



COMUNE DI ALCAMO

Provincia di Trapani

QUARTA COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE DI STUDIO E CONSULTAZIONE
ATTIVITÀ PRODUTTIVE – AMBIENTE – SICUREZZA – MOBILITÀ URBANA – POLITICHE
AGRICOLE – POLITICHE ENERGETICHE

Verbale N° 22 del 18/02/2016

Da inviare a: <input type="checkbox"/> Commissario Straordinario <input type="checkbox"/> Presidente del Consiglio <input type="checkbox"/> Segretario Generale	Ordine del Giorno:
	1) Comunicazioni del Presidente; 2) Approvazione verbale della seduta precedente; 3) Studio e Consultazione per la definizione del “Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande”; 4) Vari od eventuali interventi non programmati dai Componenti la Commissione.
	Note

		Presente	Assente	Entrata	Uscita	Entrata	Uscita
Presidente	Pipitone Antonio	SI		17,00	18,40		
V. Presidente	Castrogiovanni Leonardo	SI		17,00	18,40		
Componente	Campisi Giuseppe	SI		17,00	18,20		
Componente	Coppola Gaspare	SI		17,00	18,40		
Componente	Fundarò Antonio		SI				
Componente	Piccichè Davide	SI		17,35	18,35		
Componente	Sciacca Francesco	SI		17,00	18,40		

L'anno Duemilasedici (2016), il giorno 18 del mese di Febbraio, alle ore 17,00, presso la propria sala delle adunanze, ubicata nei locali di Via XI Febbraio n° 14 (1° Piano), si riunisce la Quarta Commissione Consiliare.

Alla predetta ora sono presenti il Presidente Pipitone e i Componenti Castrogiovanni Leonardo, Campisi Giuseppe, Coppola Gaspare e Sciacca Francesco.

Il Presidente Pipitone, coadiuvato dal Segretario Lipari Giuseppe, accertata la sussistenza del numero legale, dichiara aperta la seduta.

Il Presidente Pipitone dà lettura del **primo** punto all'O.d.G.: "**Comunicazioni del Presidente**".

Il Presidente Pipitone fa presente che non ci sono comunicazioni da fare.

Il Presidente Pipitone dà lettura del **secondo** punto all'O.d.G.: "**Approvazione verbale della seduta precedente**".

Il Presidente Pipitone dà lettura del verbale della precedente seduta. Si pone a votazione. Viene approvato, per alzata di mano, con voto unanime da parte dei Componenti presenti.

Il Presidente Pipitone dà lettura del **terzo** punto all'O.d.G.: "**Studio e Consultazione per la definizione del "Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande"**".

Il Presidente Pipitone invita i Consiglieri Comunali a continuare lo studio e la consultazione relativa alla stesura del "Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande".

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).

Alle ore 17,35 entra il Consigliere Piccichè Davide.

ART. 10 - OBBLIGHI

Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo e nel mezzo dove viene svolta l'attività copia della documentazione inerente l'attività (autorizzazione sanitaria, amministrativa, denuncia di inizio attività/notifica, SCIA), 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 e del 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 ed essere dotati di sistemi di protezione contro insetti e animali nocivi. Su espressa deroga della ASP possono essere autorizzati depositi esterni all'attività, purché destinati allo stoccaggio di prodotti alimentari confezionati a lunga scadenza e prodotti non alimentari;
- 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.

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 – D. Lgs. 81/2008, derogabile fino a mt 2,70 come previsto dal DM 5/7/1975 per i locali di abitazione e successive modifiche ed integrazioni) e dal Regolamento edilizio comunale, 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;

b) I locali accessori (bagno, spogliatoio, corridoi, deposito) devono avere l'altezza non inferiore a mt. 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 preparazione e/o 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 infiltrazioni di acqua.

Alle ore 18,20 esce il Consigliere Campisi Giuseppe.

ART. 16 - PAVIMENTI

1. I pavimenti di tutti i locali di lavorazione e deposito devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e 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 in vigore, 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 manualmente (è escluso l'utilizzo dell'erogatore del tipo a gomito), di asciugamani a perdere e distributori di sapone automatici.
2. Il numero di lavabi dovrà 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 1,00 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.

Alle ore 18,35 esce il Consigliere Piccichè Davide.

ART. 20 - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO

1. 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.
2. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato alla capacità ricettiva dell'esercizio e alla tipologia dell'attività.

Il Presidente Pipitone necessitando, la trattazione del tema, di ulteriore approfondimento, alle ore 18,40 dichiara sciolta la seduta, rinviando la discussione alla successiva seduta già convocata con analogo punto all'ordine del giorno.

IL SEGRETARIO
LIPARI GIUSEPPE

IL PRESIDENTE
PIPITONE ANTONIO