

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

**APPROVATO CON DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 12 del 19/02/2004
(PRINCIPI GENERALI)
E DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 112 DEL 19/05/2004 (ALLEGATI)**

Indice degli argomenti

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 – Principi
- Art. 2 - Definizioni
- Art. 3 - Ambito di applicazione
- Art. 4 - Igiene del personale ed autocontrollo
- Art. 5 - Requisiti generali e regole comportamentali

TITOLO II - INDUSTRIE ALIMENTARI

- Art. 6 - Requisiti generali strutturali
- Art. 7 - Requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi

TITOLO III - NORME TRANSITORIE E FINALI

- Art. 8 - Disposizioni transitorie
- Art. 9 – Obblighi
- Art. 10 - Sanzioni

ALLEGATO A

REQUISITI DELLE ATTIVITA'

Art. 11 – Norme di raccordo fra regolamento comunale ed allegati tecnici

Art. 12 – Requisiti generali

Art. 12.a- Classificazione dei locali

Art. 12.b Vendita e somministrazione

Art. 12.c Esposizione degli alimenti

Art. 12.d Congelamento di alimenti

Art. 12.e Conservazione di alimenti deperibili sottoposti a cottura

Art. 12.f Confezionamento e preincarto

Art. 12.g Degustazione di alimenti e bevande

Art. 12.h Altezze e caratteristiche locali

Art. 12.i Pareti

Art. 12.l Pavimenti

Art. 12.m Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue

Art. 12.n Lavabi

Art. 12.o Servizi igienici per gli addetti

Art. 12.p Servizi igienici per il pubblico

Art. 12.q Spogliatoi

Art. 12.r Aerazione locali

Art. 12.s Aerazione naturale

Art. 12.t Aerazione forzata

Art. 12.u Sistemi di aspirazione fumi

Art. 12.v Illuminazione naturale

Art. 12.z Illuminazione artificiale

Art. 12.aa – Acqua potabile

Art. 12.bb – Prodotti ed attrezzature per pulizia

Art. 12.cc Impianti

Art. 12.dd Abbattimento barriere architettoniche

Art. 12.ee – Sicurezza sui luoghi di lavoro

Art. 12.ff – Norme di prevenzione incendi

Art. 12.gg – Sistemi contro animali nocivi

Art. 13 – Esercizi di vendita

Art. 13.a- Esercizi di vendita generi alimentari

Art. 13.b Macellerie

Art. 13.c Pescherie

Art. 13.d Piccolo laboratorio di preparazione annesso ad es. di vendita generi alimentari per la cottura di legumi e verdure

Art. 13.e Commercializzazione funghi

Art. 14 – Esercizi di somministrazione e preparazione

- Art. 14.a** Esercizi di sola somministrazione
- Art. 14.b** Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva
- Art. 14.c** Esercizi di somministrazione con preparazione
- Art. 14.d** Somministrazione in pertinenze esterne
- Art. 14.e** Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, mense aziendali e simili)
- Art. 15** – Laboratori di produzione industriale e artigianale
- Art. 15.a**- Laboratori di produzione industriale
- Art. 15.b** Catering
- Art. 15.c** Produzione alimenti da asporto
- Art. 15.d** Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili)
- Art. 15.e** Laboratori di produzione pasta fresca
- Art. 15.f** Panifici
- Art. 15.g** Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini
- Art. 16** – Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari
- Art. 17** – Trasporto alimenti
- Art. 17.a**- Trasporto carni e prodotti della pesca
- Art. 17.b** Cisterne e contenitori
- Art. 18** – Produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca
- Art. 18.a**- Produzione e commercio di carni bovina, equina, suina, ovi-caprina
- Art. 18.b** Produzione ed immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carne
- Art. 18.c** Produzione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale
- Art. 18.d** Produzione e commercio di conigli e selvaggina di allevamento
- Art. 18.e** Produzione e commercio di selvaggina cacciata
- Art. 18.f** Produzione e commercio di pollame e avicoli
- Art. 18.g** Produzione e commercio di prodotti della pesca
- Art. 18.h** Macellazione in deroga di conigli e selvaggina allevata
- Art. 18.i** Vendita al dettaglio di carni fresche o congelate (macellerie)
- Art. 18.l** Vendita al dettaglio di prodotti della pesca (pescherie)
- Art. 18.m** Vendita al dettaglio di chioccioline e rane
- Art. 18.n** Laboratori "pronti a cuocere" annessi a macelleria e pescheria
- Art. 18.o** Laboratori di gastronomia annessi a macellerie o pescherie
- Art. 18.p** Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie
- Art. 19** – Attività rurali
- Art. 19.a**- Disposizioni generali e deroghe
- Art. 19.b** Macellazioni a domicilio
- Art. 19.c** Latte crudo e derivati
- Art. 19.d** Vendita di latte crudo
- Art. 19.e** Caseifici annessi ad azienda agricola
- Art. 19.f** Laboratori di produzione miele
- Art. 19.g** Produzione, confezionamento, imbottigliamento vini, olio ed altri alimenti
- Art. 19.h** Vinificazione
- Art. 19.i** Produzione olio
- Art. 19.l** Imbottigliamento olio e vino
- Art. 19.m** Produzione e confezionamento di conserve
- Art. 19.n** Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi

Art. 19.o Vendita diretta dal produttore al consumatore

Art. 19.p Vendita animali vivi

Art. 20 – Strutture ricettive e agriturismo

Art. 20a- Strutture ricettive alberghiere ed extra-alberghiere

Art. 20.b Agriturismo

Art. 21 – Preparazione, vendita e somministrazione di aree pubbliche

Art. 22 – Sagre, feste popolari e manifestazioni similari

Art. 22a- Sola somministrazione di alimenti e bevande

Art. 22.b Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande

Art. 23 – Circoli privati

Art. 24 – Attività e disposizioni particolari

Art. 24a- Erboristerie

ALLEGATO B

ALTRE DISPOSIZIONI

Art. B1 - Principi generali

Art. B2 - Regime transitorio

Art. B3 - Procedure amministrative

Art. B4 - Funzioni di interpello

Art. B5 - Pubblicazione e divulgazione delle norme regolamentari

Art. B6 - Disposizioni interpretative

Per consultare il regolamento, scaricare il file pdf allegato