COMUNE di **MONTERONI D'ARBIA**

(Provincia di Siena)

"REGOLAMENTO DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI - BEVANDE E STRUTTURE RICETTIVE"

Approvato con delibera C.C. n. 39 del 29 giugno 2007

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI - BEVANDE E STRUTTURE RICETTIVE

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – Principi
ART. 2 – Definizioni
ART. 3 – Ambito di applicazione
ART. 4 – Norme di raccordo fra regolamentazione comunale ed allegati tecnici

TITOLO II - INDUSTRIE ALIMENTARI

ART. 5 – Requisiti igienico - sanitari ed igienico - edilizi
ART. 6 – tipologie di attività

TITOLO III –REGOLE COMPORTAMENTALI

ART. 7 – Requisiti generali comportamentali del personale
ART. 8 – Requisiti generali comportamentali sulle attività

- **8. 1** Vendita e somministrazione
- **8. 2** Degustazione di alimenti e bevande
- **8. 3** Esposizione degli alimenti
- **8. 4** Congelamento di alimenti
- **8. 5** Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura
- **8. 6** Confezionamento e preincarto

TITOLO IV - NORME TRANSITORIE E FINALI

ART. 9 – Disposizioni transitorie
ART. 10 – Obblighi
ART. 11 – Sanzioni
ART. 12 – Abrogazioni

ALLEGATO A
REQUISITI GENERALI INDUSTRIE ALIMENTARI : STRUTTURALI E DELLE ATTIVITA'

ART. 13 – Requisiti generali strutturali
ART. 14 – Altezze e caratteristiche locali
ART. 15 – Pareti
ART. 16 – Pavimenti

ART. 17 – Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue
ART. 18 – Lavabi/lavandini
ART. 19 – Servizi igienici per gli addetti
ART. 20 – Servizi igienici per il pubblico
ART. 21 – Spogliatoi
ART. 22 – Aerazione ed illuminazione locali
ART. 23 – Aerazione naturale
ART. 24 – Aerazione forzata
ART. 25 – Sistemi di aspirazione fumi
ART. 26 – Illuminazione naturale
ART. 27 – Illuminazione artificiale
ART. 28 – **A**cqua potabile
ART. 28.1 – Raccolta e smaltimento rifiuti solidi
ART. 28.2 – Raccolta e smaltimento acque reflue
ART. 29 – Prodotti per la pulizia
ART. 30 – Impianti
ART. 31 – Abbattimento barriere architettoniche
ART. 32 – Sicurezza sui luoghi di lavoro
ART. 33 – Norme di prevenzione incendi
ART. 34 – Sistemi contro animali nocivi

Parte I - Esercizi di vendita, somministrazione, depositi all'ingrosso, automezzi e laboratori di produzione industriale e artigianale

ART. 35 – Requisiti generali dell'attività
ART. 36 – Esercizi di vendita
ART. 36.1 Esercizi di vendita generi alimentari
ART. 36.2 Esercizi di vendita generi alimentari con annesso piccolo laboratorio la cottura di legumi e verdure
ART. 36.3 Esercizi di vendita generi alimentari con annesso laboratorio di preparazione alimenti (ex gastronomia)
ART. 36.4 Macellerie
ART. 36.5 Pescherie
ART. 37 – Esercizi di somministrazione e preparazione
ART. 37.1 Esercizi di sola somministrazione
ART. 37.2 Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva
ART. 37.3 Esercizi di somministrazione con preparazione
ART. 37.4 Somministrazione in pertinenze esterne
ART. 37.5 Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, mense aziendali e simili)
ART. 38 – Laboratori di produzione industriale e artigianale
ART. 38.1 Laboratori di produzione industriale
ART. 38.1.2 Catering
ART. 38.2 Produzione alimenti da asporto
ART. 38.2.1 Produzione pizza al taglio
ART. 38.2.2 Produzione alimenti con vendita per asporto (gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari

ART. 38.2.3 Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole,ospedali, mense aziendali e simili)
ART. 38.2.4 Laboratori di produzione pasta fresca
ART. 38.2.5 Panifici
ART. 38.2.6 Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini
ART. 38.2.7 Laboratori di trasformazione alimenti
ART. 39 – Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari
ART. 40 – Trasporto alimenti
ART. 40.1 Cisterne e contenitori
ART. 40.2 Trasporto carni e prodotti della pesca
ART. 41 – Produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca
ART. 42 – Produzione e commercio di carni bovina, equina, suina, ovi-caprina
ART. 43 – Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne
ART. 44 – Produzione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale
ART. 45 – Produzione e commercio di conigli e selvaggina di allevamento
ART. 46 – Produzione e commercio di selvaggina cacciata
ART. 47 – Produzione e commercio di pollame e avicoli
ART. 48 – Produzione e commercio di prodotti della pesca
ART. 49 – Macellazione in deroga di conigli e selvaggina allevata
ART. 50 – Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)
ART. 51 – Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie)
ART. 52 – Vendita al dettaglio di chiocciole e rane
ART. 53 – Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria
ART. 54 – Laboratori di gastronomia annessi a macellerie o pescherie
ART. 55 – Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie

Parte II - Attività rurali

ART. 56 – Attività rurali
ART. 56.1 Disposizioni generali e deroghe
ART. 56.2 Produzione, confezionamento, imbottigliamento vini, olio ed altri alimenti
ART. 56.2.1 Vinificazione
ART. 56.2.2 Produzione olio
ART. 56.2.3 Imbottigliamento olio e vino
ART. 56.3 Produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli aziendali
ART. 56.4 Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi
ART. 57 – Locale polifunzionale per azienda agricola
ART. 58 – Vendita animali vivi
ART. 59 – Caseifici annessi ad azienda agricola
ART. 60 – Macellazioni a domicilio
ART. 61 – Latte crudo e derivati
ART. 61.1 Vendita di latte dal produttore al consumatore
ART. 61.2 Vendita di latte crudo destinato al consumo umano
ART. 62 – Laboratori di produzione miele

Parte III - Altro

ART. 63 – Preparazione, vendita e somministrazione di aree pubbliche
ART. 64 – Sagre, feste popolari e manifestazioni similari
ART. 64.1 Sola somministrazione di alimenti e bevande
ART. 64.2 Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande
ART. 65 – Circoli privati
ART. 66 – Erboristerie
ART. 67 – Commercializzazione funghi

ALLEGATO B

REQUISITI GENERALI STRUTTURE RICETTIVE E AGRITURISMO: STRUTTURALI E DELLE ATTIVITA'

ART. 68 – Acqua potabile
ART. 69 – Raccolta e smaltimento rifiuti solidi
ART. 70 – Raccolta e smaltimento acque reflue
ART. 71 – Requisiti di salubrità ed impermeabilità
ART. 72 – Definizioni dei locali
ART. 73 – areazione ed illuminazione locali
ART. 74 – Altezza dei locali
ART. 75 – Dimensionamento e requisiti dei locali
ART. 76 – Impianti tecnologici
ART. 77 – Requisiti di carattere termico e bioambientali
ART. 78 – Requisiti di carattere acustico
ART. 79 – Abbattimento barriere architettoniche
ART. 80 – Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro
ART. 81 – Norme di Prevenzione incendi
ART. 82 – Presenza di animali domestici
ART. 83 – Piscine ed impianti di balneazione
ART. 84 – Controllo della legionellosi
ART. 85 – Attività sportive, ricreative e ludiche
ART. 86 – Strutture Ricettive Alberghiere – Albergo
ART. 87 – Strutture Ricettive Alberghiere – Residenze Turistico Alberghiere
ART. 88 – Strutture Ricettive Alberghiere – Campeggi
ART. 89 – Strutture Ricettive Alberghiere – Villaggi Turistici
ART. 90 – Strutture Ricettive Alberghiere – Aree di Sosta
ART. 91 – Strutture Ricettive Alberghiere – Parchi Vacanza
ART. 92 – Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Case per Ferie
ART. 93 – Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Ostelli per la Gioventù
ART. 94 – Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Rifugi Escursionistici
ART. 95 – Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Affittacamere
ART. 96 – Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Case per Vacanza
ART. 97 – Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Residenze d'Epoca
ART. 98 – Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Residence
ART. 99 – Strutture Ricettive – Agriturismo

ALLEGATO C

ALTRE DISPOSIZIONI

ART. 100 – Principi generali
ART. 101 – Regime transitorio
ART. 102 – Procedure amministrative
ART. 102.1 – Denuncia Inizio Attività' / Registrazione
ART. 102.2 – Domanda di Riconoscimento
ART. 102.3 – Domanda Comunale per Agriturismo
ART. 102.4 – Domanda per Pareri Preventivi
ART. 103 – Funzioni di interpello
ART. 104 – Pubblicazione e divulgazione delle norme regolamentari

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – PRINCIPI

Il presente regolamento disciplina gli aspetti igienico-sanitari ed igienico - edilizi delle attività produttive di beni e servizi riguardanti la materia degli alimenti e bevande e delle strutture ricettive.
Le norme contenute nel presente Regolamento vanno interpretate alla luce dei principi contenuti nella normativa comunitaria, statale e regionale e si intendono automaticamente abrogate o modificate con l'entrata in vigore di successive disposizioni normative in contrasto, siano esse di carattere comunitario, nazionale o regionale.
L'esercizio delle attività produttive oggetto della presente disciplina, nell'ambito delle limitazioni espressamente previste dalla legge, dal regolamento e dagli atti di indirizzo, nazionali e regionali, è fondato sul principio della libertà di iniziativa economica.
L'Amministrazione Comunale garantisce il contemperamento di tale diritto con le esigenze di tutela del pubblico interesse ed il perseguimento degli obiettivi di tutela della salute pubblica e dell'igiene degli alimenti e degli ambienti.
In ogni caso si intendono citati i principi contenuti nella normativa vigente in materia e, ove applicabili, le disposizioni contenute negli allegati tecnici.

Salvo diversa indicazione i riferimenti al presente regolamento devono intendersi comprensivi degli allegati tecnici costituenti documento di attuazione del regolamento stesso.
Gli allegati al presente regolamento, predisposti nell'ambito del Coordinamento Provinciale, sono costituiti da:

-ALLEGATO A: requisiti generali industrie alimentari : strutturali e delle attività'
-ALLEGATO B: requisiti generali strutture ricettive e agriturismo: strutturali e delle attività'
- ALLEGATO C: altre disposizioni

e vengono approvati con provvedimento Comunale

ART. 2 - DEFINIZIONI
Agli effetti del presente regolamento, salvo diverse definizioni contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:
Riconoscimento: provvedimento comunale che costituisce condizione necessaria per l'inizio delle attività previste dal Regolamento (CE) 853/2004:
Registrazione: procedura mediante la quale viene attribuito un numero di identificazione da parte dell'Azienda Sanitaria Locale
Notifica / DIA: dichiarazione di inizio attività redatta ai sensi dell'art.lo 19 della Legge 241/1990 corredata dalla documentazione prevista dal Comune, che costituisce condizione necessaria per l'inizio delle attività previste dal Regolamento (CE) 852/2004
Domanda di riconoscimento: documento mediante il quale il titolare dello stabilimento chiede il riconoscimento per l'inizio dell'attività previste dal Regolamento (CE) 853/2004:
Alimenti – la definizione di tale termine è quella dell'art. 2 del Regolamento (CE) n.ro 178 /2002 del Parlamento Europeo;
Alimento deperibile – per alimento deperibile si intende:
- qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione, e ai sensi del DM 16/12/93;
- ogni alimento confezionato che abbia una vita commerciale inferiore ai 90 giorni (3 mesi) e che figuri con la data di scadenza in etichetta preceduta dalla dizione "da consumarsi entro il". Spesso tali prodotti necessitano di una conservazione in regime di temperatura controllata.
- ogni alimento sfuso non sottoposto a congelazione, o ad altri trattamenti che ne consentono una conservazione superiore a tre mesi come la sterilizzazione, la disidratazione, l'affumicatura e l'aggiunta di conservanti.
Prodotto cotto: qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a un trattamento termico tale da modificare sostanzialmente le sue caratteristiche al fine di renderlo più mangiabile, più digeribile o più gustoso.

Prodotti di gastronomia: in senso lato, prodotti alimentari sia dolci che salati.
Negozio Mobile: Appartengono a questa categoria, al di là della originaria iscrizione al PRA, tutte quelle strutture mobili di vendita in possesso dei requisiti previsti dall'art.4 dell' O.M. 03/04/02 :vano interno, parete laterale ribaltabile destinata alla copertura dei banchi di vendita, zone dedicate alla cottura, reparti di conservazione a temperatura controllata, altezze interne e da terra. I requisiti di dimensione del mezzo, così come previsti dal comma 5 dell'art.4.dell'O.M. citata, sono derogati per i veicoli già omologati o modificati nella destinazione in data anteriore alla pubblicazione della O. M. stessa.
Attività autorizzate: ai sensi del presente regolamento sono quelle autorizzate antecedentemente ai regolamenti comunitari 852/04 e 853/04, in possesso di autorizzazione sanitaria ex art. 2 della Legge 283/62 o altra registrazione/autorizzazione assimilabile, rilasciata in base a norme specifiche in materia di alimenti
Industria alimentare - ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività, anche in forma temporanea: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate);
Stabilimento: unità/fabbricato dove si svolge l'attività dell'industria alimentare;
Prodotti primari*:* i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca:
Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento e coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione, e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici
In tale ambito sono incluse le seguenti operazioni:
1) trasporto, magazzinaggio e manipolazioni esercitate nell'ambito delle operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura;

2) produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni;
3) produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed ogni altro caso di trasporto degli animali;
4) produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato;

5) produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento, dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria;
6) produzione e raccolta delle uova nello stabilimento di produzione, escluso il confezionamento;
7) pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione;
8) produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione;
9) produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione;
10) tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura, compresa la gestione diretta del singolo apicoltore in strutture collettive; tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria;
11) raccolta di funghi, bacche, lumache ed altri alimenti selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione;
Produzione di alimenti - l'insieme delle attività dirette alla creazione/trasformazione/ elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;
Preparazione - l' attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;
Vendita - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato al consumatore;
Somministrazione - la vendita per il consumo sul posto di prodotti alimentari o bevande, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, intesa come adiacente o pertinente al locale, appositamente attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio
Consumazione immediato: la consumazione nel luogo di vendita, degli esercizi di vicinato e dei panifici, rispettivamente dei prodotti di gastronomia e dei prodotti di propria produzione senza servizio assistito di somministrazione e utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico sanitarie. Non costituisce servizio assistito di somministrazione la fornitura di stoviglie e posate a perdere.
Degustazione- assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita senza corrispettivo.

Panificio: le imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale.

Pane fresco: pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale;

Pane conservato: l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e di consumo.

Locale - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare o ricettiva, ivi compresi quelli accessori;

Impianti - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare o ricettiva;

Attrezzature - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare o ricettiva;

ASL - Azienda Sanitaria Locale competente per territorio e, precisamente, il competente, o i competenti, servizi ad essa appartenenti;

Alimento confezionato- l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

Alimento preincartato - l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;

Locale di lavorazione - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione.

Sono espressamente richiamate le definizioni di cui agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici - Decreto Regione Toscana n. 7225 del 18/12/2002)

Locali di categoria 1

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale, produttivo o di servizio non ricompresi nei locali di cui alla categoria 2).
- Archivi e magazzini con permanenza di addetti (locali destinati a permanenza di merci e materiali vari, utilizzati nello svolgimento di servizi logistici, commerciali o altro, dove sia prevista la permanenza di addetti).

Locali di categoria 2

- Uffici di tipo amministrativo e direzionale
- Refettorio
- Locali di riposo

Locali di categoria 3

- Spogliatoi
- Servizi igienici - WC
- Docce
- Disimpegni
- Archivi e magazzini senza permanenza di addetti, depositi (luoghi destinati a raccogliere e custodire oggetti o merci per convenienza mercantile)

Strutture ricettive e agriturismo

Ai fini del presente regolamento le strutture destinate alla ricettività nelle quali si possono svolgere altresì attività di somministrazione con o senza preparazione di alimenti e bevande si distinguono in:

1) strutture ricettive extra – alberghiere: sono gli affittacamere, case e appartamenti per vacanza e le altre strutture assimilate ai sensi della legge regionale 42/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché del relativo regolamento di attuazione;

2) strutture ricettive alberghiere: sono gli alberghi, residenze turistico - alberghiere e le altre strutture assimilate ai sensi della legge regionale 42/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché del relativo regolamento di attuazione;

3) agriturismi: sono le strutture così come definiti dalla legge regionale 30/2003 e successive modifiche ed integrazioni, nonché del relativo regolamento di attuazione;

ART. 3 - AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente regolamento definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature**,** rilevanti sotto il profilo igienico - sanitario, con particolare riferimento a quanto previsto dal Regolamento (CE) 852/2004, Regolamento (CE) 853/2004 D.P.G.R. 01/08/2006 N. 40/R dalla delibera G.R.T. 206/99 nonché a quanto previsto dalla Legge Regionale 42/2000 e relativo regolamento di attuazione D.P.G.R. 18R/2001 e dalla Legge Regionale 30/2003 e relativo regolamento di attuazione D.P.G.R. 46R/2004.

Salva diversa indicazione i riferimenti al presente regolamento devono intendersi comprensivi degli allegati tecnici, che costituiscono documento di attuazione del presente regolamento.

In particolare il regolamento e gli allegati tecnici:

- definiscono i requisiti di locali, impianti ed attrezzature dell'unità produttiva;
- definiscono i requisiti funzionali connessi con il ciclo produttivo della preparazione, produzione, somministrazione, deposito e vendita di alimenti e bevande e ad ogni altra attività o azione rilevante sotto il profilo igienico sanitario;

- definiscono i requisiti di locali, impianti ed attrezzature delle strutture ricettive alberghiere, extra – alberghiere per la collettività, extra – alberghiere con tipologia civile abitazione e strutture agrituristiche.

ART. 4 - NORME DI RACCORDO FRA REGOLAMENTAZIONE COMUNALE ED ALLEGATI TECNICI

1. Alle attività disciplinate dal presente regolamento si applicano:
- relativamente agli aspetti tecnico-edilizi, le norme del regolamento edilizio comunale e le relative disposizioni di attuazione anche in caso di contrasto con le disposizioni del presente regolamento e successive modificazioni e integrazioni;
- ai locali ed agli ambienti di lavoro si applicano in via principale le norme del presente regolamento e in via residuale gli indirizzi tecnici di igiene edilizia elaborati dalla Regione Toscana (D.G.R. n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici e Decreto Regione Toscana n. 7225 del 18/12/2002), nonché gli indirizzi tecnici nelle materie disciplinate dal presente regolamento sempre elaborati dalla Regione Toscana;

2. Le procedure amministrative inerenti le attività di cui al presente regolamento sono disciplinate esclusivamente dall'allegato C del presente atto in deroga ad ogni altra disposizione comunale che non preveda forme di semplificazione ed autocertificazioni maggiormente favorevoli per l'interessato.
3. Il presente atto costituisce linea di indirizzo anche per le attività di vigilanza e di controllo da parte degli uffici comunali e degli Enti addetti al controllo.

TITOLO II - INDUSTRIE ALIMENTARI

ART. 5 - REQUISITI IGIENICO-SANITARI ED IGIENICO-EDILIZI

Il presente regolamento per quanto attiene ai requisiti igienico-sanitari ed igienico edilizi necessari all'esercizio delle attività sottoindicate rimanda agli specifici allegati tecnici elaborati ed approvati dal Gruppo di Coordinamento Provinciale secondo quanto previsto dal Protocollo d'intesa tra la Provincia di Siena ed Enti vari per l'esercizio coordinato delle attività produttive, protocollo siglato il 13/05/2004 e successive modifiche ed integrazioni.
I suddetti allegati costituiscono linee guida del presente regolamento e potranno essere modificati a seguito di variazioni normative e procedurali su proposta del Gruppo di Coordinamento Provinciale secondo quanto previsto dal sopra richiamato protocollo d'intesa e senza necessità di aggiornamento del presente regolamento.
Gli allegati tecnici sono pubblicati sul sito ufficiale del Coordinamento Provinciale all'indirizzo (http://sportello.provincia.siena.it) e devono essere applicati a decorrere dalla data indicata negli stessi e proposta dal Gruppo di coordinamento.

ART. 6 - TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi le attività produttive disciplinate dal presente regolamento sono suddivise in:

1. esercizi di vendita di generi alimentari
2. esercizi di somministrazione
3. laboratori di produzione artigianale e industriale
4. depositi all'ingrosso di sostanze alimentari
5. trasporto alimenti
6. produzione,distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca
7. attività rurali
9. preparazione, vendita, somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari
10. sagre feste popolari e manifestazioni similari
11. circoli privati e ricreativi
12. strutture ricettive alberghiere
13. strutture ricettive extra - alberghiere per la ospitalità collettiva
14. strutture ricettive extra - alberghiere con le caratteristiche della civile abitazione
15. strutture agrituristiche

TITOLO III –REGOLE COMPORTAMENTALI SULL'ATTIVITA'

ART. 7 - REGOLE COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto espresso e totale rinvio alla normativa vigente.

Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente regolamento è vietato:

- **Fumare e mangiare** nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti.
- **Detenere** qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata.
- **Utilizzare** veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo ad eccezione di quelli a motore elettrico; nelle aziende agricole è consentito l'utilizzo di veicoli a motore.
- **Introdurre e detenere** qualsiasi specie di animale, fatta eccezione per la somministrazione in pertinenze esterne con accesso diretto dall'esterno.

ART. 8 - REQUISITI GENERALI DI ATTIVITA'

8.1 Vendita/consumo immediato e somministrazione

Durante la vendita di alimenti sfusi e la somministrazione, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti evitando il contatto diretto con le mani; per la vendita di

alimenti sfusi a libero servizio dovranno essere messi a disposizione del cliente appositi guanti monouso.

8. 2 Degustazione di alimenti e bevande

1. Nelle industrie alimentari è consentita la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita nell'ambito e limitatamente all'attività esercitata.
2. Nel caso in cui vengano offerti alimenti non deperibili ,questi dovranno essere protetti da contaminazioni esterne ; gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti nel rispetto delle temperature di conservazione e somministrati da parte del personale. Dovrà essere prevista una zona attrezzata per lo svolgimento dell'attività e per il lavaggio delle stoviglie. Non è necessaria la lavastoviglie nel caso di utilizzo da parte degli avventori di vettovaglie monouso

8. 3 Esposizione degli alimenti

Salvo quanto stabilito al successivo comma, gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiuse ,costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e gli ortofrutticoli freschi da consumarsi previa cottura o mondatura, compresi i funghi e tartufi, possono essere esposti all'aperto ,a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 centimetri e che siano collocati in aree non interessate da traffico veicolare e comunque lontane da fonti di inquinamento.

I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto **e** strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico, dotate di un termometro per la rilevazione della temperatura interna, visibile dal consumatore. Le celle e gli armadi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna e muniti di appositi contenitori e/o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati (frutta e verdura, latticini, carni, prodotti ittici, ecc.).

I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati sempre dai prodotti non alimentari.

8. 4 Congelamento di alimenti

Gli esercizi autorizzati all'attività di preparazione possono eseguire il congelamento di alimenti come metodologia di conservazione degli stessi nell'ambito del ciclo produttivo e in quantità proporzionate alle attrezzature disponibili, in presenza di requisiti sottoindicati che dovranno essere riportati nella relazione tecnica :

- **ATTREZZATURE**: si richiede almeno la presenza di apparecchiatura idonea per il congelamento e per la conservazione degli alimenti congelati, tale da garantire il rispetto della catena del freddo e munita di termometri a lettura esterna ;

- **ALIMENTI**: le materie prime destinate al congelamento devono essere sane, fresche, in buone condizioni igieniche, di pezzatura conforme alla capacità dell'apparecchio di congelazione. I prodotti semilavorati, precucinati e i prodotti finiti devono essere congelati subito dopo l'ultimazione della fase di preparazione. La pezzatura dei prodotti alimentari deve essere tale da consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in tempi molto rapidi e indicativamente di spessore non superiore a 10 cm. e di peso non superiore ad 1 Kg.;

- **LOCALI**: sufficientemente ampi per contenere le apparecchiature necessarie per congelare, conservare e scongelare gli alimenti senza influire negativamente sull'organizzazione della restante parte di attività.
- **PROCESSO DI CONGELAMENTO:** il congelamento degli alimenti deve essere eseguito garantendo che il congelamento totale dell'alimento avvenga a temperature di almeno -18°C o inferiori, al cuore del prodotto, in massimo quattro ore. Per i prodotti cotti il congelamento deve iniziare subito dopo la cottura, previo iniziale raffreddamento a +4°C al cuore del prodotto da realizzare con idoneo abbattitore in un tempo massimo di 4 ore. Gli alimenti da congelare devono essere confezionati in involucri protettivi in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti. Su ogni involucro deve essere apposta un'etichetta riportante il tipo di alimento e la data di congelamento ed il termine minimo di conservazione.
- **CONSERVAZIONE**: dopo il completamento dell'operazione di congelamento gli alimenti congelati devono essere conservati in apparecchio frigorifero dotato di termometro a lettura esterna .

Carne: pezzature di spessore non superiore a 10 cm e peso generalmente non eccedente 1 kg c.a Durata media- carne di vitello: 6 mesi; carne di maiale: 4 mesi; pollame: 9 mesi; coniglio: 6 mesi.
Prodotti ittici durata media mesi tre
Pasta fresca: deve essere disposta in un unico strato su vassoi e riposta, al termine del processo di congelamento, in sacchetti o contenitori idonei. Durata media: 2 mesi
Frutta e ortaggi : Durata media ortaggi: 1 anno; frutta: 6-12 mesi.
Cibi cotti : Da raffreddare in tempi molto brevi (consigliato abbattitore) ,subito dopo la preparazione; durata media tre mesi.

- **SCONGELAMENTO**: deve avvenire a temperatura di frigorifero o mediante forno a microonde o, per gli alimenti per i quali è possibile, direttamente in cottura. E' vietato scongelare alimenti a temperatura ambiente e ricongelare alimenti scongelati.

8. 5 Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura:

La conservazione degli alimenti deperibili sottoposti a cottura può essere effettuata sia a caldo che a freddo.

La conservazione a caldo deve avvenire appena terminato il processo di cottura, tramite apparecchiature idonee a mantenere le temperature tra 60 e 65 °C, dotate di termostato e di termometro bene visibile dall'esterno.

La conservazione a freddo deve avvenire dopo che gli alimenti sono stati sottoposti, subito dopo la cottura, ad un trattamento di abbattimento della T° da 65°C a 10°C in meno di 2h, oppure da 65°C a 8°C in meno di 3h ,da 65°C a 5°C in meno di 4h,tutto misurato al cuore del prodotto. A tal fine è necessario che nelle attività che effettuano la conservazione a freddo di alimenti cotti sia presente un abbattitore di temperatura. Soluzioni tecnologiche alternative potranno essere valutate in singoli casi da parte della ASL competente**.**

8. 6 Confezionamento e preincarto

Il confezionamento e/o il preincarto dei prodotti alimentari deve avvenire in un locale o zona dedicata a questa fase del ciclo produttivo ubicata in modo tale da garantire il percorso " in avanti' del prodotto e attigua alle zone e ai locali di stoccaggio del prodotto finito. La zona /locale deve essere attrezzata con armadi per lo stoccaggio dei materiali necessari al confezionamento/preincarto e all'etichettatura dei prodotti. Nel caso di imballaggio (cartonamenti) di alimenti già confezionati questo deve essere effettuato in locali o zone distinte ed esterne al laboratorio di produzione.

TITOLO IV - NORME TRANSITORIE E FINALI

ART. 9 - DISPOSIZIONI TRANSITORIE

Le imprese alimentari e le strutture ricettive esistenti e autorizzate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento che intendano proseguire nello svolgimento dell'attività già autorizzata senza apportare alcun tipo di modifica alle strutture, agli impianti, alle attrezzature, non dovranno adeguarsi ai requisiti igienico–sanitari ed igienico-edilizi previsti dal presente regolamento e dalle relative schede tecniche, fatti salvi gli adeguamenti imposti da altre norme.

Non vi è obbligo di adeguamento anche in caso di:

a) subingresso senza modifiche dei locali e delle attrezzature;

b) interventi parziali e comunque migliorativi di ristrutturazione dell'immobile o dell'attività.

Le nuove attività o le attività esistenti che apportino variazioni e/o modifiche significative secondo quanto previsto dalla normativa di settore, sono tenute al rispetto dei requisiti di cui al presente regolamento e relativi allegati tecnici.
Rimangono fermi gli adempimenti di cui all'allegato "C".

ART. 10 - OBBLIGHI

Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo e nel mezzo dove viene volta l'attività copia della documentazione inerente l'attività (autorizzazione sanitaria, amministrativa, denuncia di inizio attività/notifica), ed esibirla a richiesta agli organi preposti al controllo.

ART. 11 - SANZIONI

Per le violazioni delle disposizioni previste dal presente regolamento si applicano le sanzioni previste dalle normative di settore, ivi comprese le ipotesi di revoca e decadenza delle autorizzazioni.

ART. 12 - ABROGAZIONI

Con l'entrata in vigore del presente regolamento, sono abrogate tutte le disposizioni comunali in materia di igiene degli alimenti e delle bevande e delle strutture ricettive.

ALLEGATO A

REQUISITI GENERALI INDUSTRIE ALIMENTARI : STRUTTURALI E DELLE ATTIVITA'

ART. 13 - REQUISITI GENERALI STRUTTURALI

Gli esercizi di cui al presente titolo, oltre a quanto specificatamente previsto dai Regolamenti CE 852/2004, Regolamento CE 853/2004, D.P.G.R. 01/08/2006 N. 40/R e dal presente regolamento, devono assicurare un'organizzazione funzionale della loro attività ispirata a principi di razionalità (percorsi e linee di produzione separate ed adeguatamente organizzate) nonché alla cura degli alimenti e alla tutela della salute pubblica.
Le industrie alimentari devono avere locali o zone distinti e funzionalmente separati, destinati a :

a) produzione, preparazione, trasformazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;

b) deposito delle materie prime, accessibile o dall'esterno dello stabilimento o comunque in maniera tale che il rifornimento non avvenga attraversando i locali di lavorazione ,durante le attività di preparazione e somministrazione;
c) deposito dei prodotti finiti;
d) detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
e) vendita;
f) servizi igienici e spogliatoi.

Per i locali e gli ambienti di lavoro si applicano le norme del regolamento edilizio comunale e, ove non diversamente previsto dal presente regolamento, si rinvia agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti Tecnici - Decreto Regione Toscana n. 7225 del 18/12/2002) nonché alle normative in materia di impianti elettrici, impianti termici, antincendio ecc.
Sono fatti salvi gli edifici ricadenti in zone di valore storico, architettonico o ambientale per le quali sono previste deroghe espressamente indicate da specifiche disposizioni comunali.

ART. 14 - Altezze e caratteristiche locali

1. Fatti salvi gli edifici ricadenti in zone di valore storico, architettonico o ambientale per le quali sono previste deroghe espressamente indicate da disposizioni comunali, tutti gli insediamenti di cui al presente titolo devono avere i requisiti generali di cui ai seguenti punti:
a) I locali di lavoro devono avere l'altezza prevista dalla vigente normativa (ml 3.00 - DPR 303/56, derogabile fino ad mt 2.70 come previsto dal DM 5/7/1975 per i locali di abitazione e successive modifiche ed integrazioni) e dai regolamenti edilizi comunali, devono essere costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia e sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale. Per gli esercizi ricadenti nei comuni montani posti sopra 1000 mt sul livello del mare l'altezza minima può essere ridotta fino a ml 2.55, come previsto dal DM 05/07/1975 per i locali di abitazione e successive modifiche ed integrazioni ;
b) I locali accessori (bagno, spogliatoio, corridoi, deposito) devono avere l'altezza non inferiore a ml. 2.40;
c) Gli ambienti di lavoro devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono destinati ;
d) I locali seminterrati possono essere destinati a zona somministrazione di alimenti e bevande quando presentano i requisiti di altezza, aereazione e illuminazione previsti dal vigente regolamento; i locali interrati possono essere destinati esclusivamente come accessori .

ART. 15 - Pareti

1. Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere rivestite con piastrelle o trattate in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile , fino ad un'altezza non inferiore a 2 metri ;

2. Nel caso di locali aventi pareti seminterrate, le stesse dovranno essere convenientemente protette da infilitrazioni di acqua.

ART. 16 - Pavimenti

1. I pavimenti di tutti i locali di lavorazione e deposito devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile ed raccordati alle pareti con angoli arrotondati .

2. Dove le lavorazioni e le norme inerenti l'igiene e la sicurezza dei luoghi di lavoro prevedano rivestimenti in materiale antiscivolo, gli stessi dovranno tuttavia rispettare i requisiti di cui al comma precedente.

ART. 17 - Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue

1. La raccolta e /o smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia e con particolare attenzione alle normative relative alla raccolta differenziata e smaltimento oli vegetali esausti.

2. I rifiuti solidi devono essere raccolti in recipienti impermeabili e lavabili muniti di coperchio a tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere .

3. Le fosse biologiche dell'insediamento dovranno essere di norma ubicate all'esterno dei locali, salvo usufruire, in caso di documentata impossibilità, di diverse disposizioni previste nei regolamenti comunali, con assoluta esclusione comunque dei locali destinati a manipolazione e deposito alimenti.

4. Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, ecc.

5. I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.

ART. 18 - Lavabi/lavandini

1. All'interno dei locali di lavorazione dovranno essere previsti idonei lavandini destinati esclusivamente per il lavaggio delle mani del personale addetto, dotati di erogatore di acqua non manuale (e' escluso l'utilizzo dell'erogatore del tipo a gomito) , di asciugamani a perdere e distributori di sapone automatici.
2. Il numero di lavabi dovranno essere adeguato in rapporto al tipo di attività ed al tipo di lavorazione effettuata e diversificati per il lavaggio delle attrezzature e degli alimenti.

ART. 19 - Servizi igienici per gli addetti

1. Tutte le Industrie alimentari di cui al presente regolamento devono essere dotate di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto , accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio e non direttamente comunicante con i locali adibiti alla preparazione, somministrazione e vendita di alimenti.

2. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti ed in particolare uno ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.

3. Per servizio igienico s'intende un locale composto da bagno e antibagno con superficie minima complessiva di mq. 2,5 , dotato di acqua corrente, di WC e lavabo posto nell'antibagno (locale antistante il locale WC). La superficie minima del locale WC può essere di 1,5 mq ,con lato minore non inferiore a 1,0 metri.

4. L'antibagno deve avere superficie minima di 1,00 mq. e può essere in comune tra i diversi WC.

5. Il servizio igienico deve essere dotato di: porta con chiusura automatica; lavabo munito di sistema di erogazione dell'acqua con azionamento non manuale (non è ammesso l'utilizzo del rubinetto con apertura a gomito) distributore automatico di sapone liquido o in polvere; asciugamani ad emissione di aria o non riutilizzabili ,da raccogliere in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo.

ART. 20 - Servizi igienici per il pubblico

- Tutte le Industrie alimentari in cui si svolge attività di somministrazione come definita nel presente regolamento devono essere dotati di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del pubblico, con le caratteristiche di cui al punto 19 (compreso il comando erogatore acqua non manuale) accessibile direttamente dall'interno dell'esercizio.
- Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato alla capacita' ricettiva dell'esercizio e alla tipologia dell'attività come dettagliato negli allegati tecnici.

ART. 21 - Spogliatoi

- Tutte le Industrie alimentari di cui al presente titolo devono essere dotate di un vano spogliatoio per il personale avente dimensioni minime pari ad 1,2 mq per addetto, per turno, con lato minimo di 1,2 m e superficie utile minima di 2,4 mq (comprensivi dell'eventuale antibagno) nel caso di attività con un unico addetto.
- Lo spogliatoio deve essere fornito di armadietti individuali per ogni addetto, a doppio scomparto , di materiale lavabile e disinfestabile. Possono essere previste diverse soluzione che comunque garantiscono la separazione fra indumenti da lavoro sporchi e puliti.

- Lo spogliatoio eventualmente ricavato nell'antibagno del servizio igienico dovrà avere le dimensioni minime di 2.40 mq con la dimensione del lato minore non inferiore a 1,20 mt.
- La dislocazione dei locali deve essere tale da consentire l'utilizzo dello spogliatoio preliminarmente all'accesso ai locali di lavorazione/produzione, attraverso percorsi interni all'attività autorizzata.
- Lo spogliatoio deve essere dotato di porta con chiusura automatica
- Le docce, se esistenti e richieste dalla lavorazione, devono essere direttamente collegate allo spogliatoio.

ART. 22 - Aerazione ed illuminazione locali

- In tutti i locali ad esclusione di quelli di categoria 3 devono essere garantiti valori microclimatici e di illuminazione atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione.
- L'impianto di aerazione forzata non è da intendersi sostitutivo dell'aerazione naturale.
- Nei locali aperti al pubblico, possono essere autorizzati, in deroga alla normativa vigente, su parere della Azienda USL competente per territorio, aree sprovviste di illuminazione ed areazione naturale, purchè vengono installati idonei sistemi di areazione ai sensi dalle norme UNI 10339 ed illuminazione artificiale in maniera tale che vengano assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme di illuminotecnica (UNI 10380).
- I locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) potranno fare ricorso all'aerazione forzata solo qualora normative specifiche e comprovate caratteristiche tecniche prescritte dalla normativa relative al processo produttivo lo richiedano.

ART. 23 - Aerazione naturale

1. Tutti i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) nonché gli archivi e magazzini con permanenza di addetti, gli uffici di tipo amministrativo e direzionale, i refettori, i locali di riposo devono essere dotati di superfici apribili su spazi esterni e con comandi ad altezza d'uomo.
2. L'infisso apribile dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno:
- 1/8 della superficie utile se il locale è inferiore a 100 mq;
- 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se il locale è compreso tra 100 e 1000 mq;
- 1/24 della superficie utile del locale con un minimo di 62,5 mq se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.

3. Di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne .
4. Possono essere favoriti sia i moti convettivi naturali per la circolazione dell'aria interna, che i ricambi naturali mediante installazione di appositi dispositivi **tecnici** (quali ad esempio gli evacuatori statici e/o ventilatori).
5. Come parametro di riferimento le porte e i portoni comunicanti direttamente con l'esterno, possono essere compresi nel computo delle superfici apribili fino a raggiungere un massimo del 50% della superficie apribile minima necessaria.
6. Per le attività commerciali, di somministrazione ed artigianali fino a 100 mq di superficie utile, le porte esterne possono costituire il totale della superficie apribile
7. I disimpegni, gli archivi e magazzini senza permanenza di addetti e i depositi, fatte salve le eventuali norme specifiche, possono essere privi di aerazione naturale.
8. I servizi igienici – wc ,le docce e gli spogliatoi privi di superficie finestrata apribile devono essere dotati di aerazione forzata temporizzata.

ART. 24 - Aerazione forzata

I flussi di aerazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.
L'aria di rinnovo deve essere prelevata secondo quanto previsto dalle norme UNI 10339.
Devono essere predisposti adeguati sistemi di remissione dell'aria convenientemente trattata a garanzia del confort ambientale.

ART. 25 - Sistemi di aspirazione fumi

1. Tutti i punti di cottura devono essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione di fumi, odori e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno 1,50 m sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti, nel raggio di 10 m.
2. La suddetta indicazione è vincolante nei casi in cui l'alimentazione dei punti cottura sia effettuata con combustibile solido (legna, carbone ecc.); in tutti gli altri casi (alimentazione elettrica o con combustibile fluido), qualora non sia possibile raggiungere tale altezza, può essere accettato lo sbocco sulla copertura ad una quota più bassa rispetto al colmo dei tetti degli edifici circostanti nel raggio di 10 m., purché sia certificato da tecnico competente il rispetto delle norme UNI-CIG 7129/92 e successive modificazione ed integrazioni, con particolare riferimento al cono di efflusso.
Esclusivamente per le attività di pizza a taglio, qualora il forno per la cottura sia elettrico e, nell'immobile non sia possibile realizzare la canna fumaria (impossibilità comprovata con adeguata documentazione), è consentito lo scarico terminale dei fumi a parete ,dopo adeguata filtrazione, in posizione tale da non creare disturbo o disagi ai passanti ed al vicinato.

ART. 26 - Illuminazione naturale

1. Tutti i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) e gli uffici di tipo amministrativo e direzionale, i refettori ed i locali di riposo devono essere di norma illuminati con luce naturale proveniente da aperture con affaccio su spazi esterni.
2. La superficie illuminante dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno
- 1/8 della superficie utile del locale, se inferiore a 100 mq;
- 1/10 della superficie utile del locale, con un minimo di 12,5 mq ,se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 mq;
- 1/12 della superficie utile del locale ,con un minimo di 100 mq ,se la superficie del locale è superiore a 1000 mq;
3. Come parametro di riferimento si prevede che:
- il 50% della superficie illuminante sia collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernai;
- il 25% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da aperture a sheed o a lanterna.
4. Possono essere comprese nel computo della superficie illuminante le superfici trasparenti delle porte,a partire da cm. 80 dal pavimento.
5. Per i locali la cui profondità superi di 2,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra misurata dal pavimento, la superficie utile finestrata dovrà essere incrementata in misura proporzionale fino ad un massimo del 25%, per una profondità massima di 3.5 volte l'altezza dell'architrave della finestra dal pavimento.
6. Nel caso di ambienti che per loro conformazione geometrica hanno porzioni di superficie non raggiunta da illuminazione naturale, tali porzioni devono essere individuabili ed adibite esclusivamente ad usi che non prevedono la permanenza di addetti (salvo realizzazione di superfici illuminanti nella copertura).
7. Su parere dell'Azienda ASL competente per territorio, possono essere accettati parametri di illuminazione inferiori, rispetto ai valori sopra riportati, ove ricorrano particolari esigenze tecniche documentate.

Gli spogliatoi, i servizi igienici – WC, le docce, i disimpegni, gli archivi , i magazzini senza permanenza di addetti e i depositi possono essere privi di illuminazione naturale.

ART. 27 - Illuminazione artificiale

1. Ogni spazio agibile, di servizio o accessorio, deve essere munito di impianto di illuminazione artificiale tale da garantire un normale confort visivo per le operazioni che vi si svolgono. Devono pertanto essere assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme di illuminotecnica (UNI 10380).

ART. 28 - Acqua potabile

1. Gli esercizi devono essere dotati prioritariamente di acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.

2. In assenza di pubblico acquedotto possono essere adottati sistemi di approvvigionamento autonomo: il titolare dovrà garantire la potabilità dell'acqua erogata, verificandone il rispetto dei parametri chimici e batteriologici previsti dalla normativa vigente mediante controlli analitici ,con cadenza trimestrale (così come previsto dalla Delibera Regione Toscana 877 del 07/08/2000).
3. Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.
4. Negli esercizi dotati di approvvigionamento di acqua potabile proveniente dal pubblico acquedotto devono essere previste condotte atte ad erogare acqua diretta destinata al consumo umano, per gli ambienti laboratorio, cucine e banchi di somministrazione.

ART. 28.1 - Raccolta e smaltimento rifiuti solidi

La raccolta e/o smaltimento dei rifiuti solidi dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.

ART. 28.2 - Raccolta e smaltimento acque reflue

La raccolta e/o smaltimento delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.

ART. 29 - Prodotti ed attrezzature per pulizia

1. I prodotti ed attrezzature per la pulizia devono essere conservati il un locale appositamente predisposto oppure in uno spazio separato ed attrezzato con armadi chiusi.

ART. 30 – Impianti – requisiti di carattere acustico

1. Tutti gli impianti dell'insediamento devono essere conformi alle vigenti normative (impianto elettrico, impianto di ricambio dell'aria e/o di condizionamento, impianto di adduzione gas, impianto termoidraulico, ascensori e montacarichi, recipienti in pressione, ecc.).
2. In particolare l'aerazione delle cucine deve essere conforme alle prescrizioni di sicurezza (UNICIG) in rapporto al tipo di combustibile utilizzato.
3. Per quanto attiene ai requisiti di carattere acustico le industrie alimentari devono attenersi a quanto di seguito descritto

a) Negli edifici di nuova costruzione ed in quelli sottoposti ad apposita ristrutturazione, finalizzati all'esercizio di un'industria alimentare , devono essere adottati idonei sistemi di isolamento acustico, per quanto concerne rumori provenienti e/o trasmissibili sia dall'interno che dall'esterno.
b) La progettazione e l'esecuzione dei lavori, tramite impiego di idonei materiali e/o accorgimenti, dovrà tenere conto di quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di inquinamento acustico – Legge 447/95 e relativi regolamenti di attuazione.
c) I soggetti richiedenti il rilascio di concessioni edilizie e/o di altri provvedimenti comunali di abilitazione all'esercizio dell'industrie alimentari, sono tenuti a produrre apposita documentazione di impatto acustico ambientale, come previsto

dall'Art. 8 comma 4° della Legge 447/95 e dall'Art. 12 comma 4° della L.R. 89/98; laddove, in luogo della domanda del rilascio dei provvedimenti di autorizzazione, sia prevista la denuncia di inizio attività, od altro atto equivalente, la documentazione di impatto acustico ambientale deve essere prodotta unitamente alla denuncia stessa, od al diverso atto di iniziativa.

d) La documentazione di impatto acustico ambientale deve essere redatta a cura di tecnico competente in acustica ambientale, secondo i criteri previsti dall'allegato 1 della Delibera di Giunta R.T. n°788 del 13/07/1999.

e) La documentazione di impatto acustico ambientale prescritta ai sensi dei commi precedenti, qualora i livelli di rumore previsti superino i valori limite stabiliti dal D.P.C.M. 14/11/1997, deve espressamente contenere l'indicazione delle misure previste per ridurre entro i limiti di legge o eliminare le emissioni sonore causate dall'attività e/o dagli impianti.

f) Possono essere esonerate dalla presentazione di impatto acustico tutte le industrie alimentari che non abbiano sorgenti sonore che immettano rumore in ambiente esterno e/o in ambienti abitativi e /o di vita confinanti; in tal caso il soggetto richiedente non dovrà presentare la documentazione di impatto acustico a firma di tecnico competente in acustica ambientale, ma dovrà comunque dichiarare l'assenza di immissioni sonore in ambiente esterno e/o in ambienti abitativi e /o di vita confinanti avvalendosi di apposito modulo predisposto dai competenti uffici comunali, da allegare alla relativa istanza presentata.

ART. 31 - Abbattimento barriere architettoniche

a) Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche si applicano le prescrizioni previste per tali strutture al D.M. 14/06/1989 n°236.

b) Relativamente all'utilizzo di opere provvisionali per l'accessibilità ed il superamento delle barriere architettoniche si applicano le norme di cui all'Art. 24, comma 2°, della Legge 05/02/1992 n°104.

c) L'accertamento della conformità delle opere al disposto della normativa vigente in materia di eliminazione delle barriere architettoniche spetta ai competenti Uffici comunali, sulla base di quanto previsto dall'Art. 24, comma 4°, della Legge 05/02/1992 n°104.

ART. 32 - Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

Per quanto attiene alla materia si rimanda alla normativa vigente
(D.P.R.303/56, D.Lgs 626/94 e successive modifiche e integrazioni).

ART. 33 - Norme di prevenzione incendi

Tutte le industrie alimentari devono possedere i requisiti specifici previsti dalla normativa di settore.

ART. 34 – Sistemi di lotta contro gli insetti e gli animali nocivi

Nelle industrie alimentari devono essere adottati idonei sistemi atti ad impedire la presenza di roditori, insetti ed altri animali nocivi.

Tali sistemi non devono costituire pericolo per l'uomo, a causa di contaminazione della sostanze alimentari.

ART. 35 - REQUISITI GENERALI DELL'ATTIVITA'

La nuova legislazione alimentare europea conferma il principio di responsabilità dell'Operatore del settore alimentare a garanzia della sicurezza degli alimenti. L'applicazione dei requisiti igienico sanitari riportati nel presente regolamento, costituisce garanzia di sicurezza igienica relativamente ai locali ed alle attrezzature:

In caso di non applicazione degli stessi spetta all'operatore del settore alimentare dare dimostrazione su base scientifica se la misura adottata in difformità è necessaria, opportuna, adeguata o sufficiente per raggiungere gli obiettivi di sicurezza fissati dalla legislazione alimentare, anche in rapporto alle caratteristiche dell'attività

ART. 36 - Esercizi di vendita

La vendita di prodotti alimentari è disciplinata dai seguenti articoli.

ART. 36.1 - Esercizi di vendita generi alimentari

Gli esercizi per il commercio al dettaglio di alimenti devono essere in possesso dei requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A e dei seguenti ulteriori requisiti:

a) Un locale destinato alla vendita, attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante, attrezzato con banchi e/o vetrine opportunamente separati per l'esposizione e la vendita delle varie tipologie di prodotto. Non è consentito detenere generi alimentari sul pavimento, anche imballati o confezionati. I banchi devono essere costituiti o rivestiti in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile. Le sostanze non alimentari commercializzate nell'esercizio dovranno essere nettamente separate dagli alimenti, anche confezionati.

b) Un vano o zona munito di lavello per il lavaggio delle attrezzature di vendita, non necessario in caso di vendita esclusiva di prodotti confezionati.

c) Negli esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400, servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso e rispondenti ai requisiti di cui all'Art. 20 del presente regolamento;

d) Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere realizzate con materiale lavabile e disinfettabile ed in buono stato di conservazione e manutenzione;

e) I banchi frigoriferi, i banchi caldi e le vetrine refrigerate devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste devono essere muniti di

termometri con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile anche al pubblico.
Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto e strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico.
Gli impianti di refrigerazione devono essere collocati in zone non esposte direttamente al sole e in prossimità di fonti di calore.
f) Per incartare o preincartare le sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale idoneo, da detenere in contenitori che lo riparino da contaminazioni esterne. Le sostanze alimentari non confezionate ma esposte per la vendita allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse devono mostrare etichettatura d'origine o cartello secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.
Per la vendita di prodotti alimentari sfusi devono essere utilizzate apposite e specifiche attrezzature in modo da evitare il contatto diretto con le mani e promiscuo con gli alimenti stessi.

g) Per gli esercizi di macelleria e pescheria si rimanda alle specifiche disposizioni di cui al presente regolamento.
h) E' consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di gastronomia utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.
   Qualora sia consentita l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato.

ART. 36.2 - Esercizi di vendita generi alimentari con annesso laboratorio per la cottura di legumi e verdure

Per la cottura di legumi e/o verdure negli esercizi di generi alimentari, oltre ai requisiti di cui all'articolo 36.1 ed ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A , sono necessari i seguenti requisiti:
Apposito locale o zona di almeno 6 mq dotato di sufficiente areazione ed illuminazione naturale destinato alla lavorazione e dotato di:
- lavello ad esclusiva destinazione lavaggio verdure e legumi;
- un lavandino destinati esclusivamente per il lavaggio delle mani del personale addetto, dotato di erogatore di acqua non manuale, di asciugamani a perdere e distributori di sapone automatici;
- piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione come previsto dall'Art. 25 del presente Allegato A.

ART. 36.3 - Esercizi di vendita generi alimentari con annesso laboratorio di preparazione alimenti (ex gastronomia)

Per l'attività di Laboratorio di gastronomia annesso negli esercizi di generi alimentari, oltre ai requisiti di cui all'articolo 36.1 ed ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A, sono necessari i seguenti requisiti:

1) un locale di preparazione (laboratorio) di superficie non inferiore a 15 mq, possibilmente di forma regolare, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – uscita alimento) e dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio.

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

2) Nel caso di gastronomia a limitata attività produttiva (preparazione primi piatti e piatti freddi) un locale di preparazione (cucina) di superficie non inferiore a 10 mq debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento) e dotata dei seguenti reparti:

- Il locale o zona lavaggio dovrà essere attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.

Qualora all'interno del laboratorio di gastronomia si volesse effettuare anche attività di laboratorio di pasticceria fresca e secca, pasta fresca, pizza a taglio ecc, sono richiesti in aggiunta i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti per ogni singola attività. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica

a) Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato alla preparazione della pizza . La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e separata, e dovrà essere dotata almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

b) Nel caso di attività di produzione di pasticceria fresca dovrà essere presente un locale o una zona all'interno del laboratorio di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione, e dovrà essere dotato almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

c) Nel caso di attività di produzione di pasta fresca, dovrà essere presente un locale o una zona all'interno del laboratorio di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale

preparazione, e dovrà essere dotato almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

ART. 36.4 - Macellerie

1. Alle macellerie si applicano le disposizioni di cui all'Art. 50

ART. 36.5 - Pescherie

1. Alle pescherie si applicano le disposizioni di cui all'Art. 51

ART. 37 - Esercizi di somministrazione

La sola somministrazione ,ovvero la preparazione e somministrazione di alimenti bevande ,è disciplinata dai seguenti articoli:

ART. 37.1 - Esercizi di sola somministrazione

1. Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali si svolge la vendita e somministrazione all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimento e bevanda, compresa la sporzionatura e somministrazione di pietanze già pronte e/o precotte
2. In tali esercizi è consentita la sola vendita e somministrazione di prodotti preparati altrove, in laboratori autorizzati, anche da consumarsi caldi o freddi, a condizione che sia garantito il legame caldo/freddo; è esclusa qualsiasi attività di preparazione o produzione in loco di alimenti .
3. Possono essere utilizzati forni elettrici, a microonde o piastre per il riscaldamento degli alimenti
4. E' consentita altresì, a richiesta del cliente ed in modo estemporaneo, la farcitura di panini con alimenti già pronti e correttamente conservati.
5. E' consentito, negli esercizi di somministrazione, mettere a disposizione dei clienti, al libero servizio, preparati alimentari non deperibili di accompagnamento agli aperitivi nonché la degustazione di prodotti alimentari a fini di promozione e vendita seguendo le regole già previste nella parte generale.
6. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi devono avere:

a) Un zona dedicata alle attività di preparazione estemporanea di panini;

b) Un vano o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni proporzionate all'attività e ben separato .

ART. 37.2 - Esercizi di somministrazione con limitata attività produttiva

1. Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce e di seguito indicata:

- Preparazione primi piatti;

- Preparazione cibi crudi: Tutti intesi come specifici piatti di semplice preparazione e/o cottura senza farciture o ripieni, quali salumi in genere, formaggi, insalate, prodotti di carni o pesce conservati sottolio, affummicati o in salamoia, acquistati confezionati, ai quali possono essere aggiunti ingredienti per la marinatura degli stessi.
-
- Sporzionatura e somministrazione di pietanze già pronte e/o precotte, preparate in laboratori autorizzati, da consumarsi calde o fredde, a condizione che sia garantito il legame caldo freddo;
- Preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti preconfezionati, stagionati o con hamburger, wurstel e simili cotti alla piastra;

2. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi di cui trattasi devono avere:

a) Un locale di preparazione (cucina) di superficie non inferiore 10 mq debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare possibilmente percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime –preparazione e lavaggio – cottura –uscita alimento) e dotato dei seguenti reparti:
- preparazione piatti freddi;
- preparazione primi piatti
- cottura
- lavaggio

b) Nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili

c) Il locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri

d) Un locale o zona dispensa (da aggiungere al locale cucina) indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionata all'attività, per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; gli scaffali devono essere sollevati da terra in maniera tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Nella dispensa devono essere presenti celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.). La dispensa deve avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina da parte delle merci in arrivo e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina;

e) Una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione degli arredi sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole

espletamento del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto a tavola.
f) Qualora all'interno del locale preparazione alimenti (cucina) si volesse effettuare anche attività di pizzeria, preparazione pasticceria fresca e secca, pasta fresca, ecc, sono richiesti, in aggiunta i sottoelencati requisiti igienico sanitari e strutturali. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica
g) Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente all'attività di preparazione alimenti dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato alla preparazione della pizza . La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e dovrà essere dotata almeno di un lavello con erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.
h) Nel caso di attività di produzione di pasticceria e gelateria ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione, e con attrezzature dedicate.
i) Nel caso di attività di produzione di pasta fresca ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione e con attrezzature dedicate.
l) la somministrazione può avvenire fino ad un massimo di 20 posti a tavola in contemporanea.

ART. 37.3 - Esercizi di somministrazione con preparazione
Si tratta di attività nelle quali si svolge la preparazione e somministrazione di alimenti o bevande (ristorazione)
Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato gli esercizi di cui trattasi devono avere:
a) un locale di preparazione (cucina) di superficie non inferiore a 15 mq, possibilmente di forma regolare, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento) e dotata dei seguenti reparti:
- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio.

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

b) Nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili
c) Il locale o zona lavaggio dovrà essere attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.
d) Un locale o zona dispensa (da aggiungere al locale cucina) indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionata all'attività per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; gli scaffali devono avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento . Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Nella dispensa devono essere presenti celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).La dispensa deve avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina;
e) Una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione degli arredi sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole espletamento del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto a tavola.
Il numero dei posti a tavola viene definito tenendo conto del rapporto mq di cucina e dal n.ro dei servizi igienici a disposizione degli avventori, come di seguito specificato:
parametro superficie cucina:
- cucina da mq 10 a mq 15 - 30 posti a tavola
- cucina di mq 15 - 30 posti a tavola
- incrementata di mq. 0,30 per ogni posto a tavola oltre i 30 e fino a 100 posti;
- incrementata di mq. 0,20 per ogni posto a tavola oltre i 100 posti.

Parametro servizi igienici:
- 30 posti tavola: n. 1 servizio igienico
- 50 posti tavola: n. 1 servizio igienico per donne ed 1 servizio igienico per uomini
- 100 posti tavola: n. 2 servizi igienici per donne ed 2 servizi igienici per uomini,
- 150 posti tavola: n. 3 servizi igienici per donne ed 3 servizi igienici per uomini,

Per gli esercizi con ulteriore capacità, dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico ogni 50 ulteriori posti.

Qualora all'interno del locale di preparazione alimenti (cucina) si volesse effettuare anche attività di pizzeria, preparazione pasticceria fresca e secca, pasta fresca, ecc, sono richiesti in aggiunta i sottoelencati requisiti igienico sanitari e strutturali previsti per

ogni singola attività. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica
f) Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente all'attività di preparazione alimenti dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato alla preparazione della pizza . La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e separata, e dovrà essere dotata almeno di un lavello dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.
g) Nel caso di attività di produzione di pasticceria e gelateria ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione, e con attrezzature dedicate
h) Nel caso di attività di produzione di pasta fresca ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione, e con attrezzature dedicate.

ART. 37.4 - Somministrazione in pertinenze esterne
1. È consentita la somministrazione di alimenti in pertinenze esterne ai locali che devono avere i seguenti requisiti:
- Attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da ogni contaminazione nonché da garantire la loro conservazione alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei,
- Organizzate in modo da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature;

ART. 37.5 - Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, RSA, mense aziendali e simili)
Si tratta di attività nella quale viene effettuata esclusivamente la somministrazione di alimenti preparati altrove, con l' esclusione di qualsiasi attività di preparazione in loco.
Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi di cui trattasi devono avere:

a) un locale o una zona con una superficie minima di mq 9,00 ed attrezzato con :
- zona lavaggio con lavello e lavastoviglie, un di armadio chiuso per le stoviglie pulite;
- zona sporzionamento con piani di lavoro facilmente lavabili e attrezzature destinate alla conservazione a caldo o a freddo degli alimenti durante la distribuzione e al loro riscaldamento a seconda del ciclo produttivo scelto;
- zona dispensa per la conservazione degli alimenti (dotata di frigorifero nel caso di conservazione di alimenti deperibili) e per il deposito del materiale d'uso (tovaglie, tovagliolini, piatti e bicchieri) necessario per la somministrazione dei pasti;

- un lavamani dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere;
b) almeno un servizio igienico per gli utenti situato in prossimità della sala mensa;
c) uno o più locali mensa destinati alla somministrazione dei pasti, dotati di arredi facilmente lavabili e sanificabili;
d) dovranno inoltre essere messi in atto dispositivi per ridurre la rumorosità ambientale e per rendere confortevole l'ambiente;
e) i locali destinati alla somministrazione pasti nella ristorazione scolastica dovranno ricreare un'atmosfera di tipo familiare, piacevole, favorire la socializzazione e l'integrazione e stimolare l'autonomia e le possibilità di scelta del bambino. In particolare dovranno essere previsti tavoli da quattro-sei posti , stoviglie non monouso, tovaglie colorate e in generale arredi colorati e gradevoli.

ART. 38 - Laboratori di produzione industriale e artigianale
I laboratori di produzione industriale ed artigianale sono disciplinati dai seguenti articoli

ART. 38.1 - Laboratori di produzione industriale
Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato.

ART. 38.1.2 - Catering
1. Le aziende di catering, individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza, sono soggette al possesso dei requisiti di cui al presente titolo relativamente ai locali ove svolgono la propria attività produttiva.
2. La suddetta attività è soggetta ai prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria quali ad es.: panifici, laboratori di gastronomia, ristoranti, laboratori di pasticceria, ecc., ed in orari diversificati (programmati e dimostrabili)
3. Oltre ai requisiti generali devono sussistere i seguenti:

a) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili; deve essere realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – preparazione piatti di portata) e articolato nei seguenti settori:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ,ubicato in modo tale da evitare l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- zona cottura dotata di attrezzature idonee e di cappa aspirante per i fumi;
- nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita;
- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

b) un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso,ubicato in maniera tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.
c) Un locale di confezionamento degli alimenti pronti per il trasporto nei luoghi di somministrazione.
d) Un locale deposito destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari a servizio dell'attività di catering con accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina.
Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa che devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti,dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 10 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono essere disponibili celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari ,dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).

e) Un locale di deposito o una zona distinta all'interno del deposito di cui alla lettera d) per tutte le altre attrezzature utilizzate per l'allestimento della somministrazione a distanza (tavoli, ombrelloni, sedie, ecc.) e per le stoviglie che dovranno essere conservate in armadi chiusi.

4. Il numero dei pasti massimi prodotti viene ricavato utilizzando le seguenti formule, ed è di riferimento il valore più basso tra i quattro calcolati

- Depositi non refrigerati: n.pasti = metri cubi x 100 : 4

- Depositi refrigerati (celle frigo): n.pasti = metri cubi x 100 : 2
- Superficie per linee di attività n.pasti = 1 mq x 10 pasti
- Area di confezionamento n.pasti = 1 mq x 50 pasti

ART. 38.2 - Produzione alimenti da asporto

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato.

ART. 38.2.1 - (Produzione pizza al taglio)

Gli esercizi di produzione e vendita a taglio e per asporto di pizza che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita anche la somministrazione, oltre ai requisiti generali strutturali , devono avere i seguenti requisiti:

a) Un locale o zona di preparazione di superficie non inferiore a 10 metri quadrati . La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e dovrà essere dotata almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.
b) Un locale o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate, indicativamente non inferiore a 6 mq, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; celle o armadi frigoriferi dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna.
c) Nel caso di forni a legna ,quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili.
d) E' consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di pizzeria utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione. Qualora sia consentita l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato.

ART. 38.2.2 - Produzione di alimenti con vendita per asporto - gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A, devono avere i seguenti requisiti:

a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime –preparazione e lavaggio – cottura –preparazione piatti di portata) e dotata dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- cottura;
- lavaggio.

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

b) Nel caso di forni a legna ,quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili.

c) Il locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.

d) Qualora all'interno del laboratorio di gastronomia si volesse effettuare anche attività di laboratorio di preparazione pasta fresca, pizza a taglio ecc, sono richiesti in aggiunta i requisiti igienico sanitari e strutturali propri di ogni singola attività. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica.

e) Nel caso di attività di pasta fresca dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 2 mq destinato a tale preparazione . La zona di preparazione dovrà essere dotata almeno di un lavello dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

f) Nel caso di attività di pizza a taglio dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato a tale preparazione . La zona di preparazione dovrà essere dotata almeno di un lavello dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

g) Solo alle attività disciplinate dal presente articolo svolte all'interno degli esercizi di vicinato é consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di gastronomia utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione. Qualora sia consentita l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato.

h) Nel caso in cui l'attività sia limitata a quella tradizionalmente indicata come friggitoria è sufficiente il rispetto dei seguenti requisiti:

- Un locale di preparazione di almeno 10 mq debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti. Tale locale dovrà essere dotato di attrezzature per la cottura provviste di sistema di aspirazione fumi conforme a quanto indicato all'Art. 25 del presente Regolamento.
- Il locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.
- Un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionato all'attività per la conservazione degli alimenti e delle bevande ,dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili.

ART. 38.2.3 - Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili)

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato gli esercizi di cui trattasi devono avere devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche.

a) un locale cucina dedicato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti) e articolata nei seguenti settori:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- zona cottura dotata di attrezzature idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi;
- nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita;
- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi;
- zona dedicata esclusivamente alla preparazione dei pasti per celiaci dotata di specifica utensileria ,per gli Ospedali e mense scolastiche.

b) un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso. Deve essere ubicato in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti;

c) un locale di confezionamento degli alimenti prodotti da preparare per il loro trasporto nei luoghi di somministrazione;
d) un locale deposito destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari a servizio dell'attività di catering. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina.
Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa, devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti,dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 10 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).
I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati o in zone ben distinte e separate di uno stesso locale.

5. Il numero dei pasti massimi prodotti viene ricavato utilizzando le seguenti formule, ed è di riferimento il valore più basso tra i quattro calcolati

- Depositi non refrigerati: n.pasti = metri cubi x 100 : 4
- Depositi refrigerati (celle frigo): n.pasti = metri cubi x 100 : 2
- Superficie per linee di attività n.pasti = 1 mq x 10 pasti
- Area di confezionamento n.pasti = 1 mq x 50 pasti

6. Nel caso di centro di produzione pasti al quale sia annessa la mensa, per la distribuzione o la somministrazione di alimenti, a seconda che il sistema prescelto , a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

ART. 38.2.4 - Laboratori di produzione pasta fresca
Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

a) Un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;
b) il locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso;

c) un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionato all'attività per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento . Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento.Deve possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi.

ART. 38.2.5 - Panifici

Nei panifici possono essere distinte le seguenti tipologie produttive:

- produzione pane e prodotti affini (intendendo per tali quelli che si ottengono con le stesso impasto di panificazione)
- pasticceria

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

a) I laboratori di produzione pane e prodotti affini:

a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;

b) il locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.

c) un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionato all'attività per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con il laboratorio ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi;

d) un apposito locale per il deposito della farina avente caratteristiche analoghe a quanto sopra descritto.

È consentita la produzione di pasticceria, purché oltre a quanto previsto per la panificazione sussistano i sottoelencati requisiti specifici. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della dia/notifica

e) nel caso di attività di produzione di pasticceria fresca e secca , dovrà essere presente un locale o una zona almeno ulteriori 6 mq destinato a tale preparazione, e dovrà essere dotato almeno di un lavello con comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.
f) E' consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di panificazione utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.
Qualora sia consentita l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato
g) Il pane e gli altri prodotti da forno assimilabili, oggetto di ogni singola consegna, devono essere racchiusi in incarti "per alimenti".

i) è vietata la vendita del pane in forma itinerante.

j) il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento

ART. 38.2.6 - Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini
La produzione di gelato e prodotti lattiero-caseari non destinati alla vendita diretta al consumatore finale sono regolamentate rispettivamente dal Regolamento (CE) 852/2004 e dal Regolamento (CE) 853/2004.
Il presente articolo disciplina quindi le attività non regolamentate dalla normativa comunitaria.
I laboratori artigianali di cui al presente articolo contemplano la produzione di:
- gelato ed affini;
- pasticceria fresca e secca ,dolce e salata.

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato gli esercizi di cui trattasi devono avere devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

PASTICCERIA:
a) Un locale destinato alla produzione di pasticceria con superficie non inferiore a mq. 15; tale locale dovrà essere dotato di aree con linee produttive distinte per la preparazione di pasticceria dolce e salata:
- dotato di almeno un lavello per ogni linea produttiva;
- dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata;
b) Un locale o zona per il deposito delle materie prime con previste celle o armadi frigoriferi in numero adeguato all'attività dotati di termometro a lettura esterna, comunicante preferibilmente direttamente con il laboratorio di produzione;

c) Un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotato di attrezzature di conservazione idonee.
d) Solo alle attività svolte all'interno degli esercizi di vicinato è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di pasticceria utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.
Qualora sia consentita l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato

GELATERIA:
a) Un locale destinato alla produzione di gelato con superficie non inferiore, a mq. 10 (riducibili a 6 mq se l'attività è svolta congiuntamente a quella di pasticceria), la cui linea di produzione dovrà essere posta in locali specificatamente adibiti all'uso:
- dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata
b) Un locale o zona per il deposito delle materie prime in cui siano previste celle o armadi frigoriferi in numero adeguato all'attività dotati di termometro a lettura esterna, comunicante preferibilmente direttamente con il laboratorio di produzione:
c) Un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotato di attrezzature di conservazione idonee.
d) Solo alle attività svolte all'interno degli esercizi di vicinato è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di gelateria utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.
Qualora sia consentita l'utilizzo di sedute per la consumazione deve essere messo a disposizione dei clienti un servizio igienico dedicato

Nel caso di lavorazione di panna, yogurt o crepès il cui processo di produzione consiste nell'utilizzo di semilavorati e attrezzatura automatica, senza manipolazione, può essere consentita la produzione all'interno dello stesso locale di somministrazione e/o vendita.

ART. 38.2.7 - Laboratori di trasformazione alimenti non ricompresi nelle precedenti tipologie
Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A gli esercizi di cui trattasi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti. Deve essere realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;
b) il locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso;

c) un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq e comunque proporzionata all'attività per la conservazione degli alimenti dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi.

ART. 39 - Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari

I locali destinati a deposito all'ingrosso oltre a quanto previsto nei requisiti generali di cui al presente Allegato A devono possedere i seguenti requisiti:

1. Avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche dei prodotti in deposito.
2. Gli alimenti devono essere stoccati in modo da evitare possibili contaminazioni crociate, nel rispetto delle temperature di conservazione, mai direttamente a contatto con il pavimento.
3. Presentare soffitti intonacati o controsoffittati o comunque tali da essere facilmente pulibili e non recare danni alle merci ivi depositate.
4. Essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate dotate di adeguate protezioni contro gli insetti e/o con impianti di aerazione forzata.
5. Disporre di aperture verso l'esterno a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori.
6. Avere pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di 2 ml, qualora le scaffalature e o le uncinaie si sviluppino per altezze superiori a 2 ml, il trattamento alle pareti dovrà essere esteso oltre 30 cm da detti arredi.
7. Essere dotati di scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile e, in caso di stoccaggio di alimenti deperibili dotati di impianti di refrigerazione provvisti di termometro a lettura esterna e di sistema di misurazione in continuo per il deposito di prodotti surgelati e congelati.

ART. 40 - Trasporto alimenti

1. Il trasporto delle sostanze alimentari confezionate o sfuse deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali, nonché il mantenimento delle temperature previste dalla vigente normativa in materia.
2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
3. E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possono comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione od insudiciamento.
4. In particolare il trasporto di alimenti dai luoghi di produzione (panifici, laboratori di pasticceria, gastronomie ecc.) ai negozi al dettaglio o al domicilio del consumatore finale e dal negozio di vendita direttamente al domicilio del consumatore finale è consentito esclusivamente a condizione che gli automezzi siano provvisti di un vano o contenitore destinato esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari, a perfetta chiusura, che garantisca la protezione dalla polvere e da altre fonti di contaminazione ed assicuri il controllo della temperatura.

ART. 40.1 - Cisterne e contenitori

1. Le cisterne, i bidoni e gli altri recipienti adibiti al trasporto di merci sfuse, liquidi, granulari o in polvere devono essere conformi ai seguenti requisiti:
- le pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con gli alimenti devono essere fabbricati con materiale liscio, facile da lavare, da pulire e disinfettabile, che resista alla corrosione e che non trasferisca agli alimenti sostanze da mettere in pericolo la salute umana, da alterare la composizione degli alimenti o da esercitare un'influenza nociva sulle loro caratteristiche organolettiche;
- devono essere progettati in modo tale da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti nonché delle acque di lavaggio; se muniti di rubinetti, questi devono essere facilmente smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio, pulizia e disinfezione;
- i contenitori devono essere dotati di apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- devono essere provvisti di portelli con idonea guarnizione a tenuta;
- quando necessario deve essere prevista una protezione termica e se del caso una verniciatura esterna metallizzata;
- ogni contenitore o cisterna deve essere pulito, disinfettato e risciacquato con acqua potabile immediatamente dopo ogni uso e, se necessario, prima di ogni nuovo utilizzo.

I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

ART. 40.2 - Trasporto carni e prodotti della pesca

1. Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi dotati di un sistema di chiusura ermetico.
2. I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere ai seguenti requisiti:
a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistente alla corrosione e tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;
c) per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti, essi devono essere muniti di dispositivo di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento, le carni sezionate possono essere trasportate in idonei contenitori.
3. Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.
4. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.
5. Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che nello stesso mezzo di trasporto sia garantita un'adeguata separazione fisica.
6. Le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.
7. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.
8. I mezzi di trasporto devono essere realizzati in modo da garantire una temperatura interna inferiore o pari a +7°C per le carcasse e loro parti e +3°C per le frattaglie.
9. Possono essere concesse deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni provenienti dal macello ed ancora calde e destinate a laboratori o macellerie, purché la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi alla tecnica di maturazione delle carni. Tuttavia i mezzi di trasporto dovranno essere almeno isotermici.

10. I veicoli e i contenitori destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al secondo comma, lett. a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.
11. I prodotti della pesca freschi o decongelati nonché i crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura di 0,+4 °C.
12. I crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura massima di +6 °C.
Il trasporto delle carni e dei prodotti della pesca sono subordinati ad una dia/ notifica

ART. 41 - Produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca

1. La produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca è disciplinata dai seguenti articoli:

ART. 42 - Produzione e commercio di carne fresca

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie bovina, bufalina, equina, suina, ovi-caprina, avicola, cunicola e selvaggina sia allevata che selvatica, i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) 853/2004.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento:
- le attività di sezionamento e magazzinaggio effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita o connessi alla vendita su aree pubbliche ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore;
- i depositi di carni fresche confezionate (imballate).
Per tali attività è sufficiente la registrazione prevista dal Regolamento (CE) 852/2004.

3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione ad altri esercizi commerciali e alle attività di Cash and Carry.

ART. 43 - Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne

1. Gli stabilimenti per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne, sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) 853/2004.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento la produzione di carni macinate e preparazioni di carne effettuata per la vendita diretta al consumatore finale in esercizi per la vendita al minuto o in laboratori adiacenti ai punti vendita.

ART. 44 - Produzione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale

1. Gli impianti per la produzione di prodotti a base di carne , paste fresche alimentari farcite con carne e altri prodotti di origine animale sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) 853/2004.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento la preparazione e il magazzinaggio di prodotti a base di carne, ivi comprese le paste fresche alimentari farcite con carne, e di altri prodotti di origine animale, destinati al consumo umano nei negozi per la vendita al minuto o nei locali adiacenti ai punti di vendita, dove la preparazione ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore, ai pubblici esercizi, agli stabilimenti e ai laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di pasti destinati alla ristorazione collettiva.

ART. 45 - Produzione e commercio di conigli e selvaggina di allevamento

Inserito nell'articolo 42

ART. 46 - Produzione e commercio di selvaggina cacciata

Inserito nell'articolo 42

ART. 47 - Produzione e commercio di pollame e avicoli

Inserito nell'articolo 42

ART. 48 - Produzione e commercio di prodotti della pesca

1. Gli impianti di preparazione, trasformazione, refrigerazione, congelamento, commercializzazione di prodotti ittici all'ingrosso, nonché gli impianti collettivi per le aste e i locali di macellazione per prodotti dell'acquacoltura, sono regolamentati dal Regolamento 853/2004 e pertanto devono ottenere il riconoscimento CE.
2. Ai fini del presente articolo si fornisce la presente definizione di commercializzazione: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato ad esclusione della vendita al dettaglio e della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore;
3. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento le attività per la vendita al dettaglio e la cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore.

ART. 49 - Macellazione in deroga di conigli e selvaggina allevata

Non più applicabile in base al Regolamento 853/2004

ART. 50 - Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)

1. Gli esercizi di cui al presente articolo possono vendere, sezionare, depositare carne di qualsiasi specie fresca o congelata, per la cessione diretta al consumatore.

2. E' consentita la preparazione di "pronti a cuocere" semplici (con l'aggiunta di sale, pepe e aromi naturali), attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici. Tale attività è subordinata alla presenza della attrezzatura necessaria al deposito delle materie prime diverse dalla carne. Tali elaborati sono destinati alla esclusiva vendita al consumatore finale .

3. Oltre ai requisiti generali del presente regolamento, gli esercizi devono possedere:

- pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad almeno 2 ml di altezza; - un locale o spazio separato ed appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere separato dall'area di vendita, deve avere pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, con angoli e spigoli arrotondati; deve essere dotato di lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio degli utensili, di superfici di lavoro, taglieri e utensili ben distinti per tipologia di carni (carni rosse e bianche) e per le preparazioni di pronti a cuocere semplici.
- una o più celle o armadi frigoriferi, in materiale lavabile e disinfettabile, con pavimento con spigoli arrotondati, di dimensioni adeguate a garantire idonee condizioni di conservazione e separazione delle carni, dotate di termometro a lettura esterna ed atte a garantire idonee temperature previste dalla legge. Le carni avicole potranno essere conservate all'interno dell'impianto frigorifero delle carni rosse, solo se adeguatamente separate mediante armadi o scaffalature chiuse; la stessa separazione fisica dovrà essere rispettata nel banco di vendita per mezzo di idonee separazioni. Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere attrezzature,taglieri e utensili distinti. La selvaggina cacciata e di grande taglia deve essere sottoposta ad ispezione sanitaria con esito favorevole documentabile e deve essere conservata in celle e/o reparti refrigerati separati. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti conformemente a quanto previsto dal D.M. 21/3/1973;
- lavamani con dispositivo di erogazione non manuale, collocato nelle immediate vicinanze del banco di vendita, munito di sapone e carta a perdere;
- nei banchi e negli impianti di conservazione, deve essere garantita la separazione tra carni trasformate e carni fresche; tra prodotti confezionati e prodotti non confezionati, dei prodotti preparati crudi e delle carni avicole.
- dispositivi contro la presenza di insetti e di altri animali nocivi e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1774/2002).

4. E' consentita la cessione delle carni in involucri protettivi termosaldati o a cui sia applicata la tecnica del sottovuoto, esclusivamente su richiesta ed in presenza del cliente in modo estemporaneo.
5. I negozi che intendono vendere esclusivamente carni preconfezionate all'origine dal fornitore, devono, come unico requisito, garantire attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

ART. 51 - Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie)

1. Sono soggette al possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti al presente articolo, le seguenti attività inerenti i prodotti della pesca:
- vendita al dettaglio;
- deposito non all'ingrosso, separato dall'esercizio di vendita al dettaglio, senza manipolazione dei prodotti;
- vendita su aree pubbliche a posto fisso
- vendita su aree pubbliche a posto non fisso e/o itinerante.
2. Nella documentazione presentata dovrà essere indicato lo stato fisico dei prodotti della pesca che si intendono vendere o tenere in deposito.
3. A questo scopo deve essere indicato se la vendita o il deposito riguardano prodotti freschi, congelati, decongelati o trasformati (cotti, affumicati, salati, essiccati, marinati) all'origine.
4. Per i prodotti decongelati deve essere specificato se il decongelamento viene effettuato nell'esercizio oggetto dell'attività.
5. Per effettuare il decongelamento di prodotti ittici dovrà essere realizzato un apposito reparto identificabile adibito a tale attività, tenendo conto che il decongelamento può avvenire o a temperatura frigorifera o in acqua corrente potabile.
6. Non è soggetta alle disposizioni del presente articolo la vendita in confezioni ermetiche originali di prodotti ittici trasformati, surgelati o congelati preconfezionati.
7. Oltre ai requisiti generali gli esercizi in oggetto devono:
- avere locali ben aerati e sufficientemente spaziosi;
- avere pavimento e le pareti fino all'altezza di 2 metri, rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, nonché le porte in materiale inalterabile e facile da pulire;
- essere forniti di abbondante disponibilità di acqua potabile con sistema di erogazione non azionabile manualmente;
- aver convogliato le acque di lavaggio dei pavimenti in appositi pozzetti grigliati e muniti di valvola idraulica (sifonati). Tale requisito è derogabile da parte delle pescherie adibite alla sola vendita di prodotti ittici congelati;
- essere dotati di dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1774/2002);

- essere dotati di banchi frigoriferi per l’esposizione e la vendita che garantiscano il mantenimento delle temperature non superiori a +4°C per i prodotti ittici freschi ed a -18°C per quelli congelati con sistema di protezione atto ad impedire il contatto e la manipolazione da parte del pubblico;
- essere dotati di una cella frigorifera idonea per la conservazione dei prodotti ittici alla temperatura prevista al precedente comma e con termometro di lettura posto all’esterno della cella stessa, dotata di pozzetto sifonato per la raccolta delle acque di sgocciolamento;
- essere dotati di un piano di lavoro per l’eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale lavabile e disinfettabile ed idoneo a venire in contatto con gli alimenti ;in prossimità della zona di lavoro deve essere disponibile lavello con erogazione di acqua calda e fredda.
8. I negozi di vendita di altri generi alimentari che intendono vendere esclusivamente prodotti della pesca preconfezionati all’origine dal fornitore, devono avere attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

ART. 52 - Vendita al dettaglio di chiocciole e rane

1. La vendita al dettaglio di anfibi (rane) e gasteropodi terrestri (chiocciole) è consentita esclusivamente presso gli esercizi di vendita al dettaglio di pesce (pescherie) muniti di idonee attrezzature in rapporto ai prodotti ed alle condizioni di vendita.
2. Le rane dovranno essere poste in vendita spellate e completamente eviscerate ed esposte in idonei contenitori all’interno dei banchi refrigerati.
3. Le varie specie di gasteropodi terrestri dovranno essere poste in vendita vive.
4. I prodotti congelati o surgelati confezionati all'origine non rientrano in questo capitolo.

ART. 53 - Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria

1. I prodotti "pronti a cuocere” derivanti da preparazioni complesse e le preparazioni complesse (carni varie ripiene con carni macinate ed altri ingredienti, polpettoni, e in genere preparazioni che comportano l'utilizzo di ingredienti quali uova, panna, latte, verdure etc.) devono essere venduti al consumatore finale esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.
2. Gli esercizi devono possedere i seguenti requisiti:
a) Apposito locale laboratorio di dimensioni proporzionate all’attività, dotato di:
- lavello per il lavaggio delle derrate alimentari dotato di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione dell’acqua non azionabile manualmente;
- un lavello munito di distributore di sapone ed asciugamani a perdere, per il lavaggio delle mani, degli utensili ed attrezzature;
- arredi chiusi destinati al deposito degli utensili;
- frigorifero ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;

- armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;
b) attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti;

ART. 54 - Laboratori di gastronomia annessi a macellerie o pescherie
1. Si applicano alle attività indicate in rubrica le disposizioni del presente regolamento (Art.38.2.2) relative alle attività di gastronomia

ART. 55 - Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie
1. E' consentita la produzione di prodotti di salumeria crudi anche stagionati (salami, finocchione, prosciutti, salsicce ecc.) e cotti (capofreddo etc.) esclusivamente per la cessione al consumatore finale così come definito dal presente regolamento.
2. Per svolgere tale attività, oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente allegato, nei locali dovranno essere presenti specifiche celle o locali esclusivamente destinati alla salagione, alla stufatura ed alla stagionatura dei prodotti di salumeria.
3. Tali celle e locali dovranno avere sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità relativa e dovranno essere dimensionate alla quantità dei salumi prodotti.
4. Dovrà inoltre essere individuato uno spazio chiuso per il deposito di spaghi, etichette, additivi.

ART. 56 - Attività rurali
Le attività rurali inerenti il settore degli alimenti e delle bevande sono disciplinate dai seguenti articoli, dalle leggi e delibere della giunta regionale toscana inerenti aspetti relativi al settore igienico sanitario e specifiche del comparto agricolo non in contrasto con il presente regolamento.
Costituiscono linee di indirizzo per l'applicazione della normativa igienico sanitaria anche le linee guida emanate dall'ARSIA (Agenzia Regionale Sviluppo Agricolo Forestale) Toscana.
Non sono soggette al presente Regolamento le produzione in proprio dei prodotti agricoli per il consumo familiare.

ART. 56.1 - Disposizioni generali
Vengono definite imprese agricole quelle che svolgono attività agricole previste dall'Art. 2135 del Codice Civile ed a quelle qualificate come agricole da disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali.
Con riferimento alla peculiarità delle attività agricole sopra definite si considerano adeguati i requisiti strutturali di seguito elencati.
E' consentito effettuare le varie attività di trasformazione del prodotto (vinificazione /fermentazione, invecchiamento, imbottigliamento vino, olio, etichettatura ecc.) all'interno di uno stesso locale, purché debitamente organizzate e di adeguata ampiezza, in relazione alla quantità di prodotti lavorati

L’obbligo di utilizzare materiale lavabile per pareti e pavimenti, nei locali di lavorazione, deve essere prescritto esclusivamente per gli ambienti o le aree di lavorazione dove effettivamente avviene la lavorazione. A tale proposito occorre considerare che esistono fasi di produzione nelle quali l’alimento e’ comunque conservato in recipienti chiusi e quindi non suscettibile a contaminazioni.
Si considerano lavabili e disinfettabili le pareti ed i pavimenti che rispondono alle seguenti caratteristiche:
- pareti piastrellate, intonacate a cemento liscio, verniciate con prodotti lavabili ed atossici ecc. per un’altezza minima di 2 ml. Nel caso di pareti aventi struttura in mattoni od in pietra e’ ammesso l’uso di un impermeabilizzante, che riduca l’effetto poroso. Nei locali plurifunzionali la superficie lavabile delle pareti può essere limitata alla porzione ove si svolgono le operazioni che necessitano effettivamente di tale requisito;
- pavimenti in piastrelle, marmo, cemento verniciato con vernice impermeabile ecc.;
-soffitto facilmente pulibile, sia esso liscio (esempio intonacato) e sia con travi, travicelli, legno o piastrelle in cotto ecc.. In quest’ultimo caso, negli ambienti e/o aree di lavorazione dove effettivamente sussistono possibili rischi di contaminazione degli alimenti, e’ consigliabile tamponare gli spazi che intercorrono tra le travature ed il soffitto, in maniera da eliminare i ripiani orizzontali, possibili fonti di accumulo di polvere ed altro.

I locali adibiti a conservazione, stagionatura ed invecchiamento di formaggi, salumi, vini ed aceti, pur sottostando agli adempimenti prescritti dal regolamento 852/2004, possono derogare ai requisiti di microclima ed alle caratteristiche previste per pareti e pavimenti, contemplate dal presente regolamento. Inoltre i locali di deposito di cereali e di ortofrutta, sfusi o in idoneo imballaggio, senza che gli stessi siano stati trasformati, possono derogare dalle caratteristiche dei pavimenti e delle pareti contemplate dal presente regolamento. Qualora le sostanze alimentari non entrino in contatto diretto con l’ambiente di lavoro (per esempio stoccaggio e affinamento del vino in bottiglia, barrique, tino ecc.), i locali devono essere di facile pulizia, senza la necessità che le pareti o il pavimento siano lavabili.

Servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto così come definiti dall’Art. 19 e 21 del presente Regolamento possono essere inseriti nel centro aziendale purché facilmente raggiungibili. Per imprese a carattere familiare che operano sul posto si possono ritenere idonei i servizi igienici e lo spogliatoio siti nell’abitazione dell’imprenditore, purché nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamani, dotato di erogatore di acqua non manuale, distributore di sapone automatico ed asciugamani a perdere.
E’ permesso l’uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:
- ricevimento e pigiadiraspatura delle uve

- prima fermentazione in vasi vinari
- lavaggio, cernita ed insacchettamento ortofrutticoli freschi
- insacchettamento cereali, castagne e legumi

- La vendita in azienda dei propri prodotti deve essere effettuata in locali adibiti a tale scopo, aventi le caratteristiche strutturali previste dall'Allegato A
- E' ammessa la vendita direttamente nei locali di lavorazione o preparazione purché in tempi diversi e in zone appositamente predisposte e dedicate.

ART. 56.2 - Produzione, invecchiamento, imbottigliamento, etichettatura di vino, olio ed altri alimenti simili

Per le imprese che non rientrino nella definizione di impresa agricola come definita al punto 56.1, oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A devono possedere i requisiti previsti per le rispettive tipologie.

ART. 56.2.1 - Vinificazione o Fermentazione

E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e pigiadiraspatura delle uve

Lo stoccaggio delle vinacce può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

Nella zona di vinificazione devono inoltre essere presenti:

- un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda;
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia

ART. 56.2.2 - Produzione olio (frantoio)

E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e lavaggio olive

Nella zona di produzione olio (frantoio) devono inoltre essere presenti:

- un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia

Lo stoccaggio delle sanse può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

ART. 56.2.3 - Imbottigliamento olio e vino

Nella zona di imbottigliamento devono inoltre essere presenti:

- un lavabo a doppia vasca fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia
- un numero sufficiente di scaffali chiusi od analogo sistema costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile, per il contenimento dei materiali ausiliari occorrenti per l'imbottigliamento (tappi, capsule, fascette, etichette, ecc.);
- locale/zona per il deposito delle bottiglie vuote e deposito/zona per i prodotti finito;
- un sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

L'imbottigliamento può anche avvenire con idoneo mezzo mobile allestito allo scopo.

ART. 56.3 - Produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli aziendali

Per le aziende agricole a carattere familiare, così come definite all'articolo 56.1 è consentita la preparazione di conserve a base di prodotti vegetali provenienti prevalentemente dalla coltivazione del fondo, in particolare di confetture, marmellate, succhi di frutta, verdure sottaceto e sottosale, verdure sottolio, pomodori conservati nelle varie modalità , salse, ecc., in appositi laboratori, anche polifunzionali, aventi i requisiti igienico sanitari e le caratteristiche strutturali previsti dall'Art. 20 del D.P.G.R. 46R/2004 – regolamento di attuazione della Legge Regionale 30/2003 "Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana", e comunque di seguito elencati:

a) sufficiente aerazione ed illuminazione naturale garantita dalla presenza di aperture sull'esterno. In relazione alla superficie illuminante e alle altezze medie, si applica quanto previsto all'articolo 26, commi 1, 2, 3 e 4 del D.P.G.R. 46R/2004;

b) superficie minima di 9 metri quadrati. La superficie può essere costituita dalla sommatoria dei locali adibiti rispettivamente alle funzioni di cui alle lettere f), g) e h);

c) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;

d) pavimento ben connesso lavabile e disinfettabile;

e) finestre e porte esterne protette da dispositivo contro gli insetti ed i roditori;

f) zona di lavaggio e preparazione alimenti, dotata di lavello;

g) zona di cottura;

h) zona di lavaggio stoviglie, attrezzata con lavello e lavastoviglie;

i) lavamani o lavello della zona lavaggio stoviglie purché dotato di comando di erogazione acqua non manuale e attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso;

j) contenitore per rifiuti con comando a pedale;

k) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da poter convogliare all'esterno i fumi ed i vapori oltre il colmo del tetto;

l) tavoli da lavoro con superficie lavabile;
m) armadietti per riporre le stoviglie;
n) armadio chiuso per il deposito dei materiali per la pulizia e la disinfezione, o apposito locale separato da quello dove gli alimenti e le bevande vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
o) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti non più di venti pasti;
p) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro;
q) spazio, o locale, idoneo per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti con scaffali in materiale lavabile e disinfettabile;
r) servizi igienici per gli operatori alimentari aventi i requisiti di cui al comma 2

I servizi igienici per gli operatori alimentari devono avere in particolare i seguenti requisiti:
a) non essere direttamente comunicanti con il locale autorizzato;
b) avere uno spogliatoio, eventualmente identificabile con l'antibagno dei servizi igienici e dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero corrispondente a quello degli addetti. La porta dell'antibagno deve essere dotata di dispositivo per la chiusura automatica;
c) essere dotati di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione acqua non manuale, distributore automatico di sapone e con asciugamani monouso.

Per aziende a carattere familiare che operano sul posto si possono ritenere idonei i servizi igienici e lo spogliatoio siti nell'abitazione dell'imprenditore, purché nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamano, dotato di erogatore di acqua non manuale, distributore di sapone automatico ed asciugamani a perdere.

In considerazione del rischio sanitario rappresentato dalla possibilità di sviluppo di microrganismi ed in particolare del C. Botulinum, si dettagliano indicazioni specifiche , per le conserve vegetali :

Accorgimenti preliminari per ogni tipo di preparazione

- Lavaggio e pulizia accurata delle mani e dei piani di lavoro
- Lavaggio e pulizia accurata degli ingredienti alimentari (per allontanare residui di terra, principiale veicolo di spore di C.Botulinum) ;
- Eventuale disinfezione con presidi medico-chirurgici a base di cloro , secondo le modalità descritte nell'etichetta dei presidi medico chirurgici usati e successivo lavaggio finale ;

- Preferire contenitori di piccole o medie dimensioni (per facilitare la penetrazione del calore in tutti punti dell'alimento da conservarsi) ;
- I contenitori per alimenti devono essere sterili ;
- Utilizzare tappi ermetici monouso , assicurandosi del perfetto stato delle guarnizioni .

Preparazione di semiconserve (prodotti non sottoposti a sterilizzazione finale)

- Per la bollitura in aceto utilizzare solo aceto puro da confezioni autorizzate del commercio, senza effettuare successive diluizioni (onde garantire una corretta acidificazione del prodotto: pH inferiore a 4,5).
- Per le salamoie usare concentrazioni di cloruro di sodio comprese tra il 10% e il 33% (da g.100 a g.330 di sale di cucina per litro d'acqua).

Preparazione delle conserve vegetali o di prodotti al naturale da trattarsi termicamente

- Dopo avere eseguito quanto previsto al punto “accorgimenti preliminari” procedere ,dopo il confezionamento ,alla sterilizzazione in autoclave
- Etichettare con data di confezionamento

Preparazione delle conserve zuccherate

- Cernita, lavaggio e pulizia accurata della frutta ;
- Aggiunta di zucchero pari al 60-65% (600-660g/kg) del peso della frutta cruda;**
- Cottura e concentrazione;
- Invasettamento in contenitori sterili (si consiglia di non riempirli fino al colmo);
- Eventuale successivo trattamento termico
- Etichettare con data di confezionamento

**in alternativa la procedura delle confetture e marmellate prevede una prima cottura della frutta e poi l’aggiunta di zucchero, in quantità pari al peso della frutta cotta.

In alternativa alle precedenti indicazioni per la produzione di conserve e semiconserve, possono essere seguite le indicazioni previste dalle linee guida appositamente elaborate dall’Arsia Toscana

ART. 56.4 - Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi.

1. L'essiccazione di castagne erbe aromatiche, funghi, frutta e ortaggi, eseguita con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di calore o similari non è soggetta alle disposizioni del presente regolamento.
2. Questa operazione può essere eseguita anche in aree esterne, piazzole o tettoie per lavorazioni stagionali e comunque occasionali, purché al riparo da fonti di inquinamento atmosferico e da agenti inquinanti, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

ART. 57 - Locale Polifunzionale per azienda agricola

1. Nel caso in cui nel laboratorio di cui all'articolo 56.3 vengano preparati, trasformati e confezionati diverse tipologie di prodotto e/o lo stesso sia adibito alla preparazione dei pasti nell'ambito dell'attività agrituristica, come previsto dall'articoli 20 e 22 del D.P.G.R. 46R/2004, tali operazioni dovranno obbligatoriamente avvenire in momenti diversi.
2. Fermo restando quanto previsto al comma 1, in tale locale polifunzionale è consentito anche il confezionamento manuale o con apparecchiature semi automatiche di modiche quantità di olio.

ART. 58 - Vendita animali vivi

1. Il commercio su area pubblica di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere animale.
2. Tale attività non può essere esercitata nello stesso posteggio né in posteggi contigui dove si effettua la vendita o la preparazione di alimenti.
3. Le condizioni di trasporto ed esposizione degli animali vivi destinati alla vendita su area pubblica devono rispettare i requisiti fissati dalla vigente normativa.
4. Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'irradiamento solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che ne costituisca un disagio.
5. Gli animali devono essere posti in condizione di evitare il diretto contatto con il pubblico.

ART. 59 - Caseifici annessi ad azienda agricola

Sono soggetti a registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 o riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 853/2004

1. Oltre ai requisiti generali e tenendo conto delle possibili deroghe citate in premessa al presente capitolo, i laboratori di produzione devono avere locali distinti o aree separati per:
- il deposito del latte
- le operazioni di produzione dei formaggi
- l'asciugatura dei formaggi

- la stagionatura e deposito dei prodotti; i depositi devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti finiti qualora la natura degli stessi lo renda necessario

2. Può essere consentito, in particolari condizioni, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo che i locali sopra distinti siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza; tuttavia dovrà essere garantita perlomeno la separazione tra zone umide e zone asciutte.

3. Il latte utilizzato deve provenire da allevamenti registrati dal Servizio Veterinario competente per territorio e deve essere conservato in idonei refrigeratori a temperatura inferiore a 8°C se utilizzato nell'arco della giornata o a 6°C se utilizzato successivamente. La refrigerazione non è obbligatoria qualora il latte venga trasformato entro due ore dalla mungitura.

4. I locali devono essere:

- costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico - sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari; a tale scopo è necessaria, tra l'altro, l'installazione di cappa aspirante al di sopra della caldaia destinata al riscaldamento del latte prima dell'aggiunta del caglio
- con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;
- adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella documentazione planimetrica allegata.

5. Nel locale di lavorazione dovrà essere installato almeno un lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda idonea al consumo umano, non azionabile manualmente;

6. E' consentito l'uso di legno nei locali di stagionatura.

ART. 60 - Macellazioni a domicilio

1. La macellazione dei suini presso il proprio domicilio è consentita ai sensi dell’Art. 13 del R.D. 3298/1928 concordando con la ASL, con un anticipo di almeno 3 giorni, la data, le modalità ed i tempi per la seduta della macellazione.

In particolare dovranno essere rispettati i seguenti criteri:

- non è consentita la macellazione di cui al presente articolo al di fuori del periodo 1 dicembre – 28 febbraio dell’anno successivo;

- nel corso di tale periodo non potranno essere macellati più di 2 suini per ogni nucleo familiare;
- le carni non potranno essere destinate al consumo alimentare umano prima che il Medico Veterinario le abbia dichiarate idonee;
- l'utilizzo delle carni e dei prodotti derivanti dalla loro lavorazione deve rimanere nell'ambito familiare essendo vietato immetterle nei normali circuiti commerciali;
- l'abbattimento dovrà avvenire con metodi accettati come idonei dalla normativa vigente, onde evitare inutili sofferenze all'animale.
- devono essere rispettate le prescrizioni relative alla profilassi della trichinellosi.

ART. 61 - Latte crudo e derivati

Gli stabilimenti per la produzione di latte e prodotti a base di latte, sono regolamentati rispettivamente dal Regolamento CE 852/2004 e dal Regolamento CE 853/2004.
E' consentita, quale produzione primaria, la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di latte crudo, mentre la produzione e la successiva vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di prodotti a base di latte (formaggi) preparati nella stessa azienda è soggetta al riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 853/2004

ART. 61.1 - Vendita di latte dal produttore al consumatore

È consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana secondo le seguenti modalità:

a) direttamente nell'azienda di produzione
b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

Tale commercializzazione è regolamentata dalla "Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo e le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di vendita di latte crudo per l'alimentazione umana" rep. N. 5/CSR del 25 gennaio 2007 cui si rimanda.

ART. 61.2 - Vendita di latte crudo destinato al consumo umano

Inserito nell'articolo 61.1

ART. 62 - Laboratori di produzione miele

1. L'attività di apicoltura è disciplinata dalla Legge Regionale 18/4/1995 n. 69 e successive modifiche ed integrazioni.
2. L'attività di smielatura e confezionamento di prodotti dell'apiario destinati la consumo alimentare umano è soggetta alle disposizioni del presente regolamento , nonché a registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
3. Non è soggetta al presente regolamento ed a registrazione la produzione in proprio di miele e prodotti apiari per il consumo familiare

4. E’ consentito l'esercizio dell'attività con carattere stagionale limitata ad alcuni periodi dell’anno in locali riconosciuti idonei ma utilizzati per le lavorazioni solo in alcuni periodi dell’anno.
5. I laboratori di smielatura, salve le citate disposizioni particolari per le attività agricole, devono avere i seguenti requisiti:
   - pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
   - pareti rivestite in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un’altezza di 2 m;
   - finestre e porte dotate di protezione contro gli insetti e roditori;
   - separazione fra zona di smielatura e la zona di confezionamento; tale separazione può essere realizzata anche parzialmente o tramite arredi (armadi, ecc.);
   - attrezzature idonee preferibilmente in acciaio inossidabile per la smielatura, conservazione e/o maturazione del miele;
   - armadietti individuali per gli addetti a doppio scomparto rispettivamente per gli indumenti personali e per quelli da lavoro;
   - armadietto per i prodotti ed attrezzature per la pulizia;
   - armadi per il deposito separato di vasetti, materiale per l’etichettatura, cartoni da imballaggio;
   - servizio igienico e spogliatoio ai quali si può derogare se sussistono le condizioni indicate nelle disposizioni generali del presente articolo e se non vi accedono soggetti estranei all’impresa familiare (smielatura consortile).

ART. 63 - Preparazione, vendita e somministrazione su aree pubbliche

I requisiti previsti per l’attività di cui al presente capitolo sono quelli definiti dall'Ordinanza Ministeriale 03/04/2002 " Requisiti per il commercio di alimenti e bevande su aree pubbliche" integrata dalle seguenti disposizioni e interpretazioni di cui alla delibera della Regione Toscana n. 79 del 03/02/2003.

- Preparazione e cottura nei negozi mobili

Nei negozi mobili, è consentita la sola cottura di alimenti che siano già preparati oppure che non necessitino di alcuna preparazione. Tali alimenti possono essere venduti direttamente dopo cottura dopo assemblaggio in panini caldi o freddi o conservati a caldo e poi venduti.. E' tuttavia consentito, in considerazione del minor rischio sanitario, rispetto a preparazioni più complesse, effettuare l'allestimento di "preparazioni semplici" come:

- l’impasto di farina acqua e lievito per la preparazione di paste dolci e salate (con l’esclusione dell’utilizzo di uova fresche).
- la guarnitura di prodotti tipo pizza, focacce e similari;
- la farcitura di prodotti di gastronomia dolci e salati con creme a freddo (non contenenti uovo fresco o prodotti a base di latte) e con prodotti prodotti pronti (cioccolata, marmellata etc);
- l’impasto di zucchero caramellato con frutta secca e la sua pralinatura;

- l’assemblaggio di panini, caldi e freddi;
- la preparazione di zucchero filato e granite.

Le operazione suddette devono tuttavia avvenire nel rispetto di quanto contenuto nell’articolo 7 commi 2, e 4, dell'O.M. 03/04/2002, ossia la disponibilità di settori o spazi separati e opportunamente attrezzati per prevenire la contaminazione microbica.

Nello specifico si richiede, oltre a quanto previsto dall’Art.4 della su citata ordinanza:
- piani di lavoro in materiali facilmente lavabili e disinfettabili,
- scomparti o cassetti per il ricovero di stoviglie e attrezzature,
- attrezzature per la conservazione separata delle materie prime sia quelle da mantenere in regime di temperatura controllata che le altre da tenere a temperatura ambiente;
- la presenza di scomparti chiusi destinati esclusivamente alla tenuta dei materiali e attrezzature per la detersione e sanificazione.

Gli alimenti per i quali non è consentita la preparazione nel negozio mobile, dovranno provenire da laboratori autorizzati ai sensi delle direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato.

- Somministrazione di alimenti

Si definisce somministrazione la vendita di prodotti alimentari e bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e d attrezzature, locali o aree di ristorazione che consentono la consumazione sul posto. Non si considera tale la esclusiva messa a disposizione di arredi esterni come panchine, tavoli e sedie senza alcun tipo di servizio. L’esercizio di somministrazione di alimenti può essere effettuata solo dalle attività in possesso dei requisiti di cui all’Art. 7 comma1 dell'O.M., quindi in presenza di cucine, locali di consumo, servizi igienici, ecc. Unica eccezione a tale obbligo è rappresentata dalla possibilità, di somministrare bevande espresse o alimenti confezionati prodotti in laboratori autorizzati per gli esercizi che non possiedono cucine ma che comunque possiedono i requisiti generici di cui all’Art. 3 e all’Art.4 della citata O.M.

- Impianto elettrico per negozi mobili

E' requisito fondamentale per il funzionamento degli impianti dedicati alla conservazione al freddo e, in alcuni casi, anche al caldo dei cibi. L’impianto deve essere in via prioritario allacciato alla rete di distribuzione elettrica, tuttavia è consentito l’uso di generatori di corrente elettrica che dovranno essere insonorizzati, rispettosi delle norme sull’inquinamento dell’aria e non provocare molestie per le persone nè rischi per gli alimenti. L'uso dei generatori di corrente autonomi non è alternativo ma subordinato all’assenza di disponibilità di allaccio alla rete presente nell’area pubblica. I negozi mobili che esercitano attività fissa esclusivamente in aree attrezzate non hanno l'obbligo della dotazione di un sistema autonomo di corrente. Nel piano di autocontrollo dovranno essere indicate le modalità di mantenimento e rilevazione delle temperature di conservazione degli alimenti in fase di trasporto.

- Impianto idraulico

L’impianto per l’approvvigionamento dell’acqua potabile e quello dello scarico delle acque reflue sono da considerarsi non obbligatori, qualora il titolare dell’impresa dimostri di svolgere la propria attività esclusivamente su area pubblica attrezzata. Dovrà essere garantita la fornitura di acqua calda al lavello.

- Deposito per alimenti

Per l'esercizio della vendita su aree pubbliche mediante autonegozio dovrà essere predisposto un locale deposito destinato allo stoccaggio degli alimenti nel periodo di inattività. Il locale dovrà essere idoneo da un punto di vista igienico sanitario e dovranno essere installate le attrezzature necessarie alla conservazione degli alimenti. Dovranno, comunque, essere garantite pareti e pavimenti lavabili, un lavandino con acqua potabile ed un impianto di refrigerazione per gli alimenti deperibili.

- Vendita carni

Le carni congelate e/o scongelate possono essere vendute esclusivamente in costruzioni stabili. Qualsiasi operazione di sezionamento e/o preparazione di carni fresche o scongelate potrà essere effettuata solo nelle strutture sopra dette.

- Banchi temporanei

Per i requisiti si rinvia all’Art. 5 dell’ O.M. 03.04.2002

Nei banchi temporanei è consentita il riscaldamento di alimenti già cotti con l'utilizzo non esclusivo dello scaldavivande. Gli alimenti riscaldati devono provenire da Ditte autorizzate ai sensi delle specifiche Direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato alla vendita su area pubblica. Gli alimenti, potranno essere sporzionati ed assemblati in panini per essere venduti caldi o freddi. I banchi temporanei devono poter usufruire di un luogo di ricovero del mezzo nei periodi di inattività.

- Pulizia e sanificazione

I mezzi mobili come pure i banchi temporanei dovranno prevedere nei loro Piani di Autocontrollo le periodicità e le modalità di pulizia e sanificazione degli stessi.

ART. 64 - Sagre, feste popolari e manifestazioni similari

È soggetto alle disposizioni del presente regolamento la preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di sagre, feste popolari, manifestazioni similari. Il responsabile della manifestazione deve presentare al Comune una denuncia di inizio attività/notifica ad efficacia immediata, comprensiva della seguente documentazione .

- Planimetria in scala non inferiore 1/100;
- Relazione tecnica, redatta secondo il modello predisposto disponibile presso i competenti uffici comunali;
- Dichiarazione di conformità dell’impianto elettrico, ai sensi della Legge 46/90;

- Certificazioni e/o dichiarazioni sostitutive in tal senso inerenti le modalità dell'approvvigionamento idrico, dello smaltimento dei reflui e dei rifiuti solido urbani.

3. Le manifestazioni temporanee che si svolgono presso strutture stabili già abilitate dovranno essere preventivamente comunicate al comune specificando le modalità di svolgimento (indicazione del Responsabile della manifestazione, data di svolgimento e tipologie di produzione).
4. Durante le manifestazioni temporanee, è preferibile che vengano preparati e somministrati alimenti che non presentino alto rischio di proliferazione batterica quali, ad esempio, carni alla brace, pizza, dolci secchi senza crema o panna o marmellata etc..
Si intendono come alimenti che presentano alto rischio di proliferazione batterica, ad esempio, quelli a base di:

- ⇒ crema
- ⇒ panna
- ⇒ uova crude (es. maionese)
- ⇒ dolci a base di uova crude (es. tiramisù)
- ⇒ pasce crudo (frutti di mare, carpaccio di pesce)
- ⇒ formaggi e latticini freschi (es. ricotta, mozzarella)
- ⇒ carne cruda (es. carpaccio)
- ⇒ conserve e vegetali sott'olio preparati in ambienti domestico familiari

ART. 64.1 - Sola somministrazione di alimenti e bevande

1. La sola somministrazione di alimenti è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti:
deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento chiusa almeno su tre lati, dotata di pavimento e pareti lavabile (fino a due metri) e dotata di:
- banco di distribuzione in materiale impermeabile e lavabile o, comunque ricoperto con materiale impermeabile e lavabile;
- almeno un lavandino con erogatore non manuale dell'acqua;
- scaffalature chiuse per la detenzione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie;
- banchi di esposizione muniti di sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazione esterne. I prodotti deperibili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri a lettura esterna;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- acqua potabile o tramite allacciamento all'acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato munito di giudizio favorevole di potabilità o tramite idoneo serbatoio dotato di acqua proveniente da pubblico acquedotto di capacità tale da essere sufficiente per il bisogno giornaliero, posto in luogo non accessibile al pubblico e protetto

dall’irraggiamento solare; per tale serbatoio deve essere effettuato quotidianamente totale ricambio idrico;
- i posti tavola devono essere collocati in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso . È consentito l’uso di bicchieri, piatti e posate non monouso qualora sia disponibile un’adeguata attrezzatura per la loro sanificazione (lavastoviglie). È comunque vietato l’uso di lavabi non dotati di acqua corrente;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione e dai tavoli devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- sull’intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- tutte le acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico, in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola;
- deve essere assicurata la disponibilità di servizio igienico riservato ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore non manuale di acqua posto all'esterno del locale WC;
- locale deposito/dispensa protetto da intrusioni di insetti e roditori.
- reparto/spazio esclusivo per la detenzione di sostanze detergenti ed attrezzature per la pulizia;
- vano spogliatoio per il personale addetto attrezzato per il ricovero degli indumenti personali e la detenzione separata di biancheria sporca e pulita.

ART. 64.2 - Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande

1. Per l’attività di preparazione e somministrazione di alimenti , oltre ai requisiti di cui al precedente articolo, deve essere predisposto un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione e separato dalla zona di distribuzione.
Le strutture precarie destinate alla preparazione alimenti devono avere le seguenti caratteristiche:
- altezza minima di m. 2,70;
- superficie minima coperta di almeno 15 metri quadrati e proporzionale al numero dei pasti prodotti, nella stessa misura prevista dal Regolamento di igiene degli alimenti;
- spazi distinti per la preparazione di carni, di prodotti ittici, di verdure, per la preparazione di altri alimenti e per il lavaggio delle stoviglie. Deve essere previsto il lavaggio separato almeno di carni e verdure. Le stoviglie dovranno essere lavate in zona dedicata e con apposito lavello e lavastoviglie;
- piani di lavoro in materiale liscio, lavabile, disinfettabile ;
- pavimento uniforme e lavabile;

- pareti uniformi, lavabili e disinfettabili fino ad un’altezza di almeno 2 m;
- idonei sistemi di protezione contro gli insetti e contro i roditori ;
- illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale;
- frigoriferi e/o congelatori muniti di termometro, per la conservazione alle temperature di legge delle materie prime e dei prodotti finiti, con scomparti o contenitori nettamente separati per le:
- carni rosse
- carni avicunicole
- frutta e verdure
- prodotti ittici
- paste alimentari fresche
- latticini
- dolci
- idonei sistemi di protezione da contaminazioni esterne dei cibi pronti;
- armadi chiusi per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
- i dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione, e fumi derivanti da friggitrici e/o griglie per arrosti, devono essere ubicati in modo tale da non costituire fastidio al vicinato e comunque a non meno di 50 metri dall’abitazione più vicina.

3. Per preparazione di alimenti che non necessitano di fasi di lavorazione complesse (panini, focacce ,crepes dolci e salate, ecc.) le superfici, gli arredi e le attrezzature devono essere proporzionali al tipo di lavorazione effettuata; in particolare non è richiesta la presenza di locale deposito ma è sufficiente una zona adibita.

4. In alternativa al locale di cui al presente articolo, per la preparazione e la somministrazione degli alimenti e delle bevande possono essere utilizzate apposite strutture mobili (container) in possesso di specifica certificazione di idoneità igienico sanitaria rilasciata dal competente ufficio della Ausl.

ART. 65 - Circoli privati

1. I circoli privati, gli enti collettivi assistenziali e i club privati di cui alla Legge Regionale 28/2005 e DPR 235/2001, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste dal presente regolamento, relativamente al tipo di attività svolta.

ART. 66 - Erboristerie

1. Gli esercizi di erboristeria che procedono al semplice preincarto del prodotto su richiesta del cliente, dovranno rispettare i requisiti igienico sanitari previsti per i locali di vendita prodotti alimentari di cui all’Art. 36 del presente regolamento e non sono soggetti alle disposizioni in materia di manipolazione e preparazione di alimenti e bevande ed in particolare al procedimento amministrativo di abilitazione.

ART. 67 - Commercializzazione funghi

1 - La vendita dei funghi epigei spontanei freschi, o secchi sfusi appartenenti alla specie Boletus edulis Bulliard : Fries, compresa quella effettuata dai produttori agricoli e dagli

agricoltori produttori diretti", è soggetta a notifica/DIA, salvi i requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature.
2 – La notifica/DIA di cui al comma 1), è richiesta dal titolare dell'attività e in essa deve essere specificato il nome della persona o delle persone in possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine che si intendono commercializzare, o dell'attestato di micologo di cui al D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n°686.
3 - La notifica/DIA per il commercio dei funghi epigei freschi spontanei e secchi sfusi ha validità finché almeno uno dei soggetti in possesso dell'idoneità di cui al comma precedente o dell'attestato di micologo di cui al D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n°686 e in essa indicati, continua ad esercitare tale attività; la cessazione dell'attività ed ogni altra variazione devono essere comunicate, a cura del titolare ed entro 30 giorni, al Comune competente.
4 - La vendita dei funghi epigei spontanei freschi destinati al dettaglio è consentita previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda U.S.L. 7 di Siena, che verifica a sondaggio con le modalità indicate dalla Giunta Regionale e ne rilascia una apposita certificazione sanitaria. E' altresì consentita la certificazione di avvenuto riconoscimento e di accertata commestibilità da parte di un micologo in possesso dell'attestato ai sensi del D.M. 29 novembre 1996 n. 686 e iscritto nell'apposito registro nazionale
5 - Le ditte che intendono ottenere il rilascio del certificato a scopo commerciale di avvenuto controllo micologico, sono tenute a concordare con l'Ispettorato Micologico della l'Azienda USL 7 di Siena il giorno e l'ora della prevista verifica. Le stesse ditte mettono a disposizione le attrezzature, i materiali, i locali idonei allo scopo. La certificazione avviene su richiesta dell'interessato e a pagamento secondo quanto stabilito dal tariffario regionale.
6 - Sulle cassette o altri imballi contenenti i funghi sono applicate le etichette adesive riportanti : la specie fungina, le eventuali modalità di preparazione per il consumo, la data della ispezione, il numero della certificazione di riferimento, il numero del registro nazionale del Micologo Ispettore che ha firmato la certificazione.
7 - I funghi epigei spontanei freschi, per essere posti in commercio devono essere:

- suddivisi per specie
- contenuti in cassette od altri imballaggi tali da consentire una sufficiente aerazione
- disposti in singolo strato e non pressati
- integri, al fine di conservare tutte le caratteristiche morfologiche che ne consentono la sicura determinazione della specie
- freschi, sani, in buono stato di conservazione e non invasi da muffe e parassiti

8 -E' ammessa esclusivamente la vendita di funghi epigei spontanei freschi inclusi nell'elenco delle specie di cui all'Allegato I del Decreto Presidente della Repubblica 14 Luglio 1995, n°376 " Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della

commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati" e successive modificazioni ed integrazioni, o appartenenti ad altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione in ambito locale dalla Giunta Regionale con apposito atto deliberativo, ai sensi dell'Art. 4, comma 2, del citato Decreto.

9 – la vendita dei funghi epigei spontanei freschi in confezioni singole non manomissibili è consentita previo riconoscimento da parte dei micologi in possesso dell'attestato di micologo ai sensi del D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n°686 e iscritti nell'apposito registro nazionale, che accertino la commestibilità dei funghi e certificano singolarmente le confezioni che devono riportare in etichetta gli estremi di tale certificazione. Gli esercizi che commercializzano esclusivamente funghi in confezioni non manomissibili, singolarmente certificate da micologo, e che rechino in etichetta il riferimento a tale certificazione, non sono tenuti alla presentazione della notifica/DIA di cui al comma 1

10 - Il commercio dei funghi epigei spontanei può effettuarsi in aree private in sede fissa o su aree pubbliche, esclusa, in quest'ultima ipotesi, la forma itinerante ed è disciplinato dalla prevista normativa regionale.

11 - Al fine di consentire una più efficace funzione di vigilanza, i Comuni, entro il 31 Marzo di ogni anno, inviano all'Ispettorato Micologico della l'Azienda USL 7 di Siena l'elenco aggiornato delle autorizzazioni rilasciate nell'anno precedente.

12 - Per la preparazione di alimenti con funghi epigei freschi spontanei e coltivati, secchi o altrimenti lavorati, gli esercizi di somministrazione e preparazione dei medesimi utilizzano esclusivamente le specie indicate negli allegati del D.P.R. 14 Luglio 1995, n°376 e successive modifiche e integrazioni.

13 - Gli esercizi di cui al precedente comma, il cui titolare, o suo delegato, non sia in possesso dell'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine di cui al comma 15, o dell'attestato di micologo di cui al D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n°686, devono approvvigionarsi esclusivamente da ditte autorizzate o comunque utilizzare prodotti certificati da un Micologo di cui al D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n° 686.

14 - Per la commercializzazione dei funghi coltivati si applica quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1863/2004 della commissione del 26 ottobre 2004 che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai funghi di coltivazione.

15 - L'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine, previsto al comma 1 dell'Art. 20 della L.R. 16/99, viene rilasciato dalla Azienda USL del luogo di residenza del richiedente o della sede dell'impresa commerciale, alle persone che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età ed abbiano sostenuto favorevolmente un esame volto ad accertare l'idoneità al riconoscimento dei funghi.

16 - L'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine, deve contenere il nome e il cognome, la data ed il luogo di nascita, il luogo di residenza del richiedente, le specie fungine per le quali il richiedente è stato riconosciuto idoneo alla identificazione.

17 - La persona titolare di un'impresa commerciale o la società che intende ottenere l'autorizzazione al commercio dei funghi epigei spontanei deve presentare la

notifica/DIA al Comune in cui ha sede ciascun locale destinato al commercio ed alla vendita.
18 - Il richiedente deve preporre a ciascun locale di vendita un institore o un procuratore o una persona maggiorenne, munita di attestato di idoneità alla identificazione dei funghi di cui al comma 15, per la gestione di esso salva la facoltà del titolare dell'impresa, se si tratta di persona fisica, di assumere personalmente la gestione del locale, nel qual caso lui stesso deve possedere il predetto attestato d'idoneità.
19 – Nella notifica/DIA oltre alle normali informazioni devono essere obbligatoriamente riportate le sottoelencate informazioni:

a) specie dei funghi che intende commerciare
b) nome e cognome ed estremi dell'attestato di idoneità al riconoscimento dei funghi, di cui all'Art.20, dell'institore o del procuratore o di chi è preposto all'esercizio di ciascun locale di vendita.

Alla domanda deve essere allegata la dichiarazione di accettazione dell'istitore o procuratore o di chi si assume l'incarico.
Ai fini dell'applicazione della presente disposizione, con il termine "locale" s'intende anche un gruppo di locali, tra loro comunicanti destinati alla vendita.

20 – l'attività di lavorazione e confezionamento di funghi epigei spontanei freschi, secchi o altrimenti conservati, destinati al consumo è consentita sotto il diretto controllo da parte dei Micologi in possesso dell'attestato ai sensi del D.M. 29 novembre 1996 n. 686 e iscritti nell'apposito registro nazionale che effettuano il riconoscimento delle specie fungine lavorate e/o confezionate. Gli operatori delle imprese alimentari che effettuano l'attività di lavorazione e confezionamento di funghi epigei spontanei freschi, secchi o altrimenti conservati devono assicurare che i micologi sotto cui il controllo avviene il riconoscimento delle specie fungine lavorate e/o confezionate:

a) siano in possesso dell'attestato ai sensi D.M. 29 novembre 1996 n. 686 e regolarmente iscritti nell'apposito registro nazionale;
b) abbiano assolto l'impegno dell'aggiornamento formativo in materia d'igiene alimentare, tramite la partecipazione a corsi formativi o di addestramento finalizzati al controllo micologico

ALLEGATO B

REQUISITI GENERALI DELLE STRUTTURE RICETTIVE

REQUISITI GENERALI DELL'ATTIVITA'

Tutte le strutture recettive di cui al presente titolo, oltre a quanto specificatamente previsto dalla legge regionale 42/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, dalla legge regionale 30/2003 e successive modifiche ed integrazioni, , devono possedere i

requisiti igienico sanitari riportati nel presente allegato. Sono fatte salve eventuale deroghe specifiche previste da disposizione comunali.

ART. 68 - Acqua potabile

1. Gli esercizi devono essere dotati prioritariamente di acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.
2. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, il titolare dovrà garantire la potabilità dell'acqua erogata, verificandone il rispetto dei parametri chimici e batteriologici previsti dalla normativa vigente mediante controlli analitici con cadenza semestrale; nel caso in cui nella struttura ricettiva venga effettuata anche attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande la periodicità dei controlli analitici è trimestrale (cosi come previsto dalla Delibera Regione Toscana 877 del 07/08/2000).
3. Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.
4. Negli esercizi dotati di approvvigionamento di acqua potabile proveniente dal pubblico acquedotto devono essere previste condotte in numero sufficiente atte ad erogare acqua diretta destinata al consumo umano, nel rispetto delle norme previste dai regolamenti comunali e/o degli enti gestori del pubblico acquedotto.

ART. 69 - Raccolta e smaltimento rifiuti solidi

1. La raccolta e/o smaltimento dei rifiuti solidi dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.

ART. 70 - Raccolta e smaltimento acque reflue

1. La raccolta e/o smaltimento delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.

ART. 71 - Requisiti di salubrità ed impermeabilità

1. Gli immobili utilizzati per attività ricettiva devono essere dotati di idonei sistemi per l'allontanamento delle acque meteoriche, al fine di evitare infiltrazioni, e per impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri soprastanti.
2. Nei locali abitabili posti al piano terreno, in assenza di locali cantine o sotterranei, devono essere previsti idonei vespai areati direttamente e distaccati sufficientemente dal terreno.
3. I locali seminterrati e interrati, di norma, non possono essere adibiti a locali di abitazione per l'utilizzo dell'attività ricettiva.
4. I locali seminterrati, per essere adibiti a locali di abitazione da utilizzare nell'ambito dell'attività ricettiva, devono presentare un'altezza fuori terra di almeno ml. 1.50 dal

piano di calpestio del marciapiede alla quota del solaio e devono possedere un rapporto areo – illuminante conforme a quanto stabilito dal presente regolamento, fermo restando gli altri requisiti planivolumetrici.

5. E' ammessa una parete completamente interrata, purché il locale interessato sia adibito ad uso giorno.
6. Il locale di abitazione che presenta pareti in parte o in totale contatto con il terreno adiacente deve essere convenientemente distanziato dal terreno stesso mediante realizzazione di scannafosso e/o intercapedine verticale areata in muratura, atti ad impedire infiltrazioni di umidità.
7. In ambito rurale dovrà essere prevista una distanza minima di almeno 30 mt. tra alloggi turistici e stalla, 50 mt. da concimaie, 30 mt. da smaltimenti a dispersione; è fatta salva la normativa specifica a tutela della falda idrica.

ART. 72 - Definizioni dei locali

1. Ai fini del presente regolamento si definisce:
   a) **Locale abitabile** quello in cui si svolge la vita, la presenza e l'attività domestica e di alloggio delle persone, di seguito elencati
   - Soggiorno
   - Pranzo
   - Cucina
   - Camera
   - Studio
   - Locali per attività ludiche, ricreative, sportive, di intrattenimento e di relax, adibiti alla somministrazione e ristorazione, a servizio dei clienti della struttura ricettiva
   - Locali di ricevimento e di accoglienza

   b) **Locale accessorio** quello in cui la presenza delle persone è limitata nel tempo e dedicata a ben definite operazioni, di seguito elencati
   - Bagno
   - Ingresso
   - Disimpegno
   - Ripostiglio
   - Corridoio
   - Lavanderia privata
   - Guardaroba
   - Scala
   - Cantina
   - Garage

   c) **Civile abitazione** una unita abitativa composta almeno dai seguenti vani abitabili ed accessori, di seguito elencati

- Soggiorno
- Cucina o, in alternativa, punto cottura ampiamente comunicante con il soggiorno
- Camera
- Bagno completo di tutti gli impianti igienici

d) E' considerata altresì civile abitazione **la monostanza**, per uno o due persone, così come definita dall'Art. 3 del D.M. 05/07/1975.
e) **Unita abitativa per attività alberghiera** l'insieme di uno o più locali preordinati come autonomo appartamento e destinato all'alloggio della clientela, fornita di servizio autonomo di cucina e di almeno un locale bagno riservato.
f) **Altezza minima** la distanza minima tra il pavimento ed il soffitto finito.
g) **Altezza massima** la massima distanza tra il pavimento ed il soffitto finito.
h) **Superficie areo – illuminante** la luce libera della struttura edilizia delle finestre e delle porte finestre.
i) **Superficie utile** la superficie del locale al netto delle murature.
j) **Locale seminterrato** il locale che per parte della sua altezza e del suo perimetro, o per un solo lato, si trova sotto il livello del terreno circostante.
k) **Locale interrato** il locale che si trova sotto il livello del terreno circostante, non avente accesso esterno.
l) **Soppalco** una struttura praticabile, finalizzata alla sua utilizzazione, su quote diverse di un ambiente che, pur restando unico ed aperto, presenta altezza tale da consentire la parziale suddivisione orizzontale.

ART. 73 - Areazione ed illuminazione locali

1. I locali abitabili devono avere un rapporto tra superficie finestrata apribile diretta all'esterno e superficie utile del locale abitabile di almeno 1/8.
2. Nel caso di utilizzo di edifici esistenti, ancorché sottoposti a recupero e ristrutturazione, è consentito derogare al rapporto di cui alla lettera a), a condizione che sia comunque garantito un rapporto areo – illuminante pari al valore di 1/14. Nel caso in cui sia documentata l'impossibilità di rispettare anche tale rapporto, lo stesso puo' essere ridotto fino ad 1/20 purchè siano presenti idonei sistemi di ricambio di aria tali da garantire almeno un ricambio aria completo all'ora dell'ambiente interessato.
3. Sono fatte salve le ulteriori deroghe previste per gli esercizi di agriturismo, previste all'Art. 26 del D.P.G.R. 03/08/2004 n°46/R.
4. In presenza di aperture finestrate di tipo "grigliato" la superficie è computata, ai fini dell'areazione, al 50% dell'effettiva dimensione; il locale abitabile interessato dovrà comunque essere dotato di superficie finestrata apribile con affaccio diretto nella misura del 50% di cui ai rapporti necessari come precedentemente individuati.
5. Lo stesso rapporto del 50 % vale anche per i pozzi di luce provenienti da lucernari, abbaini, ecc. o comunque aperture finestrate poste sul tetto.

6. Nei casi in cui il locale abitabile sia dotato esclusivamente di porta di ingresso, deve essere prevista la sua trasformazione in porta finestra (apribile in modo separato) al fine di raggiungere il rapporto areo – illuminante richiesto.
7. Il bagno e/o servizio igienico non provvisto di apertura finestrata deve essere dotato di congruo sistema di aspirazione artificiale.
8. I locali adibiti a relax delle persone, in cui sono installati impianti ed attrezzature per il rilassamento e lo svago dei clienti (saune, idromassaggi, solarium, bagno turno, e simili) non necessitano di apertura finestrata diretta. In tali ambienti deve comunque essere garantito il ricambio dell'aria tramite idonei sistemi artificiali.

ART. 74 - Altezza dei locali

1. I locali abitabili devono possedere altezza media non inferiore a mt. 2.70.
2. L'altezza minima dei locali abitabili non puo' essere inferiore a mt. 2.00; nel caso di altezze in gronda inferiori a mt. 2.00 l'utilizzo di appositi arredi puo' consentire di riportare l'altezza minima alla quota prevista.
3. L'altezza dello spazio sottostante il soppalco deve essere di almeno mt. 2.40, per poter essere fruito dai clienti della struttura ricettiva.
4. L'altezza minima che intercorre tra il pavimento finito del soppalco ed il soffitto finito deve essere di almeno mt. 2.00 per poter essere fruito dai clienti della struttura ricettiva; l'altezza media non dovrà essere inferiore a mt. 2.40.
5. L'altezza media dei locali accessori deve essere di almeno mt. 2.40
6. L'altezza minima dei locali accessori deve essere di almeno mt. 2.00; tale disposizione si applica anche ai locali accessori delle attività agrituristiche, in deroga a quanto stabilito dall'Art. 26, comma 1°, lett. b) del D.P.G.R. 03/08/2004 n°46/R.
7. Per i comuni individuati come "montani " o siti in comunità montane si applicano le deroghe stabilite dall'Art. 1 del D.M. 05/07/1975 come modificato dal D.M.S. 09/06/1999; sono fatte altresì salve le specifiche deroghe per le attività agrituristiche previste dall'Art. 26 del D.P.G.R. 03/08/2004 n°46/R.

ART. 75 - Dimensionamento e requisiti dei locali

1. I locali delle strutture ricettive aventi le caratteristiche delle civili abitazioni devono possedere i seguenti dimensionamenti e requisiti:

a) Il locale soggiorno dovrà avere una superficie di almeno mq. 14.00.
b) La cucina dovrà avere una superficie di almeno mq. 9.00.
c) Il punto cottura dovrà essere ampiamente comunicante con il locale soggiorno.
d) Il locale soggiorno comprensivo del punto cottura dovrà avere una superficie di almeno mq. 16.00.
e) Nel locale cucina sopra i fuochi deve essere presente un idoneo sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori derivanti dalla cottura; deve quindi essere

presente una cappa aspirante anche senza filtri con recapito in apposita canna fumaria ovvero una cappa aspirante con filtri anche senza recapito esterno.

f) La superficie del locale soppalco non dovrà essere superiore del 35% rispetto alla superficie del locale soppalcato.

g) La monostanza dovrà essere posta su un unico piano, ad eccezione della presenza di un soppalco abitabile che concorra al raggiungimento della superficie utile e che dovrà quindi possedere caratteristiche strutturali conformi al disposto del presente regolamento. (la monostanza non è consentita nelle strutture agrituristiche)

h) Nella monostanza, fermo restando la superficie complessiva di mq. 28.00 per una persona e mq. 38 per due persone compreso il bagno, la superficie minima abitabile, escluso il bagno, deve essere di almeno mq. 21.00 per una persona e mq. 31.00 per due persone.

i) I bagni dovranno avere una superficie non inferiore a mq. 2.00, con un lato minimo pari a mt. 1.00 ed una disposizione tale da consentire un agevole utilizzo di tutti gli impianti igienici previsti da D.M. 05/07/1975.

j) Tutti gli apparecchi sanitari dei bagni dovranno essere di materiale resistente, impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile; gli stessi dovranno essere forniti di sifone idraulico atto ad evitare esalazioni moleste.

k) I bagni dovranno essere dotati di pavimenti resistenti, impermeabili, facilmente pulibili, lavabili e disinfettabili; le pareti dei bagni dovranno avere rivestimenti fino ad un'altezza di mt. 2.00 in materiale resistente ed impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile.

l) I bagni a disposizione degli ospiti dovranno essere presenti in numero minimo congruo, come previsto per ciascuna tipologia di attività ricettiva effettuata con le caratteristiche della civile abitazione dalla specifica disposizione di settore.

m) Per bagno si intende un servizio composto da almeno i seguenti accessori minimi: doccia o vasca da bagno, lavabo, wc e bidet o specifica soluzione equivalente ove sussistano oggettivi impedimenti.

n) Il bagno non deve comunicare direttamente con i locali abitabili; è ammessa la comunicazione diretta del bagno nella camera qualora il bagno risulti a servizio esclusivo della camera medesima, fermo restando il rapporto di dotazione previsto dalle vigenti disposizione di settore per ciascuna tipologia di struttura ricettiva.

o) La camera singola dovrà avere una superficie minima di almeno mq. 9.00; la camera doppia dovrà avere una superficie minima di almeno mq. 14.00. Ulteriori posti letto possono essere consentiti con un incremento della superficie di almeno mq. 5.00 per ogni posto letto, fino ad un massimo di quattro posti – letto complessivi per ciascuna camera.

p) E' comunque consentita la sistemazione temporanea di letti supplementari per bambini di età non superiore a dodici anni, senza che cio' determini un aumento

del numero complessivo dei posti letto autorizzati; al momento della partenza dell'ospite tale utilizzazione cessa e si ristabiliscono i posti – letto previsti.

q) Alle camere da letto destinate agli ospiti, si deve poter accedere comodamente e senza dover attraversare le camere da letto o i servizi destinati alla famiglia o ad altro ospite. Nelle stanze di soggiorno adibite all'uso comune non è consentito installare letti aggiunti.

r) La frazione di superficie superiore a mq. 0.50 è, in tutti i casi, arrotondata all'unità.

s) Tutti i locali abitabili ed accessori presenti all'interno dell'unità abitativa dovranno avere pavimenti resistenti, impermeabili, facilmente pulibili, lavabili e disinfettabili; le pareti ed i soffitti di tali locali dovranno essere intonacati a calce e tinteggiati o altre soluzioni equivalenti; eventuali rivestimenti con mattoni e/o pietre a vista dovranno comunque essere convenientemente stuccati in modo da essere facilmente pulibili (se necessario dovranno essere trattati con idoneo prodotto antispolvero); in ogni caso la parete della zona relativa al punto cottura dovrà essere convenientemente rivestita con materiale resistente, impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile.

2. I locali delle strutture ricettive di tipo alberghiero devono possedere i seguenti dimensionamenti e requisiti:
   a) I locali comuni di ricevimento e soggiorno a servizio della clientela devono avere una superficie non inferiore a mq. 4.00 per ciascuna delle prime dieci camere e/o unità abitative alberghiere, mq. 1.00 per ognuna delle ulteriori camere e/o unità abitative alberghiere fino alla ventesima, e mq. 0.50 per ciascuna oltre la ventesima; sono fatti salvi gli incrementi previsti dalla specifica normativa di settore in base al livello di classificazione richiesto.
   b) I bagni dovranno avere una superficie non inferiore a mq. 2.00, con un lato minimo pari a mt. 1.00 ed una disposizione tale da consentire un agevole utilizzo di tutti gli impianti igienici previsti da D.M. 05/07/1975.
   c) Tutti gli apparecchi sanitari dei bagni dovranno essere di materiale resistente, impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile; gli stessi dovranno essere forniti di sifone idraulico atto ad evitare esalazioni moleste.
   d) I bagni dovranno essere dotati di pavimenti resistenti, impermeabili, facilmente pulibili, lavabili e disinfettabili; le pareti dei bagni dovranno avere rivestimenti fino ad un'altezza di mt. 2.00 in materiale resistente ed impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile.
   e) Per bagno si intende un servizio composto da almeno i seguenti accessori minimi: doccia o vasca da bagno, lavabo, wc e bidet o specifica soluzione equivalente ove sussistano oggettivi impedimenti.
   f) Il bagno non deve comunicare direttamente con i locali abitabili; è ammessa la comunicazione diretta del bagno nella camera qualora il bagno risulti a servizio

esclusivo della camera medesima, fermo restando il rapporto di dotazione previsto dalle vigenti disposizione di settore per ciascuna struttura ricettiva alberghiera in base anche al livello di classificazione richiesto.

g) La camera singola dovrà avere una superficie minima di almeno mq. 8.00; la camera doppia dovrà avere una superficie minima di almeno mq. 14.00. Ulteriori posti letto aggiunti possono essere consentiti con un incremento della superficie di almeno mq. 6.00 per ogni posti letto, fino ad un massimo di quattro posti – letto complessivi per ciascuna camera.
h) E' comunque consentita la sistemazione temporanea di letti supplementari per bambini di età non superiore a dodici anni, senza che cio' determini un aumento del numero complessivo dei posti letto autorizzati; al momento della partenza dell'ospite tale utilizzazione cessa e si ristabiliscono i posti – letto previsti.
i) Il servizio autonomo di cucina di un'unità abitativa alberghiera deve interessare una superficie non inferiore a mq. 4.00 e deve comprendere almeno un piano di cottura, lavello con sgocciolatoio, frigorifero, contenitore per stoviglie.
l) Sopra i fuochi della cucina deve essere presente un idoneo sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori derivanti dalla cottura; deve quindi essere presente una cappa aspirante anche senza filtri con recapito in apposita canna fumaria ovvero una cappa aspirante con filtri anche senza recapito esterno.
m) L'unità abitativa alberghiera composta da un unico locale preordinato deve avere una superficie non inferiore a mq. 12.00 per una persona e mq. 18.00 per due persone, al netto della superficie occupata dai bagni ed altri locali accessori. Ulteriori posti letto possono essere autorizzati con un incremento della superficie di almeno mq. 6.00 per ogni posti letto, fino ad un massimo di quattro posti – letto complessivi per ciascuna unità abitativa alberghiera composta da un unico locale preordinato.
n) L'unità abitativa alberghiera composta da più locali deve possedere una superficie delle camere conforme a quanto previsto alla lettera g) ed una superficie del locale distinto adibito a soggiorno e servizio autonomo di cucina non inferiore a mq. 9.00; tale superficie deve essere incrementata di mq. 1.00 per ogni ospite, superiore a quattro.
o) Alle camere da letto destinate agli ospiti, si deve poter accedere comodamente e senza dover attraversare le camere da letto o i servizi destinati ad uso esclusivo di altri ospiti. Nelle stanze di soggiorno adibite all'uso comune non è consentito installare letti aggiunti.
p) La frazione di superficie superiore a mq. 0.50 è, in tutti i casi, arrotondata all'unità.
q) Tutti i locali abitabili ed accessori presenti all'interno dell'unità abitativa dovranno avere pavimenti resistenti, impermeabili, facilmente pulibili, lavabili e disinfettabili; le pareti ed i soffitti di tali locali dovranno essere intonacati a calce e tinteggiati o altre soluzioni equivalenti; eventuali rivestimenti con mattoni e/o

pietre a vista dovranno comunque essere convenientemente stuccati in modo da essere facilmente pulibili (se necessario dovranno essere trattati con idoneo prodotto antispolvero); in ogni caso la parete della zona relativa al punto cottura dovrà essere convenientemente rivestita con materiale resistente, impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile.

r) Per quanto attiene ai requisiti inerenti le attività ricettive alberghiere di campeggio, parchi per vacanza, villaggi turistici e aree di sosta, si applicano i parametri previsti dalla specifica normativa regionale vigente di settore.

3 I locali delle strutture extra - alberghiere per la ospitalità collettiva devono possedere i seguenti dimensionamenti e requisiti:

a) I servizi igienici dovranno avere una superficie non inferiore a mq. 2.00, con un lato minimo pari a mt. 1.00 ed una disposizione tale da consentire un agevole utilizzo di tutti gli impianti igienici previsti.
b) Tutti gli apparecchi sanitari dei servizi igienici dovranno essere di materiale resistente, impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile; gli stessi dovranno essere forniti di sifone idraulico atto ad evitare esalazioni moleste.
c) I servizi igienici dovranno essere dotati di pavimenti resistenti, impermeabili, facilmente pulibili, lavabili e disinfettabili; le pareti dei bagni dovranno avere rivestimenti fino ad un'altezza di mt. 2.00 in materiale resistente ed impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile.
d) I servizi igienici ad uso esclusivo della camera possono comunicare direttamente con la stessa; i servizi igienici a disposizione di più camere devono essere opportunamente disimpegnati da tutti i locali abitabili.
e) Alle camere da letto destinate agli ospiti, si deve poter accedere comodamente e senza dover attraversare le camere da letto o i servizi destinati ad uso esclusivo di altri ospiti. Nelle stanze di soggiorno adibite all'uso comune non è consentito installare letti aggiunti.
f) E' comunque consentita la sistemazione temporanea di letti supplementari per bambini di età non superiore a dodici anni, senza che cio' determini un aumento del numero complessivo dei posti letto autorizzati; al momento della partenza dell'ospite tale utilizzazione cessa e si ristabiliscono i posti – letto previsti.
g) La frazione di superficie superiore a mq. 0.50 è, in tutti i casi, arrotondata all'unità.
h) Tutti i locali abitabili ed accessori presenti all'interno dell'unità abitativa dovranno avere pavimenti resistenti, impermeabili, facilmente pulibili, lavabili e disinfettabili; le pareti ed i soffitti di tali locali dovranno essere intonacati a calce e tinteggiati o altre soluzioni equivalenti; eventuali rivestimenti con mattoni e/o pietre a vista dovranno comunque essere convenientemente stuccati in modo da essere facilmente pulibili (se necessario dovranno essere trattati con idoneo prodotto antispolvero); in ogni caso la parete della zona relativa al punto cottura dovrà essere convenientemente

rivestita con materiale resistente, impermeabile, facilmente pulibile, lavabile e disinfettabile.

i) Per quanto attiene agli altri requisiti planivolumetrici inerenti i locali delle attività ricettive extra – alberghiere per la ospitalità collettiva, si applicano i parametri previsti dalla specifica normativa regionale vigente di settore.

l) Tutti i requisiti di cui sopra non si applicano alla tipologia di strutture ricettive denominate rifugio alpino e bivacco fisso, per la quali si applicano i requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e regionale di settore.

ART. 76 - Impianti tecnologici

1. Tutti gli impianti dell'insediamento devono essere conformi alle vigenti normative in materia (impianto elettrico, impianto di ricambio dell'aria e/o di condizionamento, impianto di adduzione gas, impianto termoidraulico, ascensori e montacarichi, recipienti in pressione, ecc.).
2. In particolare l'aerazione delle cucine deve essere conforme alle prescrizioni di sicurezza (UNICIG) in rapporto al tipo di combustibile utilizzato.
3. La sicurezza degli impianti dovrà essere dimostrata tramite esibizione delle relative dichiarazioni di conformità previste dalla Legge 46/90, per gli impianti sottoposti a tale disciplina o da collaudi e/o altri documenti previsti per legge per tutti gli altri tipi di impianto.

ART. 77 - Requisiti di carattere termico e bioambientali

1. Ogni struttura ricettiva, fatto salvo dove diversamente previsto dalle specifiche norme regionali vigenti, devono essere dotate di idoneo impianto di riscaldamento ove le condizioni climatiche lo richiedono, atto a garantire una temperatura compresa tra i 18 °C ed i 20 °C in tutti i locali abitabili adibiti al soggiorno, ricevimento, pernottamento, locali adibiti ad attività ludiche, ricreative e sportive, compreso i bagni.
2. Per impianto termico idoneo si intende quello individuato dal D.P.R. 412/93 e successive modifiche ed integrazioni, quale regolamento di attuazione della Legge 10/91.
3. I muri esterni devono essere idonei, in relazione ai materiali di costruzione impiegati, a garantire la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici.
4. La progettazione e l'esecuzione dei lavori negli edifici di nuova costruzione o sottoposti ad apposita ristrutturazione deve comunque tenere conto delle vigenti normative per il contenimento dei consumi energetici e delle specifiche leggi relative ai diversi impianti tecnologici.
5. Le opere realizzate con tecniche di bioarchitettura tese all'utilizzo di materiali biocompatibili, alla protezione dalle onde elettromagnetiche, alla limitazione

dell'inquinamento acustico, al risparmio energetico, al miglioramento delle condizioni microclimatiche interne ed esterne alla struttura edilizia, possono essere effettuate a condizione che siano supportate da idonea documentazione che ne attesti l'efficacia e l'equivalenza ai requisiti minimi regolamentari previsti dalle norme vigenti di settore.

ART. 78 - Requisiti di carattere acustico

1. Negli edifici di nuova costruzione ed in quelli sottoposti ad apposita ristrutturazione, finalizzati all'esercizio dell'attività ricettiva, devono essere adottati idonei sistemi di isolamento acustico, per quanto concerne rumori provenienti e/o trasmissibili sia dall'interno che dall'esterno.
2. La progettazione e l'esecuzione dei lavori, tramite impiego di idonei materiali e/o accorgimenti, dovrà tenere conto di quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di inquinamento acustico – Legge 447/95 e relativi regolamenti di attuazione – ed in particolare di quanto previsto dal D.P.C.M. 05/12/1997 recante "Determinazione dei requisiti acustici passivi dei locali".
3. I soggetti richiedenti il rilascio di concessioni edilizie e/o di altri provvedimenti comunali di abilitazione all'utilizzazione delle strutture ricettive di cui al presente allegato, nelle quali si possono svolgere altresì anche attività di somministrazione con o senza preparazione di alimenti e bevande, sono tenuti a produrre apposita documentazione di impatto acustico ambientale, come previsto dall'Art. 8 comma 4° della Legge 447/95 e dall'Art. 12 comma 4° della L.R. 89/98; laddove, in luogo della domanda del rilascio dei provvedimenti di autorizzazione, sia prevista la denuncia di inizio attività, od altro atto equivalente, la documentazione di impatto acustico ambientale deve essere prodotta unitamente alla denuncia stessa od al diverso atto di iniziativa.
4. La documentazione di impatto acustico ambientale deve essere redatta a cura di tecnico competente in acustica ambientale, secondo i criteri previsti dall'allegato 1 della Delibera di Giunta R.T. n°788 del 13/07/1999.
5. La documentazione di impatto acustico ambientale prescritta ai sensi dei commi precedenti, qualora i livelli di rumore previsti superino i valori limite stabiliti dal D.P.C.M. 14/11/1997, deve espressamente contenere l'indicazione delle misure previste per ridurre entro i limiti di legge o eliminare le emissioni sonore causate dall'attività e/o dagli impianti.
6. Possono essere esonerate dalla presentazione di impatto acustico tutte le attività ricettive che non abbiano sorgenti sonore che immettano rumore in ambiente esterno e/o in ambienti abitativi e /o di vita confinanti; in tal caso il soggetto richiedente non dovrà presentare la documentazione di impatto acustico a firma di tecnico competente in acustica ambientale, ma dovrà comunque dichiarare l'assenza di immissioni sonore in ambiente esterno e/o in ambienti abitativi e /o di vita confinanti

avvalendosi di apposito modulo predisposto dai competenti uffici comunali, da allegare alla relativa istanza presentata.

ART. 79 - Abbattimento barriere architettoniche

1. Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche nelle strutture ricettive si applicano le prescrizioni previste per tali strutture dal D.M. 14/06/1989 n°236.
2. Relativamente all'utilizzo di opere provvisionali per l'accessibilità ed il superamento delle barriere architettoniche si applicano le norme di cui all'Art. 24, comma 2°, della Legge 05/02/1992 n°104.
3. L'accertamento della conformità delle opere al disposto della normativa vigente in materia di eliminazione delle barriere architettoniche spetta ai competenti uffici comunali, sulla base di quanto previsto dall'Art. 24, comma 4°, della Legge 05/02/1992 n°104.

ART. 80 - Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

1. Per quanto attiene agli aspetti di prevenzione, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, si rimanda alle specifiche norme di settore (D.P.R. 303/56, D.lvo 626/94 e altro).

ART. 81 - Norme di Prevenzione incendi

1. Tutte le attività ricettive devono possedere i requisiti specifici previsti dalla normativa del settore.

ART. 82 - Presenza di animali domestici

1. Ai fini di permettere la presenza di animali domestici al seguito di proprietari è necessario che la struttura ricettiva sia dotata di uno dei seguenti requisiti, a scelta:

- La struttura ricettiva è dotata di un'area idoneamente attrezzata e chiaramente individuata dove alloggiare gli animali a seguito dei clienti.
- La struttura ricettiva consente di alloggiare gli animali all'interno dei locali ad uso esclusivo degli ospiti previa registrazione della loro presenza e successiva pulizia e disinfezione dei locali e degli arredi al cambio del cliente. Tale documentazione deve essere resa disponibile a richiesta.

2. E' vietata la balneazione degli animali domestici nelle piscine ad uso dei clienti.
3. Gli animali devono in ogni caso essere custoditi in modo da non arrecare molestie o danni alle persone e alle cose.

ART. 83 - Piscine ed impianti di balneazione

a) Le piscine e/o gli impianti di balneazione, inserite in strutture adibite in via principale alle attività ricettive disciplinate dal presente regolamento e riservate esclusivamente ai soli ospiti delle strutture ricettive stesse, sono definite piscine private ad uso collettivo.

b) La conduzione delle piscine deve essere esercitata nel rispetto delle norme igienico – sanitarie in materia di qualità dell'acqua e di sicurezza, tenuto conto quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni del 16 Gennaio 2003 e dalla Delibera G.R.T. 30 Giugno 2003 n°647 e in ottemperanza a quanto disposto dalla Legge Regionale 09/03/2006 n° 8 e successivi Regolamenti di Attuazione

c) Il titolare della struttura ricettiva, o altra persona da lui formalmente individuata, assicura la corretta gestione sotto il profilo igienico – sanitario dell'impianti di balneazione presenti, mediante l'applicazione di apposite procedure di autocontrollo; in particolare devono essere effettuati periodici controlli interni, anche mediante forma di assistenza programmata, atti a garantire l'igienicità e la sicurezza dell'acqua presente in vasca e degli impianti a servizio della piscina. Chi esegue i controlli deve essere a conoscenza della quantità e della qualità dei prodotti utilizzati per la disinfezione ed il trattamento dell'acqua di balneazione.

d) L'approvvigionamento idrico per l'alimentazione delle vasche deve essere assicurato attraverso un acquedotto pubblico o attraverso altre fonti di approvvigionamento privato, le quali devono garantire caratteristiche dell'acqua conformi alla legislazione concernente la qualità delle acque destinante al consumo umano.

e) L'acqua di approvvigionamento non proveniente da acquedotto pubblico deve essere sottoposta a controlli di potabilità interni aventi cadenza almeno semestrale, e comunque almeno una volta all'anno nel caso di utilizzo stagionale degli impianti.

f) L'acqua delle vasche deve essere completamente rinnovata, previo svuotamento, almeno una volta all'anno e comunque ad ogni inizio di apertura stagionale.

g) In tutti gli ambienti della piscina devono essere eseguite quotidianamente le necessarie operazioni di pulizia ed una periodica disinfezione, in particolare delle zone che presentano percorsi a piedi nudi, utilizzando soluzioni disinfettanti che corrispondano a requisiti di efficacia e di innocuità per l'utente bagnante.

h) Ogni piscina deve essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti delle vasche piene d'acqua nonché di attrezzature per l'asportazione dei materiali galleggianti. In occasione dello svuotamento periodico della vasca si dovrà provvedere ad una radicale pulizia e disinfezione, anche mediante trattamento shock, del fondo e delle pareti delle vasche e dei sistemi e degli impianti di circolazione e trattamento dell'acqua.

i) I materiali per la pulizia, per la disinfezione ambientale ed i prodotti chimici impiegati per il trattamento e la disinfezione dell'acqua di balneazione devono essere conservati in appositi locali e/o armadi dedicati, distinti per tipologia e contenuti nelle loro confezioni originali.

ART. 84 - Controllo della legionellosi

a) Ai fini della riduzione del rischio di legionellosi ogni titolare di struttura ricettiva, deve individuare/nominare una persona responsabile per l'identificazione e la valutazione del rischio potenziale di infezione, che sia esperto e che comprenda l'importanza delle misure di prevenzione e dell'applicazione delle misure di controllo; i campionamenti devono essere eseguiti da personale opportunamente addestrato e qualificato, in conformità a quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni del 13/01/2005.

b) In ogni struttura turistico – ricettiva deve essere istituito un registro per la documentazione della valutazione del rischio, degli interventi di manutenzione, ordinari e straordinari, che vengono attuati sugli impianti idrici e di climatizzazione.

ART. 85 - Attività sportive, ricreative e ludiche

1. Nelle strutture turistico – ricettive possono essere presenti locali, spazi e attrezzature a disposizione degli ospiti per il loro autonomo utilizzo, finalizzate all'intrattenimento allo svago ed al relax dei medesimi.
2. Nel caso in cui tale attività sono individuate ed organizzate sotto forma di servizio dedicato specializzato, anche tramite corresponsione di pagamento ed utilizzo di specifiche attrezzature e personale appositamente individuato per la loro prestazione (es. attività motorie, estetica, stabilimento termale, ecc.) le stesse sono soggette alla specifica autorizzazione e relativi requisiti previsti dalla vigente normativa di settore.
3. In ogni caso i locali e le attrezzature adibiti all'attività di cui al punto a) devono essere oggetto di adeguate operazioni di pulizia di disinfezione necessarie.
4. I locali adibiti alle attività di intrattenimento, svago e relax degli ospiti devono possedere i requisiti igienico – edilizi previsti dal presente regolamento.

REQUISITI SPECIFICI DELLE STRUTTURE RICETTIVE

ART. 86 - Strutture Ricettive Alberghiere – Albergo

Sono alberghi le strutture ricettive, a gestione unitaria, aperte al pubblico che, ubicate in uno o più stabili o parti di stabili, forniscono alloggio e possono disporre di ristorante, bar e altri servizi accessori, così come definiti dall'Art. 26 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dall'Art. 34 bis della L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione vigente , nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.

La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e dal Regolamento CE 852/2004, facendo uso di locali, strutture impianti ed attrezzature conformi anche a quanto previsto nel presente regolamento per gli esercizi di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura è soggetta a notifica/DIA, come per gli analoghi esercizi pubblici di preparazione e somministrazione.
Nell'ambito dell'attività ricettiva riservata ai soli ospiti della struttura, la sola somministrazione di prime colazioni facendo uso di prodotti preconfezionati e senza manipolazione e /o preparazione complessa di alimenti può essere ricompresa all'interno della notifica/DIA richiesta per la struttura ricettiva. In ogni struttura deve essere assicurato almeno un locale bagno comune (anche se non completo di vasca o doccia, sempre che ciascuna camera ne sia servita).
Nel caso di camere non servite dal locale bagno privato deve essere rispettato il rapporto locali bagno comune / posti – letto in ragione di un bagno comune ogni dieci posti – letto effettivi.

L'obbligo dell'impianto di riscaldamento non sussiste per gli esercizi alberghieri il cui periodo di attività sia compreso tra il 1° maggio ed il 30 settembre; è fatto salvo da quanto previsto dai requisiti specifici in base al livello di classificazione richiesto.

ART. 87 - Strutture Ricettive Alberghiere – Residenze Turistico Alberghiere

Sono residenze turistico - alberghiere le strutture ricettive, a gestione unitaria, aperte al pubblico, ubicate in uno o più stabili o parti di stabili, che offrono alloggio in unità abitative arredate, costituite da uno o più locali e dotate di servizio autonomo di cucina; le residenze turistico - alberghiere possono disporre di ristorante, bar e altri servizi accessori, così come definite dall'Art. 27 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dall'Art. 34 bis della L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e dal Regolamento CE 852/2004, facendo uso di locali, strutture impianti ed attrezzature conformi anche a quanto previsto nel presente regolamento per gli esercizi di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.

La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura è soggetta a specifica notifica/dia, come per gli analoghi esercizi pubblici di preparazione e somministrazione.
Nell'ambito dell'attività ricettiva riservata ai soli ospiti della struttura, la sola somministrazione di prime colazioni facendo uso di prodotti preconfezionati e senza manipolazione e /o preparazione complessa di alimenti può essere ricompresa all'interno della notifica/DIA richiesta per la struttura ricettiva

In ogni struttura deve essere assicurato almeno un locale bagno comune (anche se non completo di vasca o doccia, sempre ché ciascuna camera e /o unità abitativa ne sia servita).
Nel caso di camere non servite dal locale bagno privato deve essere rispettato il rapporto locali bagno comune / posti – letto in ragione di un bagno comune ogni dieci posti – letto effettivi.
L'obbligo dell'impianto di riscaldamento non sussiste per gli esercizi alberghieri il cui periodo di attività sia compreso tra il 1° maggio ed il 30 settembre; è fatto salvo da quanto previsto dai requisiti specifici in base al livello di classificazione richiesto.

ART. 88 - Strutture Ricettive Alberghiere – campeggi

Sono campeggi le strutture ricettive a gestione unitaria, aperte al pubblico, attrezzate su aree recintate per la sosta e il soggiorno di turisti provvisti, di norma, di mezzi di pernottamento autonomi e mobili. I campeggi possono altresì disporre di ristorante, bar e altri servizi accessori, così come definiti dall'Art. 29 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Regolamento CE 852/2004, facendo uso di locali, strutture impianti ed attrezzature conformi anche a quanto previsto nel presente regolamento per gli esercizi di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura è soggetta a specifica notifica/dia, come per gli analoghi esercizi pubblici di preparazione e somministrazione.

ART. 89 - Strutture Ricettive Alberghiere – Villaggi Turistici

Sono villaggi turistici le strutture ricettive, a gestione unitaria, aperte al pubblico, attrezzate su aree recintate con strutture temporaneamente o permanentemente ancorate al suolo allestite dal titolare o gestore e messe a disposizione per la sosta e il soggiorno di turisti sprovvisti, di norma, di mezzi autonomi di pernottamento. I villaggi turistici

possono altresì disporre di ristorante, bar e altri servizi accessori, così come definiti dall'Art. 30 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Regolamento CE 852/2004, facendo uso di locali, strutture impianti ed attrezzature conformi anche a quanto previsto nel presente regolamento per gli esercizi di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura è soggetta a specifica notifica/dia, come per gli analoghi esercizi pubblici di preparazione e somministrazione.

ART. 90 - Strutture Ricettive Alberghiere – Aree di Sosta

Sono aree di sosta le strutture ricettive, a gestione unitaria, aperte al pubblico, che hanno un minimo di cinque e un massimo di cinquanta piazzole, destinate alla sosta, per non più di settantadue ore, di turisti provvisti di mezzi di pernottamento autonomo. Le aree di sosta possono disporre di bar e spaccio al servizio delle sole persone ospitate, così come definite dall'Art. 31 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 283/62, D.P.R. 327/80 Regolamento CE 852/2004 , facendo uso di locali, strutture impianti ed attrezzature conformi anche a quanto previsto nel presente regolamento per gli esercizi di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura è soggetta a specifica notifica/dia, come per gli analoghi esercizi pubblici di preparazione e somministrazione

ART. 91 - Strutture Ricettive Alberghiere – Parchi Vacanza

Sono denominati parchi di vacanza i campeggi, a gestione unitaria, in cui è praticato l'affitto della piazzola ad un unico equipaggio per l'intera durata del periodo di apertura della struttura, così come definiti dall'Art. 31 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.

ART. 92 - Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Case per Ferie

Sono case per ferie le strutture ricettive attrezzate per il soggiorno temporaneo, anche in forma autogestita, di persone o gruppi gestite al di fuori di normali canali commerciali, così come definite dall'Art. 47 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e dei loro ospiti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Regolamento CE 852/2004, facendo uso di locali, strutture impianti ed attrezzature conformi anche a quanto previsto nel presente regolamento per gli esercizi di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura è soggetta a specifica notifica/dia, come per gli analoghi esercizi pubblici di preparazione e somministrazione.
Nell'ambito dell'attività ricettiva riservata ai soli ospiti della struttura, la sola somministrazione di prime colazioni facendo uso di prodotti preconfezionati e senza manipolazione e /o preparazione complessa di alimenti può essere ricompresa all'interno della notifica/DIA richiesta per la struttura ricettiva

L'obbligo dell'impianto di riscaldamento non sussiste per gli esercizi il cui periodo di attività sia compreso tra il 1° maggio ed il 30 settembre.

ART. 93 - Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Ostelli per la Gioventù

Sono ostelli per la gioventù le strutture ricettive attrezzate prevalentemente per il soggiorno ed il pernottamento dei giovani e dei loro accompagnatori, così come definiti dall'Art. 47 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e dei loro ospiti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004, facendo uso di locali, strutture impianti ed attrezzature conformi anche a quanto previsto nel presente regolamento per gli esercizi di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura è soggetta a specifica notifica/dia, come per gli analoghi esercizi pubblici di somministrazione.

Nell’ambito dell’attività ricettiva riservata ai soli ospiti della struttura, la sola somministrazione di prime colazioni facendo uso di prodotti preconfezionati e senza manipolazione e /o preparazione complessa di alimenti può essere ricompresa all’interno della notifica/DIA richiesta per la struttura ricettiva

L’obbligo dell’impianto di riscaldamento non sussiste per gli esercizi il cui periodo di attività sia compreso tra il 1° maggio ed il 30 settembre; è fatto salvo da quanto previsto dai requisiti specifici in base al livello di classificazione richiesto.

ART. 94 - Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Rifugi Escursionistici

Sono rifugi escursionistici le strutture ricettive che possiedono i requisiti igienico - sanitari delle case per ferie, idonee a offrire ospitalità e ristoro ad escursionisti in luoghi collegati direttamente alla viabilità pubblica, anche in prossimità di centri abitati, così come definiti dall’Art. 47 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e dei loro ospiti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Regolamento CE 852/2004, facendo uso di locali, strutture impianti ed attrezzature conformi anche a quanto previsto nel presente regolamento per gli esercizi di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.
La preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande a favore delle persone alloggiate e degli ospiti della struttura è soggetta a specifica notifica/dia, come per gli analoghi esercizi pubblici di somministrazione.
Nell’ambito dell’attività ricettiva riservata ai soli ospiti della struttura, la sola somministrazione di prime colazioni facendo uso di prodotti preconfezionati e senza manipolazione e /o preparazione complessa di alimenti può essere ricompresa all’interno della notifica/DIA richiesta per la struttura ricettiva

L’obbligo dell’impianto di riscaldamento non sussiste per gli esercizi il cui periodo di attività sia compreso tra il 1° maggio ed il 30 settembre; è fatto salvo da quanto previsto dai requisiti specifici in base al livello di classificazione richiesto.

ART. 95 - Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Affittacamere

Sono esercizi di affittacamere le strutture composte da non più di sei camere per clienti, con una capacità ricettiva non superiore a dodici posti letto, ubicate nello stesso appartamento, nelle quali sono forniti alloggio e, eventualmente, servizi complementari, così come definiti dall’Art. 55 della L.R. 42/2000.

Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
Gli affittacamere possono somministrare, limitatamente alle persone alloggiate, alimenti e bevande. Gli affittacamere che oltre all'alloggio somministrano la prima colazione possono assumere la denominazione di "bed & breakfast".
La preparazione e somministrazione di pasti agli ospiti può essere effettuata facendo uso dei locali, impianti ed attrezzature caratteristici della civile abitazione, tale l'attività è soggetta ad notifica/Dia e può essere ricompresa all'interno della notifica/DIA richiesta per la struttura ricettiva.

Negli esercizi di affittacamere deve essere sempre presente almeno una stanza di soggiorno ad uso comune ed una cucina o punto cottura, anche se non concessi in uso, aventi i requisiti previsti per i locali di civile abitazione.
E' fatto salvo quanto previsto da specifici regolamenti comunali che disciplinano espressamente gli esercizi di affittacamere.

ART. 96 - Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Case per Vacanza

Sono case e appartamenti per vacanze le unità abitative composte da uno o più locali arredati e dotate di servizi igienici e di cucina autonoma, gestite unitariamente in forma imprenditoriale per l'affitto ai turisti, senza offerta di servizi centralizzati, così come definiti dall'Art. 56 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
Gli appartamenti utilizzabili per tale attività devono essere dotati nella misura minima di un bagno completo ogni quattro persone o frazione.

ART. 97 - Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Residenze d'Epoca

Sono residenze d'epoca le strutture ricettive ubicate in complessi immobiliari di particolare pregio storico - architettonico assoggettati ai vincoli previsti dal decreto legislativo 22 gennaio 2004 n. 42 (Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'articolo 10 della L. 6 luglio 2002, n. 137) che offrono alloggio in camere e unità abitative, con o senza servizio autonomo di cucina, con il limite di venticinque posti letto, così come definiti dall'Art. 58 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
Alle residenze d'epoca si applicano tutte le disposizioni relative agli esercizi di affittacamere e case e appartamenti per vacanza, ad eccezione del numero massimo di posti letto previsto per gli esercizi di affittacamere.

Nel caso di preparazione e somministrazione di pasti per un numero di ospiti complessivamente non superiore a dodici, l'attività può essere effettuata facendo uso dei locali, impianti ed attrezzature caratteristici della civile abitazione, così come previsto per gli esercizi di affittacamere; tale l'attività è soggetta ad notifica/Dia e può essere ricompresa all'interno della notifica/DIA richiesta per la struttura ricettiva.
Nell'ambito dell'attività ricettiva riservata ai soli ospiti della struttura, la sola somministrazione di prime colazioni facendo uso di prodotti preconfezionati e senza manipolazione e /o preparazione complessa di alimenti può essere ricompresa all'interno della notifica/DIA richiesta per la struttura ricettiva

Nel caso in cui invece l'attività di preparazione e somministrazione di pasti riguardi un numero di ospiti complessivamente superiore a dodici, tale attività deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Regolamento CE 852/2004, facendo uso di locali, strutture impianti ed attrezzature conformi anche a quanto previsto nel presente regolamento per gli esercizi di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande, ed è soggetta a specifica notifica/dia, come per gli analoghi esercizi pubblici di preparazione e somministrazione.
Nel caso in cui l'attività ricettiva di residenza d'epoca sia effettuata facendo riferimento alla tipologia di affittacamere, deve essere sempre presente almeno una stanza di soggiorno ad uso comune ed una cucina o punto cottura, anche se non concessi in uso, aventi i requisiti previsti per i locali di civile abitazione.
Nel caso in cui l'attività ricettiva di residenza d'epoca sia effettuata facendo riferimento alla tipologia di affittacamere, la dotazione minima di bagni completi richiesta è di uno ogni dieci posti – letto effettivi o frazione di dieci superiore a due, comprese le persone appartenenti al nucleo familiare o conviventi.
Nel caso in cui l'attività ricettiva di residenza d'epoca sia effettuata facendo riferimento alla tipologia di case e appartamenti per vacanza, la dotazione minima di bagni completi richiesta è di uno ogni quattro posti – letto effettivi o frazione.

ART. 98 - Strutture Ricettive Extra Alberghiere – Residence

Sono residence le strutture ricettive costituite da almeno sette unità abitative mono o plurilocali, aventi i requisiti igienico-edilizi previsti per le case di civile abitazione, ciascuna arredata, corredata e dotata di servizi igienici e di cucina, gestite unitariamente in forma imprenditoriale per fornire alloggio e servizi, anche centralizzati, così come definiti dall'Art. 62 della L.R. 42/2000.
Per tali strutture si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 42/2000 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 23/04/2001 n°18/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali e specifici previsti dal presente regolamento.
Le unità abitative utilizzabili per tale attività devono essere dotati nella misura minima di un bagno completo ogni quattro persone o frazione.

Fermo restando la dotazione di cui sopra e dei requisiti generali e specifici previsti per le civili abitazioni, in tale attività possono essere predisposti posti – letto anche nel locale soggiorno; il soggiorno deve comunque essere arredato con divani, divani – letto e/o poltrone.
L'assegnazione dei posti letto deve comunque avvenire in modo prioritario nelle stanze adibite a camera secondo i criteri individuati nei requisiti generali per i locali di civile abitazione; nel caso in cui la superficie abitabile totale dell'unità abitativa lo consenta (computando soltanto i vani abitabili, al netto dei bagni e degli accessori, e verificando il rapporto previsto dal D.M. 05/07/75 ossia mq. 14.00 per i primi quattro abitanti e mq. 10 per ciascuno dei successivi), possono essere predisposti fino ad massimo di due posti letto nel locale soggiorno.
La sola somministrazione di bevande, consentita per tale tipologia di attività ricettiva, può essere effettuata facendo ricorso ad idonee attrezzature per la loro detenzione e somministrazione in un idoneo locale ad uso comune; tale l'attività è soggetta ad notifica/Dia e può essere ricompresa all'interno della notifica/DIA richiesta per la struttura ricettiva.

ART. 99 - Strutture Ricettive " Agriturismo "

Per attività agrituristica si intende l'attività di ricezione ed ospitalità esercitata attraverso l'utilizzo della propria azienda in rapporto di connessione e complementarietà con l'attività agricola. Sono attività agrituristiche:

- Il dare alloggio stagionale in appositi locali aziendali a ciò adibiti
- L'ospitare i campeggiatori in spazi aperti per il soggiorno
- L'organizzare attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo riferite al mondo rurale
- Di somministrare agli ospiti aziendali per la consumazione sul posto pasti, alimenti e bevande nonché l'organizzare non solo per gli ospiti aziendali degustazioni ed assaggi di prodotti aziendali

così come definite dall'Art. 2 della Legge Regionale .23/06/2003 n°30
Per tali strutture ricettive si applicano i requisiti igienico edilizi e sanitari previsti dalla L.R. 30/2003 e dal Regolamento di Attuazione D.P.G.R. 03/08/2004 n°46/R, nonché, ad integrazione e chiarimento, quelli generali, ove non in contrasto, e specifici previsti dal presente regolamento.
Nel caso in cui venga effettuata l'attività agrituristica di degustazione ed assaggio dei prodotti aziendali deve essere presente almeno un servizio igienico (wc e lavabo) a disposizione degli ospiti.
Nel caso si dia ospitalità fino ad un massimo di dodici posti letto complessivi, l'imprenditore può utilizzare per la preparazione e somministrazione dei pasti, la cucina ed altri locali aventi le caratteristiche dei locali di abitazione, in immobili anche diversi da quelli ove sono ubicate le camere, nel caso in cui l'attività di preparazione e

somministrazione degli alimenti sia riferita ad un numero di ospiti complessivo superiore a dodici la stessa deve essere oggetto anche di specifica notifica/DIA come per gli analoghi esercizi di preparazione e somministrazione e deve essere effettuata in locali aventi i requisiti previsti dagli articoli 19 e 20 del Regolamento Regionale 46R/2004.
Possono essere comunque utilizzati e messi a disposizione per uso esclusivo degli ospiti locali ad uso comune come soggiorno e cucina, indipendentemente dal numero delle persone alloggiate; tali locali devono comunque possedere i requisiti strutturali ed igienico – sanitari previsti per i locali di abitazione dalle specifiche norme di settore e dal presente regolamento.
Nel caso in cui gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di pasti, alimenti e bevande siano esclusivamente quelli che soggiornano in azienda, il requisito del bagno a disposizione previsto dall'Art. 19 del Regolamento Regionale 46R/2004 è da intendersi soddisfatto con la dotazione del relativo bagno prevista negli alloggi e/o negli spazi aperti.
Nel caso in cui gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di pasti, alimenti e bevande siano anche quelli giornalieri che usufruiscono di attività didattiche, culturali e simili, il requisito del bagno a disposizione previsto dall'Art. 19 del Regolamento Regionale 46R/2004 è da intendersi soddisfatto con la dotazione del relativo bagno ogni quindici ospiti prevista per tale attività specifica.

ALLEGATO C

ALTRE DISPOSIZIONI

ART. 100 - Principi generali

1. Con la approvazione del presente regolamento si intendono colmate le lacune normative che riservavano alla Pubblica Amministrazione l'espressione di valutazioni discrezionali o tecnico discrezionali nell'ambito delle procedure abilitative per le attività disciplinate dal presente regolamento.
2. Le disposizioni contenute nel presente atto costituiscono indirizzo alle attività private e alle attività di vigilanza al fine di garantire ed assicurare l'effettività dei principi di:
- trasparenza amministrativa
- semplificazione
- responsabilizzazione del cittadino-utente
- salvaguardia del principio di libertà dell'iniziativa economica privata
3. Il presente regolamento sarà aggiornato con cadenza periodica, al fine di garantirne il costante adeguamento alla realtà normativa e nel rispetto degli interessi pubblici e privati.
4. La proposta di modifica ed aggiornamento del presente regolamento è definita nell'ambito del gruppo di lavoro di cui al protocollo d'intesa siglato il 20 novembre 2001 e successive intEgrazioni.

ART. 101 - Regime transitorio

1.Salvo quanto previsto dall'Art. 9 comma 1 e 2 le norme del presente regolamento non si applicano ai procedimenti in corso alla data di entrata in vigore del presente regolamento salva richiesta dell'interessato.
2. Il presente regolamento non si applica altresì alle attività che, alla data di entrata in vigore del presente atto, hanno pendenti procedimenti edilizi diretti all'adeguamento, miglioramento o comunque alla modifica di una delle attività disciplinate dal presente regolamento..

ART. 102 - Procedure amministrative

1. Le procedure amministrative di cui al presente regolamento sono gestite dal Comune:
   a) Tramite lo Sportello Unico delle Attività produttive per le attività rientranti nel campo di applicazione di cui al DPR 447/1998;
   b) Tramite il competente ufficio comunale nelle ipotesi residuali rispetto al punto a) e nel caso che lo sportello unico non sia operativo;

ART. 102.1 – Denuncia Inizio Attivita' / Registrazione

La notifica/denuncia di inizio attività è presentata all'ufficio di cui all'Art. 102, con l'attestazione del possesso dei requisiti e dei presupposti di legge a firma dell'interessato, utilizzando l'apposita modulistica nonché i seguenti allegati:

- planimetria/e in scala adeguata in relazione alla tipologia di esercizio (1:50, 1:100) comprensiva del layout delle attrezzature, destinazione d'uso dei locali, superficie ed altezza dei locali e calcolo del rapporto areo/illuminante
- relazione tecnico descrittiva dei locali e delle attrezzature
- asseverazione di agibilità o le conformità dell'impianti ai sensi della Legge 46/90 e Legge 10/91 oppure dichiarazione di possesso della certificazione in tal senso.
- valutazione di impatto acustico ambientale o dichiarazione sostitutiva nei casi previsti dal presente regolamento

La notifica/denuncia di inizio attività ha efficacia immediata per le seguenti attività previste dal D.P.G.R. 40/R del 1 agosto 2006 e dalla legge Regionale n. 42 del 23/03/2000 possono essere iniziate a partire dalla data di presentazione della dichiarazione ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241:

- settore alimentare: produzione primaria, trasporto, distribuzione, vendita e cessione di alimenti, la sola somministrazione di alimenti e bevande senza alcun tipo di preparazione
- strutture ricettive alberghiere ed extra alberghiere: (affittacamere, case e appartamenti per vacanza, e le altre strutture assimilate, alberghi, residenze turistico - alberghiere e le altre strutture assimilate)

La notifica/denuncia di inizio attività ha efficacia differita per le seguenti attività previste dal D.P.G.R. 40/R del 1 agosto 2006 possono essere iniziate a seguito di eventuale sopralluogo di verifica da parte dell'Azienda Sanitaria Locale o comunque trascorsi 30 (trenta) giorni dalla data di presentazione della dichiarazione, dandone comunicazione al comune:

- settore alimentare: deposito all'ingrosso di prodotti alimentari, trasformazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande

La denuncia di inizio attività completa e regolare abilita allo svolgimento dell'attività nei tempi e nei modi indicati ai commi precedenti, e viene trasmessa in copia alla competente Azienda Sanitaria per le attività istituzionali di vigilanza e controllo. La denuncia di inizio attività non comporta il pagamento di diritti di istruttoria salvi i diritti eventualmente istituiti dallo Sportello Unico ai sensi del regolamento comunale in materia.

Il controllo sul contenuto di quanto dichiarato nella denuncia di inizio attività spetta ai competenti organi di vigilanza e può essere svolto in ogni momento, anche decorso il termine di 30 giorni dalla presentazione della dichiarazione e:

- qualora emergano irregolarità sanabili (si intendono sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare senza necessità di attivare ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza procede alla presentazione di una proposta di ordinanza di adeguamento con o senza sospensione dell'attività a seconda delle circostanze;
- qualora emergano irregolarità non direttamente sanabili (si intendono non direttamente sanabili le irregolarità alle quali l'interessato può ottemperare soltanto mediante l'attivazione di ulteriori procedure amministrative) l'organo di vigilanza, salve le competenze circa l'adozione di eventuali provvedimenti cautelari, procede alla segnalazione alla Procura della Repubblica delle eventuali false dichiarazioni e ne da comunicazione al Comune/SUAP , ove occorre, presenta proposta di ordinanza di adeguamento, sospensione (con o senza sospensione dell'attività) o cessazione a seconda delle circostanze.

ART. 102.2 – Domanda di Riconoscimento

La domanda di riconoscimento è presentata all'ufficio di cui all'Art. 102, con l'attestazione del possesso dei requisiti e dei presupposti di legge a firma dell'interessato, utilizzando l'apposita modulistica nonché i seguenti allegati:

- planimetria/e in scala adeguata in relazione alla tipologia di esercizio (1:50, 1:100) comprensiva del layout delle attrezzature, destinazione d'uso dei locali, superficie ed altezza dei locali e calcolo del rapporto areo/illuminante
- relazione tecnico/descrittiva dei locali e delle attrezzature
- asseverazione di agibilità o le conformità dell'impianti ai sensi della Legge 46/90 e Legge 10/91 oppure dichiarazione di possesso della certificazione in tal senso.
- valutazione di impatto acustico ambientale o dichiarazione sostitutiva nei casi previsti dal presente regolamento

La domanda di riconoscimento è effettuata per le seguenti attività previste dal D.P.G.R. 40/R del 1 agosto 2006:

tutti gli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale ai sensi del Reg. CE 853/2004, esercizi di commercio al dettaglio che effettuano operazioni allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti e tale attività costituisce attività prevalente in termini di volumi, comprese le attività commerciali che vendono per contanti solo a dettaglianti, con emissione immediata di fattura e consegna diretta della merce, quali cash and carry, ed i laboratori centralizzati della grande distribuzione la cui finalità principale non è la fornitura diretta di alimenti al consumatore finale.

- Il riconoscimento è effettuato con provvedimento del comune e costituisce condizione necessaria per l'inizio dell'attività
- Il provvedimento di riconoscimento è adottato dal comune dove è situata la sede operativa dello stabilimento entro novanta giorni dal ricevimento della domanda, previo parere favorevole dell'azienda USL ed a seguito della comunicazione del numero di identificazione dello stabilimento da parte della Regione.
- Il numero di identificazione è unico per ogni stabilimento;
- Nel caso di riconoscimenti i titolari degli stabilimenti presentano domanda di riconoscimento in originale ed in copia al comune dove è situata la sede operativa, allegando la documentazione di cui all'allegato A della deliberazione della Giunta regionale n. 371 del 15 aprile 2002 (Approvazione dello schema di protocollo d'intesa tra regione Toscana ed ANCI-Federsanità relativo alle procedure per il rilascio di autorizzazioni e/o riconoscimenti comunitari di competenza dei comuni).
- Il suap o l'ufficio competente del comune trasmette la copia della domanda all'azienda USL ai fini dell'ispezione preventiva dello stabilimento.
- L'azienda USL verifica la domanda e la documentazione allegata ed effettua un sopralluogo ispettivo al fine di verificare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti previsti dal reg. (CE) 853/2004, esprimendo un parere vincolante.
- In caso di parere favorevole, l'azienda USL trasmette alla Regione il modello per l'identificazione dello stabilimento; la Regione attribuisce il numero di identificazione allo stabilimento e ne dà comunicazione all'azienda USL.
- L'azienda USL, acquisito il numero di identificazione dello stabilimento, trasmette al comune il parere relativo al sopralluogo e la comunicazione di attribuzione del numero di identificazione.
- Il comune, acquisito il parere ed il numero di identificazione, adotta il provvedimento di riconoscimento, provvedendo a notificarlo in originale al richiedente e ad inviarlo in copia alla Regione e all'azienda USL.
- I titolari di stabilimenti già riconosciuti che intendono variare titolarità o ragione sociale, effettuare modifiche strutturali e/o impiantistiche, variare la tipologia produttiva o avviare un'attività diversa da quella riconosciuta, devono inoltrare al comune una domanda di aggiornamento del provvedimento di riconoscimento, per la quale si procede come indicato ai commi da 2 a 6 ed all'allegato A della Del. G.R.T. 371 /2002.

ART. 102.3 – Domanda Comunale per Agriturismo

Per le attività agrituristiche il titolare deve presentare domanda di autorizzazione comunale ai sensi dell'Art.lo 8 della legge regionale 23 giungo 2003 n. 30, utilizzando l'apposita modulistica presente nel sito del Coordinamento provinciale e nei siti istituzionali dei Comuni e degli Sportelli Unici delle Attività Produttive, corredata della documentazione prevista dalla normativa regionale vigente in materia e dalla

modulistica medesima, con particolare riferimento alla richiesta di informazioni e documentazione prevista nello specifico stampato per la relazione delle attività agrituristiche.
Nel caso in cui l'attività di preparazione e somministrazione degli alimenti sia riferita ad un numero di ospiti complessivo superiore a dodici la stessa deve essere oggetto anche di specifica notifica/DIA come per gli analoghi esercizi di preparazione e somministrazione.

ART. 102.4 – Domanda per Pareri Preventivi

Su richiesta dell'interessato l'ufficio di cui alL'Art.102, avvalendosi della Asl 7 per le attività istruttorie in materia igienico - sanitaria, e previo pagamento dei diritti sanitari (previsti dal tariffario regionale) rilascia pareri preventivi ai sensi del presente regolamento o del regolamento comunale SUAP nel minor termine possibile ed in ogni caso entro 30 giorni. Per tali procedure non può essere chiesta all'interessato la produzione di documentazione integrativa e il parere preventivo è rilasciato sulla base degli atti presentati senza pregiudizio per il successivo procedimento abilitativo di cui al comma 3.
Per tale procedura la documentazione minima richiesta è rappresentata da:

- planimetria/e in scala adeguata in relazione alla tipologia di esercizio (1:50, 1:100) comprensiva del layout delle attrezzature, destinazione d'uso dei locali, superficie ed altezza dei locali e calcolo del rapporto areo/illuminante
- relazione tecnico descrittiva dei locali e delle attrezzature (anche contenute nel medesimo documento) comprensiva anche del sistema di smaltimento liquami e di approvvigionamento idrico

ART. 103 - Funzioni di interpello

1. Qualora emergano dubbi interpretativi o contrasti nella applicazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento le Amministrazioni Comunali possono richiedere al Coordinamento provinciale, anche mediante richiesta informale tramite posta elettronica, una pronuncia in merito.
2. A tal fine:
- la richiesta è trasmessa ai rappresentanti della Azienda Sanitaria 7ed al Coordinatore provinciale
- la risposta viene trasmessa alla Amministrazione interessata e contestualmente pubblicata sul sito internet provinciale e costituisce ulteriore vincolo e disposizione di indirizzo per le Amministrazioni coinvolte.

ART. 104 - Pubblicazione e divulgazione delle norme regolamentari

1. Al fine di rendere ancor più fruibile per il pubblico il presente regolamento il Coordinamento provinciale degli Sportelli unici di Siena è incaricato di procedere alla:

- predisposizione della modulistica necessaria ai fini della attivazione delle procedure previste dal presente atto, anche relativamente ai procedimenti fuori campo SUAP;
- pubblicazione in rete del presente regolamento.

2. Il Coordinamento provinciale è autorizzato a realizzare e mettere a disposizione delle Amministrazioni e degli utenti una versione del presente regolamento realizzata aggiungendo alle presenti norme:
- collegamenti ipertestuali alle disposizioni citate nel regolamento
- le risposte fornite in sede di interpello
- eventuali disposizioni normative di fonte superiore che devono intendersi modificative e sostitutive delle disposizioni del presente regolamento.