiunta di aromi.

f)-cottura tramite girarrosto di carni fresche avicole,è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e olio.

g)-crepes,castagnacci,e similari:

h)-arrostitura di carni fresche di tutte le specie animali e frittura o arrostitura di prodotti preconfezionati compreso congelati o surgelati,è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e olio.

i)-verdure arrostate.

I prodotti congelati,surgelati o frigo conservati debbono essere mantenuti alle condizioni e con le modalità previste dalla vigente normativa

Non è ammessa l'attività di ristorazione tramite mezzi mobili.

## **9 SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE SU AREE PUBBLICHE.**

a) -Le sostanze alimentari devono essere preparate in laboratori autorizzati ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 e trasportate a luogo di somministrazione nel rispetto delle vigenti leggi.

b) - I banchi di somministrazione devono essere di materiale lavabile o ricoperti di materiale lavabile.

c) - Le sostanze alimentari da somministrare devono essere protette in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, il rischio di contaminazione.

d) -Le stoviglie devono essere del tipo monouso .

e) -Il personale addetto alla somministrazione dovrà essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria e di avere a disposizione un servizio, anche nelle vicinanze, ove è possibile con lavandino ad erogazione acqua non manuale corredato di asciugamani mono uso e distributore di sapone.

f) -Non sono previsti i servizi per gli avventori.

## **10 DEPOSITI ALL'INGROSSO**

### **10.1 REQUISITI DEI LOCALI**

I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a rispondere a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 ed al paragrafo 7.1, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di aerazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere intonacate ed i pavimenti ben connessi con le pareti devono consentire una facile pulizia;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda, le pareti e i pavimenti devono essere in materiale lavabile.

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

L'autorità sanitaria, previo parere dei servizi USL, in relazione alle caratteristiche dei prodotti in deposito, può prescrivere pozzetti sifonati per consentire le operazioni di lavaggio.

## **10.2 MOVIMENTO VEICOLI**

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

## **10.3 DEPOSITI ALL'INGROSSO DI CARNI, PRODOTTI ITTICI, PRODOTTI A BASE DI CARNE**

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

## **11. MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI**

I proprietari dei mezzi di trasporto di cui all'art. 43 del DPR 327/80 devono dare preventiva comunicazione ai Servizi o UU.OO. Igiene Pubblica e/o Veterinaria del tipo di veicolo, delle caratteristiche tecniche dello stesso e del numero di immatricolazione.

## **12 CIRCOLI**

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

## **13. DISPOSIZIONE FINALE**

Le disposizioni contenute nel presente testo si applicano a tutti gli esercizi soggetti a nuova autorizzazione dopo l'entrata in vigore del Regolamento.

Nei casi di attività già esistenti le disposizioni del presente regolamento sono indicative e verranno attuate valutando caso per caso la effettiva necessità e la fattibilità delle opere.

<b>1. AMBITI E ORGANI DI VIGILANZA.</b>	<b>1</b>
<b>2. PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITÀ SANITARIA.</b>	<b>1</b>
<b>3. IRREGOLARITÀ DELLE MERCI</b>	<b>1</b>
<b>4. SEQUESTRO</b>	<b>2</b>
<b>5 LIBRETTO IDONEITÀ SANITARIA</b>	<b>2</b>
5.1. PROCEDURE PER IL RILASCIO E RINNOVO LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA.	2
5.2. TENUTA LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA	2
5.3. RINNOVO LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA	3
5.4. ACCERTAMENTI ESTEMPORANEI	3
<b>6. AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	<b>3</b>
6.1. IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA	3
6.2. DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE	3
<b>7. REQUISITI IGIENICO SANITARI</b>	<b>4</b>
7.1. REQUISITI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI	4
7.2 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE.	5
7.3 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE A DISTANZA IN COLLETTIVITÀ	7
7.4 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE DI MENSA AZIENDALE E MENSA SCOLASTICA	7
7.5 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA ALLA RISTORAZIONE CON SOLA PREPARAZIONE DI "PRIMI PIATTI" O IN ALTERNATIVA PIATTI UNICI NON PARTICOLARMENTE ELABORATI.	8
7.6 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PIZZERIA A TAGLIO.	8
7.7 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER BAR	8
7.8 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA.	9
7.9 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE PER MESCITE	10
7.10 SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE	10
7.11 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER LA VENDITA DI GENERI ALIMENTARI, ESCLUSE MACELLERIE E PESCHERIE	10

1. ATTREZZATURE	11
2. BANCHI E VETRINE	11
3. CARTA PER CONFEZIONARE ALIMENTI	11
4. ALIMENTI NON CONFEZIONATI	11
<b>7.12 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI.</b>	<b>11</b>
<b>7.13 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO DI PRODUZIONE DI SPECIALITÀ GASTRONOMICHE.</b>	<b>12</b>
<b>7.14 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA ALLA VENDITA DELLE CARNI DI CUI ALL'ART. 29 DEL R.D. 3298/28.</b>	<b>12</b>
<b>7.15 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE ANNESSO AD ESERCIZIO DI MACELLERIA.</b>	<b>13</b>
<b>7.16 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DEI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI O CONGELATI/SURGELATI</b>	<b>13</b>
<b>7.17 CHIOSCHI PER LA VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	<b>13</b>
<b><u>8 PREPARAZIONE E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE</u></b>	<b><u>14</u></b>
<b>8.1 DEFINIZIONE DI VENDITA ITINERANTE</b>	<b>14</b>
<b>8.2 AUTORIZZAZIONE ALLA PREPARAZIONE ALIMENTI IN FORMA ITINERANTE.</b>	<b>14</b>
<b>8.3 REQUISITI MEZZI MOBILI PER LA PREPARAZIONE E LA VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI</b>	
<b>8.4 REQUISITI PER I BANCHI TRASPORTABILI NON ANCORATI A TERRA ADIBITI A PREPARAZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI.</b>	
<b>8.5 PREPARAZIONE E TRASFORMAZIONE SU MEZZI MOBILI:PRODOTTI CONSENTITI.</b>	<b>14</b>
<b><u>9.SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE SU AREE PUBBLICHE.</u></b>	<b><u>15</u></b>
<b><u>10 DEPOSITI ALL'INGROSSO</u></b>	<b><u>16</u></b>
<b>10.1 REQUISITI DEI LOCALI</b>	<b>16</b>
<b>10.2 MOVIMENTO VEICOLI</b>	<b>17</b>
<b>10.3 DEPOSITI ALL'INGROSSO DI CARNI, PRODOTTI ITTICI, PRODOTTI A BASE DI CARNE</b>	<b>17</b>
<b><u>11. MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI</u></b>	<b><u>17</u></b>
<b><u>12 CIRCOLI</u></b>	<b><u>17</u></b>
<b><u>13. DISPOSIZIONE FINALE</u></b>	<b><u>17</u></b>