



COMUNE DI BAGNI DI LUCCA
Provincia di Lucca

REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 1 - Ambiti e organi di vigilanza.

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

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

Art. 2 - Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria.

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

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

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

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

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

Art. 3 - Irregolarità delle merci

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

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;
- quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche alterate, propongono all'Autorità competente la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;
- quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

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

Art. 4 - Sequestro

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

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

Art. 5 - Libretto idoneità sanitaria

5.1. - Procedure per il rilascio e rinnovo libretto di idoneità sanitaria.

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

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

5.2. - Tenuta libretto di idoneità sanitaria

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

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

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

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

5.3. - Rinnovo libretto di idoneità sanitaria

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

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

5.4. - Accertamenti estemporanei

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

Art. 6 - Autorizzazione sanitaria

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

6.1. - Idoneità igienico-sanitaria

Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere autorizzazione dal Sindaco, acquisito parere circa l'idoneità igienico-sanitaria dei locali rilasciata dai servizi e UU.OO. Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità o strutture aziendali deve essere attestata da parte dei servizi o UU.OO. Igiene Pubblica e/o Veterinaria.

6.2. - Domanda di autorizzazione

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

- pianta planimetrica dei locali, in triplice copia firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste andranno specificate; nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature in uso;

- relazione tecnica in triplice copia che contenga:

- * le caratteristiche dei locali;
- * il tipo e la funzione delle attrezzature;
- * i metodi di conservazione degli alimenti;
- * il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata da non oltre 90 giorni da parte della U.O. di Igiene Pubblica;
- * il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- * il numero degli addetti previsti.

Per i laboratori di produzione la relazione deve specificare le modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito.

Per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, devono essere presentate, in triplice copia, una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria con localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

Per quanto riguarda:

- impianti di macellazione,
- laboratori di sezionamento;
- laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
- laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr.;
- depositi di carni fresche;
- depositi di pollame;
- salumifici;
- laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;

valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie.

Art. 7 - Requisiti igienico sanitari

7.1. - Requisiti comuni a tutti gli esercizi

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

1 - Tutti i locali destinati ad attività lavorativa devono rispettare i requisiti previsti dal DPR 303/56, fatte salve le deroghe previste e la normativa comunale di igiene edilizia vigente in materia.

2 - I locali destinati a servizi igienici ed a spogliatoi devono avere un'altezza minima di metri 2,40.

3 - Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a m. 2.

4 - I pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile.

I pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.

5 - Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro.

Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere wc o turca (latrina);

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

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

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

Potrà essere concesso l'uso di locali privi di aerazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica.

7 - Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1.50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di 10 metri.

8 - Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal DPR 236/1988 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.

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

I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.

10 - Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto.

Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.

11 - Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna.

12 - Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

13 - E' vietato la permanenza negli esercizi di qualsiasi specie di animale.

14 - Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si attuano, in deroga, le normative previste dalle leggi e dalle altre disposizioni di settore.

7.2 -

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

7.3 – Requisiti igienico sanitari per il rilascio dell' autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione.

L'autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione viene rilasciata per le seguenti attività: ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie con annessa preparazione di primi piatti.

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

a) Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:

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

b) Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione altri alimenti;
- lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.

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

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

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

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

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

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

g) Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art. 3 del DPR 327/80.

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

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

- Fino a 30 posti tavola: due lavandini, un gabinetto;
- Fino a 50 posti tavola: servizio per donne, un lavandino, un gabinetto; servizio per uomini, un lavandino, un gabinetto;
- Fino a 100 posti tavola: servizio per donne, due lavandini, due gabinetti; servizio per uomini, due lavandini, due gabinetti;
- Fino a 150 posti tavola: servizio per donne, tre lavandini, tre gabinetti; servizio per uomini, tre lavandini, tre gabinetti;

L'Autorità Sanitaria per gli esercizi con maggiore capacità rispetto a quella indicata, potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente elevata.

d) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

7.4 - Requisiti igienico sanitari per la produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività

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

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

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

1 - n. pasti

100 pasti per ogni addetto alla preparazione

2 - conservazione materie prime

2a - depositi non refrigerati

$$\text{n. pasti} = \text{Metri cubi} \times 100 : 4$$

2b – celle frigorifero

$$\text{n. pasti} = \text{Metri cubi} \times 100 : 2$$

3 - Preparazione piatti freddi e preparazione con cottura

* superficie per linea di attività 1 mq. = 10 pasti.

4 - Area di confezionamento

* superficie per linea di attività 1 mq. = 50 pasti.

I parametri relativi alle aree per personale e per conservazione sono riferiti a turno di lavoro.

Il numero finale dei pasti autorizzati è dato dal valore più basso ottenuto dai cinque elencati.

7.5. - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione di mensa aziendale e mensa scolastica

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

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

7.6. - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla ristorazione con sola preparazione di "primi piatti"

Il titolare di tale autorizzazione è autorizzato a:

– preparazione primi piatti;

– preparazione e somministrazione di cibi crudi;

– riscaldamento di cibi precotti (congelati e/o surgelati);

– somministrazione pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo.

La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti consumazione.

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

- a) requisiti di cui alle lettere a), e), i) del paragrafo 7.3.
- b) cucina di superficie non inferiore a mq. 10.
- c) servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno uno.

7.7 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per pizzeria a taglio.

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

– Pizze a taglio di vario genere.

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

- a) Un locale preparazione di superficie non inferiore a mq.10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere;
- b) requisiti di cui alle lettere a), e), i) del precedente paragrafo 7.3.

7.8 Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per bar

La preparazione e somministrazione di alcuni dei seguenti prodotti (quali panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la sola somministrazione di “primi piatti” e di prodotti di pasticceria) sarà autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate.

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

- a) una zona di preparazione non inferiore a mq. 6.
- b) un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito.
- c) un servizio igienico a disposizione degli avventori.
- d) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande; se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna.
- e) la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione.
- f) una lavastoviglie.
- g) un vano o zona spogliatoio per il personale addetto.

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

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

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

7.9 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasticceria dolce e salata.

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

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

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

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

7.10 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione per mescite

L'autorizzazione sanitaria per mescita autorizza alla sola somministrazione di bevande, nonché quanto ammesso negli esercizi alimentari.

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

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

7.11 - Somministrazione in pertinenze esterne

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

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

7.11 - Requisiti igienico sanitari per la vendita di generi alimentari, escluse macellerie e pescherie

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

- a) locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm..

b) un vano, in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavabo dotato di acqua potabile.

c) nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400 questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso.

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

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

1 - Attrezzature

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

2 - Banchi e vetrine

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

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

3 - Carta per confezionare alimenti

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

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

4 - Alimenti non confezionati

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

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

7.13 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari.

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza alla cottura di legumi e/o verdure.

Il rilascio della autorizzazione sanitaria oltre a quanto previsto dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

a) apposito locale dotato di:

1 - lavello fornito di acqua potabile ad esclusiva destinazione lavaggio verdure;

2 - piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione;

3 - spazio attrezzato per materiale di pulizia.

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

7.14 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per laboratorio di produzione di specialità gastronomiche.

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente paragrafo autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui al paragrafo 7.3.

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

- a) requisiti previsti ai punti a, b, e del paragrafo 7.3.
- b) locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq. 15.
- c) reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art. 31 del R.D. 3298/28.

7.15 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria alla vendita delle carni di cui all'art. 29 del R.D. 3298/28.

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

- a) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati.
- b) pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinaie.
- c) un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico.
- d) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni.

Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti nel rispetto della legge 21-3-1973.

e) lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano.

f) l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia.

g) non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.

La vendita di prodotti ittici all'interno delle macellerie può essere effettuata in base a quanto disposto dalla circolare del Ministero della Sanità n. 15/88.

7.16 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per piccolo laboratorio artigianale annesso ad esercizio di macelleria.

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

7.17 - Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria per la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati/surgelati.

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21/12/1992 n. 58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30/12/1993, n. 105, oltre a quanto specificatamente previsto dal DPR 327/80 e dal paragrafo 7.1, sono necessari i seguenti requisiti:

– le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;

– piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile.

7.18 - Chioschi per la vendita di prodotti alimentari

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

I prodotti alimentari di cui è consentita la vendita sono i seguenti:

- 1 - frutta e verdura, funghi e tartufi;
- 2 - prodotti alimentari non deperibili in confezioni originali e sigillate;
- 3 - bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate;
- 4 - conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- 5 - prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminato termosaldato o in sottovuoto o in atmosfera modificata, chiuse e sigillate;
- 6 - gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in confezione originale e sigillata;
- 7 - biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna.

La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli o altro materiale non poroso e sollevati dal pavimento almeno cm. 30.

Qualora venga esercitata anche attività di laboratorio artigianale per la preparazione degli alimenti è necessaria l'autorizzazione sanitaria comunale di cui all'art. 2 della legge 283/62.

I chioschi devono comunque essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dai servizi o UU.OO. di igiene pubblica e/o Veterinaria.

Deve essere rispettato quanto previsto dal punto 11 del paragrafo 7.1.

I chioschi devono avere:

- pavimenti e pareti di materiale lavabile e disinfettabile;
- un impianto di acqua corrente allacciato alla rete idrica comunale;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi;
- rete di smaltimento degli scarichi liquidi, collegata alla rete fognante.

I prodotti alimentari devono essere riparati dagli insetti; devono essere conservati secondo la specie in maniera distinta e separata.

7.19 – Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria di bar con sola amministrazione presso stabilimenti balneari.

La somministrazione di alimenti e bevande presso i bar deve essere autorizzata.

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti requisiti:

- a) Locale di somministrazione avente superficie non inferiore a mq. 6, con altezza minima di m. 2,70, salvo quanto diversamente previsto dai Regolamenti Comunali.
- b) Locale uso magazzino munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili, con superficie non inferiore a mq. 180.
- c) Un servizio igienico ad uso dei clienti, anche se in comune con servizi dello stabilimento balneare.
- d) Uno spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

e) Per questi locali devono essere rispettati i requisiti generali previsti dal paragrafo 7.1. del Regolamento d'Igiene, capitolo "Alimenti e bevande" per quanto riguarda i punti 3, 4, 8, 9, 10, 11, 12.

I bar devono essere dotati delle seguenti attrezzature:

- Banco destinato esclusivamente alla somministrazione di bevande;
- Piani di lavoro in materiale liscio e lavabile;
- Lavello annesso al banco di somministrazione;
- Banchi frigoriferi per la conservazione di alimenti e bevande;
- Lavastoviglie.

7.20 – Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria di bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili presso stabilimenti balneari.

La preparazione e somministrazione di prodotti quali panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toasts, pizzette salate surgelate e a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la somministrazione di pasticceria, deve essere autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate e la specificazione che è ammesso solo il riscaldamento degli alimenti di cui sopra, senza alcuna cottura.

Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra sono necessari i seguenti requisiti:

- a) I requisiti previsti al punto 1 precedente;
- b) Un locale o spazio di dimensioni non inferiori a mq 2 per la vendita di prodotti, attiguo al banco di vendita;
- c) Scaffalature o armadi per il deposito e la conservazione dei prodotti necessari alla preparazione;
- d) Un servizio igienico dotato di lavandino con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

Questo servizio può essere messo a disposizione degli avventori.

Il locale o spazio destinato alla preparazione deve possedere le seguenti attrezzature:

- Piani di lavoro in materiale liscio e lavabile;
- Un lavello a doppia vasca;
- Apparecchiature per il riscaldamento dei prodotti di cui sopra;

Banchi frigoriferi per la conservazione dei prodotti nel rispetto delle temperature previste dalla legge.

7.21 – Requisiti igienico sanitari per il rilascio di autorizzazione sanitaria di bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili e di cibi crudi con esclusione di carni fresche e prodotti ittici e con somministrazione di alimenti precotti presso stabilimenti balneari.

La presente autorizzazione, oltre ad autorizzare alla preparazione di cui al punto 2, autorizza a:

- Preparare e somministrare cibi crudi, con l'esclusione di carni fresche e prodotti ittici;
- Effettuare il riscaldamento dei precotti (congelati e/o surgelati) con fonti di calore senza fiamma libera;
- Somministrare alimenti preparati in altra sede autorizzata e confezionati a norma di legge, da consumarsi freddi o caldi nel caso sia garantito il legume caldo.

Per ottenere la suddetta autorizzazione sono necessari i seguenti requisiti:

- a) Locale adibito a preparazione, riscaldamento e sporzionamento dei cibi con superficie minima non inferiore a mq. 10, con altezza minima di m. 2,70, salvo quanto diversamente previsto dai Regolamenti Comunali.

Nel locale si devono distinguere le seguenti zone:

- 1 - Zona riservata al riscaldamento;
- 2 - Zona lavaggio dotata di doppio lavello e lavastoviglie;
- 3 - Zona distinta per lo sporzionamento dei cibi e la preparazione dei panini e assimilabili munita di piani di lavoro in materiale liscio e lavabile.

b) Locale uso magazzino munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili di superficie non inferiore a mq. 3;

c) Un vano spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti;

d) Un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione, non direttamente comunicante con i locali di lavoro, dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

e) Uno spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinata alla alimentazione.

Per questi locali devono essere rispettati i requisiti generali previsti dal paragrafo 7.1 del Regolamento di Igiene, capitolo "Alimenti e bevande" per quanto riguarda i punti 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12.

Il locale destinato alla preparazione deve possedere le seguenti attrezzature:

- Mobili o banchi per la tenuta delle stoviglie e della posateria al riparo da agenti inquinanti;
- Armadi frigoriferi per la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla legge;
- Fonti di calore, senza fiamma libera, per effettuare il riscaldamento dei prodotti precotti;
- Piano di lavoro in materiale liscio e lavabile.

Art. 8 - Preparazione e vendita per commercio su aree pubbliche.

8.1 - Definizione di vendita itinerante.

Si definisce itinerante la vendita effettuata con mezzi mobili; la vendita effettuata in strutture ancorate a terra, dotate di acqua, luce e rete di scarico delle acque, poste su platee in cemento è da considerarsi fissa.

8.2 – Autorizzazione alla preparazione alimenti in forma itinerante.

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

8.3 – Requisiti mezzi mobili per la preparazione e la vendita.

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

a) Coibentatura completa del mezzo, utilizzando per il rivestimento materiale chiaro, liscio, lavabile, disinfettabile;

b) lavello dotato di acqua potabile, mediante allacciamento alla rete comunale o attraverso deposito in materiale idoneo di capacità sufficiente in rapporto a tipologia e quantità di lavoro svolto; dotato inoltre di distributore automatico di sapone e asciugamani a perdere.

Il lavello deve essere fornito di impianto per la raccolta e lo smaltimento dello scarico.

c) Attrezzature ed utensili che garantiscano la separazione tra i diversi prodotti. Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi; porchetta; salumi, formaggi, alimenti in scatola.

d) Vetrine espositrici a struttura fissa, aperte esclusivamente verso l'interno del mezzo.

Le vetrine devono essere attrezzate per la conservazione di prodotti da consumarsi a temperature controllate.

e) Contenitori chiusi per la conservazione di materiale alimentare da utilizzare per la preparazione o conservazione (es. pane).

f) I banchi refrigerati devono essere dotati di termometri di facile lettura.

L'eventuale produzione deve essere proporzionata alle attrezzature disponibili ad essere annessa alla vendita al dettaglio.

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

8.4 - Preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti consentiti.

E' ammessa la preparazione e trasformazione sui mezzi mobili dei seguenti prodotti:

- a) patate fritte
- b) tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- c) tripperia solo per la parte di riscaldamento con o senza l'aggiunta di aromi;
- d) arrostitura di carni fresche di tutte le specie animali; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
- e) croccanti e zucchero filato;
- f) panini e toasts con l'esclusione degli ingredienti di cui al punto 8.7.

8.5 – Requisiti per la preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.4.

La preparazione dei prodotti di cui al paragrafo 8.4 è soggetta alla autorizzazione di cui all'art. 2 della L. 283/62 anche prescindendo dai requisiti di cui al paragrafo 7.1.

8.6 – preparazione e trasformazione su mezzi mobili: prodotti non consentiti.

E' proibita sui mezzi mobili la preparazione e trasformazione dei seguenti prodotti:

- a) pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina ed acqua con o senza succheri);
 - b) prodotti a base di uova o loro derivati;
 - c) panna fresca;
 - d) preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (e' consentita la trasformazione tramite cottura);
 - e) preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti.
- Non è ammessa l'attività di ristorazione tramite mezzi mobili.

8.7 – Vendita ambulante dei prodotti ittici.

Le attrezzature utilizzate per la vendita ambulante dei prodotti ittici ed i locali per la rimessa delle attrezzature e per la conservazione dei prodotti ittici destinati alla vendita ambulante devono rispondere ai seguenti requisiti:

– banco di vendita solidamente costruito ed interamente rivestito di materiale impermeabile, lavabile, disinfettabile e tale da consentire il deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio che non deve essere versata al suolo; la superficie del banco destinata a venire a contatto con gli alimenti deve essere realizzata in materiale riconosciuto idoneo.

Il banco deve essere dotato di vetrina a temperatura controllata, che protegga gli alimenti da ogni eventuale insudiciamento e da manipolazione e contatto da parte del pubblico.

– zona destinata alla toelettatura dei prodotti da banco di vendita, munita di lavello con acqua idonea al consumo umano con comando a pedale, di piano di lavoro e di contenitori per i rifiuti con coperchio a comando a pedale e contenitori a perdere.

Il locale per la rimessa della attrezzatura deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed areato ed avere il pavimento e le pareti fino a metri 2 impermeabili, lavabili e disinfettabili; deve essere dotato di acqua idonea al consumo umano; qualora sia prevista la conservazione dei prodotti deve essere installata cella frigorifera.

Art. 9 – Preparazione e/o somministrazione alimenti in occasione di sagre e feste:

L'autorizzazione sanitaria temporanea è rilasciata dal Sindaco nel rispetto comunque dei seguenti requisiti:

– Il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità;

– I tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;

I bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.

E' consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente;

– Il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;

– Deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo umano tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;

– I prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti;

– I rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;

– Sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;

– Le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;

– Deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici, almeno 1 ogni 60 posti tavola;

– Il locale preparazione deve essere dotato di:

* Frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:

- carni

- carni avicunicole

- parti alimentari fresche

* Scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina

* Piani di lavoro lavabili

* Contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi

* Locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avere le seguenti caratteristiche:

- superficie minima coperta mq. 20

- altezza minima m. 2,70

- pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo;

- pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2;

- idonei sistemi di protezione antiinsetto anche in sostituzione delle reti;

- illuminazione ed areazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente;

- un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;

- sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente;

- deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione ed almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale wc con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria.

Art. 10 – Circoli

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

Art. 11 – Depositi all'ingrosso

11.1 - Requisiti dei locali

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

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di areazione forzata;
- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuo, fino ad una altezza di metri 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono anche essi in materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale o elettrico con acqua calda e fredda.

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

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

11.2 - Movimento veicoli.

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

11.3 depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne.

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

Art. 12 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari.

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

Art. 13 - Disposizione finale

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

Il presente Regolamento è stato approvato con atto del Consiglio Comunale nr. 14 in data 13/03/1995 esecutivo il 23/04/1995

Pubblicato all'Albo del Comune dal 26/04/1995 al 11/05/1995

Esecutivo dal 12/05/1995