



## 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° 24 del 20/02/2016

<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) Approvazione del “Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande”;  5) Vari od eventuali interventi non programmati dai Componenti la Commissione.
	<b>Note</b>

		Presente	Assente	Entrata	Uscita	Entrata	Uscita
Presidente	Pipitone Antonio	SI		10,00	11,50		
V. Presidente	Castrogiovanni Leonardo	SI		10,00	11,45		
Componente	Campisi Giuseppe	SI		10,45	11,50		
Componente	Coppola Gaspare		SI				
Componente	Fundarò Antonio	SI		10,00	11,50		
Componente	Piccichè Davide	SI		10,00	11,35		
Componente	Sciacca Francesco	SI		10,00	11,50		

L'anno Duemilasedici (2016), il giorno 20 del mese di Febbraio, alle ore 10,00, 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, Fundarò Antonio, Piccichè Davide 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".

## **ART. 38 - LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE E ARTIGIANALE**

I laboratori di produzione industriale ed artigianale sono disciplinati dai seguenti articoli.

### **ART. 38.1 - Laboratori di produzione industriale**

1. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), gli esercizi devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato.

#### **ART. 38.1.2 - Catering**

1. Le aziende di catering, individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza, sono soggette al possesso dei requisiti di cui al presente titolo relativamente ai locali ove svolgono la propria attività produttiva.

2. La suddetta attività è soggetta ai prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria e/o SCIA quali ad es.: panifici, laboratori di gastronomia, ristoranti, laboratori di pasticceria, ecc., ed in orari diversificati (programmati e dimostrabili).

3. Oltre ai requisiti generali devono sussistere i seguenti:

a) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili; deve essere 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 – preparazione piatti di portata) e articolato nei seguenti settori:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio, ubicato in modo tale da evitare l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- zona cottura dotata di attrezzature idonee e di cappa aspirante per i fumi;
- 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 comunque ripuliti;
- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

b) un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso, ubicato in maniera tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.

c) Un locale di confezionamento degli alimenti pronti per il trasporto nei luoghi di somministrazione.

d) Un locale deposito destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari a servizio dell'attività di catering con 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.

Sono ammessi depositi esterni all'esercizio, solo in presenza di una dispensa interna e devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti, dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 10 mq. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono essere disponibili 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, dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura, latte, burro e latticini, pesce, ecc.).

e) Un locale di deposito o una zona distinta all'interno del deposito di cui alla lettera d) per tutte le altre attrezzature utilizzate per l'allestimento della somministrazione a distanza (tavoli, ombrelloni, sedie, ecc.) e per le stoviglie che dovranno essere conservate in armadi chiusi.

4. Il numero dei pasti massimi prodotti viene ricavato utilizzando le seguenti formule, ed è di riferimento il valore più basso tra i quattro calcolati

- Depositi non refrigerati:  $n.pasti = metri\ cubi \times 100 : 4$ ;

- Depositi refrigerati (celle frigo):  $n.pasti = metri\ cubi \times 100 : 2$
- Superficie per linee di attività  $n.pasti = 1\ mq \times 10\ pasti$ ;

- Area di confezionamento  $n.pasti = 1\ mq \times 50\ pasti$ ;

## **ART. 38.2 - Produzione alimenti da asporto**

1. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), gli esercizi devono possedere caratteristiche specifiche in relazione alla tipologia dell'attività svolta e al ciclo produttivo attuato.

### **ART. 38.2.1 - Produzione pizza al taglio**

1. Gli esercizi di produzione e vendita di pizza a taglio e per asporto che non rientrano negli esercizi nei quali è consentita anche la somministrazione, oltre ai requisiti generali strutturali, devono avere i seguenti requisiti:

a) Un locale o zona di preparazione di superficie non inferiore a 10 mq. La zona di preparazione può essere anche in vista del pubblico, purché adeguatamente protetta 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.

b) Un locale o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande di dimensioni adeguate, indicativamente non inferiore a 6 mq., dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; celle o armadi frigoriferi 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.

c) 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.

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

### **ART. 38.2.2 - Produzione di alimenti con vendita per asporto - gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari**

1. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), devono avere i seguenti requisiti:

a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq. 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 – preparazione piatti di portata) e dotata dei seguenti reparti:

- 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 ben distinte 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 attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso.

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

e) Nel caso di attività 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.

f) Nel caso di attività di pizzeria a taglio 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.

g) Solo alle attività disciplinate dal presente articolo svolte all'interno degli esercizi di vicinato 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.

h) Nel caso in cui l'attività sia limitata a quella tradizionalmente indicata come friggitoria è sufficiente il rispetto dei seguenti requisiti:

- un locale di preparazione di almeno 10 mq. debitamente attrezzato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti. Tale locale dovrà essere dotato di attrezzature per la cottura provviste di sistema di aspirazione fumi conforme a quanto indicato all'art.25 del presente Regolamento.
- 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.
- un vano o zona dispensa 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.

**ART. 38.2.3 - Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili)**

1. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), gli esercizi di cui trattasi devono avere e devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

a) un locale cucina dedicato, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata 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 piatti) e articolata nei seguenti settori:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- preparazione altri alimenti con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- zona cottura dotata di attrezzature idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi;
- 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 comunque ripuliti;
- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi;
- zona dedicata esclusivamente alla preparazione dei pasti per celiaci dotata di specifica utensileria, per gli Ospedali e mense scolastiche;

b) un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso. Deve essere ubicato in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti;

c) un locale di confezionamento degli alimenti prodotti da preparare per il loro trasporto nei luoghi di somministrazione;

d) un locale deposito destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari a servizio dell'attività di catering. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina.

Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa, devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti, dimensionati all'attività e comunque di superficie non inferiore a 10 mq.

Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra 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.).

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

2. Il numero dei pasti massimi prodotti viene ricavato utilizzando le seguenti formule, ed è di riferimento il valore più basso tra i quattro calcolati • Depositi non refrigerati:  $n.\text{pasti} = \text{metri cubi} \times 100 : 4$ ;

• Depositi refrigerati (celle frigo):  $n.\text{pasti} = \text{metri cubi} \times 100 : 2$ ;

• Superficie per linee di attività  $n.\text{pasti} = 1 \text{ mq} \times 10 \text{ pasti}$ ;

• Area di confezionamento  $n.\text{pasti} = 1 \text{ mq} \times 50 \text{ pasti}$ ;

3. Nel caso di centro di produzione pasti al quale sia annessa la mensa, per la distribuzione o la somministrazione di alimenti, a seconda del sistema prescelto, a self-service o diretto, devono essere previste aree specifiche ed apparecchiature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

#### **ART. 38.2.4 - Laboratori di produzione pasta fresca**

1. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), gli esercizi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

a) Un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq. 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;

b) 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;

c) un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq. e comunque proporzionato all'attività per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento.

Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento.

Deve possedere celle o armadi frigoriferi separati tra 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. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con la cucina.

#### **ART. 38.2.5 - Panifici**

1. Nei panifici possono essere distinte le seguenti tipologie produttive:

- produzione pane e prodotti affini (intendendo per tali quelli che si ottengono con lo stesso impasto di panificazione);
- pasticceria;
- attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati.

L'intero ciclo produttivo dell'attività di panificazione si svolge nella stessa azienda.

2. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), gli esercizi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

- a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq. destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per l'attività, realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;
- b) 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.
- c) un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq. e comunque proporzionato all'attività per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento.

Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento.

Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra 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. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con il laboratorio;

- d) un'apposito locale per il deposito della farina avente caratteristiche analoghe a quanto sopra descritto.

È consentita la produzione di pasticceria, purché oltre a quanto previsto per la panificazione sussistano i sottoelencati requisiti specifici. In ogni caso, tali attività dovranno essere specificate a cura dell'interessato, nel contesto della SCIA/notifica.

- e) nel caso di attività di produzione di pasticceria fresca e secca, dovrà essere presente un locale o una zona almeno ulteriori 6 mq. destinato a tale preparazione, e dovrà essere dotato 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.

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

- g) Il pane e gli altri prodotti da forno assimilabili, oggetto di ogni singola consegna, devono essere racchiusi in incarti "per alimenti"

- h) E' vietata la vendita del pane in forma itinerante.



i) Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

#### **ART. 38.2.6 - Laboratori di produzione gelato, pasticceria ed affini**

1. La produzione di gelato e prodotti lattiero - caseari non destinati alla vendita diretta al consumatore finale sono regolamentate dal Regolamento CE 852/2004 e dal Regolamento CE 853/2004.

Il presente articolo disciplina quindi le attività non regolamentate dalla normativa comunitaria.

2. I laboratori artigianali di cui al presente articolo contemplano la produzione di:

- gelato ed affini;
- pasticceria fresca e secca, dolce e salata.

Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), gli esercizi di cui trattasi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

#### **PASTICCERIA:**

a) Un locale destinato alla produzione di pasticceria con superficie non inferiore a mq. 15; tale locale dovrà essere dotato di aree con linee produttive distinte per la preparazione di pasticceria dolce e salata:

- dotato di almeno un lavello per ogni linea produttiva;
- dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata;

b) Un locale o zona per il deposito delle materie prime con previste celle o armadi frigoriferi in numero adeguato all'attività dotati di termometro a lettura esterna, comunicante preferibilmente direttamente con il laboratorio di produzione;

a) Un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotato di attrezzature di conservazione idonee.

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

#### **GELATERIA:**

a) Un locale destinato alla produzione di gelato con superficie non inferiore a mq.10 (riducibili a 6 mq. se l'attività è svolta congiuntamente a quella di pasticceria), la cui linea di produzione dovrà essere posta in locali specificatamente adibiti all'uso, dotato di lavello e lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature in zona separata;

b) Un locale o zona per il deposito delle materie prime in cui siano previste celle o armadi frigoriferi in numero adeguato all'attività dotati di termometro a lettura esterna, comunicante preferibilmente direttamente con il laboratorio di produzione;

- c) Un locale o zona per il deposito dei prodotti finiti dotato di attrezzature di conservazione idonee;
- d) è consentita la consumazione immediata sul posto dei prodotti di pasticceria utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda a condizione che non venga effettuato il servizio assistito di somministrazione;
- e) Nel caso di lavorazione di panna, yogurt o crepes il cui processo di produzione consiste nell'utilizzo di semilavorati e attrezzatura automatica senza manipolazione, può essere consentita la produzione all'interno dello stesso locale di somministrazione e/o vendita.

#### **ART. 38.2.7 - Laboratori di trasformazione alimenti non ricompresi nelle precedenti tipologie**

1. Oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), gli esercizi di cui trattasi devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

a) un locale laboratorio di superficie non inferiore a 15 mq. destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti.

Deve essere realizzato in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti;

b) 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;

c) un vano o zona dispensa indicativamente di superficie non inferiore a 6 mq. e comunque proporzionata all'attività per la conservazione degli alimenti dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante. Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono possedere celle o armadi frigoriferi separati tra 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. Devono avere accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato del laboratorio da parte delle merci in arrivo, e preferibilmente comunicare direttamente con il laboratorio.

**Alle ore 10,45 entra il Consigliere Campisi Giuseppe.**

#### **ART. 39 - DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI**

1. I locali destinati a deposito all'ingrosso oltre a quanto previsto nei requisiti generali di cui al presente Allegato A), devono possedere i seguenti requisiti:

a) Avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche dei prodotti in deposito.

- b) Gli alimenti devono essere stoccati in modo da evitare possibili contaminazioni crociate, nel rispetto delle temperature di conservazione, mai direttamente a contatto con il pavimento.
- c) Presentare soffitti intonacati o controsoffittati o comunque tali da essere facilmente pulibili e non recare danni alle merci ivi depositate.
- d) Essere asciutti e ben ventilati; l'aerazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate dotate di adeguate protezioni contro gli insetti e/o con impianti di aerazione forzata.
- e) Disporre di aperture verso l'esterno a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori.
- f) Avere pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di 2 mt, qualora le scaffalature e o le uncinaie si sviluppino per altezze superiori a 2 mt, il trattamento alle pareti dovrà essere esteso oltre 30 cm da detti arredi.
- g) Essere dotati di scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile e, in caso di stoccaggio di alimenti deperibili dotati di impianti di refrigerazione provvisti di termometro a lettura esterna e di sistema di misurazione in continuo per il deposito di prodotti surgelati e congelati.

#### **ART. 40 - TRASPORTO ALIMENTI SFUSI**

1. Il trasporto delle sostanze alimentari confezionate o sfuse deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali, nonché il mantenimento delle temperature previste dalla vigente normativa in materia.
2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimenti devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
3. E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possono comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione od insudiciamento.
4. In particolare il trasporto di alimenti dai luoghi di produzione (panifici, laboratori di pasticceria, gastronomie ecc.) ai negozi al dettaglio o al domicilio del consumatore finale e dal negozio di vendita direttamente al domicilio del consumatore finale è consentito esclusivamente a condizione che gli automezzi siano provvisti di un vano o contenitore destinato esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari, a perfetta chiusura, che garantisca la protezione dalla polvere e da altre fonti di contaminazione ed assicuri il controllo della temperatura.

#### **ART. 40.1 - Cisterne e contenitori**

1. Le cisterne, i bidoni e gli altri recipienti adibiti al trasporto di merci sfuse, liquidi, granulari o in polvere devono essere conformi ai seguenti requisiti:

- le pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con gli alimenti devono essere fabbricati con materiale liscio, facile da lavare, da pulire e disinfettabile, che resista alla corrosione e che non trasferisca agli alimenti sostanze da mettere in pericolo la salute umana, da alterare la composizione degli alimenti o da esercitare un'influenza nociva sulle loro caratteristiche organolettiche;
- devono essere progettati in modo tale da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti nonché delle acque di lavaggio; se muniti di rubinetti, questi devono essere facilmente smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio, pulizia e disinfezione;
- i contenitori devono essere dotati di apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- devono essere provvisti di portelli con idonea guarnizione a tenuta;
- quando necessario deve essere prevista una protezione termica e se del caso una verniciatura esterna metallizzata;
- ogni contenitore o cisterna deve essere pulito, disinfettato e risciacquato con acqua potabile immediatamente dopo ogni uso e, se necessario, prima di ogni nuovo utilizzo.

2. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

#### **ART. 40.2 - Trasporto carni e prodotti della pesca**

1. Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi dotati di un sistema di chiusura ermetico.
2. I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere ai seguenti requisiti:
  - a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;
  - b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;
  - c) per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti, essi devono essere muniti di dispositivo di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento, le carni sezionate possono essere trasportate in idonei contenitori.
3. Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.
4. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

5. Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che nello stesso mezzo di trasporto sia garantita un'adeguata separazione fisica.
6. Le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.
7. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.
8. I mezzi di trasporto devono essere realizzati in modo da garantire una temperatura interna inferiore o pari a +7°C per le carcasse e loro parti e +3°C per le frattaglie.
9. Possono essere concesse deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni provenienti dal macello ed ancora calde e destinate a laboratori o macellerie, purché la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi alla tecnica di maturazione delle carni. Tuttavia i mezzi di trasporto dovranno essere almeno isotermici.
10. I veicoli e i contenitori destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al secondo comma, lett. a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.
11. I prodotti della pesca freschi o decongelati nonché i crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura di 0,+4 °C.
12. I crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono viaggiare alla temperatura massima di +6 °C. Il trasporto delle carni e dei prodotti della pesca sono subordinati ad una SCIA/ notifica.

#### **ART. 41 – PRODUZIONE E COMMERCIO DI CARNE FRESCA**

1. Gli impianti di macellazione pubblici e privati per la produzione di carni fresche di specie bovina, bufalina, equina, suina, ovi-caprina, avicola, cunicola e selvaggina sia allevata che selvatica, i laboratori di sezionamento e i depositi frigoriferi sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento CE 853/2004.

2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente Regolamento:

- le attività di sezionamento e magazzinaggio effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita o connessi alla vendita su aree pubbliche ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore;
- i depositi di carni fresche confezionate (imballate).

Per tali attività è sufficiente la registrazione prevista dal Regolamento CE 852/2004.

3. Detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione ad altri esercizi commerciali e alle attività di Cash and Carry.

#### **ART. 42 - PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI MACINATE E DI PREPARAZIONI DI CARNE**

1. Gli stabilimenti per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne, sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento CE 853/2004.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente Regolamento la produzione di carni macinate e preparazioni di carne effettuata per la vendita diretta al consumatore finale in esercizi per la vendita al minuto o in laboratori adiacenti ai punti vendita.

#### **ART. 43 - PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E DI ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

1. Gli impianti per la produzione di prodotti a base di carne, paste fresche alimentari farcite con carne e altri prodotti di origine animale sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento CE 853/2004.
2. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente Regolamento la preparazione e il magazzinaggio di prodotti a base di carne, ivi comprese le paste fresche alimentari farcite con carne, e di altri prodotti di origine animale, destinati al consumo umano nei negozi per la vendita al minuto o nei locali adiacenti ai punti di vendita, dove la preparazione ed il magazzinaggio sono effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore, ai pubblici esercizi, agli stabilimenti e ai laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di pasti destinati alla ristorazione collettiva.

**Alle ore 11,35 esce il Consigliere Piccichè Davide.**

#### **ART. 44 - PRODUZIONE E COMMERCIO DI PRODOTTI DELLA PESCA**

1. Gli impianti di preparazione, trasformazione, refrigerazione, congelamento, commercializzazione di prodotti ittici all'ingrosso, nonché gli impianti collettivi per le aste e i locali di macellazione per prodotti dell'acquacoltura, sono soggetti al riconoscimento previsto dal Regolamento CE 853/2004.
2. Ai fini del presente articolo si fornisce la presente definizione di commercializzazione: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato ad esclusione della vendita al dettaglio e della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore;
3. Sono escluse dal riconoscimento comunitario e pertanto soggette alle disposizioni del presente regolamento le attività per la vendita al dettaglio e la cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore.

## **ART. 45 - VENDITA AL DETTAGLIO DI CARNI FRESCHE O CONGELATE (MACELLERIE)**

1. Gli esercizi di cui al presente articolo possono vendere, sezionare, depositare carne di qualsiasi specie fresca o congelata, per la cessione diretta al consumatore.
2. E' consentita la preparazione di "pronti a cuocere" semplici (con l'aggiunta di sale, pepe e aromi naturali), attraverso manipolazioni che non comportino trattamenti termici. Tale attività è subordinata alla presenza dell'attrezzatura necessaria al deposito delle materie prime diverse dalla carne. Tali elaborati sono destinati all'esclusiva vendita al consumatore finale.
3. Oltre ai requisiti generali del presente Regolamento, gli esercizi devono possedere:
  - pareti realizzate in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o uncinaie o altri arredi e comunque fino ad almeno 2 ml di altezza;
  - un locale o spazio separato ed appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni. Tale spazio deve essere separato dall'area di vendita, deve avere pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, con angoli e spigoli arrotondati; deve essere dotato di lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio degli utensili, di superfici di lavoro, taglieri e utensili ben distinti per tipologia di carni (carni rosse e bianche) e per le preparazioni di pronti a cuocere semplici.

### **Alle ore 11,45 esce il Consigliere Castrogiovanni Leonardo.**

- una o più celle o armadi frigoriferi, in materiale lavabile e disinfettabile, con pavimento con spigoli arrotondati, di dimensioni adeguate a garantire idonee condizioni di conservazione e separazione delle carni, dotate di termometro a lettura esterna ed atte a garantire idonee temperature previste dalla legge. Le carni avicole potranno essere conservate all'interno dell'impianto frigorifero delle carni rosse, solo se adeguatamente separate mediante armadi o scaffalature chiuse; la stessa separazione fisica dovrà essere rispettata nel banco di vendita per mezzo di idonee separazioni. Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere attrezzature, taglieri e utensili distinti. La selvaggina cacciata e di grande taglia deve essere sottoposta ad ispezione sanitaria con esito favorevole documentabile e deve essere conservata in celle e/o reparti refrigerati separati. Tutti i materiali all'interno delle celle e dei banchi frigoriferi devono essere costruiti conformemente a quanto previsto dal D.M. 21/3/1973 e s.m.i.;
- lavamani con dispositivo di erogazione non manuale, collocato nelle immediate vicinanze del banco di vendita, munito di sapone e carta a perdere;
- nei banchi e negli impianti di conservazione, deve essere garantita la separazione tra carni trasformate e carni fresche, tra prodotti confezionati e prodotti non confezionati, dei prodotti preparati crudi e delle carni avicole.

- dispositivi contro la presenza di insetti e di altri animali nocivi e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1069/2009).

4. I negozi che intendono vendere esclusivamente carni confezionate all'origine dal fornitore, devono, come unico requisito, garantire attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

Il Presidente Antonio Pipitone preso atto che i Consiglieri Comunali ritengono che sia necessario ulteriormente approfondire il Regolamento Comunale, e necessitando trattare altri temi inerenti il punto all'ordine del giorno, alle ore 11,50 dichiara sciolta la seduta, rinviando la trattazione a successiva seduta e contestualmente se ne rinvia l'approvazione prevista dal successivo **quarto** punto all'O.d.G: **“Approvazione del “Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande”.**

**IL SEGRETARIO**  
LIPARI GIUSEPPE

**IL PRESIDENTE**  
PIPITONE ANTONIO