

REGIONE LOMBARDIA

PROVINCIA DI MANTOVA

Publicato all' Albo Pretorio
dal 19 OTT 2010 al 03 NOV 2010



COMUNE DI CASTIGLIONE
DELLE STIVIERE

REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

art. 9 Legge Regionale 26 ottobre 1981, n. 64

TITOLO IV

Capitolo 5

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

approvato con D.C.C. n. del

MODIFICATO
Capitolo 5
ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

Indice

4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande	1
4.5.2. Autorizzazioni	1
4.5.3. Requisiti generali	2
4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili	2
4.5.5 Operazioni di pulizia	2
4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali	2
4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali	4
4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi	5
4.5.9. Installazione impianti di cottura	5
4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne	5
4.5.11. centri di produzione pasti	6
4.5.12. Unità terminali di distribuzione	6
4.5.13. Olio di frittura	6
4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande	6
4.5.15. Agriturismo	7
4.5.16 Preparazioni estemporanee	8
4.5.17. Feste popolari	8
4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari	10

TITOLO IV

Capitolo 5 ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, circoli ecc., è regolata oltre che dalla legislazione vigente, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve presentare allo Sportello Unico per le Attività Produttive comunale o ufficio competente nel caso non fosse istituito, nei casi previsti, la Dichiarazione di Inizio Attività Produttiva (DIAP) compilata sull'apposita modulistica regionale approvata con D.d.c. 2 febbraio 2009 n. 790 (*Direzione Centrale Programmazione Integrata – Approvazione degli schemi di dichiarazione e dei relativi allegati in attuazione della D.g.r. del 3 dicembre 2008 n. 8547 «Semplificazione amministrativa in attuazione della L.R. 2 febbraio 2007, n. 1, art. 5 – Semplificazione dei procedimenti per l'avvio di attività economiche – 3° provvedimento.*

Alla DIAP dovrà essere allegata la specifica scheda, approvata con D.d.c. 24 aprile 2007 n. 4221, e successive modifiche, per la notifica, ai fini della registrazione all'ASL territorialmente competente delle attività in campo alimentare non soggette a riconoscimento, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti (CE) 852-853-854-882/2004 in materia di sicurezza alimentare.

Laddove lo svolgimento delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sia subordinato al rilascio delle licenze stabilite dal testo unico delle leggi di pubblica sicurezza (TULPS) – art. 68, 69 e 80 – tale rilascio deve essere indicato nella DIAP.

Copia della DIAP sarà trasmessa, a cura dello Sportello Unico per le Attività Produttive, o ufficio competente nel caso non fosse istituito, alle altre amministrazioni coinvolte nel procedimento, che con il medesimo dovranno rapportarsi per ogni comunicazione all'utente inerente il procedimento unico oggetto di Dichiarazione.

La DIAP ha efficacia immediata.

Il gestore dell'attività individua nel piano aziendale di autocontrollo igienico-sanitario le procedure operative necessarie per garantire che l'attività di la preparazione, la conservazione e la somministrazione di alimenti e bevande avvenga nel rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare previsti dalle vigenti disposizioni di legge.

In caso di esercizio dell'attività agrituristica, l'inizio della stessa è subordinato alla presentazione allo Sportello Unico per le Attività Produttive comunale, o ufficio competente nel caso non fosse istituito, della Dichiarazione di Avvio Attività (DDA), ai sensi dell'art. 154 della L.R. 05.12.2008 n. 31 *Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale*, compilata sull'apposita modulistica regionale approvata con D.d.c. 2 febbraio 2009 n. 790.

La DDA consente l'immediato avvio dell'attività agrituristica, nel rispetto dell'iter procedurale indicato nel citato art. 154 della L.R. 31/2008.

4.5.3. Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla L.13/89, dal D.M. 236/89 e dalla L.R. 20.2.39 n. 6 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento dei clienti;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con il locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti;
- essere dotati di locali WC aventi le caratteristiche e i requisiti prestazionali prescritti dall'art. 4.2.10.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi incompatibili da quelli, per i quali sono stati autorizzati. Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile. In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie. Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Utensili e stoviglie devono essere sottoposti regolarmente ad adeguato lavaggio con lavastoviglie.

Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

4.5.5 Operazioni di pulizia

Le operazioni di ordinaria pulizia dei locali devono essere svolte al termine dell'attività di somministrazione. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

A) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e alla attività svolta. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti;

Detto locale deve inoltre:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;
- c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
- d) pavimento impermeabile, lavabile, antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
- e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato.
- g) avere cappe per la raccolta delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi collegate ad idonee canne di esalazione sfocianti oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;
- h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;
- i) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente art. 4.3.5.

B) A seconda del tipo di laboratorio:

- a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;
- b) un locale o vano o idoneo spazio per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

C) Celle o armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno.

D) Un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) sub B) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei predetti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico; detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

- a) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;
- b) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;
- c) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale. E' vietata l'introduzione di animali ad eccezione dei cani guida per ciechi.

E) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori che vanno collocati nell'antibagno/spogliatoio.

F) Almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 mq (equivalente a 50 posti); devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico in ragione di:

- 1 servizio igienico da mq 61 a mq 120;
- 1 servizio igienico da mq 121 a mq 240;
- 1 servizio per ogni ulteriore aumento di superficie di somministrazione di mq 120. Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi. Il servizio igienico per disabili sarà realizzato nei casi previsti dalla normativa vigente.

G) Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile.

H) Vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I) Un locale o vano per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

L) Spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone.

M) Docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività.

I locali di cui alle lettere A), B), E), F), H) e M) devono avere i requisiti previsti nel capitolo 4.2. in quanto applicabili.

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C) e H), ~~salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n. 1~~, non deve essere inferiore a mq. 20.

Il locale cucina non dovrà comunque essere inferiore a mq 12.

Limitatamente ai bar in pasticcerie e gelaterie, o assimilabili, con sosta di persone fino a 50 posti o con locali di somministrazione con superficie utile fino a 60 mq, già esistenti in centro storico (individuato cartograficamente nel Piano delle Regole del Piano di Governo del Territorio comunale) entro un raggio di 300 m dai servizi igienici comunali siti in Piazza San Luigi, in caso di impossibilità a garantire il servizio igienico per il pubblico per ragioni strutturali o dimensionali del locale, la presentazione della DIAP è subordinata all'ottenimento di specifica deroga alle prescrizioni di cui all'art. 4.5.6. lettera F), rilasciata dallo Sportello Unico per le Attività Produttive comunale, a condizione che il gestore individui e renda noto il percorso pedonale più breve per raggiungere i suddetti servizi. Tale deroga è concessa tenuto conto degli orari di apertura dei servizi igienici comunali e di apertura dell'attività di somministrazione in questione. Il mantenimento della pulizia dei servizi igienici pubblici comunali è a cura e spese del Comune.

4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di somministrazione;
- b) un locale o vano deposito nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;
- c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;
- d) nel caso sia prevista la sosta di persone, un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione con superficie utile fino a 60 mq, e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente art. 4.5.6. lettera F);

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

Limitatamente ai bar, tavole fredde, o assimilabili, con sosta di persone fino a 50 posti o con locali di somministrazione con superficie utile fino a 60 mq, già esistenti o da insediare in centro storico (individuato cartograficamente nel Piano delle Regole del Piano di Governo del Territorio comunale) entro un raggio di 300 m dai servizi igienici comunali siti in Piazza San Luigi, in caso di impossibilità a garantire il servizio igienico per il pubblico per ragioni strutturali o dimensionali del locale, la presentazione della DIAP è subordinata all'ottenimento di specifica deroga alle prescrizioni di cui all'art. 4.5.6. lettera F), rilasciata dallo Sportello Unico per le Attività Produttive comunale, a condizione che il gestore individui e renda noto il percorso pedonale più breve per raggiungere i suddetti servizi. Tale deroga è concessa tenuto conto degli orari di apertura dei servizi igienici comunali e di apertura dell'attività di somministrazione in questione.

Limitatamente alle attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte in chioschi localizzati o da localizzare nelle piazze del centro storico (Piazza Ugo Dallò e Piazza San Luigi), in caso di impossibilità di garantire la dotazione di servizi igienici, la presentazione della DIAP è subordinata all'ottenimento di specifica deroga alle prescrizioni dell'art. 4.3.16 del presente regolamento, inerenti la quantità di servizi igienici da prevedere per il personale e per il pubblico, rilasciata dallo Sportello Unico per le Attività Produttive comunale, a condizione che il gestore possa disporre di un servizio igienico ad uso esclusivo per il personale ubicato in una delle unità immobiliari prospettanti la Piazza, ed individui e renda noto al pubblico il percorso pedonale più breve per raggiungere i servizi igienici comunali. Tale deroga è concessa tenuto conto degli orari di apertura dei servizi igienici comunali e di apertura dell'attività di somministrazione in questione.

I locali di cui alle lettere e) e d) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

4.5.9. Installazione impianti di cottura

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne

Quando necessario, le pertinenze esterne dei locali devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie atti a consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella DIAP deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di un'attività già in corso, deve essere presentata una nuova DIAP con allegata la specifica scheda, approvata con D.c.c. 24 aprile 2007 n. 4221, e successive modifiche.

Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

4.5.11. centri di produzione pasti

I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente art. 4.2.1., oltre alle caratteristiche del precedente art. 4.5.6., devono possedere idoneo sistema per:

- a) la conservazione a + 65 C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;
- b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere + 8 C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a + 2 C nel caso di utilizzo del legume refrigerato;
- c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18 C in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a -20 C nel rispetto della legislazione vigente, nei caso di utilizzo del legume surgelato.

Nei centri in cui viene effettuata la porzionatura ed il confezionamento degli alimenti in porzioni singole, dovrà essere individuato un locale o spazio separato per l'attività di confezionamento.

4.5.12. Unità terminali di distribuzione

Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 4.5.6., in quanto applicabili, devono possedere:

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legume refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di + 2 C e - 18 C, controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi + 65-70 C senza danni termici;
- b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legume caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a + 65 C;
- c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.5., laddove applicabili.

4.5.13. Olio di frittura

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura.

Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

L'olio utilizzato per la frittura non deve presentare un indice di perossidi maggiore di 20.

4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscita, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;
- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. E' ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;
- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;
- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge vigenti, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;
- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
- il thè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo. La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è dichiarata nella DIAP congiuntamente all'idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15. Agriturismo

L'esercizio dell'attività agrituristica deve essere effettuato nei locali dell'azienda agricola indicati nell'art. 155 della L.R. 05.12.2008 n. 31 *Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale*, che devono essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari prescritti nell'art. 156 della citata legge:

- le strutture ed i locali destinati all'esercizio dell'attività agrituristica devono avere i requisiti di agibilità previsti per i locali di abitazione dal regolamento comunale edilizio e dal presente regolamento, fatte salve particolari caratteristiche architettoniche e di ruralità degli edifici, per quanto attiene all'altezza ed al volume dei locali in rapporto alle superfici aeroilluminanti, anche in relazione alle limitate dimensioni dell'attività esercitata;
- la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione e la somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 e, per quanto applicabile, alla legge 30 aprile 1962, n.283 *Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*;
- fatte salve le successive disposizioni in materia di macellazione, la lavorazione,

trasformazione e conservazione dei prodotti aziendali, compresa la lavorazione in azienda di conserve vegetali, confetture di marmellata e il congelamento di materie prime di origine animale e vegetale destinate ad essere utilizzate nella preparazione dei cibi, possono essere effettuati in un idoneo ed attrezzato locale polifunzionale;

- la macellazione degli animali delle specie bovina, equina, suina, ovina, caprina e avicunicola è consentita esclusivamente in impianti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo alle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Non rientra nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 e può quindi avvenire in assenza di strutture ed attrezzature dedicate, la macellazione sino a cinquecento capi all'anno di pollame e lagomorfi o il prelievo di prodotti di acquacoltura destinati alla vendita diretta al consumatore nell'ambito della stessa azienda di produzione primaria;
- le procedure operative necessarie per garantire che l'attività di produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione e la somministrazione di alimenti e bevande avvenga nel rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare previsti dalle vigenti disposizioni di legge, sono individuate dall'operatore agrituristico nel piano aziendale di autocontrollo igienico-sanitario. L'autorità sanitaria, nella valutazione delle attività svolte, tiene conto della necessaria ruralità dei locali utilizzati, della diversificazione delle produzioni necessaria alla gestione del ristoro agrituristico e della limitata quantità delle stesse, dell'opportunità di utilizzare locali comuni già esistenti, dell'adozione di metodi tradizionali di lavorazione e dell'impiego di prodotti agricoli propri;
- gli edifici e i manufatti destinati all'esercizio dell'attività agrituristica devono garantire la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche con opere compatibili con le caratteristiche di ruralità degli stessi.

4.5.16 Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi dotati di apposite apparecchiature idonee e rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare previsti dalle vigenti disposizioni di legge .

Le attività di trasformazione e/o somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito del commercio ambulante su aree pubbliche è soggetta a Dichiarazione di Inizio Attività Produttiva (DIAP) compilata sull'apposita modulistica regionale approvata con D.d.c. 2 febbraio 2009 n. 790.

4.5.17. Feste popolari

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di riunioni straordinarie di persone nell'ambito di manifestazioni temporanee, feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta a Dichiarazione di Inizio Attività Produttiva (DIAP) compilata sull'apposita modulistica regionale approvata con D.d.c. 2 febbraio 2009 n. 790.

La DIAP assolve l'obbligo di notifica, ai fini della registrazione da parte della competente ASL in conformità a quanto previsto dai Regolamenti (CE) 852-853-854-882/2004 in materia di sicurezza alimentare.

Laddove lo svolgimento delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sia

subordinato al rilascio delle licenze stabilite dal testo unico delle leggi di pubblica sicurezza (TULPS) – art. 68, 69 e 80 – tale rilascio deve essere indicato nella DIAP.

1. Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione:
 - a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dello svolgimento dell'attività lavorativa; l'onere della formazione e dell'addestramento degli addetti è a carico del soggetto dichiarante, responsabile dell'organizzazione;
 - b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
 - c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
 - d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
 - e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
 - f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
 - g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
 - h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
 - i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo idoneo ai fini igienico-sanitari;
 - l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei;
 - m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;
 - n) (*soppresso*);
 - o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle norme vigenti in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche.

Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

- A) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:
 - mondatura
 - pezzatura
 - cottura cibi
 - affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

- a) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
- b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza dal pavimento;
- c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
- d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;

- e) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
- f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;
- g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

B) Un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

L'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo è sostituita dalla DIAP e relativi allegati di cui al precedente art. 4.5.2; tale dichiarazione deve altresì contenere le seguenti informazioni:

- a) nome e dati anagrafici del responsabile;
- b) ubicazione della manifestazione descritta con planimetria in scala adeguata, contenente l'evidenziazione delle aree interessate, delle attrezzature previste, dei servizi igienici e dei percorsi ;
- c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- d) durata della manifestazione;
- e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- f) disponibilità di servizi igienici;
- g) numero e generalità delle persone addette;
- h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
- i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

La DIAP non può avere durata superiore a quella della manifestazione ed ha validità solo in relazione ai locali o ai luoghi in cui si svolge la manifestazione.