



## 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° 23 del 19/02/2016

<b>Da inviare a:</b>  <input type="checkbox"/> Commissario Straordinario  <input type="checkbox"/> Presidente del Consiglio  <input type="checkbox"/> Segretario Generale	<b>Ordine del Giorno:</b>
	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.
	<b>Note</b>

		Presente	Assente	Entrata	Uscita	Entrata	Uscita
Presidente	Pipitone Antonio	SI		17,00	18,45		
V. Presidente	Castrogiovanni Leonardo	SI		17,00	18,40		
Componente	Campisi Giuseppe	SI		17,00	17,55		
Componente	Coppola Gaspare	SI		17,00	18,45		
Componente	Fundarò Antonio	SI		17,00	18,45		
Componente	Piccichè Davide	SI		17,15	18,45		
Componente	Sciacca Francesco	SI		17,00	18,35		

L'anno Duemilasedici (2016), il giorno 19 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, Fundarò Antonio 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.

**Alle ore 17,15 entra il Consigliere Piccichè Davide.**

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".

#### **ART. 21 - SPOGLIATOI**

1. Tutte le Industrie alimentari di cui al presente titolo devono essere dotate di un vano spogliatoio per il personale avente dimensioni minime pari ad 1,2 mq. per addetto, per turno, con lato minimo di 1,2 m. e superficie utile minima di 4 mq. nel caso di attività con un unico addetto.

2. Lo spogliatoio deve essere fornito di armadietti individuali per ogni addetto, a doppio scomparto, di materiale lavabile e disinfestabile.

Possono essere previste diverse soluzioni che comunque garantiscono la separazione fra indumenti da lavoro sporchi e puliti.

3. Lo spogliatoio eventualmente ricavato nell'antibagno del servizio igienico dovrà avere le dimensioni minime di 4 mq. con la dimensione del lato minore non inferiore a 1,20 mt.

4. La dislocazione dei locali deve essere tale da consentire l'utilizzo dello spogliatoio preliminarmente all'accesso ai locali di lavorazione/produzione, attraverso percorsi interni all'attività autorizzata.

5. Gli spogliatoi devono essere distinti fra i due sessi, nelle aziende che occupano fino a 5 dipendenti lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi.

6. Lo spogliatoio deve essere dotato di porta con chiusura automatica.

7. Le docce, se esistenti e richieste dalla lavorazione, devono essere direttamente collegate allo spogliatoio.

#### **ART. 22 - AERAZIONE ED ILLUMINAZIONE LOCALI**

1. In tutti i locali ad esclusione di quelli di categoria 3 devono essere garantiti valori microclimatici e di illuminazione atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione.
2. L'impianto di aerazione forzata non è da intendersi sostitutivo dell'aerazione naturale.
3. Nei locali aperti al pubblico, possono essere autorizzate, in deroga alla normativa vigente, aree sprovviste di illuminazione ed aerazione naturale, purché vengano installati idonei sistemi di aerazione ai sensi dalle norme UNI 10339 ed illuminazione artificiale in maniera tale che vengano assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme di illuminotecnica (UNI EN12464-1). Il rispetto di tali norme dovrà essere autocertificato.
4. I locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) potranno fare ricorso all'aerazione forzata solo qualora normative specifiche e comprovate caratteristiche tecniche prescritte dalla normativa relative al processo produttivo lo richiedano.

### **ART. 23 - AERAZIONE NATURALE**

1. Tutti i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) nonché gli archivi e magazzini con permanenza di addetti, gli uffici di tipo amministrativo e direzionale, i refettori, i locali di riposo devono essere dotati di superfici apribili su spazi esterni e con comandi ad altezza d'uomo.
2. L'infisso apribile dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno:
  - 1/8 della superficie utile se il locale è inferiore a 100 mq;
  - 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se il locale è compreso tra 100 e 1000 mq;
  - 1/24 della superficie utile del locale con un minimo di 62,5 mq se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.
3. Di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne.
4. Possono essere favoriti sia i moti convettivi naturali per la circolazione dell'aria interna, che i ricambi naturali mediante installazione di appositi dispositivi tecnici (quali ad esempio gli evacuatori statici e/o ventilatori).
5. Come parametro di riferimento le porte e i portoni comunicanti direttamente con l'esterno, possono essere compresi nel computo delle superfici apribili fino a raggiungere un massimo del 50% della superficie apribile minima necessaria.
6. Per le attività commerciali, di somministrazione ed artigianali fino a 100 mq di superficie utile, le porte esterne possono costituire il totale della superficie apribile.
7. I disimpegni, gli archivi e magazzini senza permanenza di addetti e i depositi, fatte salve le eventuali norme specifiche, possono essere privi di aerazione naturale.
8. I servizi igienici – wc, le docce e gli spogliatoi privi di superficie finestrata apribile devono essere dotati di aerazione forzata temporizzata.

9. Sono ammesse deroghe ai rapporti aeroilluminanti solo nei casi individuati dal Regolamento edilizio.

#### **ART. 24 - AERAZIONE FORZATA**

I flussi di aerazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata secondo quanto previsto dalle norme UNI 10339.

Devono essere predisposti adeguati sistemi di remissione dell'aria convenientemente trattata a garanzia del confort ambientale.

#### **ART. 25 - SISTEMI DI ASPIRAZIONE FUMI**

1. Tutti i punti di cottura devono essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione di fumi, odori e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno 1,50 mt. sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti, nel raggio di 10 m.

2. La suddetta indicazione è vincolante nei casi in cui l'alimentazione dei punti cottura sia effettuata con combustibile solido (legna, carbone ecc.); in tutti gli altri casi (alimentazione elettrica o con combustibile fluido), qualora non sia possibile raggiungere tale altezza, può essere accettato lo sbocco sulla copertura ad una quota più bassa rispetto al colmo dei tetti degli edifici circostanti nel raggio di 10 m., purché sia certificato da tecnico competente il rispetto delle norme UNI-CIG 7129/92 e successive modificazione ed integrazioni, con particolare riferimento al cono di efflusso.

Esclusivamente per le attività di pizza a taglio, qualora il forno per la cottura sia elettrico e, nell'immobile non sia possibile realizzare la canna fumaria (impossibilità comprovata con adeguata documentazione), è consentito lo scarico terminale dei fumi a parete, dopo adeguata filtrazione, in posizione tale da non creare disturbo o disagi ai passanti ed al vicinato.

#### **ART. 26 - ILLUMINAZIONE NATURALE**

1. Tutti i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) e gli uffici di tipo amministrativo e direzionale, i refettori ed i locali di riposo devono essere di norma illuminati con luce naturale proveniente da aperture con affaccio su spazi esterni.

2. La superficie illuminante dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno - 1/8 della superficie utile del locale, se inferiore a 100 mq;

- 1/10 della superficie utile del locale, con un minimo di 12,5 mq., se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 mq.;

- 1/12 della superficie utile del locale, con un minimo di 100 mq., se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.

3. Come parametro di riferimento si prevede che:

- il 50% della superficie illuminante sia collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernai;
  - il 25% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da aperture a shed o a lanterna.
4. Possono essere comprese nel computo della superficie illuminante le superfici trasparenti delle porte, a partire da cm. 80 dal pavimento.
  5. Per i locali la cui profondità superi di 2,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra misurata dal pavimento, la superficie utile finestrata dovrà essere incrementata in misura proporzionale fino ad un massimo del 25%, per una profondità massima di 3,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra dal pavimento.
  6. Nel caso di ambienti che per loro conformazione geometrica hanno porzioni di superficie non raggiunta da illuminazione naturale, tali porzioni devono essere individuabili ed adibite esclusivamente ad usi che non prevedono la permanenza di addetti (salvo realizzazione di superfici illuminanti nella copertura).
  7. Su parere dell'ASP di Trapani, possono essere accettati parametri di illuminazione inferiori, rispetto ai valori sopra riportati, ove ricorrano particolari esigenze tecniche documentate.  
Gli spogliatoi, i servizi igienici – WC, le docce, i disimpegni, gli archivi i magazzini senza permanenza di addetti e i depositi possono essere privi di illuminazione naturale.
  8. Sono ammesse deroghe ai rapporti aero illuminanti solo nei casi individuati dal Regolamento edilizio.

#### **ART. 27 - ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE**

1. Ogni spazio agibile, di servizio o accessorio, deve essere munito di impianto di illuminazione artificiale tale da garantire un normale confort visivo per le operazioni che vi si svolgono. Devono pertanto essere assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme di illuminotecnica (UNI EN12464-1).

#### **ART. 28 - ACQUA POTABILE**

1. Gli esercizi devono essere dotati prioritariamente di acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto.
2. In assenza di pubblico acquedotto possono essere adottati sistemi di approvvigionamento autonomo: il titolare:
  - dovrà essere in possesso della certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata dal competente Ufficio dell'ASP, come previsto dal Decreto Legislativo 31/2001 e D.M. del 26/03/1991;
  - dovrà garantire la potabilità dell'acqua erogata, verificandone il rispetto dei parametri chimici e batteriologici previsti dalla normativa vigente mediante controlli analitici, con cadenza semestrale; nel caso in cui nella struttura ricettiva venga effettuata anche attività di

preparazione e somministrazione di alimenti e bevande la periodicità dei controlli analitici é trimestrale.

3. Qualora siano presenti impianti intermedi di trattamento e/o depositi dell'acqua, questi devono essere realizzati secondo le tecniche previste da normative o da buona pratica.

4. Negli esercizi dotati di approvvigionamento di acqua potabile proveniente dal pubblico acquedotto devono essere previste condotte atte ad erogare acqua diretta destinata al consumo umano, per gli ambienti laboratorio, cucine e banchi di somministrazione.

#### **ART. 29 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI**

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

#### **ART. 30 - RACCOLTA E SMALTIMENTO ACQUE REFLUE**

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

#### **ART. 31 - PRODOTTI ED ATTREZZATURE PER PULIZIA**

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

#### **ART. 32 – IMPIANTI - REQUISITI DI CARATTERE ACUSTICO**

1. Tutti gli impianti dell'insediamento devono essere conformi alle vigenti normative (impianto elettrico, impianto di ricambio dell'aria e/o di condizionamento, impianto di adduzione gas, impianto termoidraulico, ascensori e montacarichi, recipienti in pressione, ecc.).

2. In particolare l'aerazione delle cucine deve essere conforme alle prescrizioni di sicurezza (UNICIG) in rapporto al tipo di combustibile utilizzato.

3. Per quanto attiene ai requisiti di carattere acustico le industrie alimentari devono attenersi a quanto di seguito descritto:

- Negli edifici di nuova costruzione ed in quelli sottoposti ad apposita ristrutturazione, finalizzati all'esercizio di un'industria alimentare, devono essere adottati idonei sistemi di isolamento acustico, per quanto concerne rumori provenienti e/o trasmissibili sia dall'interno che dall'esterno.

- La progettazione e l'esecuzione dei lavori, tramite impiego di idonei materiali e/o accorgimenti, dovrà tenere conto di quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di inquinamento acustico – Legge n. 447/1995 e relativi regolamenti di attuazione;

- I soggetti richiedenti il rilascio di concessioni edilizie e/o di altri provvedimenti comunali di abilitazione all'esercizio dell'industrie alimentari, sono tenuti a produrre apposita documentazione di impatto acustico ambientale, come previsto dall'art. 8, comma 4, della Legge n. 447/1995; laddove, in luogo della domanda del rilascio dei provvedimenti di

autorizzazione, sia prevista la denuncia di inizio attività, od altro atto equivalente, la documentazione di impatto acustico ambientale deve essere prodotta unitamente alla denuncia stessa, o al diverso atto di iniziativa.

- La documentazione di impatto acustico ambientale deve essere redatta a cura di tecnico competente in acustica ambientale.

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

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

**Alle ore 17,55 esce il Consigliere Campisi Giuseppe.**

#### **ART. 33 - ABBATTIMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE**

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

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

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

#### **ART. 34 – SISTEMI DI LOTTA CONTRO GLI INSETTI E GLI ANIMALI NOCIVI**

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

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

#### **PARTE I – ESERCIZI DI VENDITA, SOMMINISTRAZIONE, DEPOSITI ALL'INGROSSO, AUTOMEZZI E LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE E ARTIGIANALE**

#### **ART. 35 - REQUISITI GENERALI DELL'ATTIVITA'**

La nuova legislazione alimentare europea conferma il principio di responsabilità dell'operatore del settore alimentare a garanzia della sicurezza degli alimenti.

L'applicazione dei requisiti igienico sanitari riportati nel presente Regolamento, costituisce garanzia di sicurezza igienica relativamente ai locali ed alle attrezzature.

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

## **ART. 36 - ESERCIZI DI VENDITA**

La vendita di prodotti alimentari è disciplinata dai seguenti articoli.

### **ART. 36.1 - Esercizi di vendita generi alimentari**

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

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

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

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

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

e) I banchi frigoriferi, i banchi caldi e le vetrine refrigerate devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste devono essere muniti di termometri con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile anche al pubblico.

Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere apribili solo dalla parte dell'addetto e strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico.

Gli impianti di refrigerazione devono essere collocati in zone non esposte direttamente al sole e in prossimità di fonti di calore.

f) Per incartare o preincartare le sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale idoneo, da detenere in contenitori che lo riparino da contaminazioni esterne. Le sostanze alimentari non confezionate ma esposte per la vendita allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse devono mostrare etichettatura d'origine o cartello secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

Per la vendita di prodotti alimentari sfusi devono essere utilizzate apposite e specifiche attrezzature in modo da evitare il contatto diretto con le mani e promiscuo con gli alimenti stessi.

g) Per gli esercizi di macelleria e pescheria si rimanda alle specifiche disposizioni di cui al presente Regolamento.

h) È consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di gastronomia utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione.

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

Per la cottura di legumi e/o verdure negli esercizi di generi alimentari, oltre ai requisiti strutturali di cui all'articolo 36.1 ed ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), sono necessari i seguenti requisiti: • apposito locale o zona di almeno 6 mq. dotato di sufficiente areazione ed illuminazione naturale destinato alla lavorazione e dotato di:

- lavello ad esclusiva destinazione lavaggio verdure e legumi;
- un lavandino destinati esclusivamente per il lavaggio delle mani del personale addetto, dotato di erogatore di acqua non manuale, di asciugamani a perdere e distributori di sapone automatici;
- piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione come previsto dall'art. 25 del presente Allegato A.

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

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

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

- preparazione verdure;

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

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

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

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

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

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

5) Nel caso di attività di produzione di pasticceria fresca dovrà essere presente un locale o una zona all'interno del laboratorio di almeno ulteriori 2 mq. destinato a tale preparazione e con attrezzature dedicate.

6) Nel caso di attività di produzione di pasta fresca, dovrà essere presente una zona all'interno del laboratorio di almeno ulteriori 2 mq. destinato a tale preparazione e con attrezzature dedicate.

#### **ART. 36.4 - Macellerie**

1. Alle macellerie si applicano le disposizioni di cui al presente Regolamento.

#### **ART. 36.5 - Pescherie**

1. Alle pescherie si applicano le disposizioni di cui al presente Regolamento.

#### **ART. 37 - ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE**

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

#### **ART. 37.1 - Esercizi di sola somministrazione**

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

#### **ART. 37.2 - Esercizi di somministrazione con limitata attività Produttiva**

1. Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce e di seguito indicata:
  - Preparazione primi piatti;
  - Preparazione cibi crudi: tutti intesi come specifici piatti di semplice preparazione e/o cottura senza farciture o ripieni, quali salumi in genere, formaggi, insalate, prodotti di carni o pesce conservati sottolio, affumicati o in salamoia, acquistati confezionati, ai quali possono essere aggiunti ingredienti per la marinatura degli stessi;
  - Sporzionatura e somministrazione di pietanze già pronte e/o precotte, preparate in laboratori autorizzati, da consumarsi calde o fredde, a condizione che sia garantito il legame caldo freddo;
  - Preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti preconfezionati, stagionati o con hamburger, wurstel e simili cotti alla piastra;

2. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), gli esercizi di cui trattasi devono avere:
- a) un locale di preparazione (cucina) di superficie non inferiore 10 mq. debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti, realizzato in modo da evitare possibilmente percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – uscita alimento) e dotato dei seguenti reparti o zone:
    - preparazione piatti freddi;
    - preparazione primi piatti
    - cottura
    - lavaggio
  - b) nel caso di forni a legna, quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e facilmente lavabili;
  - c) un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri;
  - d) un locale o zona dispensa (da aggiungere al locale cucina) indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq. e comunque proporzionata all'attività, per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; gli scaffali devono essere sollevati da terra in maniera tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Nella dispensa devono essere presenti celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura, latte, burro e latticini, pesce, ecc.). La dispensa deve avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina da parte delle merci in arrivo e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina;
  - e) una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione degli arredi sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole espletamento del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto a tavola;
  - f) qualora all'interno del locale preparazione alimenti (cucina) si volesse effettuare anche attività di pizzeria, preparazione pasticceria fresca e secca, pasta fresca, ecc, sono richiesti, in aggiunta, i sottoelencati requisiti igienico sanitari e strutturali. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della SCIA/notifica;
  - g) nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente all'attività di preparazione alimenti dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq. destinato alla preparazione della pizza. La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta e dovrà essere dotata almeno di un lavello con erogazione

acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

h) nel caso di attività di produzione di pasticceria e gelateria ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq. destinato a tale preparazione, e con attrezzature dedicate.

i) nel caso di attività di produzione di pasta fresca ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq. destinato a tale preparazione e con attrezzature dedicate.

l) la somministrazione può avvenire fino ad un massimo di 20 posti a tavola in contemporanea.

### **ART. 37.3 - Esercizi di somministrazione con preparazione**

1. Si tratta di attività nelle quali si svolge la preparazione e somministrazione di alimenti o bevande (ristorazione).

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

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

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

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

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

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

d) Un locale o zona dispensa (da aggiungere al locale cucina) indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq. e comunque proporzionato all'attività, per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; gli scaffali devono avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Nella dispensa devono essere presenti celle

o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura, latte, burro e latticini, pesce, ecc.). La dispensa deve avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina.

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

Il numero dei posti a tavola viene definito tenendo conto del rapporto mq. di cucina e dal numero dei servizi igienici a disposizione degli utenti, come di seguito specificato:

• parametro superficie cucina:

- cucina di mq. 15 – 30 posti a tavola;
- incrementata di mq. 0,30 per ogni posto a tavola oltre i 30 e fino a 100 posti;
- incrementata di mq. 0,20 per ogni posto a tavola oltre i 100 posti.

• parametro servizi igienici:

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

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

Qualora all'interno del locale preparazione alimenti (cucina) si volesse effettuare anche attività di pizzeria, preparazione pasticceria fresca e secca, pasta fresca, ecc, sono richiesti, in aggiunta, i sottoelencati requisiti igienico sanitari e strutturali previsti per ogni singola attività. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della SCIA/notifica.

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

g) Nel caso di attività di produzione di pasticceria e gelateria ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq. destinato a tale preparazione, e con attrezzature dedicate.

h) Nel caso di attività di produzione di pasta fresca ad uso esclusivo dell'attività di preparazione e somministrazione, dovrà essere presente una zona minima all'interno della cucina di almeno ulteriori 2 mq. destinato a tale preparazione, e con attrezzature dedicate.

**Alle ore 18,35 esce il Consigliere Sciacca Francesco.**

#### **ART. 37.4 - Somministrazione in pertinenze esterne**

1. È consentita la somministrazione di alimenti in pertinenze esterne ai locali che devono avere i seguenti requisiti:

- Attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da ogni contaminazione nonché da garantire la loro conservazione alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei,
- Organizzate in modo da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

**Alle ore 18,40 esce il Consigliere Castrogiovanni Leonardo.**

#### **ART. 37.5 - Somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, RSA, mense aziendali e simili)**

1. Si tratta di attività nella quale viene effettuata esclusivamente la somministrazione di alimenti preparati altrove, con l'esclusione di qualsiasi attività di preparazione in loco.

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

a) un locale o una zona con una superficie minima di mq 9,00 ed attrezzato con:

- zona lavaggio con lavello e lavastoviglie, un armadio chiuso per le stoviglie pulite;
- zona sporzionamento con piani di lavoro facilmente lavabili e attrezzature destinate alla conservazione a caldo o a freddo degli alimenti durante la distribuzione e al loro riscaldamento a seconda del ciclo produttivo scelto;
- zona dispensa per la conservazione degli alimenti (dotata di frigorifero nel caso di conservazione di alimenti deperibili) e per il deposito del materiale d'uso (tovaglie, tovagliolini, piatti e bicchieri) necessario per la somministrazione dei pasti;
- un lavamani dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere;

b) almeno un servizio igienico per gli utenti situato in prossimità della sala mensa;

c) uno o più locali mensa destinati alla somministrazione dei pasti, dotati di arredi facilmente lavabili e sanificabili;

d) dovranno inoltre essere messi in atto dispositivi per ridurre la rumorosità ambientale e per rendere confortevole l'ambiente;

e) i locali destinati alla somministrazione pasti nella ristorazione scolastica dovranno ricreare un'atmosfera di tipo familiare, piacevole, favorire la socializzazione e l'integrazione e stimolare l'autonomia e le possibilità di scelta del bambino. In particolare dovranno essere previsti tavoli da quattro-sei posti, stoviglie non monouso, tovaglie colorate e in generale arredi colorati e gradevoli.

f) nel caso di somministrazione di confezioni monoporzione ed utilizzo di stoviglie a perdere non è necessario individuare una superficie minima, ma deve essere garantito il mantenimento della temperatura dell'arrivo dell'alimento fino al momento della consumazione con attrezzature e mezzi idonei.

Il Presidente Pipitone necessitando, la trattazione del tema, di ulteriore approfondimento, alle ore 18,45 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