

Art. 85  
IGIENE DEI LOCALI

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal D.P.R. 19 marzo 1956, n.303 e dalle successive disposizioni.

Nei locali di lavoro i pavimenti e le pareti debbono essere di materiale che consenta la massima pulizia.

Tutti gli opifici, laboratori e stabilimenti debbono essere provvisti di abbondante quantità di acqua potabile con i necessari scarichi e raccordi alle fognature.

Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati.

Particolare cura deve essere diretta per l'idoneità degli impianti di illuminazione artigianale.

Il competente Servizio Sanitario dell'U.S.L. sorveglia sulle attività industriali, manifatture, commerciali, artigianali, ecc. accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo al Sindaco i necessari provvedimenti di risanamento.

Art. 86  
SERVIZI IGIENICI

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

Nelle nuove costruzioni deve essere previsto almeno un gabinetto per ogni 20 persone occupate.

I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un anti locale in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

Art. 87.  
MENSE ED AMBIENTE DI RISTORO

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

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati, arieggiati e riscaldati.

In essi dovranno ricavarsi appositi spazi per l'eventuale riscaldamento del vitto e appositi, lavandini per il lavaggio delle stoviglie.

Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione della refezione, particolari accorgimenti saranno adottati per l'igiene della cucina e per il personale addetto, il quale dovrà essere munito di tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Art. 88.  
SALE DI ALLATTAMENTO

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

Art. 89

LAVORAZIONI CON ESALAZIONI SGRADAVOLI

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

Art. 90

IGIENE DEL FUMO E DEL PULVISCOLO

Nei stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumi, fuliggine, polvere o gas irritanti dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il assorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera dei laboratori. Dovranno essere impiegati speciali apparecchi di aspirazione per evitare che il polvere, gas, vengano espansi negli ambienti, provvedendo all'aspirazione degli stessi nel punto in cui vengono prodotti.

Art. 91

LAVORAZIONI PERICOLOSE

In tutti gli stabilimenti, industrie e laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate particolari misure concordate con le competenti autorità (comando provinciale dei pompieri, autorità di p.s., autorità sanitaria, ecc.) per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.

Art. 92

INDUSTRIE E LAVORAZIONI RUMOROSE

Le industrie o laboratori che producono rumori di elevate entità e comunque che causano fastidio al vicinato sono disciplinate dal regolamento comunale per le attività rumorose.

Comunque le attività rumorose non possono iniziare prima delle ore 7 antimeridiane e debbono terminare alle ore 21 della sera, con intervallo fra le ore 13 e le ore

EDIFICI ED UNITA' LAVORATIVE  
SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA IGIENICA

## Art. 93.

## LAVANDERIE

Per l'attivazione di qualsiasi tipo di lavanderia deve essere inoltrata domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

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

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

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

Anche tutti i lavatoi privati e quelli a servizio di collettività (come convitti, ecc...) devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano ingresso.

## Art. 93 bis.

Le smacchiatricie oltre ad avere i requisiti di cui all'Art.93, debbono fornirsi di adeguati sistemi di smaltimento dei residui chimici della lavorazione la cui idoneità deve essere vagliata dal competente Servizio Sanitario della U.S.L.

## Art. 94.

## AUTORIMESSE NON DESTINATE A SOLO POSTEGGIO

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di Igiene del Lavoro.

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

Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione alla fonte dei gas di scarico, che dovranno essere depurati prima della loro emissione in atmosfera.

Tale accorgimento tecnico dovrà essere adottato anche per le autorimesse destinate al solo posteggio di autoveicoli pesanti (corriere, camions, ecc...).

## Art. 95.

## IMPIANTI DI LAVAGGIO AUTOMEZZI

Per l'operazione di lavaggio le autorimesse devono essere fornite di apposita cabina o locale chiuso dotato di presa locale di acqua e di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali.

Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante i pozzetti indicati al comma precedente.

IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA E NULLA OSTA SANITARIO  
PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA  
DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 96.

NULLA OSTA PER ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO

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

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

deve conseguire l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalle norme in vigore.

Tale autorizzazione verrà rilasciata dal Sindaco, previo "nulla osta" del Medico Igienista del competente Servizio Sanitario dell'U.S.L.

Art. 97.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER ESERCIZI DI VENDITA ALL'INGROSSO  
E MAGAZZINI DI DEPOSITO

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio di vendita o deposito per la vendita all'ingrosso di alimenti o bevande di origine vegetale o miste di origine prevalentemente vegetale di latte e suoi derivati, deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che l'Autorità Sanitaria competente deve rilasciare previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

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

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

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

Art. 98.

AUTORIZZAZIONI SANITARIE PER SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Letta. A I presenti criteri disciplinano l'igiene dei depositi di alimenti, nonché degli spacci con annesso laboratorio delle mescite, delle trattorie o di ogni altro esercizio pubblico nel quale vengono comunque manipolate o somministrate sostanze alimentari di cui al D.P.R. 26/3/1980 n. 327 art. 25 lett.C, 28 U.C. e 30 e 31 comma 3°.

- Letto.B Il Sindaco quale autorità Sanitaria locale, ai fini degli adempimenti di cui alla lettera A, si avvale dell'opera del personale tecnico-sanitario, medico e non medico, del servizio di igiene pubblica, e Servizi Veterinari secondo le rispettive competenze e attribuzioni.
- Letto.C Restando fermo quanto disposto del 3° comma dell'art. 28 del citato D.P.R. in relazione a particolari esigenze di taluni prodotti, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari vendute sfuse o prive di confezioni originali devono avere le seguenti caratteristiche:
- a) - costruzione o distribuzione degli ambienti tali da garantire una facile ed adeguata pulizia;
  - b) - sufficienti dimensioni tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale in relazione alla potenzialità del deposito stesso;
  - c) - rispondenza alle esigenze di natura igienico-sanitaria, aereazione naturale od artificiale, strutturazione tale da evitare la contaminazione o l'alterazione delle sostanze alimentari;
  - d) - dotazione di dispositivi idonei ad evitare la penetrazione nei locali di animali ed in particolare di roditori e di insetti;
  - e) - esclusiva destinazione secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di richiesta di rilancio della autorizzazione sanitaria;
  - f) - dotazione di attrezzature di refrigerazione o congelazione ove necessarie, idonee ad assicurare le temperature ottimali delle sostanze alimentari in base a quanto disposto dal citato D.P.R. n° 327;
  - g) - disponibilità di acqua potabile in quantità sufficiente;
  - h) - presenza di almeno una latrina o doppia latrina, distinta per sesso nel caso di personale promiscuo, rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie, non comunicanti direttamente con i locali destinati a deposito, dotate di antilatrino, di un lavabo con comando non manuale della erogazione dell'acqua, con distributore di sapone liquido od in polvere ed asciugamani elettrici o tovaglioli di carta non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso;
  - i) - disponibilità di locale spogliatoio, ove necessario distinti per sesso, o nell'impossibilità materiale di poter realizzare tale locale, di appositi armadietti di materiale lavabile o disinfettabile, idoneamente ubicati;
- Letto.D I depositi all'ingrosso di sostanze alimentari vendute nelle confezioni originali dovranno essere conformi ai punti a, b, c, d, e, f, g,. Per quanto attiene ai servizi di cui alla lettera C questi dovranno essere rispondenti alle norme igienico-sanitarie, senza particolari accorgimenti.
- Letto.E Tutti gli esercizi destinati alla vendita di sostanze alimentari e bevande con annesso laboratorio artigianale avente superficie complessiva non superiore a mq. 100 o con personale a qualunque titolo impiegato sino a cinque unità debbono uniformarsi ai requisiti di cui al punto C dei presenti criteri operativi. L'antilatrino, se comunicante direttamente con il locale laboratorio, dovrà essere munita di porta a chiusura automatica. Gli esercizi pubblici ove avviene la consumazione sul posto e che abbiano una sola latrina, questa deve essere resa indipendente ed accessibile attraverso un idoneo disimpegno dal locale laboratorio e degli ambienti dove comunque vengono conservate, depositate o manipolate le sostanze alimentari. In tal caso dovrà comunque essere previsto nell'ambito del laboratorio un apposito lavabo con erogazione idrica non manuale.
- Letto.F Nelle rivendite di carne è consentita la preparazione estemporanea di insaccati (salsicce, hamburger etc...) su richiesta dell'acquirente da effettuarsi alla presenza dello stesso. Nei locali ove si effettua promiscuamente la vendita di generi diversi, gli apparecchi di girarrosto sono consentiti in quei locali di adeguata ampiezza che permettano l'installazione degli stessi senza pregiudizio per gli altri generi. Inoltre deve essere assicurato, mediante accorgimenti tecnici, l'immediato smaltimento di fumi, vapori ed esalazioni in genere.

ett.G Tutti gli esercizi destinati alla vendita di sostanze alimentari e bevande con annesso laboratorio artigianale, avente superficie complessiva superiore a mq. 100 o con personale a qualunque titolo impiegato superiore a 5 unità, debbono uniformarsi ai requisiti di cui alla lettera C. Inoltre i predetti esercizi debbono essere dotati di una latrina in più ogni 10 unità lavorative o frazione di dieci, di un locale doccia e di apposito idoneo spogliatoio.

Detti esercizi, qualora avvenga la consumazione sul posto, debbono essere muniti di una o più latrine ad esclusivo uso degli avventori.

ett.H Per gli stabilimenti destinati a campings che abbiano locali destinati alla vendita di sostanze alimentari e bevande con annesso laboratorio artigianale avente superficie complessiva superiore o inferiore ai mq. 100, con personale a qualunque titolo impiegato, è consentito che il personale potrà utilizzare i servizi igienici esistenti nel complesso, fermo restando l'obbligo di installare all'interno del laboratorio, un lavabo non manuale per la distribuzione dell'acqua.

ett.I E' fatto obbligo a tutti i laboratori di cui ai punti F e G di installare una apposita canna fumaria per l'allontanamento dei fumi o dei vapori ed in generale delle esalazioni di qualunque natura che si producono durante l'approntamento delle sostanze alimentari.

Detta canna fumaria deve avere una sezione non inferiore a cm 15 e deve essere prolungata di almeno un metro oltre la copertura dell'edificio stesso o degli edifici circostanti per un raggio di metri 30.

La canna, alla sommità, deve essere munita di mitraventilatrice e rete parafaville.

Ove fosse documentata l'impossibilità a poter prolungare la canna fino all'altezza di cui al comma precedente è fatto obbligo di dotare la canna stessa di apposito idoneo depuratore.

In deroga alle precedenti prescrizioni è consentito per i laboratori di cui al punto E che si trovino nella materiale impossibilità di realizzare l'installazione della canna fumaria prevista, di avvalersi di appositi sistemi di depurazione dei vapori e dei fumi comunque prodotti nei locali. In tal caso il titolare è tenuto a presentare una dettagliata relazione tecnica circa l'idoneità del sistema prospettato in relazione alla potenzialità dell'attività svolta dall'esercizio.

ett.L E' consentito, a norma dell'art. 28, comma 5 del citato D.P.R. 327 di riunire in unico locale di adeguata ampiezza il deposito delle materie prime, il laboratorio per la produzione e preparazione delle sostanze destinate all'alimentazione ed il deposito dei prodotti finiti, sempre che possa essere assicurata la idonea protezione e conservazione dall'inquinamento o dall'insudiciamento delle sostanze alimentari nelle varie fasi di lavorazione e manipolazione.

ett.M E' vietata la vendita ambulante di sostanze alimentari la cui preparazione viene effettuata all'esterno di pubblici esercizi ad eccezione della vendita ambulante di panini imbottiti e di sostanze alimentari cotte da preparare in presenza dell'avventore in posti fissi limitatamente a salsicce, hamburger, patatine fritte, a condizione che i titolari dimistrino il possesso di un idoneo box mobile o fisso dotato dei seguenti requisiti:

- a) - tutte le superfici debbono essere uniformi e lavabili;
- b) - idoneo e capace frigorifero per la conservazione delle sostanze alimentari deperibili collegato alla rete elettrica;
- c) - idonee apparecchiature per la cottura e il riscaldamento delle sostanze alimentari autorizzate;
- d) - serbatoi in acciaio inox per il contenimento di acqua potabile che deve essere comunque prelevata dalla rete idrica;
- e) - lavello in acciaio inox munito di scarico o chiusura idrica con relativo idoneo contenitore delle acque di rifiuto ed atte alla tenuta ermetica dello stesso fino allo svuotamento da avvenire con la piena osservanza delle norme igieniche.

I titolari delle autorizzazioni di cui al presente articolo, debbono dimostrare in qualunque momento al personale addetto alla vigilanza che:

- a) - le sostanze alimentari impiegate e comunque manipolate provengano da laboratori regolarmente autorizzati;
- b) - che i contenitori delle sostanze alimentari e delle bevande somministrate al pubblico siano monouso;
- c) - che abbiano disponibili almeno due capaci recipienti porta rifiuti di cui uno deve essere ubicato all'interno del box e l'altro all'esterno a disposizione degli avventori.

E' fatto obbligo ai titolari dell'autorizzazione di indossare o di fare indossare al personale addetto alla manipolazione ed alla vendita delle sostanze alimentari idonee sopravvesti e copricapo di colore chiaro, nonchè di tenere costantemente sgombro di rifiuti di qualunque natura lo spazio circostante il box nel raggio di mt. 20. Chiunque intenda ottenere la autorizzazione per la vendita ambulante a posto fisso di sostanze alimentari preparate estemporaneamente, deve farne richiesta al Sindaco - (Ripartizione Igiene e Sanità) con istanza in bollo allegando i seguenti documenti:

- 1) - Nulla Osta della Ripartizione Polizia Urbana e relativo pagamento del suolo pubblico.
- 2) - N° 2 piante planimetriche in scala 1/50 del box mobile e relazione tecnico-descrittiva.
- 3) - Fotocopia autenticata della licenza per il commercio ambulante.

Letto.N Fermo restando le disposizioni che disciplinano la materia della somministrazione con consumazione sul posto, in occasione di manifestazioni pubbliche di qualunque natura e che abbiano durata limitata nel tempo, e comunque non superiore a giorni 5, è consentita la somministrazione di prodotti alimentari cotti alle seguenti condizioni:

- a) - che tutte le manipolazioni delle sostanze alimentari precedenti la cottura avvengano presso laboratori autorizzati;
- b) - che dette sostanze alimentari vengano trasportate "in loco" in contenitori idonei allo scopo;
- c) - che la cottura avvenga con idonea attrezzatura;
- d) - che i contenitori delle sostanze alimentari o delle bevande somministrate al pubblico siano monouso.

Altre indicazioni specifiche saranno fornite di volta in volta dal personale ispettivo all'atto del sopralluogo.

Chiunque intenda richiedere l'autorizzazione sanitaria in occasione delle manifestazioni di cui sopra, deve fare istanza in bollo al Sindaco indicando nella stessa il luogo e il periodo, specificando il tipo di alimenti cotti da somministrare.

Deve inoltre allegare dichiarazione del titolare del laboratorio autorizzato dove dovrà avvenire la manipolazione e la preparazione dei cibi da cuocere.

#### Art. 99.

##### AUTORIZZAZIONI SANITARIE PER LABORATORI E STABILIMENTI DI PRODUZIONE

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

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

deve conseguire oltre l'autorizzazione amministrativa del Sindaco, l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle leggi vigenti che sarà rilasciata dall'Autorità Sanitaria 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. 104.

MODALITA' PER IL RILASCIO E RINNOVO DEL LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA

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

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

Alle persone che siano risultate affette da malattia o portatrici dei relativi germi agenti patogeni il libretto di idoneità sanitaria potrà essere rilasciato o rinnovato dopo avvenuta guarigione clinica e batteriologica.

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

Art. 105.

MODALITA' PER IL CONSEGUIMENTO DEI NULLA OSTA E DELLE AUTORIZZAZIONI SANITARIE PER GLI ESERCIZI DI PRODUZIONE E VENDITA

Il "nulla osta" prescritto dal precedente art. 96, per gli esercizi di vendita al dettaglio, è richiesto direttamente al Sindaco.

Per le autorizzazioni e gli attestati sanitari di cui ai precedenti artt. 97, 98 e 99 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:

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 con i dati relativi all'altezza, larghezza e lunghezza dei singoli vani, nonché di una "legenda" con la specificazione dell'uso o destinazione dei singoli vani e, nei casi di vani in cui siano stati previsti settori con diverse utilizzazioni, la destinazione di 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.

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 ai prodotti deperibili, dell'analisi microbiologica del prodotto;

c) da una copia delle etichette per le eventuali confezioni, obbligatorie o 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.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aereazione artificiale o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate all'interessato.

Le certificazioni od autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo parere 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 venga necessari subordinarli.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi ai quali si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.



Art. 100.  
DEPOSITI E VENDITA DEI PRESIDII SANITARI E DI TUTTI I PRODOTTI CHIMICI  
PER USO AGRICOLO

Chiunque intenda aprire un deposito od esercizio di vendita di presidi sanitari e di tutti i prodotti chimici per uso agricolo, oltre alle autorizzazioni commerciali, deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti, da rilasciarsi dal Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L., previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondono ai requisiti prescritti dalla legge e dal presente Regolamento.

Art. 101.  
CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALLA VENDITA DEI PRESIDII SANITARI

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

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

Art. 102.  
ATTESTATO PER L'ATTREZZATURE DI VENDITA DEI PRODOTTI SURGELATI

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

Art. 103.  
LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA

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

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

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

Il Medico Igienista del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L., nell'ambito dell'ampia discrezionalità tecnica spettante all'Autorità Sanitaria Locale in ragione della specifica responsabilità in materia, ha facoltà di disporre accertamenti sanitari periodici mirati, necessari ed idonei, nonchè di richiedere accertamenti estemporanei sullo stato di salute delle persone aventi l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, per contingenti esigenze di salute pubblica.

## CAPO II

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

#### Art. 106.

##### REQUISITI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI

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

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

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

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita con finestrino di aerazione orientato all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60 o può essere installato un idoneo impianto di aerazione forzata. Nei locali antiservizio senza l'aerazione naturale può essere installato un idoneo impianto di aerazione forzata sostitutivo dell'aerazione diretta o naturale, su conforme parere dell'Autorità Sanitaria competente.

#### Art. 107.

##### REQUISITI DEGLI STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

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

1) ubicazione e conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento tale che gli stabilimenti ed i laboratori a loro volta non causino esalazioni moleste o 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 e 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 sconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente a rilasciare l'autorizzazione di cui al precedente art. 105; pavimento continuo, integro, di materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile, dotato, ove ritenuto necessario, di caditoie e 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 ( 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.

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

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

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

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

#### Art. 108.

#### REQUISITI PER CUCINE INDUSTRIALI

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. 99 e può essere conseguita assolvendo le modalità di cui all'art. 105

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 106 e 107, la superficie totale di locali di lavorazione, deposito e servizi dovrà essere non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60.

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

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

- a) ricevimento;
- b) conservazione derrate non deperibili;
- c) deposito vini e bibite, se del caso;
- d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti caseari e salumi, frutta e prodotti surgelati;
- e) lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;
- f) preparazione pasti;
- g) cottura;
- h) confezionamento piatti;
- i) deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
- l) deposito d'uscita e distribuzione;
- m) deposito materiali per 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 nel medesimo ampio locale.

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

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

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve essere stantemente 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. 106 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, stoviglie, piatti e vasellame.

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

### Art. 109

#### REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA

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

1) un vano o reparto laboratorio, regolamentare ai sensi del precedente art. 107, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;

2) un vano per i servizi comprendente almeno:

a) un armadio a due scomparti, rispettivamente per la custodia degli abiti civili e da lavoro;

b) un lavandino regolarmente allacciato alla rete dell'acqua potabile ed a quella di scarico, dotato di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo contenitore;

c) servizio igienico con antiservizio e doccia;

d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie e la loro temporanea conservazione per la consegna al servizio di nettezza urbana,

e) un apposito reparto per il deposito delle attrezzature occorrenti alle pulizie (stracci, scope, detersivi, ecc.);

3) arredamento e mobilio che consenta una facile pulizia;

4) banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra e comunque quando 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 vengono prodotti facilmente deperibili;

6) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli, costruiti in modo da consentire una facile pulizia.

### Art. 110

#### ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI:

BAR, PASTICCERIE, TAVOLE CALDE, TRATTORIE, RISTORANTI, MENSE

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

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

Gli esercizi pubblici sopra richiamati devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento. A tal fine si intende rispettata la distanza quando la fonte di insalubrità ed inquinamento sia a distanza tale dall'esercizio pubblico da non far comunque risentire i suoi effetti dannosi:

- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapore o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica e, possibilmente, ad idoneo impianto di condizionamento, secondo le prescrizioni dei competenti Servizi Sanitari dell'U.S.L.

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

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

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

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

I servizi igienici dovranno essere adeguati alla capienza dei locali e possedere tutti i requisiti igienico-sanitari prescritti alla normativa vigente. In particolare i servizi igienici stessi saranno forniti di carta igienica mediante distributori forniti di apposita protezione metallica.

Nell'antiservizio deve essere sistemato un lavabo con acqua potabile corrente, azionato a pedale o altro sistema non manuale, dotato di sapone liquido con distribuzione automatica mediante erogatore in materiale trasparente e di dispositivo di asciugatura di tipo elettrico ad aria calda o con apparecchiatura chiusa per asciugamano a rotolo di carta o altro materiale a perdere, oppure salviette a perdere.

Sono vietati gli asciugamani di uso comune.

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

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

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

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

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

Qualora vengano utilizzati cuocitori o forni "a microonde", questi devono essere muniti di interruttori automatici che sospendano immediatamente l'emissione di microonde alla sorgente, in qualsiasi momento si apra il forno.

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

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

Le acque minerali devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno mantenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescolata, al riparo della luce e lontane dalle sorgenti di calore. Una volta iniziate, le bottiglie debbono essere tappate e mantenute refrigerate.

Il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente a temperatura non superiore a + 4 C°.

E' ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo.

La birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo tubazioni in materiale rispondente ai requisiti di legge, aria aspirata dall'atmosfera esterna e non da ambienti abitati o cantine oppure anidride carbonica pura.

Le bibite a base di spremuta di frutta o frullati, consistenti in emulsioni di frutta di frutta mescolata al latte o ad altri liquidi ed a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, con prodotti maturati e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio artificiale per uso alimentare e con appositi apparecchi e evitino il contatto delle mani con le bevande.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le operazioni di caricamento dei distributori con le materie prime dovranno essere svolte da personale qualificato e munito del libretto di idoneità sanitaria, come prescritto dalla normativa nazionale vigente.

## ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

Art. 111.

## VENDITA IN FORMA AMBULANTE.

## ALIMENTI IN VENDITA E MODALITA' DI VENDITA

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

a) uso di banchi costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, dotata di una corea di protezione su tre lati e sollevata dal terreno di almeno un metro.

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

b) uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra;

ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere del Servizio Sanitario competente dell'U.S.L.

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

a) frutta e verdura;

b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termoresistenti sempre comunque in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione dei prodotti surgelati;

c) dolci in involucri originali in apposite confezioni sigillate, in materiale idoneo "per alimenti", con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

d) prodotti ittici, con esclusione dei molluschi eduli, purchè sia ininterrottamente assicurata la catena del freddo, salvo che si tratti di pesce salato o affumicato;

e) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semiconserve.

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

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

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

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

a) funghi e tartufi;

b) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate in materiale comunque idoneo "per alimenti". E' possibile la vendita di biscotti e dolci sfusi, purchè tenuti in appositi recipienti chiusi;

c) bibite analcoliche, preparate estemporaneamente, oppure offerte in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchiere di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego o da gettare dopo l'uso in apposito contenitore; è ammessa la preparazione, anche estemporanea, delle bibite analcoliche, purchè sia assicurata la continua refrigerazione del prodotto;

- d) sono soggetti alla stessa normativa, di cui al punto c), anche le bibite analcoliche qualora la somministrazione sia autorizzata dall'autorità competente;
- e) gelati preconfezionati da vendersi in confezioni originali e sigillate;
- f) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati;
- g) quanto previsto dall'art. 89 - lettera M -.

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

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale conosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante allacciamento fisso alla rete pubblica.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e reti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo dotato di dispositivi non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

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

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

- a) frutta e verdura, esclusi i funghi ed i tartufi;
- b) bevande e analcoliche solo se in contenitori originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili non soggetti comunque a reimpiego;
- c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
- d) gelati preconfezionati, conservati in adatti contenitori termici;
- e) pesce salato od affumicato;
- f) conserve di prodotti alimentari contenute in appositi recipienti sigillati originali.

Il prelievo del pesce salato dovrà essere effettuato con idoneo strumento metallico.

I mezzi di trasporto devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria competente, tenuti in buone condizioni di pulizia e dotati di un recipiente per i rifiuti.

L'autorizzazione è subordinata ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- la dotazione di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano metallico (o similari) da lavoro;
- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata.

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

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, anche in occasione di fiere, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere pesce, frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) con esclusione delle castagne.

In casi eccezionali si potrà derogare a tale divieto su apposita autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Medico Igienista o del Veterinario dell'U.S.L. competente.

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

- 1) Tutti i prodotti carnei (in particolare quelli di carne suina) ed ogni