

TITOLO IV - TUTELA IGIENICA DI ALIMENTI BEVANDE - PRODOTTI FITOSANITARI

CAPO I - VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI, ACCERTAMENTI

Art. 89 – Vigilanza.

1. Il Servizio d’Igiene Pubblica ed il Servizio Veterinario, per quanto di competenza, esercitano la vigilanza e il controllo ai fini igienico-sanitari, sulle attività del Titolo IV, secondo le seguenti categorie d’intervento:
 - a) sulla produzione e il commercio di qualsiasi sostanza destinata all’alimentazione o comunque impiegata per la produzione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo;
 - b) sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
 - c) sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sulle attrezzature, sugli utensili, sui materiali e le sostanze presenti nei locali comunque destinati all’attività nonché sui procedimenti di pulizia, disinfezione, manutenzione;
 - d) sui processi tecnologici per produrre, lavorare, conservare i prodotti alimentari;
 - e) sui recipienti, sui contenitori , sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - f) sulle etichettature e sulla presentazione dei prodotti alimentari;
 - g) sui mezzi di trasporto ;
 - h) sul personale impiegato.
2. Nel prosieguo del presente titolo il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio Veterinario sono definiti “servizi competenti” in tutti i casi in cui il loro intervento è previsto in via disgiuntiva secondo il criterio della competenza.

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

Art. 90 - Provvedimenti dell’Autorità Sanitaria

1. Quando sono riscontrate defezioni, inconvenienti, irregolarità a carico di locali o attrezzature o rispetto alle modalità di conduzione degli stessi, i servizi competenti possono proporre al Sindaco:
 - a) di ordinare la rimozione degli inconvenienti rilevati dettando le prescrizioni specifiche e fissando un idoneo termine per l’esecuzione di quanto prescritto;
 - b) di sospendere l’attività dell’esercizio a tutela della salute pubblica fino al ristabilimento delle condizioni di igiene previste dalle norme;
 - c) di revocare o sospendere l’autorizzazione sanitaria.
2. I provvedimenti di cui al comma 1 sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell’azione penale o dell’applicazione di eventuali sanzioni amministrative che siano

correlate alla commissione degli stessi fatti.

3. Il Sindaco, fatte salve le sanzioni previste dalla legge e dal presente regolamento, su proposta dei servizi competenti, adotta i provvedimenti di cui all'art. 15 della Legge 30 aprile 1962, n. 283 e relativo regolamento di attuazione (DPR n. 327/80).

Art. 91 - Irregolarità delle merci.

1. I servizi competenti, 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 eventualmente eseguono campionamento da sottoporre ad analisi.
2. I servizi di cui al comma 1, quanto ritengano od accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o che la merce abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente la immediata distruzione della merce sequestrata. Prima della distruzione è effettuato il prelevamento di campioni da sottoporre ad analisi al fine di accertare eventuali responsabilità penali.
3. I medesimi servizi 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 d'idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto sia regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.
4. Le merci detenute nei negozi o conservate e 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 non siano presenti evidenti indicazioni che ne dimostrino la diversa destinazione.
5. Il sequestro può essere disposto anche per locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita d'alimenti e bevande, qualora la loro disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.
6. Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

CAPO III - AUTORIZZAZIONI E NULLA OSTA SANITARI PER STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE E PER DEPOSITI ED ESERCIZI DI VENDITA

Art. 92 - Libretto d'idoneità sanitaria.

1. Il personale addetto a qualsiasi titolo, anche occasionalmente o saltuariamente, alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione, vendita, deposito, trasporto di sostanze alimentari deve essere munito di libretto d'idoneità sanitaria di cui alla legge n. 283 del 1962, rilasciato dall'Autorità Sanitaria competente.
2. Il titolare del libretto d'idoneità sanitaria, sia in fase di rilascio sia in fase di rinnovo, è soggetto a specifico controllo da parte del medico del Servizio d'Igiene Pubblica. Gli eventuali accertamenti, le misure profilattiche, il colloquio d'aggiornamento svolto durante la visita, devono rispondere alla finalità di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti anche in rapporto alle situazioni epidemiologiche contingenti.
3. Il libretto d'idoneità sanitaria deve essere rinnovato annualmente.

4. Il libretto deve essere custodito presso il luogo di lavoro e d'utilizzo a cura del titolare o conduttore dell'attività. Gli esercenti il commercio ambulante devono conservare il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita; gli addetti al trasporto di alimenti devono conservarlo sul mezzo di trasporto.
5. Il libretto deve essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.
6. Il Servizio di Igiene Pubblica può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale titolare di libretto ed adottare, o proporre all'Autorità Sanitaria, gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Art. 93 - Autorizzazione sanitaria

1. Sono soggetti ad autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, le seguenti attività:
 - a) gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento (compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande);
 - b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
 - c) i depositi al dettaglio in locali ubicati in sede diversa o, comunque, separati dagli esercizi di vendita e destinati al rifornimento di questi ultimi;
 - d) gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 231 TULLSS);
 - e) gli esercizi che effettuano la vendita delle carni.

Art. 94 - Nulla osta igienico sanitario.

1. Gli esercizi che effettuano esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere, prima dell'inizio dell'attività, il nulla osta sanitario rilasciato dai servizi competenti, attestante la idoneità igienico sanitaria dei locali e delle attrezzature
2. Analogamente al nulla osta sanitario, rilasciato dal Servizio Igiene Pubblica, è richiesto per i locali ed attrezzature destinate al consumo dei pasti in comunità e strutture aziendali.
3. Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione, esposizione e vendita di latte fresco in confezioni originali è soggetta al rilascio di apposito nulla osta sanitario da parte dei servizi competenti. I frigoriferi utilizzati dovranno consentire la conservazione del latte in appositi comparti a temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C; i termometri apposti devono essere facilmente controllabili in ogni momento dal personale di vigilanza.
4. Qualora i soggetti titolari di un esercizio già in possesso di nulla osta sanitario di cui al comma 1 per vendita alimenti e bevande, intendano ampliare la gamma dei prodotti alimentari in vendita, ai sensi del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, devono rispettare le procedure ed i requisiti di seguito elencati:
 - a) ampliamento vendita limitatamente ad alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e conservabili a temperatura ambiente: deve essere inviata comunicazione ai servizi competenti corredata di dichiarazione attestante che il locale vendita e le attrezzature sono, per dimensioni e caratteristiche, igienicamente idonei. La suddetta dichiarazione deve anche precisare se dei suddetti alimenti viene fatto deposito e, in caso positivo, che anche il deposito ha dimensioni e caratteristiche tali da consentire l'ampliamento dell'attività.
 - b) ampliamento vendita limitatamente ad alimenti e bevande in confezioni originali chiuse

da conservarsi a temperatura controllata: deve essere richiesto specifico nullaosta ai servizi competenti. In caso di vendita di carni deve essere richiesta specifica autorizzazione sanitaria. Nullaosta ed autorizzazione sanitaria sono rilasciati previa verifica delle caratteristiche e delle dimensioni dei locali e delle attrezzature a disposizione.

- c) ampliamento vendita ai prodotti alimentari sfusi in genere: deve essere richiesto specifico nullaosta ai servizi competenti. In caso di vendita di carni deve essere richiesta specifica autorizzazione sanitaria. Nullaosta e autorizzazione sanitaria sono rilasciati previa verifica dei locali, delle attrezzature e della disponibilità, ove ritenuto necessario in base alle caratteristiche dell'esercizio, di banchi di vendita distinti. In quest'ultimo caso il personale addetto non può operare contemporaneamente sui banchi così distinti.

Art. 95 - Attestato d'idoneità sanitaria per la vendita dei prodotti surgelati.

- 1. Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione, esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio d'apposito attestato d'idoneità sanitaria.
- 2. Tale attestato è rilasciato dai Servizi competenti ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

Art. 96 - Modalità per il conseguimento di autorizzazione sanitaria, nullaosta sanitario, attestato di idoneità sanitaria.

- 1. La domanda per ottenere il nulla osta sanitario di cui all'art. 94 e l'attestato di idoneità sanitaria di cui all'art. 95, è presentata direttamente ai Servizi competenti cui spetta concludere il procedimento.
- 2. La domanda per ottenere l'autorizzazione sanitaria, di cui all'art. 93, è presentata al Comune che si avvale dei Servizi competenti per l'istruttoria tecnica.
- 3. La domanda di nulla osta sanitario di cui al comma 1 e la domanda di autorizzazione sanitaria di cui al comma 2, sono corredate dai seguenti documenti:
 - a) pianta planimetrica dei locali, in triplice copia, firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale oppure dallo stesso interessato, purché in scala non superiore a 1:100, riportante le dimensioni e le destinazioni di uso dei singoli locali e comunque ben leggibile e di chiara interpretazione. Nel caso di vani in cui siano previsti settori con diversa utilizzazione, questi andranno specificati; inoltre deve essere specificata la localizzazione delle attrezzature in uso;
 - b) relazione tecnica indicante:
 - 1) le caratteristiche dei locali;
 - 2) il tipo e la funzione delle attrezzature;
 - 3) i metodi di conservazione degli alimenti;
 - 4) il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione, compresi eventuali impianti di trattamento delle acque;

Nel caso di approvvigionamento idrico autonomo devono essere indicati gli estremi dell'acquisto apposito nullaosta del Servizio di Igiene Pubblica, di cui all'art. 83, di data non anteriore a 90 giorni;

- 5) il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - 6) il numero degli addetti previsti.
4. Per i laboratori di produzione, la relazione tecnica di cui al comma 3, lett. b, deve specificare le modalità di lavorazione, a partire dalla materia prima fino al prodotto finito, e l'entità della produzione.
 5. Per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, in aggiunta alla documentazione prevista al comma 3, deve essere presentata una relazione tecnica indicante le caratteristiche di funzionamento dell'impianto con allegata planimetria indicante la localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.
 6. Per quanto riguarda le sottoelencate tipologie d'attività si applicano le norme speciali contenute nei relativi provvedimenti nazionali di recepimento delle specifiche direttive comunitarie:
 - a) impianti di macellazione;
 - b) laboratori di sezionamento;
 - c) laboratori di produzione o preparazione prodotti a base di carne;
 - d) laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr.;
 - e) depositi di carni fresche;
 - f) stabilimenti di produzione di prodotti a base di latte;
 - g) laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;.
 7. Le autorizzazioni sanitarie e i nullaosta, sono rilasciati previo esito favorevole dei controlli igienico sanitari e sono corredati, ad eccezione di quelli per ampliamento vendita ai sensi del D.Lgs n 114 del 1998, da una copia della pianta planimetrica dei locali, che ne forma parte integrante, vidimata dai Servizi competenti.

Art. 97 - Attività esistenti.

1. Il trasferimento in proprietà o in gestione d'attività munite d'autorizzazione o di nulla osta sanitario, implica la volturazione di diritto a favore del soggetto subentrante, dei suddetti titoli.
2. Interventi edilizi su fabbricati esistenti ove sono in esercizio attività già in possesso di autorizzazione sanitaria o nulla osta sanitario possono essere ammessi, in deroga alle norme previste dal presente regolamento, quando ne risulti un evidente miglioramento igienico sanitario.
3. Sono considerate ancora esistenti le attività cessate da non più di tre anni.

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

Art. 98 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi.

1. Per gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e

sommministrazione di alimenti e bevande, fatto salvo quanto previsto da altre disposizioni di questo regolamento o da altre norme speciali, sono fissati i seguenti requisiti:

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

Detto locale deve essere posizionato in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione; in particolare, non deve essere raggiungibile attraversando il laboratorio;

- I) presenza di una dispensa o deposito per gli alimenti ad uso esclusivo dell'attività. Tale dispensa deve essere posizionata in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione e da assicurare una specifica via di accesso dall'esterno per lo scarico delle materie prime;
 - m) presenza di un apposito spazio chiuso per il deposito delle attrezzature occorrenti per la pulizia ;
 - n) idonei contenitori in materiale lavabile dotati di coperchio a tenuta, con apertura a pedale, per la raccolta dei rifiuti e la loro temporanea conservazione in attesa di smaltimento;
 - o) gli impianti, le macchine e gli utensili installati devono rispettare le norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari e rispondere ai requisiti previsti in materia di sicurezza; tali impianti, macchinari ed utensili, così come gli arredi ed i mobili presenti nell'esercizio, devono garantire facile e completa pulizia;
 - p) in caso di attività con produzione di effluenti gassosi particolari quali fumi, vapori, esalazioni moleste, occorre prevedere idonei sistemi di prevenzione tecnologica ed impianti di ricambio dell'aria secondo le prescrizioni di volta in volta dettate dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Salute Ambienti di Lavoro.
2. Per i locali antibagno, spogliatoio e dispensa soluzioni diverse possono essere ammesse limitatamente a piccole strutture (piccoli laboratori annessi ad esercizio di vendita e negozi di vendita) a fronte di particolari situazioni logistiche e tecniche.

Art. 99 - Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

1. Per gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti o bevande, con l'esclusione di quelli elencati al comma 6 dell'art. 96 e dei laboratori di cui al Capo V, in aggiunta ai requisiti comuni stabiliti all'art. 98, sono stabiliti i seguenti ulteriori requisiti.
 2. Attività tradizionali di pasticceria, gelateria, pasta fresca, rosticceria ed esercizi similari.
 - a) locale laboratorio. Il laboratorio deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - 1) superficie utile di lavoro minima: 20 mq.; per le rosticcerie e le pasticcerie, ove non è possibile rapportare la zona laboratorio ad una superficie di somministrazione ed in relazione al carico di lavoro potenziale, la superficie utile di lavoro minima del laboratorio è fissata in mq.30;
 - 2) altezza media m. 3 con altezza minima di m. 2.70;
 - 3) RIA non inferiore ad 1/8 (0,125).
 - b) locale dispensa. Deve essere assicurato un locale dispensa di superficie minima di 6 mq.; per le rosticcerie tale superficie minima è fissata in mq.8;
 - c) locale vendita. La vendita deve essere effettuata in apposito locale della superficie minima di mq. 20 per i laboratori a produzione complessa o multipla (es. rosticcerie tradizionali) e di mq. 12 per le altre attività artigianali o particolari;
 - d) servizi igienici. Deve essere presente almeno un servizio igienico e un locale spogliatoio per il personale. Nel caso di attività con numero massimo di 2 addetti è

sufficiente individuare una zona spogliatoio, purché non in riduzione delle superfici minime fissate per gli altri locali.

3. Monoproduzioni definite al successivo comma 4.

- a)** locale di preparazione. Il locale di preparazione deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - 1) superficie utile di lavoro: non inferiore a mq. 12;
 - 2) altezza minima di m. 2,70;
 - 3) RIA non inferiore a un dodicesimo(0,083) purché il locale sia dotato di impianto di aerazione forzata.
- b)** locale di vendita (ove necessario). Il locale di vendita deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - 1) superficie minima di mq. 10. Per le produzioni di miele, per le produzioni di formaggio (piccoli produttori) e per la vendita diretta delle carni da parte dei produttori è consentita una superficie minima di mq. 8.
 - 2) altezza minima di m. 2,70.

I locali di preparazione e di vendita possono essere separati anche con vetrate o pannelli prefabbricati purché a tutt'altezza.

- c)** locale dispensa. Quando il locale ad uso dispensa non fa parte dell'esercizio già autorizzato, occorre prevedere una zona dispensa di almeno mq.4, ricavabile anche all'interno del locale di preparazione o del locale vendita, purché si utilizzi idonea e funzionale attrezzatura e a condizione che siano garantite le superfici minime previste per il locale di preparazione o di vendita;
- d)** servizi igienici. Per le esigenze del personale operante nell'esercizio è necessario prevedere un servizio igienico ed uno spogliatoio. Nel caso di attività con numero non superiore a 2 addetti è sufficiente individuare una zona ad uso spogliatoio, avente i requisiti funzionali di cui all'art. 98 comma 1 lettera k), purché la relativa superficie non vada in riduzione delle superfici minime previste per i locali di cui ai punti precedenti. Per le produzioni di miele e le produzioni di formaggio (piccoli produttori), nonché per la vendita di carni da parte dei produttori agricoli di cui alla Legge 9 febbraio 1963, n. 59, laddove l'attività è connessa ad un'azienda agricola, è ammessa la possibilità di utilizzare un servizio igienico di pertinenza dell'abitazione, purché nello stesso edificio.

4. Ai fini dell'applicazione del comma 3 si considerano monoproduzioni:

- a)** produzione di piadina e cresioni con relativa vendita oppure annessa a bar;
- b)** produzione di pizza al taglio e da asporto con relativa vendita oppure annessa a bar;
- c)** cottura di legumi, di verdure e di frutta, preparazione di verdure crude annesse a generi alimentari o frutta e verdura;
- d)** cottura o riscaldamento di polli allo spiedo annessa ad attività di vendita (generi alimentari, supermarket). I polli devono provenire già pronti per la cottura da laboratori industriali o artigianali autorizzati;
- e)** preparazioni di erboristeria annesse a negozio di vendita;
- f)** produzione di miele;

- g) produzione formaggi per vendita diretta;
 - h) attività di macellazione animali appartenenti a specie avicole, di selezionamento o trasformazione carni eseguite da allevatori per la vendita diretta;
 - i) altre produzioni similari o riconducibili a quelle sopra elencate da valutarsi di volta in volta in fase di autorizzazione.
5. Per peculiari attività connesse al comparto agricolo (es. laboratori di *cui ai punti f, g, h, del comma precedente*, cantine vinicole con produzione inferiore ai 100 q. d'uva lavorati e senza imbottigliamento) e allo stesso assimilabili, caratterizzate da monoproduzione stagionale o comunque limitata nel tempo, da quantità di produzione ridotte nonché correlate ad un basso rischio igienico-sanitario, i Servizi competenti all'istruttoria tecnica, sulla base di specifica e motivata relazione tecnica, potranno derogare i parametri edilizi sopra indicati subordinandoli, se necessario, a specifiche prescrizioni.
6. Per gli stabilimenti di produzione si applicano le disposizioni dell'art. 28 del D.P.R. n. 327 del 1980. La superficie di lavorazione deve essere rapportata alle dimensioni dell'attività svolta.

Art. 100 - Requisiti per cucine industriali

1. Sono definite “cucine industriali” i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.
2. L'attivazione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della legge n. 283 del 1962.
3. Le cucine industriali devono possedere, in quanto compatibili, i requisiti di cui all'art.98. La superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi è commisurata alla potenzialità produttiva della cucina in ragione di 0,50 mq per pasto prodotto giornalmente, con un minimo di mq. 60. Quando la potenzialità produttiva supera 500 pasti al giorno può essere ammessa un'opportuna riduzione di detto coefficiente.
4. Le cucine industriali devono essere dotate dei seguenti locali o settori:
 - a) ricevimento;
 - b) conservazione derrate non deperibili;
 - c) deposito vini e bibite, ove se ne faccia uso;
 - d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti caseari e salumi, frutta , prodotti congelati e surgelati;
 - e) lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;
 - f) preparazione pasti;
 - g) cottura;
 - h) confezionamento piatti;
 - i) deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
 - j) deposito d'uscita e distribuzione;
 - k) deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
 - l) spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
 - m) locale mensa per il personale;

- n) servizi igienici con antiservizio e docce;
 - o) ufficio amministrativo;
 - p) autorimessa;
 - q) altri proservizi, se necessari.
5. I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (comma 5, punti f, g e h) possono essere compresi in un medesimo locale purché di ampiezza adeguata.
 6. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati, devono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno sia all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e periodicamente disinseppati.
 7. I contenitori per il trasporto dei pasti pronti devono essere del tipo termico, a chiusura ermetica, e in grado di garantire durante tutto il trasporto, il mantenimento delle temperature richieste per gli alimenti cotti (art.31 del D.P.R. n. 327 del 1980).

Art. 101 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita.

1. Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti o bevande devono possedere, oltre ai requisiti previsti dagli art. 30 e 31 del D.P.R. n. 327 del 1980, i seguenti ulteriori requisiti:
 - a) locali di esposizione, vendita e deposito di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio .In ogni caso il locale vendita deve avere superficie non inferiore a mq. 20, altezza media non inferiore a m. 3 con altezza minima di m. 2,70 , R.I.A. non inferiore a un ottavo (0,125); il locale deposito-dispensa deve avere una superficie minima di mq. 6; il deposito o il magazzino possono essere ubicati in locali situati nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
 - b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui all'art. 99, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
 - c) un locale o zona ad uso spogliatoio;
 - d) un servizio igienico ad uso degli operatori; quando la superficie dell'area di vendita supera i 400 mq. deve essere previsto un servizio igienico ad uso del pubblico;
 - e) banchi di vendita dotati di idonee protezioni per l'esposizione di alimenti non protetti da involucro proprio;
 - f) banchi o vetrine refrigerate, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, che garantiscono idonea temperatura di conservazione, muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;
 - g) lavandino dotato di rubinetteria a comando non manuale e armadietto scolapiatti chiuso.

Art. 102 - Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande

1. Gli esercizi che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande sono distinti, agli effetti del presente regolamento, nelle tipologie di cui ai commi 2, 3 e 4.
2. Esercizi di “ristorazione”: effettuano, in forma prevalente, la somministrazione di alimenti,

identificabili, a mero titolo esemplificativo e secondo la terminologia corrente, in: ristoranti tradizionali, ristoranti etnici o a tema, trattorie, osterie, tavole calde, fast-food, self-service, pizzerie e similari.

3. Esercizi di “piccola ristorazione”: effettuano la somministrazione di alimenti, oltreché di bevande, entro i limiti di seguito indicati:

a) attività consentite:

1) preparazione di primi piatti, utilizzando pasta artigianale o industriale, prelevata da confezioni originali chiuse e munite di idonea etichettatura, sughi e condimenti aventi le medesime caratteristiche;

2) preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, verdure; di insalate miste; di verdure cotte;

3) riscaldamento di cibi precotti, congelati o surgelati, preconfezionati in monoporzione;

4) somministrazione o consumo di prodotti di gastronomia preconfezionati in dosi individuali, pronti al consumo o soggetti ad operazioni di completamento di cottura o semplice riscaldamento;

b) superficie di somministrazione: non può eccedere i 100 mq complessivi. Oltre tale limite gli esercizi sono comunque equiparati ad esercizi di “ristorazione”;

c) le operazioni di cui alla lett. a), punti 3) e 4), possono essere consentite, in assenza di uno specifico locale di cucina, quando all’interno degli esercizi sia predisposto uno spazio idoneo predisposto con attrezzature per il riscaldamento o il completamento di cottura dei cibi ed un piano di lavoro adeguato;

d) qualora l’esercizio non sia munito di apposito lavastoviglie è unicamente consentito l’utilizzo di stoviglieria a perdere.

4. Esercizi di “bar” che effettuano, in forma prevalente, la somministrazione di bevande ed identificabili, nella terminologia corrente, nei bar, bar-caffè e similari.

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

Art. 102-bis - Utilizzo delle aree esterne

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

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

b) le attrezzature debbono essere altresì idonee a proteggere da ogni contaminazione gli alimenti

oggetto di consumo ed inoltre, tali da consentire la pulizia degli spazi occupati.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 103 - Esercizi di ristorazione

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

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

Inoltre, la cucina deve essere organizzata nei seguenti reparti:

- 1) preparazione carni;
 - 2) preparazione verdure;
 - 3) preparazione altri alimenti;
 - 4) cottura;
 - 5) lavaggio, attrezzato con lavelli e lavastoviglie, di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio. I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, oppure in settori o zone ben distinte e separate dello stesso locale;
- b) locale deposito-dispensa di superficie minima di mq 8 incrementata proporzionalmente all'aumento della superficie della cucina oltre i 20 mq.. Tale locale è attrezzato nel modo seguente:
- 1) idonei scaffali con ripiani lavabili;
 - 2) armadi o celle frigorifere dotati di appositi contenitori coperti o di scomparti che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati e sono inoltre dotati di termometro a lettura esterna;
 - c) vano o settore di raccordo fra cucina e sale di somministrazione in cui tenere sistematici e pronti all'uso o eventualmente preparare all'uso, senza interferire con l'attività di cucina, le posate, il vasellame, le vetrerie, le stoviglie, i tovaglioli, le bevande e la frutta;
 - d) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavole e delle sedie sia tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. La superficie destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,20 per ciascun posto tavola;
 - e) un reparto, debitamente attrezzato, per l'eventuale esposizione delle pietanze in modo che queste siano al riparo da agenti contaminanti ed adeguatamente conservate al caldo o al freddo, così come previsto dall'art. 31 del DPR 327 del 1980. I banchi di esposizione devono essere muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;
 - f) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale da pranzo e adeguatamente lontani dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Almeno un servizio igienico fra quelli a disposizione del pubblico deve essere adeguato per portatori di handicap. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie di somministrazione dell'esercizio, intendendosi per tale quella espressamente indicata nell'autorizzazione di cui alla legge regionale 26 luglio 2003, n. 14 o altro titolo abilitativo di cui alla legge regionale medesima, così come di seguito indicato:
 - 1) fino a 50 mq: n. 1 servizio igienico;
 - 2) oltre 50 mq e fino a 100 mq.: n. 2 servizi igienici, distinti per sesso;
 - 3) oltre 100 mq. e fino a 200 mq.: n. 3 servizi igienici;
 - 4) oltre 200 mq: vale la dotazione di cui al punto 3 alla quale si aggiunge n. 1 servizio igienico per ogni incremento della superficie di somministrazione non inferiore a 100 mq.;

g) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non

destinate all'alimentazione;

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

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

Art. 104 - Esercizi di piccola ristorazione

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

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

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

1) idonei scaffali con ripiani lavabili;

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

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

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

Art. 105 - Esercizi di bar

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

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

- valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL;
- b) locale ad uso deposito dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione;
- c) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale di somministrazione e adeguatamente lontani dalle sale di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Almeno un servizio igienico fra quelli a disposizione del pubblico deve essere adeguato per portatori di handicap. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie di somministrazione dell'esercizio, intendendosi per tale quella espressamente indicata nell'autorizzazione di cui alla legge regionale 26 luglio 2003, n. 14 o altro titolo abilitativo di cui alla legge regionale medesima, così come di seguito indicato:
- 1) fino a 100 mq: n. 1 servizio igienico;
 - 2) oltre 100 mq e fino a 200 mq.: n. 2 servizi igienici, distinti per sesso;
 - 3) oltre 200 mq: vale la dotazione di cui al punto 2 alla quale si aggiunge n. 1 servizio igienico per ogni incremento della superficie di somministrazione non inferiore a 50 mq., fino ad un massimo di 6. Limitatamente agli esercizi dotati di una superficie di somministrazione non superiore a 100 mq., è ammesso la dotazione di un unico servizio igienico, sia per il pubblico che il personale dipendente, sempreché lo stesso presenti le caratteristiche tecniche richieste dal presente regolamento e tali da renderlo idoneo per entrambi gli usi. E' inoltre ammesso la dotazione di servizio igienico accessibile da corte interna di esclusiva pertinenza dell'esercizio;
 - d) un apposito settore o spazio di superficie adeguata all'attività svolta, protetto ed attrezzato in modo idoneo, anche ricavato nel banco di somministrazione, per la preparazione di alimenti quali panini farciti, tramezzini, tartine, toast e prodotti similari. In tale settore debbono essere presenti attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti; se trattasi di vetrinette, debbono essere munite di termometro a lettura esterna, essere apribili solo dalla parte degli addetti ed in grado di conservare gli alimenti alla temperatura prescritta dalla normativa vigente, anche quando l'esposizione è effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine debbono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;
 - e) la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini ed i prodotti similari, nonché ogni prodotto venduto senza confezione originaria, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti; debbono inoltre essere conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o vetrine refrigerate che mantengano le temperature previste dalla legge, anche quando l'esposizione è effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine debbono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;
 - f) presenza di adeguate attrezzature per il lavaggio delle stoviglie e per la loro conservazione, una volta puliti, onde evitare contaminazioni esterne.
2. Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione, per analogia, anche rispetto alle attività di somministrazione esercitate nei circoli privati.

Art. 106 - Esercizi per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari in forma ambulante o su posteggi.

1. Le operazioni di vendita e somministrazione di alimenti, anche solo temporanee, che si svolgono in aree pubbliche o in aree private ad uso pubblico, con l'ausilio di attrezzature mobili o in posto fisso, anche in occasione di mercati, fiere e simili, sono soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283 del 1962 e del DPR n 327 del 1980; l'autorizzazione è rilasciata dal Sindaco su conforme parere dei Servizi competenti, subordinatamente all'osservanza dei requisiti e delle prescrizioni di cui all'Ordinanza del Ministero Sanità 26/6/1995 e successive modifiche e integrazioni.
2. Le strutture fisse, i chioschi o i box ubicati permanentemente al di fuori di aree adibite a mercato devono rispettare i requisiti prescritti nell'ordinanza ministeriale di cui al comma 1, nonché le disposizioni speciali del presente regolamento dettate rispettivamente per i chioschi di piadina all'art. 122 e per le cocomeraie all'art. 125.
3. Chiunque effettua la vendita e somministrazione di generi alimentari in forma ambulante o su posteggi deve disporre di un locale, o altra modalità di deposito, convenientemente attrezzato avente le caratteristiche stabilite dal presente regolamento e autorizzato ai sensi della normativa vigente.
4. In occasione di fiere, mercati o sagre o altre manifestazioni analoghe il Sindaco concede le autorizzazioni di cui al primo comma del presente articolo in forma temporanea e limitatamente ai giorni della manifestazione.
5. La domanda d'autorizzazione deve essere presentata al Comune almeno 30 giorni prima dell'inizio della manifestazione, al fine di consentire l'esecuzione delle necessarie verifiche preventive.
6. Qualora la manifestazione abbia durata non superiore a giorni 3, il Sindaco può rilasciare Autorizzazione Sanitaria in assenza del parere preventivo del Servizio Igiene Pubblica, qualora la domanda risulti corredata di asseverazione circa il rispetto dei requisiti previsti dalle norme vigenti. Copia dell'autorizzazione rilasciata dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica in tempo utile per permettere l'esecuzione di ispezione e verifiche.
7. Fino all'entrata in vigore di tutte le disposizioni attuative dell'O.M. di cui al comma 1 devono essere rispettati i seguenti requisiti:
 - a) la preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande deve avvenire in area favorevole, lontano da strade di grande traffico e/o ad elevata polverosità, da attività insalubri, al riparo da depositi di rifiuti, acque luride o stagnanti;
 - b) l'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o pozzo privato, mediante apposite tubature e recipienti chiusi. In caso d'approvvigionamento da pozzo privato si richiede un certificato di potabilità dell'acqua non anteriore a 90 giorni;
 - c) le acque di scarico devono essere smaltite mediante convogliamento in fognatura conformemente alle normative vigenti;
 - d) i rifiuti solidi devono essere racchiusi in appositi sacchi e conservati in contenitori rigidi muniti di coperchio in luogo non accessibile al pubblico. Ad uso del pubblico devono essere collocati contenitori raccogli rifiuti, rigidi e muniti di coperchio;
 - e) dovrà essere garantita la disponibilità di servizi igienici ad uso del pubblico almeno uno ogni 60 posti tavola. Deve essere disponibile un servizio igienico ad uso del personale addetto alla preparazione alimenti, dotato di anti-wc in cui siano presenti: un

lavandino con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere;

- f) i locali di preparazione, cottura e vendita, anche estemporaneamente ricavati mediante strutture prefabbricate o mobili, devono proteggere in modo adeguato le attrezzature destinate alla preparazione alimenti, devono essere ben delimitati, devono essere sollevati dal terreno, muniti di idonei sistemi di protezione anti-insetti anche in sostituzione delle reticolle (e accessibili solo agli addetti ai lavori);
- g) le superfici, i tavoli di lavoro e di mescita, devono essere in materiale lavabile e separati secondo gli alimenti preparati. I tavoli di somministrazione devono essere in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso; bicchieri, posate e piatti devono essere del tipo monouso e vanno conservati in appositi contenitori al riparo da contaminazioni. È consentito l'uso di stoviglie in ceramica, di bicchieri e posate non a perdere qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il loro lavaggio. In ogni caso per il lavaggio di stoviglie, pentole e vasellame è vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente. L'area di ristorazione deve essere attrezzata secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;
- h) gli alimenti e le bevande introdotte devono rispondere ai requisiti merceologici e qualitativi previsti dalla vigente normativa per ogni singolo alimento. Essi devono essere conservati all'interno d'idonei contenitori, riparati da contaminazione esterna, a alle temperature previste dalla legge secondo i diversi tipi d'alimenti. Dovrà inoltre essere garantita un'adeguata separazione fra alimenti cotti e crudi nelle varie fasi di preparazione e conservazione;
- i) non potranno essere preparati alimenti ad elevato rischio microbiologico quali salse, creme a base d'uovo, alimenti che necessitano di manipolazioni complesse (questi potranno essere forniti già pronti all'uso da laboratori artigianali o industriali autorizzati);
- l) il personale addetto anche saltuariamente o occasionalmente alla preparazione, somministrazione, vendita, deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria e munito di casacca o grembiule e copricapo puliti e di colore chiaro.

Art. 107 - Trasporto alimenti.

1. I mezzi di cui all'art.43 del D.P.R. n. 327 del 1980, adibiti al trasporto di alimenti, con esclusione dei mezzi adibiti al trasporto di ortofrutta, di bevande confezionate e di alimenti in confezioni originali chiuse, laddove non è richiesto il rispetto di particolare temperature, devono essere muniti di un attestato di idoneità igienico-sanitaria rilasciato dai Servizi competenti del Comune di residenza del proprietario del mezzo. L'attestazione di cui sopra ha validità triennale.
2. Fatto salvo quanto previsto dalle norme vigenti, i mezzi adibiti al trasporto alimenti devono rispondere ai seguenti requisiti:
 - a) presenza di cassone proprio, in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto guida;
 - b) possibilità di accurato lavaggio e disinfezione delle parti destinate a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti trasportati;
 - c) presenza di strutture che consentano l'ordinata collocazione delle merci;
 - d) rispetto delle modalità di conservazione previste per il trasporto di alimenti deperibili

dall'art.51 del DPR n 327 del 1980.

1. I mezzi ritenuti idonei al trasporto d'alimenti non possono essere utilizzati promiscuamente per altri usi.

CAPO V - IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE E VENDITA DI ALIMENTI D'ORIGINE ANIMALE

Art. 108 - Prodotti d'origine animale. Produzione e commercializzazione.

1. La vigilanza sanitaria delle carni e dei prodotti di origine animale in tutte le fasi di produzione, conservazione, preparazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo è regolata dalle leggi speciali in materia, nonché dalle norme del presente regolamento.
2. Sono considerate carni tutte quelle parti degli animali adatte al consumo alimentare.
3. Chiunque intenda aprire o attivare uno spaccio o una macelleria per la vendita delle carni deve presentare al Sindaco la domanda di cui all'art. 93 indicando la specie o le specie di animali delle quali intende porre in vendita le carni.
4. Nell'ambito di complessi commerciali e settore multipli quali supermercati, centri commerciali, il settore adibito alla preparazione e vendita di carni deve essere nettamente separato dagli altri, disporre di personale ed attrezzi a sé stanti e possedere i requisiti previsti per le macellerie; analogamente il settore adibito alla vendita di prodotti ittici deve essere nettamente separato o possedere tutti i requisiti previsti per le pescherie; il personale assegnato ai vari Settori durante la giornata di lavoro non deve operare in altri.
5. Il Sindaco concede l'autorizzazione su parere del Servizio Veterinario che accerta l'idoneità dei locali, degli impianti e delle attrezzature, sotto l'aspetto igienico sanitario e funzionale.

Art. 109 - Spacci di carne.

1. Fatto salvo quanto previsto dall'art.98, i locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, devono essere sufficientemente ampi; detti locali inoltre devono comunicare solo con ambienti che siano in relazione funzionale con l'esercizio ed avere apertura con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.
2. Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 mt. con materiale impermeabile facilmente lavabile o disinfectabile, escludendo comunque i materiali che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile deve superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinae e delle scaffalature.
3. Nei locali e nelle zone in cui si manipola e deposita carne fresca, gli angoli e gli spigoli devono essere smussi ed arrotondati.
4. I locali devono presentare la seguente dotazione minima:
 - a) lavello con rubinetto a comando non manuale e con acqua potabile, fredda e calda, in qualità sufficiente;
 - b) almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità;
 - c) un banco refrigerante, per l'esposizione e vendita delle carni;

- d) un armadietto per deposito di materiale per pulizie nonché detergenti e disinfettanti;
 - e) un locale o uno spazio appositamente destinato al disosso e sezionamento delle carni, nettamente separato dall'area di vendita al pubblico.
- 5. Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere di materiale resistente alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili;
- 6. È vietato l'impiego di materiali non dichiarati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Attrezzi ed utensili, devono essere tenuti sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia e devono essere sempre disinfettati con cura al termine dell'uso o della lavorazione.
- 7. Il disinfettante deve essere lasciato agire per un congruo periodo di tempo (almeno mezz'ora - un'ora); successivamente si deve procedere ad un risciacquo al fine di rimuovere i residui di disinfettante. L'uso dei detersivi, disinfettanti ed, eventualmente, di antiparassitari, deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni. Per i coltelli deve essere previsto un apposito sistema per disinfezione e deposito.
- 8. Non è ammesso l'uso di legno, salvo che per i ceppi per i quali si fa comunque obbligo di procedere al periodico livellamento e ad un'adeguata disinfezione e pulizia.
- 9. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, preparazione e vendita delle carni.
- 10. I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.
- 11. È vietato introdurre animali, anche temporaneamente.
- 12. Le carni non destinate al consumo umano, e tutto il materiale di scarto, devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile e muniti di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere vuotati, ripuliti e disinfettati almeno ogni 2 giorni. Tale materiale dovrà essere ritirato da ditte autorizzate ai sensi della legge n. 508 del 1992 .
- 13. La vendita di ciascuna delle categorie di prodotti elencate al comma 14, è ammessa a condizione che nell'esercizio sia attuata, mediante la realizzazione di banchi, frigoriferi, celle o scomparti autonomi nonché mediante l'uso d'attrezzi ed utensili specifici, una separazione rigida delle merci allo scopo di evitare ogni contatto fra le varie categorie di prodotti nelle diverse fasi di deposito, esposizione, manipolazione, sezionamento e vendita.
- 14. Devono essere fra loro separati i seguenti prodotti:
 - a) carni rosse;
 - b) carni avicunicole e selvaggina;
 - c) preparazioni carnee;
 - d) salumi crudi;
 - e) prodotti cotti refrigerati;
 - f) prodotti cotti venduti caldi;
 - g) prodotti di gastronomia crudi;
 - h) carni decongelate;
 - i) carni rosse congelate;

- j) carni avicunicole e selvaggina congelate;
- k) selvaggina congelata in penna o pelo;
- l) uova.

I prodotti protetti devono essere separati dagli altri prodotti non protetti. Alla separazione nelle vetrinette per l'esposizione, deve corrispondere una separazione delle attrezzature utilizzate per il sezionamento e per le varie operazioni (taglieri, coltelli, pinze, affettatrici, ecc). Ad esclusione della selvaggina congelata, è vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di carcasse non scuoiate, di pollame non completamente spennato ed eviscerato e di conigli non eviscerati, non spellati e non privati delle parti distali degli arti.

15. È vietato tenere conigli a bagno ed a contatto diretto con il ghiaccio.
16. Non è consentita la vendita o la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.
17. Negli spacci di carne e nelle macellerie può essere autorizzata la vendita di conserve carnee preconfezionate per l'alimentazione di cani e gatti, alle seguenti condizioni:
 - a) i prodotti devono essere conformi alle norme di produzione e commercializzazione dei mangimi;
 - b) deve essere riservato un apposito armadio o scaffale per l'esposizione e la distribuzione;
 - c) deve essere affissa apposita tabella indicante il tipo e la destinazione dei prodotti in vendita.
18. Può essere autorizzato il confezionamento sottovuoto dei prodotti quando l'esercizio è dotato delle seguenti macchine o attrezzi:
 - a) idonea macchina per la creazione del vuoto;
 - b) sufficiente scaffalatura per riporre gli involucri;
 - c) un piano di lavoro in materiale lavabile e disinfectabile per eseguire le varie operazioni.

Art. 110 - Laboratori annessi a spacci di carne.

1. Gli spacci di carne possono essere autorizzati o alla produzione di preparazioni carnee pronte a cuocere o alla cottura di prodotti carni e al riscaldamento di precotti, se dispongono di un locale con una superficie utile di lavoro di almeno 12 mq. e d'adeguata illuminazione naturale o, se artificiale, di almeno 540 lux.
2. Quando vengono svolte entrambe le attività (produzione di preparazioni e cottura o riscaldamento) la superficie necessaria viene determinata dal Servizio Veterinario tenuto conto della disposizione del locale, del tipo di attrezzature presenti e di ogni altro elemento utile ai fini della valutazione igienico-sanitaria; l'esercizio deve essere inoltre in regola con le disposizioni contenute nelle Circolari del Ministero della Sanità n. 15 del 1990 e n. 12 del 1991.
3. Nello stesso locale è vietato svolgere contemporaneamente le operazioni di disosso e di produzione di preparazioni carnee. Al termine delle operazioni di preparazione debbono essere allontanati uova, miscele d'uovo, latte e tutti i residui degli ingredienti utilizzati (formaggio, pangrattato, farina, ecc.).
4. I prodotti debbono essere preparati nei quantitativi che si prevede possano essere venduti nell'arco della giornata. L'eventuale rimanenza può essere posta in vendita non

oltre il giorno seguente quello di preparazione.

5. Dopo il riscaldamento dei precotti o la cottura dei crudi, i prodotti carni devono essere movimentati con attrezzatura specifica e pulita, evitando qualsiasi tipo di contaminazione.
6. Le salsicce e le carni macinante debbono essere poste in vendita con l'indicazione "da consumare previa cottura".

Art. 111 - Esercizi per la vendita di prodotti ittici.

1. Gli esercizi adibiti alla vendita dei prodotti ittici, (pescherie) debbono possedere i requisiti generali previsti dall'art. 98, nonché quelli specifici indicati nel presente articolo.
2. I locali d'esposizione e vendita debbono essere ben aerati, anche a mezzo d'impianti ventilatori e aspiratori.
3. I pavimenti debbono essere muniti di chiusino a sifone.
4. I tavoli per l'esposizione dei prodotti ittici possono essere posizionati solo all'interno dei locali di vendita; essi devono essere dotati di attrezzatura refrigerante che garantisca una temperatura compresa fra 0°C. e + 4°C; devono inoltre essere inclinati per facilitare il deflusso delle acque; essere rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfectabile ed essere muniti di una protezione (in vetro o materiale similare) che impedisca al pubblico di toccare la merce.
5. Nell'esercizio deve essere disponibile attrezzatura (taglierine e coltelli) distinta per le operazioni d'eviscerazione e per il sezionamento di pesci già eviscerati o di tranci di pesce.
6. Nel banco di esposizione i prodotti sprovvisti di cute devono essere nettamente separati dagli altri; i molluschi eduli lamellibranchi devono essere separati dagli altri prodotti.
7. Il pesce congelato può essere commercializzato solo se è presente un frigorifero che garantisca il rispetto della temperatura di congelamento (meno 18 °C).
8. I prodotti ittici possono essere venduti sia congelati sia decongelati; nel secondo caso possono essere venduti solo entro 24 ore dall'avvenuto scongelamento. Non è consentito il ricongelamento. I prodotti congelati o decongelati debbono essere esposti in una zona del banco, nettamente separati dai prodotti freschi.
9. Apposito cartellino deve riportare le indicazioni relative allo stato fisico.
10. Gli esercizi per la vendita di prodotti ittici all'interno del mercato ittico al dettaglio sono soggetti alle disposizioni stabilite per le pescherie.

Art.112 - Laboratori per preparazioni a base di pesce.

1. In analogia a quanto previsto per gli spacci di carne, anche presso le pescherie può essere autorizzata l'attivazione d'appositi laboratori per la preparazione di prodotti a base di pesce pronti a cuocere. Tali laboratori debbono possedere dimensioni, attrezzature e requisiti analoghi a quelli previsti per i laboratori annessi agli spacci di carne.
2. Nell'esercizio del laboratorio devono essere rispettate, in quanto applicabili, le indicazioni delle Circolari del Ministero della Sanità n. 15/90 e 12/91 e successive modifiche.

Art. 113 - Macellazione d'animali a domicilio per uso esclusivamente famigliare.

1. La macellazione a domicilio di animali appartenenti alla specie suina e ovicaprina, viene

disciplinata con apposita ordinanza del Sindaco.

2. Le operazioni di macellazione debbono essere eseguire da personale esperto che assicuri un adeguato stordimento dell'animale e l'esecuzione delle varie operazioni in modo igienicamente coretto.
3. Quando non sono disponibili appositi locali chiusi, la macellazione deve essere eseguita in ambienti lontani da fonti d'inquinamento, quali letamai, locali per ricovero animali, zone fangose e simili, possibilmente con pavimenti di cemento o in materiali che consentano un efficace lavaggio.
4. Terminata la macellazione, le carcasse devono essere tenute in locali puliti e freddi ed essere protette da possibile inquinamento ad opera di polveri, fumi ed agenti simili.
5. I locali e le attrezzature utilizzate per le operazioni di sezionamento e di lavorazione devono essere preventivamente puliti e disinfezati.
6. L'impiego per l'alimentazione dei prodotti della macellazione è subordinato all'esito favorevole della visita sanitaria eseguita dal Servizio Veterinario.

Art. 114 - Imballaggio uova.

1. Fatta eccezione per le uova di gallina, per le quali si rimanda alla normativa nazionale, il selezionamento e l'imballaggio delle uova prodotte da specie diverse possono essere svolti previo nulla-osta sanitario rilasciato dal Servizio Veterinario.
2. I locali in cui si svolge l'attività, oltre a possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 327 del 1980, devono essere costruiti in modo da evitare sbalzi di temperatura, la quale comunque non deve essere mai inferiore a + 5°C.
3. Nei locali non devono essere detenuti materiali estranei alla lavorazione delle uova e in ogni caso nulla che possa conferire alle uova odore sgradevole.
4. Locali e attrezzature debbono essere tenuti in ottime condizioni di efficienza igienica ed essere esenti da odori.
5. Gli imballaggi utilizzati debbono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di igiene e di pulizia; devono essere inoltre fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di rottura e di alterazione della qualità.
6. L'etichettatura deve riportare, oltre a quanto previsto dalla specifica normativa, l'indicazione del numero d'uova contenute, la data dell'imballaggio e il numero del centro d'imballaggio qualora assegnato.
7. Il titolare del centro d'imballaggio deve tenere un registro di carico e scarico, vidimato dal Servizio Veterinario, in grado di determinare la provenienza delle partite di cui si effettua il confezionamento.

CAPO VI - REQUISITI IGIENICI D'ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 115 - Divieto d'esposizione o detenzione d'alimenti e bevande all'esterno degli esercizi.

1. Negli esercizi di vendita, con esclusione delle strutture mercantili, è vietato esporre o detenere all'esterno dei locali alimenti e bevande, anche se in confezioni originali chiuse.
2. Il divieto di cui al comma 1 non si applica per l'esposizione di prodotti ortofrutticoli

edibili, anche senza preventiva cottura, dipallamento o simili operazioni, quando gli stessi sono posti in idonei contenitori tenuti sollevati da terra per una altezza non inferiore a 40 cm. e protetti da agenti esterni quale agenti atmosferici, polvere, contatto di animali o persone.

3. Il divieto di cui al comma 1 è esteso, senza alcuna eccezione, a depositi, laboratori ed esercizi di somministrazione.

Art. 116 - Alimenti deperibili.

1. Sono "alimenti deperibili", quelli costituiti in tutto o in parte di latte o derivati del latte, uova, carne, pollame, pesce, molluschi, crostacei edibili od altri ingredienti in forma capace di favorire lo sviluppo rapido e progressivo di microrganismi infettanti o tossigeni.
2. Chiunque produce, per vendere o per somministrare al pubblico, alimenti deperibili o chiunque venga o somministri al pubblico alimenti deperibili, deve disporre delle attrezzature necessarie per conservarli alle temperature dettate dalla normativa vigente secondo le prescrizioni impartite dai competenti Servizi. Quando la situazione epidemiologica locale lo consiglia e, comunque, nel periodo estivo, il Sindaco con propria ordinanza può stabilire limitazioni o divieti alla produzione e alla vendita di cibi preparati con alimenti deperibili.

Art. 117 - Paste dolci secche e fresche.

1. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitata, grassi e oli, uova, zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza ulteriore specifica autorizzazione , dai laboratori di panificazione.
1. Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciropi e liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è consentita previa specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.
2. Le paste dolci esposte nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto col pubblico.
3. Le paste dolci fresche di cui al comma 2, devono essere conservate ad una temperatura non superiore a +4°C.

4. Art. 118 – Latte.

1. La vendita di latte fresco è soggetta ad apposita autorizzazione del Sindaco previo accertamento da parte dei servizi competenti del rispetto delle condizioni prescritte dalla legge e dal presente Regolamento.
2. Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti alimentari possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono d'apposito separato settore, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenere tutto il prodotto in vendita.
3. Il latte pastorizzato deve essere conservato a temperatura non superiore a +4°C nell'apposito armadio o banco frigorifero, dal momento della consegna della partita fino al momento della vendita diretta al consumatore.
4. Per garantire il mantenimento della catena del freddo, le operazioni di scarico dall'automezzo del fornitore e di deposito nell'esercizio di vendita, devono essere svolte celermente; dopo lo scarico è assolutamente vietato far sostare il latte fuori dell'apposito

armadio o banco frigorifero in dotazione all'esercizio.

5. È consentita la vendita diretta dal produttore al consumatore di latte crudo, quando il produttore possiede i requisiti previsti dal D.P.R. n.54 del 1997 e quando il latte è prodotto da animali e presso aziende conformi alle suddette norme.

Art. 119 – Formaggi.

1. I laboratori di produzione di formaggi freschi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti per le monoproduzioni.
2. I formaggi freschi e la ricotta debbono essere prodotti con latte fresco preventivamente sottoposto a trattamento termico di risanamento.
3. I formaggi duri e semiduri devono essere prodotti con latte di buona qualità; qualora non sia possibile utilizzare latte bonificato con trattamento termico, possono essere posti in commercio dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni, a temperatura non inferiore a +4°C.
4. Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente, in presenza e su richiesta dell'acquirente. È consentita la vendita di formaggio grattugiato preconfezionato quando la preparazione è avvenuta presso laboratori autorizzati.

Art. 120 – Gelati.

1. La produzione e la vendita di gelati sono soggette ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo accertamento del Dipartimento di Prevenzione dell'AUSL circa la conformità dei locali e delle attrezzature alle norme vigenti.
2. L'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati presso esercizi pubblici può essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria competente, quando sussistono le seguenti condizioni:
 - a) idoneo laboratorio per la conservazione delle materie prime e per la confezione delle miscele;
 - b) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne ed esterne degli apparecchi destinati a venire a contatto con le miscele liquide o gelificate;
 - c) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario.

Art. 121 - Modalità di vendita gelati.

1. I gelati venduti in confezione originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a meno 18°C in banchi frigoriferi, anche del tipo a cassone aperto, per l'autoservizio da parte del cliente.
2. Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsì di volta in volta deve rispondere ai seguenti requisiti:
 - a) deve essere tenuto in recipienti e banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
 - b) deve essere tenuto ad una temperatura inferiore a meno 10°C che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole, pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale e limitato allo stato superficiale od ai bordi del

contenitore ovvero sul fondo di esso;

- c) deve essere distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.
- 3. Le norme del comma 2 devono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono in maniera semiautomatica gelato sfuso.

Art. 122 - Chioschi per la somministrazione e vendita di piadina romagnola e cresioni.

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

- a) zona conservazione alimenti;
- b) zona preparazione;
- c) zona cottura;
- d) zona vendita attrezzata con apposite vetrinette protettive di adeguata altezza

Art. 123 – Ortaggi

1. Sono considerati ortaggi le seguenti piante o parti di esse, utilizzate per l'alimentazione:
 - a) le radici: carote, rape e simili;
 - b) i bulbi: agli, cipolle simili;
 - c) i tuberi; patate e simili,
 - d) i fusti: asparagi, sedani e simili;
 - e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe e simili;
 - f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi e simili;
 - g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane e simili;
 - h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave e simili.
2. È vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati da scarichi di fogna od industriali.
3. È vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta

Art. 124 – Frutta.

1. La frutta e gli ortaggi a frutto posti in vendita per uso alimentari, devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico con inizio della maturazione.
2. È vietata la vendita della frutta nei seguenti casi:
 - a) quando si tratta di frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; la maturazione artificiale o accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
 - b) quando la frutta presenta lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità; quando la frutta è rotta o tagliata;
 - c) quando la frutta contiene residui tossici per l'uomo anche se relativi a prodotti usati per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate. Lo stesso divieto si applica agli ortaggi;
3. In deroga al disposto del comma 2, punto b) e limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio e conseguentemente la vendita per porzioni di meloni, cocomeri e zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.
4. Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, lo stoccaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi, devono essere sempre puliti.
5. È vietato l'uso di cassette di legno impregnate d'acqua, untuose, annerite, emananti

cattivi odori o contenenti muffe.

Art. 125 - Cocomeraie.

1. I tradizionali chioschi per la vendita e somministrazione dei cocomeri e dei meloni sono soggetti ad autorizzazione stagionale rilasciata dal Sindaco, sentito il parere del Servizio d'Igiene Pubblica.
2. I chioschi devono essere installati ad almeno 10 mt. di distanza dalla pubblica via; quando questo non sia possibile si deve ovviare agli effetti inquinanti del traffico veicolare con la messa in opera d'idonee protezioni, quali barriere verdi o simili, di tipo fitto e di altezza sufficiente a proteggere la zona vendita e la zona somministrazione.
3. I chioschi devono rispondere ai seguenti requisiti:
 - a) altezza minima di m. 2,70;
 - b) presenza di due vani separati; uno per il deposito e uno per la vendita dei frutti;
 - c) allacciamento all'acquedotto e alla fognatura comunale;
 - d) presenza di un lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale a disposizione dei clienti, con distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
 - e) tavolo a superficie intera, liscia, lavabile ed impermeabile per il taglio e la vendita dei frutti;
 - f) campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
 - g) frigorifero per il ghiaccio;
 - h) idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo dei frutti sul posto, ove questo si effettui; in tale caso tutta l'area in cui sono sistemati i tavoli deve essere idonea, adeguatamente protetta ed attrezzata;
 - i) idonee stoviglie (piatti e posate) monouso, convenientemente protette;
 - j) contenitori per i rifiuti con coperchio ad apertura non manuale, a disposizione dei clienti.
4. ai chioschi dovrà essere effettuata una costante ed accurata pulizia e una efficiente lotta contro mosche, insetti e topi.
5. Le bucce dei frutti ed i rifiuti in genere, devono essere allontanati quotidianamente; fino al momento dell'asportazione devono essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

Art. 126 - Funghi freschi.

1. Funghi freschi. Il titolare d'autorizzazione per il commercio in sede fissa o su area pubblica che intenda effettuare la vendita di funghi freschi spontanei, deve richiedere apposita autorizzazione al Sindaco. L'autorizzazione può essere limitata a singole specie ed è rilasciata a seguito d'accertamento del Dipartimento di Prevenzione dell'AUSL in ordine al possesso da parte del soggetto richiedente dell'idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate e d'adeguata conoscenza dei rischi connessi. Alla vendita dei funghi freschi spontanei può essere adibito un institore o un preposto in possesso dell'idoneità" di cui al periodo precedente. In questo caso, alla richiesta di autorizzazione, deve essere allegata apposita dichiarazione sostitutiva di atto notorio, ai

sensi dell'art. 4 della legge n. 15 del 1968, sottoscritta dal soggetto che assume l'incarico di vendita.

2. Funghi freschi coltivati. I funghi freschi coltivati possono essere venduti dai titolari di autorizzazione al commercio per prodotti ortofrutticoli senza necessità di ulteriore autorizzazione.
3. Al di fuori del caso disciplinato al comma 1, la somministrazione o la commercializzazione di funghi freschi spontanei destinati al consumo delle specie indicate nell'elenco allegato n. 3 parte A, è consentito previa certificazione di avvenuto controllo da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'AUSL secondo le modalità indicate successivamente. La certificazione indica:
 - a) il quantitativo in peso, il genere e la specie dei funghi;
 - b) eventuali istruzioni per il consumo;
 - c) la data della visita di controllo sanitario;
 - d) la firma e il timbro dell'addetto al controllo.

L'etichetta di certificazione va apposta su ogni confezione e deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione. I funghi debbono essere presentati al controllo a singolo strato suddivisi per specie e in appositi imballaggi da destinare alla vendita. I funghi devono essere freschi, interi e in buono stato di conservazione, puliti da terriccio e corpi estranei.

Art. 127 - Funghi secchi e funghi conservati.

1. Funghi secchi e funghi conservati. La vendita dei funghi secchi, di funghi conservati e di funghi porcini secchi sfusi può essere esercitata dai titolari di autorizzazione per il commercio in sede fissa o su area pubblica. La vendita dei funghi porcini secchi sfusi è subordinata al rilascio dell'autorizzazione comunale di cui all'art. 15 della L.R. 2 aprile 1996, n. 6.
2. Denominazione di "Funghi secchi" ai sensi dell'art. 17 della legge 23 agosto 1993, n. 352. Con la denominazione di "funghi secchi" s'intende il prodotto che, dopo essiccamiento naturale o meccanico, presenta un tasso d'umidità non superiore a **12% + 2% m/m**. Con tale denominazione possono essere posti in commercio i funghi appartenenti alle specie indicate nell'elenco allegato n 3 parte B.
3. Il tempo di conservazione dei funghi secchi non può essere superiore a 12 mesi dal confezionamento. L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare, a seconda della categoria qualitativa di cui al comma 2, la quota di 25-40% m/m, suddiviso come segue:
 - a) impurezze minerali, non più del 2% m/m;
 - b) impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m;
 - c) tracce di larve di ditteri micetofilidi, non più del 25% m/m;
 - d) funghi anneriti, non più del 20% m/m.
4. Confezionamento dei funghi. I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico accompagnato dalla menzione qualitativa rispondente alle caratteristiche dei funghi, stabilite con Decreto del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato. Le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di

confezionamento di funghi secchi o conservati indicano nella richiesta d'autorizzazione di cui all'art. 2 della Legge 30 aprile 1962 n. 283 anche le generalità del perito o esperto nella materia, regolarmente iscritto al ruolo della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia, sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento.

5. Funghi porcini di cui all'art. 19, Legge 23 agosto 1993, n. 352. È vietata la vendita al dettaglio di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.
6. Funghi conservati. I funghi conservati sott'olio, sotto aceto, in salamoia, al naturale, sotto vuoto, congelati o surgelati o altrimenti preparati. di cui è ammessa la commercializzazione, sono compresi nell'elenco allegato n.3 parte C.
7. Trattamenti conservativi. I funghi di cui all'elenco del comma 6, devono essere sottoposti a trattamenti termici per tempi e temperature atti ad inattivare le spore del *Clostridium Botulinum* oppure acidificati a valori di pH inferiori a 4,6 oppure addizionati di inibenti atti ad impedire al germinazione delle spore. Il trattamento di cui al periodo precedente non si applica ai funghi congelati, surgelati o secchi. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie. È vietata la vendita d'*Armillariella melle*, *Clitocybe gigantea* e *Clitocybe geotropa* conservati col freddo.
8. Etichettatura dei funghi. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi devono essere conformi alle disposizioni previste dalla vigente normativa. Per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie. L'etichettatura dei funghi freschi sfusi o preconfezionati, che non possono essere consumati crudi, deve riportare l'indicazione dell'obbligo della cottura. La dicitura "ai funghi" o simili, utilizzata nell'etichettatura di prodotti alimentari a base di funghi, non comporta l'obbligo di ulteriore specificazione.

ALLEGATO 3

Parte A -- FUNGHI SPONTANEI di cui all'art. 126, comma 3.

- 1) *Agaricus arvensis* (prataiolo maggiore);
- 2) *Agaricus bisporus* (prataiolo coltivato);
- 3) *Agaricus bitorquis* (prataiolo bianulato o dal doppio anello);
- 4) *Agaricus campestris* (prataiolo);
- 5) *Amanita caesarea* (ovulo buono);
- 6) *Armillaria mellea* (chiodino, famigliola)
- 7) *Armillaria tabescens* (chiodino senza anello)
- 8) *Auricolaria auricola-judae* (orecchietta di Giuda);
- 9) *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcino)
- 10) *Boletus granulatus* (pinarello, pinarolo);
- 11) *Boletus impolitus* (boleto);
- 12) *Boletus luteus* (boleto giallo);
- 13) *Boletus regius* (boleto reale);
- 14) *Cantharellus* (cibarius, lutescens, tubaeformis=gallinaccio, finferlo, galletto);
- 15) *Clitocybe geotropa* (agarico geotropo);
- 16) *Clitocybe gigantea* (agarico gigante);
- 17) *Cortinarius praestans* (cortinario prestante, cortinario maggiore);
- 18) *Craterellus cornucopioides* (trombetta dei morti);
- 19) *Hydnus repandum* (steccherino dorato);
- 20) *Lactarius deliciosus* e relativo gruppo (lattario delizioso);
- 21) *Leccinum* (tutte le specie = leccino, porcinello);
- 22) *Macrolepiota procera* (mazza di tamburo);
- 23) *Marasmius oreades* (gambe secche);
- 24) *Morchella* (tutte le specie = spugnola);
- 25) *Pleurotus cornucopiae* (pleuroto dell'abbondanza);
- 26) *Pleurotus eryngii* (fungo della ferula);
- 27) *Pleurotus ostreatus* (gelone, orecchione);
- 28) *Pholiota aegerita* (pioppino, piopparello);
- 29) *Pholiota mutabilis* (agarico mutevole);
- 30) *Russula aurata* (colombina dorata);
- 31) *Russula cyanoxantha* (colombina maggiore)

- 32) Russula vesca (russola edule);
- 33) Russula virescens (colombina verde);
- 34) Tricholoma columbetta (colombetta);
- 35) Tricholoma equestre (agarico, tricoloma equestre);
- 36) Tricholoma georgii o Calacybe gambosa (prugnolo, fungo di San Giorgio, maggiolino);
- 37) Tricholoma imbricatum (tricoloma embricato);
- 38) Tricholoma portentoso (agarico, tricoloma portentoso);
- 39) Tricholoma terreum (moretta).

Parte B – Funghi secchi di cui all’art. 127, comma 2

- a) Agaricus bisporus
- b) Agaricus hortensis
- c) Amanita caesarea
- d) Auricolaria auricola-judae
- e) Boletus edulis e relativo gruppo (Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus reticulatus)
- f) Boletus granulatus
- g) Boletus luteus
- h) Boletus badius
- i) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens muscigenus)
- j) Craterellus cornucopioides
- k) Lentinus edodes;
- l) Lactarius deliciosus
- m) Marasmius oreades
- n) Morchella (tutte le specie);
- o) Pleurotus ostreatus

Parte C – Funghi conservati di cui all’art. 127 comma 6

- 1) Agaricus arvensis;
- 2) Agaricus bisporus;
- 3) Agaricus campestris;
- 4) Amanita caesarea;
- 5) Armillaria mellea
- 6) Auricolaria auricola-judae;

- 7) *Boletus edulis*
- 8) *Boletus aereus*;
- 9) *Boletus baduus*
- 10) *Boletus luteus*
- 11) *Boletus pinicola*
- 12) *Boletus granulatus*;
- 13) *Boletus reticulatus*
- 14) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* variet^u *lutescens* *muscigenus*)
- 15) *Clitocybe geotropa*
- 16) *Clitocybe gigantea*;
- 17) *Craterellus cornucopioides*;
- 18) *Hydnnum repandum*;
- 19) *Lectarius deliciosus*;
- 20) *Lentinus edodes*;
- 21) *Macrolepiota procera*;
- 22) *Marasmius oreades*;
- 23) *Morchella* (tutte le specie);
- 24) *Pleurotus ostreatus*;
- 25) *Pholiota mutabilis*
- 26) *Pholiota nameko mutabilis*;
- 27) *Agaricus hortensis*;
- 28) *Agaricus bispora*
- 29) *Tricholoma columbetta*;
- 30) *Tricholoma equestre*;
- 31) *Tricholoma georgii* (*Calocybe gambosa*);
- 32) *Tricholoma imbricatum*;
- 33) *Tricholoma portentoso*
- 34) *Tricholoma terreum*
- 35) *Volvariella volvacea*;
- 36) *Volvariella esculenta*;
- 37) *Agrocybe aegerita* (*Pholiota Aegerita*);
- 38) *Pleurotus eryngii*;
- 39) *Stropharia rugosoannullata*.

CAPO VII - PRODOTTI FITOSANITARI

Art. 128 – Autorizzazione.

1. I locali da adibirsi a deposito e vendita dei presidi sanitari e le attività di trattamento in post raccolta dei prodotti agricoli con prodotti fitosanitari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria del Sindaco, ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. n. 1255 del 1968, previo accertamento del Servizio Igiene Pubblica.
2. La vendita dei prodotti fitosanitari può essere svolta solo da personale in possesso di specifica abilitazione da richiedersi all'Autorità competente.
3. L'acquisto e l'uso di prodotti fitosanitari "molto tossici", "tossici" e "nocivi" è subordinato al conseguimento di patentino di abilitazione all'uso da richiedersi all'Autorità competente.

Art. 129 - Locali di deposito e vendita.

1. I locali da adibirsi a deposito e vendita dei prodotti fitosanitari e le modalità di trattamento dei prodotti, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:
 - a) Caratteristiche dei locali:
 - 1) non sono ammessi locali interrati e seminterrati;
 - 2) non è ammessa comunicazione con locali di civile abitazione;
 - 3) altezza minima non inferiore a mt. 3;
 - 4) indice di aerazione naturale non inferiore a un dodicesimo (0,083). In caso di aerazione naturale insufficiente questa potrà essere integrata con sistemi di ventilazione artificiale tali da non creare fenomeni di turbolenza e da escludere forme di ricircolo dell'aria;
 - 5) aperture finestrate dotate di griglie atte ad impedire l'accesso di persone ed animali e di protezioni contro gli agenti atmosferici;
 - 6) pareti trattate con pitture idrorepellenti;
 - 7) pavimenti impermeabili e privi di fessurazioni, con pendenza atta a garantire un rapido convogliamento dei liquidi versati e delle acque di lavaggio attraverso pozzetti sifonati, in cisterna raccolta nt di capacità adeguata posta all'esterno del locale e sigillata dal Servizio di Igiene Pubblica.
 - b) Stoccaggio e movimentazione. Nei locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari non è ammesso lo stoccaggio e la vendita di generi alimentari e mangimi. I locali di deposito di prodotti fitosanitari classificati come "molto tossici", "tossici" e "nocivi" devono essere identificati con idonea segnaletica di pericolo e di divieto e devono essere tenuti chiusi a chiave con accesso interdetto a personale non munito di patentino. I prodotti classificati come "molto tossici", "tossici" e "nocivi" devono essere tenuti separati dai prodotti fitosanitari delle altre classi ; ad esclusione dei prodotti stoccati nei depositi di smistamento (compresi quelli presso i vettori), per ottenere la separazione è consentito l'uso di tramezzi di robusta rete metallica provvisti di porta con serratura o lucchetto. Nei piccoli depositi o locali di vendita la separazione può essere realizzata anche mediante scaffalatura ed armadi purché costruiti con materiali resistenti e dotati di serratura. I presidi sanitari non vanno tenuti a diretto contatto di pavimenti e pareti

ma collocati su bancali o scaffalature idonee. I sistemi di stoccaggio devono garantire quanto più possibile l'integrità ed il buono stato di conservazione delle confezioni, evitare accatastamenti eccessivi, garantire spazi di transito tali da non intralciare la movimentazione, identificare aree destinate a singoli prodotti prevedendo la suddivisione fra solidi e liquidi. Non sono ammesse entro tali locali operazioni diverse dalla movimentazione dei prodotti commerciali trattati.

- c) Caratteristiche degli impianti. L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme di buona tecnica. L'impianto di riscaldamento, ove presente, dovrà utilizzare acqua come trasportatore di calore e il generatore deve essere posizionato all'esterno del locale. È vietato l'uso di stufe elettriche e di bruciatori a gas. Le temperature dei locali devono essere tali da non compromettere la sicurezza dei prodotti immagazzinati.
- d) Dotazione varia. Per ogni addetto alla vendita e al deposito è prescritta una dotazione individuale di occhiali, guanti e stivali resistenti a prodotti chimici, grembiule o tuta di gomma, maschera a facciale intero con filtro idoneo del tipo A3 B3 P3 o A2 B2 P3. I mezzi di protezione individuale devono essere conservati in apposito armadietto. Nei locali deve essere assicurata inoltre la seguente dotazione:
 - 1) una cassetta di pronto soccorso;
 - 2) lavandini a comando non manuale; una doccia per emergenza; una vaschetta lavaocchi;
 - 3) ove non vi sia obbligo di Certificato Prevenzione Incendi o del Nulla Osta Preventivo da parte dei Vigili del Fuoco, deve essere installato almeno un estintore portatile da sei Kg. a polvere polivalente di tipo ABC posto in zona facilmente accessibile e da sottoporsi ogni 6 mesi a controllo e certificazione di idoneità.

2. I requisiti prescritti al comma 1 si applicano nei seguenti casi:

- a) ai locali di deposito e vendita di prodotti fitosanitari intendendo con il termine "locale" anche un gruppo di locali tra loro comunicanti;
 - b) ai depositi di smistamento delle aziende autorizzate a produrre prodotti fitosanitari anche se ubicati all'esterno dello stabilimento o presso vettori esterni.
3. Nei casi in cui è prescritto dalla legge o si renda necessario per le proprietà fisico-chimiche dei prodotti fitosanitari in deposito e per le quantità stoccate, il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 128 è subordinato al rilascio del Certificato Prevenzione Incendi e dal Nulla Osta Preventivo da parte dei VV.FF.

4. Sono prescritte le seguenti operazioni di bonifica e smaltimento di prodotto:

- a) in caso di sversamento di prodotto deve provvedersi ad immediata bonifica della zona interessata con raccolta del prodotto stesso e successivo lavaggio con convogliamento delle acque nell'apposita cisterna a tenuta; nel caso di prodotto liquido questo deve in prima fase essere assorbito con materiale apposito quale bentonite o farina fossile;
- b) lo stoccaggio e smaltimento dei residui della bonifica deve essere effettuato nel rispetto della normativa vigente;
- c) imballaggi deteriorati o danneggiati devono essere stoccati in recipienti a tenuta prima dello smaltimento;
- d) i prodotti non più commerciabili devono essere conservati in zone appositamente identificate con idonea segnaletica in attesa di smaltimento.

Art. 130 - Modalità d'acquisto, trasporto e conservazione dei prodotti fitosanitari.

1. L'acquisto dei prodotti fitosanitari deve avvenire presso rivenditori autorizzati. I prodotti devono risultare in confezione originale e sigillata. È vietato prestare o regalare a terzi i prodotti acquistati.
2. Il trasporto dei prodotti fitosanitari deve avvenire avendo cura di garantire la massima integrità possibile delle confezioni ed evitando promiscuità con passeggeri, animali, sostanze destinate all'alimentazione umana ed animale. È consigliato prevedere per il trasporto delle confezioni l'uso d'appositi contenitori chiusi e facilmente lavabili.
3. L'acquirente dei prodotti fitosanitari classificati come "molto tossici", "tossici" e "nocivi", è responsabile della loro conservazione. La conservazione dovrà avvenire in modo ordinato, in locali o in armadi sempre chiusi a chiave, idoneamente identificati con apposita segnaletica, isolati, sufficientemente aerati ed asciutti, con superfici di facile pulizia. L'accesso ai prodotti dovrà essere limitato a persone esperte ed informate. Nel caso d'utilizzo d'apposito locale l'impianto elettrico deve risultare conforme alle vigenti norme di buona tecnica. È vietato il travaso dei prodotti in contenitori incongrui, soprattutto se destinati in precedenza ad uso alimentare, oppure anonimi. In caso di sversamenti si applicano le prescrizioni contenute nell'articolo 129.

Art. 131 - Modalità per il deposito e la vendita.

1. Per il deposito e la vendita dei prodotti fitosanitari classificati come "molto tossici", "tossici" o "nocivi" è obbligatoria l'istituzione del registro di carico e scarico; il registro può essere a pagine o schede progressivamente numerate e singolarmente vistate dal Medico Igienista del Servizio Igiene Pubblica.
2. Nel registro di cui al comma 1, devono essere riportate:
 - a) alla voce carico:
 - 1) la denominazione del prodotto, la classe di appartenenza ed il numero della registrazione;
 - 2) la ditta produttrice;
 - 3) il quantitativo del prodotto in carico e la data di arrivo.
 - b) alla voce scarico:
 - 1) la data e il quantitativo del prodotto venduto;
 - 2) gli estremi del modulo d'acquisto sottoscritto dall'acquirente.
1. La vendita dei presidi classificati come "molto tossici", "tossici" e "nocivi" deve essere effettuata esclusivamente a favore di persone in possesso di regolare autorizzazione all'acquisto. In via eccezionale, l'acquisto può essere fatto anche tramite commessa scritta al produttore od al rivenditore autorizzato, purché la richiesta medesima sia stata vistata dal Medico Igienista del Servizio Igiene Pubblica, dopo aver accertato che il richiedente sia validamente autorizzato.
2. Il patentino di cui all'art. 128, comma 3, è valido per un periodo di cinque anni dalla data del rilascio.
3. È vietata la consegna dei prodotti di cui al comma 1 ai minori di diciotto anni.

Art. 132 - Modalità d'uso dei prodotti fitosanitari.

1. L'acquirente dei prodotti fitosanitari classificati come "molto tossici", "tossici" e "nocivi" è responsabile del loro utilizzo sia nei confronti di eventuali dipendenti o incaricati che di soggetti terzi, per danni arrecati a persone, animali e cose. Egli deve provvedere affinchè siano garantite ed adottabili tutte le cautele e le norme di prevenzione previste dalla buona tecnica.
2. Le operazioni di pesatura e miscelazione dei prodotti fitosanitari devono essere fatte all'aperto, in assenza di vento e lontano da abitazioni o ricoveri d'animali, avendo cura di evitare possibili dispersioni del prodotto.
3. I trattamenti devono essere eseguiti avendo cura di evitare fenomeni di deriva su altre colture, su corsi d'acqua, su strade, abitazioni ed animali. Le abitazioni non devono essere raggiunte da esalazioni dannose o anche solo moleste.
4. Nel periodo dal 1 aprile al -30 settembre d'ogni anno, i trattamenti in prossimità di abitazioni sono vietati dalle ore 10 alle ore 17. I proprietari di edifici posti in prossimità delle colture da trattare devono essere preventivamente informati circa i giorni in cui gli interventi saranno effettuati.
5. Sono vietati i trattamenti in giornate di vento.
6. Nel caso di utilizzo di macchine irroratrici devono essere rispettate in maniera scrupolosa le precauzioni e le modalità d'uso indicate .
7. In tutte le operazioni compiute sui prodotti fitosanitari, compreso il lavaggio delle attrezzature usate, devono essere previste le tutele atte ad evitare fenomeni di contaminazione dell'ambiente con particolare riferimento a corsi d'acqua, stagni, pozzi e simili.
8. Le colture ed i terreni trattati devono essere identificati con le opportune indicazioni di pericolo.
9. Lo smaltimento dei contenitori vuoti di prodotti fitosanitari deve avvenire, previa bonifica con abbondanti lavaggi, nel rispetto di quanto previsto dalle norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti.

Art. 133 - Autorizzazione all'uso di prodotti fitosanitari su prodotti ortofrutticoli in post raccolta

1. Il trattamento in post raccolta su prodotti ortofrutticoli con presidi sanitari è soggetto ad autorizzazione del Sindaco. Per il rilascio dell'autorizzazione deve essere presentata apposita domanda con i seguenti allegati:
 - a) relazione tecnica firmata dal responsabile dell'attività, indicante:
 - 1) i prodotti ortofrutticoli da trattare e il loro presumibile quantitativo;
 - 2) i prodotti fitosanitari da utilizzarsi;
 - 3) le caratteristiche delle attrezzature e le modalità operative;
 - 4) il periodo in cui verosimilmente si effettueranno i trattamenti;
 - 5) i sistemi di stoccaggio e smaltimento dei liquidi residui di trattamento e la loro presumibile quantità;
 - b) planimetria in duplice copia, firmata e datata, con la indicazione delle zone di trattamento e di posizionamento dei sistemi di stoccaggio dei liquidi residui e del

sistema fognario.

Qualsiasi modifica dei parametri o elementi indicati nella domanda, comporta l'obbligo d'aggiornamento e verifica dell'autorizzazione già rilasciata.

2. L'inizio dei trattamenti deve essere notificato ogni anno al Servizio d'Igiene Pubblica con almeno 10 giorni d'anticipo.
3. I locali ove si effettuano i trattamenti devono avere caratteristiche di ventilazione, superficie ed altezza tali da scongiurare eventuali pericoli d'inalazione dei vapori da parte degli addetti.
4. Quando il trattamento prevede fasi di lavoro manuale, queste devono essere ridotte al minimo indispensabile; in tali casi, gli addetti devono essere dotati di sistemi di protezione individuale ottimali per preservare al massimo gli operatori stessi da contatti con il liquido di trattamento.
5. La lavorazione del prodotto trattato in post raccolta non deve avvenire prima di 2 giorni dalla data del trattamento stesso e mai su prodotto non completamente asciutto. Gli eventuali interventi manuali devono prevedere l'uso di guanti idonei a preservare gli operatori dal contatto coi prodotti in lavorazione. Deve sempre essere scrupolosamente rispettato quanto riportato in etichetta dei prodotto fitosanitari utilizzati.
6. Le partite che hanno subito il trattamento in post raccolta devono essere facilmente individuabili ed identificate con cartello ben visibile, indicante in modo chiaro:
 - a) data del trattamento;
 - b) prodotti fitosanitari utilizzati e dosi utilizzate;
 - c) quantità iniziale della partita trattata.
7. I documenti di commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli trattati in post raccolta devono riportare fino all'immissione nel circuito di distribuzione per il consumo, le indicazioni relative alla data di trattamento e ai prodotti fitosanitari utilizzati.
8. I liquidi residui di lavorazione devono essere provvisoriamente stoccati presso il luogo di utilizzo in idonei contenitori inalterabili; i liquidi residui devono inoltre essere protetti da agenti esterni, collocati a debita distanza dalle zone di lavoro e al riparo da eventuali incidenti, in attesa di trasporto autorizzato a norma di legge per altra sede.

Art. 134 - Uso di prodotti fitosanitari nelle aree urbane.

1. Nelle aree urbane e nelle zone contigue al centro abitato, il trattamento degli spazi destinati a verde pubblico e privato deve avvenire di norma privilegiando l'uso di sistemi alternativi quali l'utilizzo di prodotti biologici, riservando l'utilizzo dei prodotti fitosanitari a casi di comprovata di necessità. In presenza di tali condizioni devono essere preferiti i preparati a bassa tossicità.
2. L'utilizzo di prodotti fitosanitari classificati come "molto tossici", "tossici" e "nocivi" è ammesso nel caso di forti infestazioni d'insetti resistenti o insensibili ai preparati a bassa tossicità.
3. L'utilizzo dei prodotti di cui al comma 2 è subordinato ad apposito nulla-osta da parte dell'Osservatorio Regionale per le malattie delle piante e del Servizio Provinciale di Agricoltura e Alimentazione. Al fine di limitare la diffusione d'agenti patogeni pericolosi per la salvaguardia del verde urbano, i proprietari d'aree verdi private dovranno segnalare al Comune l'insorgenza di tali gravi attacchi parassitari. L'applicazione, previa

comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica, andrà effettuata a cura del proprietario dell'area avvalendosi per l'esecuzione del trattamento di personale abilitato ed esperto, nel rispetto dei criteri e norme di buona tecnica.

Art. 135 - Norme precauzionali durante il trattamento con prodotti fitosanitari nelle aree urbane.

1. In occasione d'ogni trattamento con prodotti fitosanitari nelle aree urbane devono essere adottate tutte le misure precauzionali atte ad eliminare ogni rischio o pericolo per la salute e per l'ambiente, e segnatamente:
 - a) avvisare con almeno 24 ore di anticipo le persone che abitano nelle vicinanze del luogo interessato dal trattamento, informandole sulla tipologia di prodotto impiegato, in particolare se si tratta di prodotti "Molto Tossici" – "Tossici" – "Nocivi" ed invitandoli ad adottare idonee precauzioni fra cui in particolare:
 - 1) tenere chiuse porte e finestre durante l'irrorazione;
 - 2) evitare di esporre indumenti e sostanze alimentari;
 - b) proteggere i giardini e le superfici di calpestio, in particolare se adibite al gioco dei bambini; quando ciò non sia possibile, adottare tutte le misure atte ad evitare l'accesso nelle aree trattate a persone o animali per periodi di tempo congrui rispetto alla tipologia e alle modalità di trattamento eseguito;
 - c) allontanare gli animali domestici proteggendone i ricoveri e le suppellettili;
 - d) preavvisare e segnalare i trattamenti con cartelli anche lungo le strade investite dall'irrorazione, permettendo la rimozione delle auto in sosta;
 - e) eseguire i trattamenti preferibilmente nel primo mattino o nelle ore serali evitando le ore di massimo affollamento o traffico;
 - f) non eseguire trattamenti nelle giornate ventose o di tempo perturbato;
 - g) non eseguire trattamenti su orti o in vicinanza di questi se non adeguatamente protetti ovvero sulle piante i cui frutti siano destinati al consumo umano quando il prodotto utilizzato non è registrato per l'uso su tali frutti; nei casi in cui il trattamento è inderogabile per la particolare gravità dell'attacco parassitario o per altro grave motivo, il proprietario delle colture deve essere preventivamente informato su ogni aspetto tecnico del prodotto utilizzato perché possa valutare gli effetti sulla commestibilità dei prodotti delle colture stesse.

Art. 136 - Trattamento con prodotti fitosanitari su appezzamenti investiti a colture agricole

1. I trattamenti con prodotti fitosanitari su appezzamenti investiti a colture agricole ubicate all'interno d'arie urbane, devono essere eseguiti, oltre che nel rispetto delle norme della buona pratica agronomica e delle indicazioni di legge per l'uso dei prodotti fitosanitari, anche tenendo conto delle norme precauzionali dettate nell'articolo 135.

Art. 137 - Impiego di diserbanti in aree extragricole e diserbo dei corsi d'acqua.

1. L'utilizzo di sostanza diserbanti su aree extragricole è disciplinato sia per ciò che riguarda la tipologia delle aree interessate, sia per le attrezzature e le modalità d'intervento, dalla

deliberazione della Giunta Regionale n. 1469 del 7 settembre 1998. In forza di tale disciplina deve essere data preventiva comunicazione ai Servizi di Prevenzione dell'USL , all'ARPA ed al Comune almeno 5 giorni prima del trattamento utilizzando l'apposita modulistica in distribuzione presso gli uffici di cui sopra.

2. È vietato spargere diserbanti nei fossi di scolo, nei canali colatori o irrigui e nei corsi d'acqua in genere.
3. Per evitare i rischi di smottamento delle rive dei corsi d'acqua, è vietato l'uso di diserbanti ormonici o d'altri diserbanti che, per contenere lo sviluppo d'infestanti, causano la morte dell'apparato radicale.