



REGOLAMENTO COMUNALE

**CRITERI IN MATERIA DI RILASCIO DI AUTORIZZAZIONI PER LA SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE
COMPRESSE QUELLE ALCOLICHE DI QUALSIASI GRADAZIONE**

Articolo 1

Normativa di riferimento

- 1.1 Il presente regolamento individua i criteri per lo sviluppo degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e disciplina i procedimenti amministrativi relativi alle fattispecie autorizzatorie previste dalla Legge Regione Lazio n. 21/2006.
- 1.2 Le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, come definite ex art. 3 della legge regionale n. 21/2006, sono disciplinate, oltre che dalla citata legge:
 - a) dal T.U. leggi di P.S. 18.06.1931 n. 773 e successive modificazioni;
 - b) dalla D.G.R. Lazio **563** del 25 luglio 2007 "Indirizzi della Regione per la determinazione dei criteri comunali di sviluppo delle attività di somministrazione di alimenti e bevande in attuazione alla L.R. n. 21 del 29 novembre 2006";
 - c) dalle disposizioni contenute nel presente regolamento comunale.

Articolo 2

Validità dei criteri

- 2.1 I presenti criteri hanno validità triennale; essi possono essere modificati prima della loro scadenza con le medesime procedure previste per la loro approvazione.

Articolo 3

Ambito di applicazione

- 3.1 Le presenti disposizioni normative si applicano alle fattispecie di:
 - apertura a carattere permanente in sede fissa;
 - trasferimento di sede;
 - ampliamento di sede;
 - subingresso nella titolarità dell'autorizzazione all'esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
 - attività di somministrazione effettuata in forma temporanea o stagionale;
 - affidamento della gestione di reparti.
- 3.2 Il presente regolamento non si applica alle tipologie di attività di cui all'art. 6 della legge regionale n. 21/2006, salvo quanto disposto dal successivo art. XXI.

Articolo 4

Domande di autorizzazione per apertura e/o trasferimento di sede Modalità procedurali

- 4.1 La domanda diretta ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione per l'apertura o il trasferimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, deve essere inviata o presentata al protocollo del Comune. L'eventuale invio deve avvenire a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno, mentre la presentazione diretta è effettuata mediante deposito al protocollo comunale della domanda in duplice originale, di cui un esemplare viene restituito al richiedente, previa apposizione di timbro a data da parte dell'ufficio comunale ricevente.

4.2 Nella domanda devono essere indicati:

- cognome, nome, luogo e data di nascita, residenza, nazionalità e codice fiscale del richiedente. Per le società: ragione sociale, sede legale, partita IVA, le generalità del legale rappresentante;
- certificazione o autocertificazione del possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 8 della Legge Regionale n. 21/2006;
- ubicazione dell'esercizio, intendendo per tale l'indirizzo la via ed il numero civico, oppure i dati catastali, e comunque quegli elementi sufficienti a localizzare esattamente l'esercizio. L'omessa indicazione ubicativa comporta l'improcedibilità della domanda, ai sensi dell'art. 11, comma 3 della legge regionale n. 21/2006;
- superficie di somministrazione e di servizio; qualora l'attività di somministrazione sia esercitata congiuntamente ad altra attività commerciale o di servizi, deve essere indicata la superficie riservata a ciascuna attività.

4.2.1 In caso di domanda di trasferimento di sede, va comprovata – a pena di improcedibilità, ex art. 11, comma 3 legge regionale n. 21/2006 – la data di effettivo inizio dell'attività da trasferire; a tal fine, il richiedente potrà avvalersi di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti di cui al D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii.

4.3 Le domande di rilascio delle autorizzazioni sono esaminate secondo l'ordine cronologico di presentazione al protocollo del Comune.

4.4 I procedimenti autorizzatori di cui al presente articolo devono concludersi **entro 90 (novanta) giorni** dalla data di arrivo al protocollo del Comune ovvero dalla data di ricevimento riportata sul relativo avviso postale, nel caso in cui la domanda sia stata inviata a mezzo di raccomandata a.r.; **in difetto di qualsiasi comunicazione al richiedente entro il predetto termine, la domanda si intende accolta.**

4.5 L'eventuale richiesta di integrazione documentale o di chiarimenti da parte dell'ufficio comunale comporta la sospensione, per una sola volta, del termine di cui al precedente comma 4.4.

4.6 Dopo il rilascio dell'autorizzazione comunale, ma in ogni caso prima dell'inizio dell'attività e comunque **entro un anno** dalla data di rilascio dell'autorizzazione stessa, il richiedente ha l'obbligo di depositare al competente ufficio comunale la seguente documentazione prevista dagli indirizzi regionali :

- planimetria dei locali, in scala non inferiore a 1:100, con l'indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione espressa in mq. debitamente sottoscritta da tecnico abilitato, dalle quali dovranno essere deducibili i requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17.12.1992 n. 564;
- certificazione o autocertificazione di conformità urbanistico-edilizia e di agibilità dei locali;
- certificato di prevenzione incendi, se previsto, o la relativa istanza da inoltrare al Comando Provinciale VV.FF ;
- d.i.a. sanitaria necessaria per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, da trasmettere alla ASL competente;

- documentazione comprovante la disponibilità del locale nel quale si intende esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

4.7 Ai fini del precedente comma 4.6, per documentazione comprovante la disponibilità dei locali si intende la fotocopia del contratto di affitto/locazione/comodato ecc. dei locali, redatto con atto pubblico o scrittura privata autenticata o anche semplice scrittura privata, purché accompagnata da fotocopia del documento di identità delle parti contraenti.

Articolo 5

Criteri generali per il rilascio delle licenze per attività di somministrazione: zonizzazione

5.1. Ai fini dei presenti criteri il territorio comunale è così definito:

Comune	Zonizzazione
Comune di	Zona 1) centro storico del capoluogo e della frazione; Zona 2) zona di espansione Zona 3) corrispondente alla parte del territorio comunale non rientrante nelle zone 1 e 2.

5.2. Le zonizzazioni sono riportate nella planimetria allegata al presente atto.

ALLEGATO A

Criteri di qualità per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

N.	Criteri soggettivi	Punteggio
1	Avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale riconosciuto da un ente pubblico <i>Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto</i>	5
2	Aver esercitato in proprio o quale dipendente qualificato, per almeno due anni negli ultimi 5 anni, nel settore della somministrazione. <i>Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto</i>	3
3	Essere stato iscritto al REC per la somministrazione. <i>Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto</i>	1
4	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da organizzazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati <i>Punteggio assegnato per ogni addetto</i>	3
5	Presenza di un delegato alla somministrazione specificamente preposto al solo esercizio interessato	5
6	Adozione di contratti di lavoro subordinato, anche stagionale, a tempo indeterminato <i>Punteggio assegnato per ogni dipendente in servizio</i>	3
7	Assunzione di personale disoccupato da almeno 24 mesi con obbligo di formazione professionale entro 12	6

	mesi dalla data di assunzione <i>Punteggio assegnato per 48 mesi dalla data di presentazione della dichiarazione se l'assunzione è avvenuta nei 12 mesi precedenti ovvero avverrà entro i 6 mesi successivi</i>	
8	Assunzione di personale portatore di handicap con obbligo di formazione professionale entro 12 mesi dalla data di assunzione <i>Punteggio assegnato per 48 mesi dalla data di presentazione della dichiarazione se l'assunzione è avvenuta nei 12 mesi precedenti ovvero avverrà entro i 6 mesi successivi</i>	8
9	Mancata irrogazione di sanzioni amministrative di competenza comunale nell'esercizio dell'attività (per sanzioni riguardanti la società e/o i legali rappresentanti) <i>Punteggio assegnato in assenza di provvedimenti a carico nei 365 giorni precedenti</i>	4
10	Applicazione di ordinanze--ingiunzione o ordinanze di adeguamento igienico-sanitario relative all'esercizio dell'attività (per provvedimenti riguardanti la società e/o i legali rappresentanti) <i>Punteggio assegnato per ogni provvedimento a carico nei 365 giorni precedenti</i>	-4
11	Conoscenza di almeno una lingua straniera attestata da titoli di studio diversi da quelli della scuola dell'obbligo o da corsi di specializzazione da parte del titolare, soci o dipendenti <i>Punteggio assegnato per ogni lingua straniera conosciuta da ciascun soggetto (titolare, socio o dipendente)</i>	3

N.	Criteri oggettivi	Punteggio
1	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere (con almeno 20 posti a sedere)	10
2	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di P.E. non più di 50 mt. (ogni posto) <i>Punteggio assegnato per ogni posto auto fino la massimo di 7 punti</i>	1
3	Servizi igienici a disposizione dei clienti nel numero di 1 per uomini e 1 per donna ogni 50 posti a sedere ovvero in misura inferiore ma adeguati alla normativa sulle barriere architettoniche	5
4	Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap, se l'adeguamento non è già prescritto dalla normativa o da un provvedimento dell'autorità (esclusi i servizi igienici)	10
5	Aria condizionata e riscaldamento nel locale di somministrazione	2
6	Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio comunale organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione comunale (es. centro commerciale naturale)	5
7	Insonorizzazione dei locali (certificata da un tecnico abilitato)	4

N.	Altri criteri	Punteggio
1	Adesione formale alle iniziative di promozione organizzate dalla Regione	15
2	Somministrazione di menu' per celiaci e diabetici	8

3	Apertura di almeno 330 giorni/anno	9
4	Apertura per almeno 25 giorni nel mese di agosto	5
5	Apertura giornaliera di almeno 10 ore (per almeno il 90% dei giorni di apertura)	3
6	Apertura giornaliera di almeno 16 ore (per almeno il 90% dei giorni di apertura)	9
7	Apertura nel periodo ottobre-marzo per almeno 160 giorni (con apertura giornaliera di almeno 10 ore)	9

Articolo 6

Criteri generali per il rilascio delle licenze per attività di somministrazione: programmazione comunale

6.1. Ai fini dell'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande soggette a programmazione comunale, l'Amministrazione prevede l'adozione di criteri di qualità secondo le disposizioni di seguito riportate:

- a) gli interessati devono autocertificare il possesso dei requisiti di cui all'allegato A del presente atto attestando il possesso del punteggio minimo di accesso di cui all'allegato B del presente atto;
- b) devono garantire in ogni momento il rispetto del punteggio minimo di accesso di cui all'allegato B del presente atto;
- c) i requisiti di cui all'allegato B devono essere mantenuti anche in caso di subingresso e di ogni altra variazione diversa dalla cessazione e comunque per tutta la durata dello svolgimento dell'attività;

6.2. Gli interessati devono comunque essere in possesso dei requisiti di esercizio dell'attività previsti dalla normativa regionale.

6.3. Relativamente alle attività in esercizio alla data di entrata in vigore del presente atto e quelle non tenute al rispetto dei punteggi minimi ai sensi del successivo comma, l'obbligo del rispetto dei punteggi minimi non si applica:

- a) in caso di subingresso senza modifiche dei locali;
- b) in caso di trasferimento non dovuto a sfratto per morosità;
- c) in caso di variazioni non significative dei locali e/o delle attrezzature.

6.4. Sono tenute al rispetto dei punteggi minimi di cui al presente atto, da dimostrare mediante autocertificazione da presentarsi preventivamente allo svolgimento delle attività stesse:

- a) l'avvio di nuove attività ivi compreso l'ampliamento di attività conseguente alla possibilità di somministrazioni ad una cerchia più ampia di soggetti (es. circoli, strutture ricettive, agriturismi ecc...);
- b) le variazioni essenziali dell'attività e/o delle attrezzature;
- c) la sospensione dell'attività per un periodo superiore ai 6 mesi

6.5. Ai sensi del presente articolo per variazioni essenziali si intendono le variazioni che siano rilevanti ai sensi e per gli effetti del reg. CE 852/2004.

ALLEGATO B **Limite di punteggio dei criteri di qualità**

Per ciascuna delle tipologie di criteri (soggettivi, oggettivi, altri criteri) deve essere garantito il rispetto del punteggio minimo qui di seguito riportato:

Comune	Punteggi minimi	
Comune di	Zona 1)	
	Criteri soggettivi	15 punti
	Criteri oggettivi	15 punti
	Altri criteri	10 punti
	Zona 2)	
	Criteri soggettivi	15 punti
	Criteri oggettivi	15 punti
	Altri criteri	10 punti
	Zona 3)	
	Criteri soggettivi	15 punti
	Criteri oggettivi	15 punti
	Altri criteri	10 punti

Nel caso di imprese individuali il punteggio relativo ai criteri soggettivi potrà essere ottenuto con riferimento ai criteri oggettivi e/o agli altri criteri come nella soluzione 1, nella soluzione 2 o in soluzioni intermedie a queste (es. soluzione 3):

Es.

Criterio generale

Criteri soggettivi	15 punti
Criteri oggettivi	15 punti
Altri criteri	10 punti

Soluzione 1

Criteri soggettivi	0 punti
Criteri oggettivi	30 punti
Altri criteri	10 punti

Soluzione 2

Criteri soggettivi	0 punti
Criteri oggettivi	15 punti
Altri criteri	25 punti

Soluzione 3

Criteri soggettivi	5 punti
Criteri oggettivi	20 punti
Altri criteri	15 punti

Articolo 7

Criteri generali per il rilascio delle licenze per attività di somministrazione: decadenza speciale

7.1. Nel caso in cui, nell'esercizio dell'attività, si verifichi il venir meno dei requisiti qualitativi che danno luogo al punteggio minimo di cui all'allegato B del precedente articolo l'Amministrazione procede:

- a) a comunicare l'avvio del procedimento diretto alla pronuncia di decadenza assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento;
- b) a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato;

7.2. Si applicano comunque le ipotesi di decadenza e chiusura di attività previste dalla legge regionale 28/2005.

7.3. Ai fini della verifica dei requisiti, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, l'Amministrazione richiederà la presentazione, anche con periodicità predefinita (es. ogni

anno, ogni sei mesi ecc...) di dichiarazioni, certificazioni, copia di documenti anche di carattere fiscale.

Articolo 8

Ampliamento di sede delle attività di somministrazione

Modalità procedurali

- 8.1 La superficie per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande non è soggetta a limiti minimi dimensionali. *(vedasi regolamenti comunali)*
- 8.2. L'ampliamento dell'esercizio di somministrazione è soggetto a formale comunicazione da inviarsi o presentarsi al protocollo del Comune. L'eventuale invio deve avvenire a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno, mentre la presentazione diretta è effettuata mediante deposito al protocollo comunale della comunicazione in duplice originale, di cui un esemplare viene restituito al richiedente, previa apposizione di timbro a data da parte dell'ufficio comunale ricevente.
- 8.3. L'ampliamento può essere effettuato decorsi **30 (trenta)** giorni dal ricevimento della comunicazione; detto termine decorre dalla data di arrivo della comunicazione al protocollo del Comune ovvero dalla data di ricevimento riportata sul relativo avviso postale, nel caso in cui la comunicazione sia stata inviata a mezzo di raccomandata a.r.
- 8.4. L'eventuale richiesta di integrazione documentale o di chiarimenti da parte dell'ufficio comunale comporta la sospensione, per una sola volta, del termine di cui al precedente comma 8.3.-
- 8.5. Contestualmente alla comunicazione potrà essere richiesta all'ASL competente, per il tramite dello Sportello Unico, l'aggiornamento della d.i.a. sanitaria relativamente al locale oggetto di ampliamento.
- 8.6. Non costituisce ampliamento dell'esercizio di somministrazione, l'occupazione temporanea di aree private o pubbliche.
- 8.7. Nella comunicazione il soggetto deve dichiarare – a pena di improcedibilità - di avere rispettato i regolamenti locali di polizia urbana, annonaria e igienico-sanitaria, i regolamenti edilizi, le norme urbanistiche nonché quelle relative alla destinazione d'uso ed ai criteri di sorvegliabilità di cui al D.M. n. 564/1992.

Articolo 9

Autorizzazioni temporanee – Modalità procedurali

- 9.1 Le autorizzazioni temporanee possono essere rilasciate in occasione di fiere, feste, mercati od eventi locali di particolare rilievo sociale o turistico, per tutta la durata della manifestazione o dell'evento, ma con **validità comunque NON superiore a 30 (trenta) giorni**.
- 9.2 La domanda diretta ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione temporanea per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, deve essere inviata o presentata al protocollo del Comune, **a pena di improcedibilità, almeno 20 (venti) giorni prima** dell'inizio della manifestazione o dell'evento. L'eventuale invio deve avvenire a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno, mentre la presentazione diretta è effettuata

mediante deposito al protocollo comunale della domanda in duplice originale, di cui un esemplare viene restituito al richiedente, previa apposizione di timbro a data da parte dell'ufficio comunale ricevente.

9.3 La domanda di cui al precedente comma 9.2 deve indicare:

- cognome, nome, luogo e data di nascita, residenza, nazionalità e codice fiscale del richiedente. Per le società: ragione sociale, sede legale, partita IVA, le generalità del legale rappresentante;
- certificazione o autocertificazione del possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 8 della Legge Regionale n. 21/2006;
- indicazione del tipo e della durata della manifestazione o dell'evento cui si riferisce l'attività di somministrazione da autorizzazione;
- indicazione ubicativa - **a pena di improcedibilità** - del luogo o dei locali oggetto della manifestazione o dell'evento;
- atto di assenso dell'organizzatore dell'evento o della manifestazione, se trattasi di soggetto terzo rispetto al richiedente l'autorizzazione temporanea;
- dichiarazione – **a pena di improcedibilità** - di avere rispettato i regolamenti locali di polizia urbana, annonaria ed igienico-sanitaria nonché le norme di sicurezza a tutela dell'incolumità dei dipendenti e degli avventori.

9.4 Il procedimento autorizzatorio di cui al presente articolo deve concludersi **entro 10 (dieci) giorni** dalla data di arrivo al protocollo del Comune ovvero dalla data di ricevimento riportata sul relativo avviso postale, nel caso in cui la domanda sia stata inviata a mezzo di raccomandata a.r.; **in difetto di qualsiasi comunicazione al richiedente entro il predetto termine, la domanda si intende accolta.**

9.5 L'eventuale richiesta di integrazione documentale o di chiarimenti da parte dell'ufficio comunale comporta la sospensione, per una sola volta, del termine di cui al precedente comma 9.4.-

Articolo 10

Autorizzazioni stagionali - Modalità procedurali

10.1 La Denuncia di Inizio Attività (d.i.a.) per le attività di somministrazione svolta in forma temporanea deve pervenire all'ufficio protocollo del Comune almeno 15 giorni prima dell'inizio di tali attività.

Articolo 11

Affidamento della gestione in reparti

11.1 Il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti, per un periodo di tempo convenuto in relazione alla gamma di prodotti somministrati, può affidare la gestione di uno o più di essi, ad uno o più soggetti, in possesso dei requisiti di cui all'art. 8 della L.R. n. 21/2006.

11.2 Il titolare ne dà comunicazione al Comune entro trenta (30) giorni.

Alla Comunicazione deve essere allegato:

- a Contratto di gestione;
 - b Dichiarazione da parte del gestore del possesso dei requisiti morali e professionali.
- 11.3 Il Comune prende atto che un determinato reparto di un esercizio di somministrazione e bevande è dato in gestione ad un nuovo esercente.
- 11.4 Il gestore è tenuto al mantenimento dei livelli occupazionali relativi al reparto di cui ha assunto la gestione ed al rispetto dei contratti collettivi di lavoro.
- 11.5 Il gestore di reparto, nel rispetto delle norme vigenti sul lavoro, fiscali, igieniche sanitarie, sicurezza, sorvegliabilità, può iniziare l'attività il giorno dopo la comunicazione al Comune.
- 11.6 L'Autorizzazione (o DIA) rimane in capo al titolare e la comunicazione dà diritto al gestore ed esercitare l'attività.
- 11.7 Il titolare, qualora non abbia provveduto alla comunicazione di cui al comma 2, risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.
- 11.8 Il reparto affidato in gestione deve presentare un collegamento strutturale con l'esercizio ove il reparto è collocato e non avere accesso autonomo.

Articolo 12

Cessazione di attività

- 12.1 Il titolare che cessa l'attività di somministrazione deve trasmettere al Comune, entro 30 giorni dalla cessazione, apposita comunicazione scritta allegando l'autorizzazione stessa.
- 12.2 Analogamente in caso di subingresso, il titolare o il subentrante dell'autorizzazione di cui si chiede la reintestazione dovrà far pervenire allo Sportello Unico del Comune l'autorizzazione in questione entro 15 giorni dalla conclusione dell'atto di cessione o locazione d'azienda.

Articolo 13

Diniego dell'autorizzazione

- 13.1 Il diniego della domanda di autorizzazione è comunicato all'interessato entro 45 giorni dalla data di presentazione della domanda attestata dal protocollo del Comune.
- 13.2 Con la comunicazione di diniego, la pratica viene archiviata ed il procedimento si intende concluso negativamente.

Articolo 14

Orari degli esercizi di somministrazione

- 14.1 Gli orari di apertura e chiusura degli esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, compresi quelli abbinati ad attività di trattenimento e svago, sono determinati con apposita ordinanza Sindacale n. 80 del 07/09/2004.

Articolo 15

Sorvegliabilità dei locali

- 15.1 Il locale sede del pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande deve rispettare i requisiti di sorvegliabilità previsti dal D.M. 17.12.1992, n. 564.

- 15.2 La sorvegliabilità potrà essere accertata direttamente dagli organi di polizia locale prima dell'inizio dell'attività oppure anche successivamente: in questo secondo caso purché all'atto della domanda di autorizzazione il richiedente autocertifichi con espressa indicazione sulla planimetria del locale il rispetto dei requisiti in questione.

Articolo 16

Sospensione Decadenza e Revoca dell'autorizzazione

- 16.1 Le autorizzazioni all'esercizio di somministrazione sono sospese:
- a) Per un periodo non inferiore a cinque giorni e non superiore a quindici giorni, in caso di recidiva per il mancato rispetto dei turni stabiliti eventualmente nei programmi predisposti dal Comune ai sensi dell'art. 17 comma 5 della L.R. n. 21/2006.
 - b) Per un periodo non inferiore a tre giorni e non superiore a dieci giorni, in caso di recidiva per il mancato rispetto dei limiti di orario di cui all'art. 17, comma 2 della L.R. n. 21/2006;
 - c) Per un periodo non inferiore a cinque giorni e non superiore a dieci, in caso di recidiva per il mancato rispetto delle disposizioni dell'art. 16 della L. R. n. 21/2006.
- 16.2 Le autorizzazioni all'esercizio di somministrazioni di alimenti e bevande decadono:
- a) Quando il titolare dell'autorizzazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza, non attivi l'esercizio entro un anno dalla data del rilascio dell'autorizzazione stessa o sospenda l'attività per un periodo superiore un anno
 - b) Quando il titolare dell'autorizzazione non risulti più in possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. n. 21/2006;
 - c) Quando venga meno la sorvegliabilità dei locali o la loro conformità alle norme urbanistiche, sanitarie, di sicurezza e di prevenzione incendi;
 - d) Quando venga meno l'effettiva disponibilità dei locali nei quali si esercita l'attività e non venga richiesta, da parte del titolare, l'autorizzazione al trasferimento in una nuova sede nel termine di sei mesi, salvo proroga in caso di comprovata necessità e previa motivata istanza;
 - e) Quando, nel caso di subingresso non si avvii o non si prosegua l'attività secondo le modalità previste dall'art. 14 della l.r. 21/2006.
- 16.3 L'autorizzazione temporanea di cui all'art. 9 decade nei casi previsti al comma 2 lettere b) e c) del presente articolo.
- 16.4 La proroga di cui al comma 2 lettere a) e d) non è concessa nel caso di mancato di espletamento degli adempimenti in materia igienico-sanitaria o della mancata adozione dell'apposito sistema HACCP, ovvero del mancato rilascio delle concessioni, autorizzazioni o abilitazioni edilizie, nonché in caso di ritardo colpevole nell'avvio o nella conclusione delle opere di sistemazione edilizia dei locali.
- 16.5 L'autorizzazione può essere revocata nei seguenti casi:
- a) Quando il titolare dell'autorizzazione non osservi i provvedimenti di sospensione dell'autorizzazione o non ripristini i requisiti mancanti nei termini previsti;
 - b) Per motivi di pubblico interesse.
- 16.6 I provvedimenti di decadenza, di sospensione e di revoca dell'autorizzazione, alla somministrazione di alimenti e bevande devono essere preceduti dall'avvio al titolare

della stessa di formale comunicazione di avvio di provvedimento amministrativo ai sensi della L. 7 agosto 1990, n. 241.

Articolo 17

Irregolarità delle merci – Casi di sequestro

- 17.1 Le merci esposte nei negozi o nelle aree aperte al pubblico sono considerate in vendita, ad ogni effetto di legge.
- 17.2 Quando, nell'esercizio dell'attività ispettiva o di vigilanza, si abbia fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e si ritenga inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, anche nelle more delle analisi, la si pone sotto sequestro. In tal caso i verbalizzanti dovranno espressamente enunciare nel relativo verbale le ragioni di interesse pubblico che hanno determinato l'adozione della misura cautelare
- 17.3 E' sempre sottoposta al sequestro la merce che si accerti avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge.
- 17.4 Quando si accerti che la merce è nociva, il detentore può formulare richiesta al competente Dirigente comunale di procedere direttamente alla distruzione della stessa oppure di destinarla, sotto controllo dell'AUSL, ad usi diversi dalla alimentazione umana.
- 17.5 Salvo che il fatto non costituisca reato, i procedimenti di opposizione e di convalida relativi al sequestro sono regolati dalla legge n. 689/1981 e ss.mm.ii.

Articolo. 18

Parere sanitario per esercizi di vendita al dettaglio

- 18.1 Chiunque intende aprire, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande – sia in sede fissa che su area pubblica e in forma ambulante - o uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati nelle scuole e negli ospedali, deve essere in possesso dei titoli abilitativi previsti dal D. Lgs. n° 114/1998.
- 18.2 Le attività di cui al precedente comma 18.1 sono soggette alla registrazione sanitaria di cui al successivo art. 19.

Articolo 19

Registrazione sanitaria – Fattispecie procedurali

- 19.1 L'esercizio di attività conformi alle tipologie specificate nel successivo comma 19.2 è subordinato
- alla procedura di registrazione sanitaria, ai sensi del Regolamento 852/2004/CE
 - del successivo art. 20 del presente regolamento; l'esercizio di attività non ricomprese nelle tipologie indicate nel comma 19.2 è subordinato alla previa notifica.
- 19.2 Ai fini del conseguimento della registrazione sanitaria di cui al precedente comma deve essere presentata formale comunicazione (D.I.A. differita) al competente Dirigente comunale, quando si intenda esercitare attività conformi alle seguenti tipologie:
- a) centri di cottura;

- b) attività di ristorazione collettiva che preparino più di 300 (trecento) pasti per turno meridiano o serale;
 - c) laboratori di produzione di preparazioni gastronomiche non soggette a riconoscimento e/o di prodotti di origine vegetale (conserve, IV e V gamma), quando non fornite direttamente al consumatore finale.
- 19.2bis Per l'esercizio di attività di ristorazione collettiva (es.: scuole, centri socio-assistenziali, case di riposo, ecc.) è obbligatorio detenere un menù articolato e corredato di grammature e frequenze di somministrazione dei pasti, vistato dal Servizio d'Igiene degli Alimenti e Nutrizione della AUSL.
- 19.3 In caso di cessazione dell'attività ovvero di subingresso, cui non conseguano modifiche ai locali o agli impianti ed attrezzature, deve essere presentata apposita notifica indicante, rispettivamente, la data di cessazione dell'attività ovvero corredata da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà - resa dall'interessato ai sensi della vigente normativa nazionale - attestante che non sono state apportate modifiche rispetto alla situazione di fatto esistente al momento dell'ultimo rilascio dell'autorizzazione sanitaria o della registrazione sanitaria.
- 19.4 In caso di dichiarazione mendace resa ai fini di cui al precedente comma 19.3 trovano applicazione le sanzioni penali ed amministrative previste, rispettivamente, dall'art. 483 del codice penale e dall'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000 e successive integrazioni e modificazioni.
- 19.5 In caso di mera variazione della ragione sociale, dovrà essere presentata apposita comunicazione, in carta libera, al competente Ufficio Comunale.

Articolo 20

Registrazione sanitaria – Modalità procedurali

- 20.1 La comunicazione (D.I.A. differita) di cui al precedente art. 19 del presente regolamento ovvero la notifica, nei casi diversi da quelli disciplinati dal precedente art. 19.3, deve essere indirizzata al SUAP; essa deve indicare:
- a) generalità del titolare dell'azienda ovvero del legale rappresentante in caso di esercizio dell'azienda in forma societaria;
 - b) sede legale dell'azienda;
 - c) codice Fiscale/Partita I.V.A.;
 - d) ubicazione dei locali sede dell'attività;
 - e) numero iscrizione registro delle imprese;
 - f) tipologia dell'attività;
 - g) data presumibile di approntamento dell'azienda per l'inizio dell'attività;
 - h) sottoscrizione del titolare dell'azienda ovvero del legale rappresentante, corredata di fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
- 20.2 La comunicazione (D.I.A. differita) ovvero la notifica, nei casi previsti dal precedente comma 19.1., deve essere corredata di relazione tecnica riportante:

Descrizione strutture ed impianti (ove presenti)

- a) lo schema e le dimensioni dei locali con l'indicazione delle relative destinazioni d'uso, nonché i materiali di rivestimento delle parti e del pavimento (dovrà essere allegata una planimetria in scala 1/100);
- b) dichiarazione della disponibilità di acqua potabile calda e fredda e del sistema di smaltimento dei reflui a norma;
- c) dichiarazione della natura e dell'idoneità dei sistemi di aerazione presenti, nonché della presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;
- d) dichiarazione della disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e della presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani.

Descrizione ciclo di produzione

- e) descrizione dei prodotti realizzati dalla impresa alimentare, specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;
- f) elencazione delle materie prime utilizzate, delle principali fasi del ciclo produttivo nonché dell'organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;
- g) indicazione del numero complessivo degli addetti, precisando la loro formazione specifica relativa all'attività svolta;
- h) dichiarazione dell'elaborazione e della tempestiva applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02).

20.3 L'esercizio di mezzi adibiti al trasporto di sostanze alimentari e bevande è subordinato alla previa notifica, da inoltrarsi al competente Ufficio comunale, indicante:

- a) nome o ragione sociale e sede dell'impresa;
- b) estremi di identificazione del veicolo;
- c) indicazione delle sostanze alimentari che verranno trasportate;
- d) indicazione del luogo ove l'impresa ricovera il mezzo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

20.3bis La notifica di cui al precedente comma 20.3 deve essere corredata di relazione tecnica riportante:

- a) descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- b) dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- c) descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento;
- d) descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- e) dichiarazione dell'elaborazione e dell'applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, delle procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché delle procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento CE n. 178/02.

- 20.4 L'attività oggetto di D.I.A. differita può essere iniziata decorsi 45 (quarantacinque) giorni dalla data di deposito della comunicazione (D.I.A.) presso il competente Ufficio comunale.
- 20.5 I Servizi AUSL-SIAN o Veterinari, se ritenuto necessario, effettuano un sopralluogo di verifica, a seguito del quale possono:
- a) subordinare l'inizio dell'attività all'eliminazione delle difformità riscontrate;
 - b) consentire l'inizio dell'attività al decorso del termine di cui al precedente comma 20.4, prescrivendo contestualmente un termine ultimativo per l'eliminazione delle difformità riscontrate, se lievi.
- 20.5bis Dell'avvenuta eliminazione delle difformità riscontrate in sede di controllo dell'AUSL deve essere data formale comunicazione all'AUSL stessa ed al competente Ufficio comunale.
- 20.6 Nell'ambito delle attività di verifica e di controllo, gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AUSL accertano anche la rispondenza di quanto autocertificato nella D.I.A. differita, procedendo, in caso di false dichiarazioni, alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii.
- 20.7 In caso di dichiarazioni mendaci trovano applicazione le sanzioni penali ed amministrative previste, rispettivamente, dall'art. 483 del codice penale e dall'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000 e successive integrazioni e modificazioni.

Articolo 21

Norme generali

- 21.1 I nuovi esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) devono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente Regolamento nonché ai requisiti strutturali previsti dalla vigente normativa in materia edilizia.
- 21.2 I pubblici esercizi devono essere dotati di almeno un servizio igienico per disabili, in quanto ritenuto compatibile con le norme edilizie vigenti dal competente organo comunale.

Articolo 22

Requisiti igienici comuni a tutti gli esercizi

- 22.1 Le pareti dei locali di lavorazione devono essere rivestite di materiale di colore chiaro, liscio, impermeabile e facilmente lavabile (ad es.: ceramica) fino all'altezza di almeno mt.2,00 (due).
- 22.2 Tutti gli esercizi devono essere forniti di almeno un servizio igienico completo.
- 22.3 Per servizio igienico completo si intende due locali ad uso rispettivamente antibagno e WC.
- 22.4 Nel servizio igienico devono essere presenti almeno una latrina a cacciata d'acqua ed una finestra di mq. 0,40 (zerovirgolaquaranta); in difetto di finestra, deve essere installato un sistema di ricambio d'aria in grado di garantire 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo, o 12 ricambi/ora, se a funzionamento abbinato all'utilizzazione.

- 22.5 Entrambi i locali dovranno essere rivestiti di materiale facilmente lavabile fino all'altezza di mt. 2,00 (due).
- 22.6 Nel locale antilatrina, che dovrà essere dotato di dispositivo per la chiusura automatica della porta, dovrà esserci almeno un lavandino dotato di rubinetto a comando non manuale, un dispensatore di sapone e dispositivi per asciugarsi non riutilizzabili.
- 22.7 Nel caso di servizi igienici in batteria, il locale antilatrina potrà essere costituito da un unico vano di superficie complessiva non inferiore a 1 (uno) mq. per ogni servizio igienico e di accessori direttamente proporzionati ai rapporti sopra citati per ogni servizio igienico.
- 22.8 I servizi igienici per disabili possono essere privi di antilatrina, purché non abbiano diretto accesso dai locali di lavorazione e di somministrazione di alimenti.
- 22.9 Tutti i servizi igienici devono essere dotati di fognolo sifonato per le operazioni di pulizia.
- 22.10 Laddove si formano odori, vapori e fumi, questi devono essere captati mediante aspiratori, eventualmente collegati a cappa, che assicurino almeno 5 ricambi/ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti, nonché convogliati in camino o canna di esalazione indipendente, a perfetta tenuta e sfociante oltre il tetto dell'edificio, la cui idoneità deve essere certificata da un tecnico abilitato.
- 22.11 Tutti gli esercizi commerciali debbono disporre di un impianto di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo.
- 22.12 La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento.
- 22.13 Gli impianti devono essere ubicati in manufatti che garantiscano la protezione dal calore e dai contaminanti.
- 22.14 E' obbligatoria la tenuta di registri dove riportare le operazioni di manutenzione, pulizia e disinfezione dei serbatoi e degli impianti idrici.
- 22.15 Ove si disponga di propri pozzi di acqua potabile, la rete potabile interna - se collegata con l'acquedotto - dovrà essere munita di valvola di non ritorno; se l'approvvigionamento idrico non proviene da pubblico acquedotto, il titolare dello stabilimento o del laboratorio deve richiedere all'AUSL il giudizio di potabilità, ai sensi del D. Lgs. n° 31/2001.
- 22.16 Le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili devono essere nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione (art. 28 D.P.R. 327/80).
- 22.17 I requisiti igienico-sanitari relativi all'approvvigionamento di acqua potabile sono stabiliti nell'apposito regolamento comunale di igiene degli alimenti e bevande.
- 22.18 Il Sindaco, nei casi in cui sia necessario, può emanare - sentito il parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'AUSL - provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile, onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari.

Articolo 23

Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

- 23.1 Gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande devono corrispondere, oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati dalla normativa nazionale vigente in materia di igiene degli alimenti e bevande; i servizi igienici devono essere ad uso esclusivo del personale.
- 23.2 I laboratori devono essere di dimensioni adeguate al potenziale produttivo, e comunque, di norma, il locale destinato alla produzione deve essere di almeno 12 (dodici) mq.
- 23.3 I locali in questione devono disporre di un'adeguata fornitura di acqua potabile, giusta quanto disposto dal precedente art. 22; gli erogatori devono essere del tipo a comando non manuale nè a gomito, può essere consentita la presenza di erogatori a comando a gomito nelle vasche di grandi dimensioni utilizzate per il lavaggio delle attrezzature.
- 23.4 Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell'AUSL e fatte salve le disposizioni nazionali e comunitarie che disciplinano tale materia, i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di deposito, purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio, in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie; essi devono comunque disporre di spazio sufficiente per assicurare la separazione funzionale fra le attività di lavorazione che vi sono esercitate.
- 23.5 I laboratori di cui al precedente comma possono essere autorizzati nell'aggregato urbano, a condizione che gli eventuali odori, vapori o fumi, prodotti durante le operazioni di cottura, vengano captati ed eliminati come prescritto dall'art. 22 del presente Regolamento.
- 23.6 I locali di deposito devono essere sottoposti, sotto la responsabilità del proprietario, a derattizzazione e disinfestazione periodica con mezzi efficaci e innocui per i generi alimentari.
- 23.7 I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili devono dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti; in particolare, devono disporre di vetrinette refrigerate a temperatura inferiore a 10° per la pasta fresca e a 4° per gli altri alimenti da conservarsi al freddo, e riscaldate a temperatura di almeno 65° per la conservazione a caldo. Tutte le attrezzature devono essere dotate di termometro.

Articolo 24

Requisiti per cucine centralizzate

- 24.1 Ai fini del presente regolamento, si intendono per cucine centralizzate gli stabilimenti o i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione, per il consumo presso mense aziendali e collettive in genere.
- 24.2 L'istituzione e la conduzione di una cucina centralizzata è soggetta registrazione sanitaria, conseguita con le modalità di cui ai precedenti artt. 19 e 20.

- 24.3 Le cucine centralizzate debbono possedere, in quanto applicabili e fatte salve le disposizioni nazionali e comunitarie che disciplinano tale materia, i requisiti di cui agli artt.22 e 23 del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 (zerovirgolacinquanta) per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60 (sessanta) limitatamente ai locali di lavorazione.
- 24.4 Qualora l'attività della cucina sia organizzata per turni lavorativi, corrispondenti a cicli completi di produzione, confezionamento e sanificazione, il coefficiente si applica al numero dei pasti prodotti per ciclo lavorativo.
- 24.5 Le cucine centralizzate debbono essere dotate dei seguenti reparti e settori:
- a) ricevimento;
 - b) stoccaggio materie prime non deperibili;
 - c) deposito vini e bibite, se del caso;
 - d) conservazione derrate deperibili;
 - e) lavaggio e preparazione verdure;
 - f) preparazione carne e pesce;
 - g) sgusciatura uova;
 - h) preparazione piatti freddi;
 - i) cottura;
 - l) confezionamento piatti;
 - m) deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
 - n) deposito d'uscita e distribuzione;
 - o) lavaggio stoviglie;
 - p) deposito stoviglie pulite;
 - q) deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
 - r) spogliatoio per il personale dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili;
 - s) servizi igienici e docce per il personale;
 - t) locale mensa per il personale (ove necessario);
 - u) ufficio amministrativo (ove necessario);
 - v) autorimessa (ove necessario).
- 24.6 Tutti i settori devono avere sede in locali separati così da offrire la massima garanzia igienica.
- 24.7 I locali di cui alle lett. a) e b) del comma 24.5 devono avere accesso dall'esterno, essere dotati di aerazione, di pavimenti lavabili, pareti intonacate e tinteggiate ed essere dotati di scaffalature e pianali sollevati da terra.
- 24.8 Il locale di cui alla lett. d) del comma 24.5, dovrà essere altresì dotato di armadi o celle frigorifere separate per la conservazione di: verdura fresca, salumi e formaggi, uova, latticini freschi, carni bovine e suine, pollame e conigli, pesci e crostacei, cibi

cotti. Se del caso sarà prevista apposita cella per lo scongelamento delle carni. Saranno presenti inoltre armadi o celle per la conservazione dei prodotti congelati e dei prodotti surgelati.

- 24.9 I locali di cui alle lett. e), f), g), h), i) ed l) del comma 24.5 dovranno essere dotati di lavandini e lavamani.
- 24.10 Il locale di cui alla lett. r) del comma 24.5 deve avere accesso dall'esterno ed essere collocato in modo tale che il personale, una volta cambiato d'abito, acceda direttamente in cucina. Così come i locali, anche le attrezzature e gli utensili devono essere riservati esclusivamente a specifiche lavorazioni. Le attrezzature e gli utensili devono essere costituiti da materiali idonei al contatto con gli alimenti, lisci, resistenti, facilmente lavabili e disinfettabili.
- 24.11 Tutta la struttura deve essere progettata e organizzata in modo tale da rendere possibile l'applicazione del criterio "marcia in avanti" o di "non ritorno", cioè la progressione dell'alimento, nella catena di lavorazione, da una operazione alla successiva.
- 24.12 I titolari dell'attività devono individuare ogni processo, fase o operazione che possa rivelarsi critico per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano predisposte, applicate e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP).
- 24.13 I mezzi per il trasporto dei pasti debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre puliti e disinfettati.
- 24.14 Tutti i tipi di contenitori per alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo, secondo la normativa vigente.

Articolo 25

Requisiti dei depositi all'ingrosso di alimenti e bevande

- 25.1 I depositi all'ingrosso di alimenti e bevande devono avere:
- a) pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili e pareti intonacate e tinteggiate, fatte salve le particolari tipologie previste dall'art. 28 del DPR 327/80;
 - b) protezioni antinsetto ed antiratto alle aperture;
 - c) almeno un servizio igienico con le caratteristiche di cui all'art. 22, e comunque almeno in numero adeguato a quanto previsto dalle vigenti normative in materia di igiene del lavoro;
 - d) scaffalature e ripiani in materiale facilmente lavabile, in caso di merci deperibili, idonee attrezzature frigorifere, dotate di termometro; le merci non devono essere mantenute a contatto diretto col suolo o con le pareti, devono essere disposte ordinatamente e mantenute alle idonee temperature di conservazione.
- 25.2 I depositi ad esclusivo servizio degli esercizi di vendita sono soggetti alle disposizioni di cui ai successivi artt. 26 e 27.

Articolo 26

Requisiti igienici degli esercizi di vendita

26.1 Gli esercizi di vendita degli alimenti e/o bevande devono avere:

- a) locali di deposito, esposizione e vendita di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. Il magazzino può essere ubicato in locali discosti o distanti dall'esercizio, purché ciò sia indicato nella richiesta di parere sanitario di cui all'art. 18;
- b) Qualora le dimensioni e la tipologia del vano lo consentano, sarà possibile autorizzare, sotto il profilo sanitario, piccole lavorazioni quali lavaggio, rassettatura e mondatura di verdure, purché di limitata entità; in tal caso è obbligatoria la dotazione di un vano o reparto "retro" munito di lavandino con erogazione di acqua calda e fredda e dotato di rubinetto a comando non manuale per operazioni di lavaggio utensili ed attrezzature;
- c) un vano per i servizi, comprendente almeno armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
- d) un servizio igienico, conforme a quanto indicato al precedente art. 22;
- e) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- f) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- g) arredamento e attrezzature che consentano una facile pulizia;
- h) banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di protezione verso il pubblico quando vi si espongono in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura; nel caso di esposizione tradizionale di salumi al taglio, essi dovranno essere convenientemente protetti dagli inquinamenti mediante mensola dotata nelle sponde di serpentina refrigerante;
- i) banchi, armadi o vetrine refrigerati, muniti di termometro a vista, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- l) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- m) utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti.

26.2 Gli esercizi commerciali che trattano marginalmente generi alimentari – quali, ad es., bomboniere, sanitarie, ecc., - o che trattano esclusivamente prodotti confezionati, sono obbligati all'osservanza delle disposizioni di cui agli artt. 27.17 lett. a) e 28 del presente regolamento.

Articolo 27

Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

27.1 Gli esercizi per la somministrazione di alimenti e/o bevande, ai fini della registrazione sanitaria di cui agli artt. 19 e 20 del presente regolamento, vengono distinti in:

- a) Esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e bevande (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, ed esercizi similari);
 - b) Esercizi per la somministrazione di bevande, nonché di latte, di dolci, compresi i generi di pasticceria e gelateria, e di prodotti di gastronomia (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari).
- 27.2 La specifica tipologia degli esercizi di somministrazione e le relative caratteristiche (quali, ad es., ristorante, bar, piccola ristorazione, tavola calda, ecc.) sono individuate con apposito provvedimento regionale.
- 27.3 Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.
- 27.4 Nel caso in cui i prodotti di gelateria e/o pasticceria siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti negli artt. del presente Regolamento, e dovrà procedersi a registrazione sanitaria, secondo le modalità di cui agli artt. 19-20 del presente regolamento.
- 27.5 Per le operazioni di riscaldamento e approntamento di alimenti composti è richiesto un banco apposito o un locale conforme ai requisiti di cui agli articoli 22 -23 -24 a seconda dell'entità della lavorazione.
- 27.6 Gli esercizi definiti diversamente saranno di caso in caso assimilati agli esercizi di cui alle lett. a) o b) del precedente comma 27.1 del presente articolo, a seconda dell'entità e tipologia dell'attività svolta; in particolare potranno essere autorizzati esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate al porzionamento ovvero frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure. In tali esercizi potranno essere autorizzate la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, oltre che la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronte al consumo.
- 27.7 I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
- 27.8 Gli arredi e le attrezzature devono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati.
- 27.9 Gli esercizi di cui alla lett. a) del precedente comma 27.1 del presente articolo debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui all' art. 22, facilmente individuabili con apposite indicazioni e adeguati alle capacità ricettive dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:
- a) fino a 30 posti: 1 lavandino, 1 gabinetto per uso indistinto uomini/donne, ma strutturalmente idoneo anche all'uso da parte di persone disabili;
 - b) da 31 a 50 posti: 1 lavandino, 1 gabinetto per le donne ed 1 gabinetto per gli uomini;
 - c) da 51 a 100 posti: 1 lavandino e 1 gabinetto per le donne/1 lavandino e 1 gabinetto per gli uomini;
 - d) da 101 a 200 posti: 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne/ 2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini;

- e) oltre 200 posti: 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne 3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini.
- 27.10 Il calcolo dei posti si determina con l'applicazione della seguente formula minimale:
 n° posti a tavola = mq. di superficie sala da pranzo \div 1,20 (unovirgolaventi), con arrotondamento per eccesso.
- 27.11 Gli esercizi di cui alla lett. b) del precedente comma 27.1 del presente articolo devono essere muniti di un servizio igienico a disposizione del pubblico, avente i requisiti di cui all'art.22, fatti salvi i casi previsti nell'art. 20.
- 27.12 Gli esercizi di somministrazione di cui alla lett. a) del precedente comma 27.1 devono avere:
- a) un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
 - b) un vano dispensa per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificamente per la conservazione della frutta e della verdura, o per quella degli altri alimenti deperibili. La dispensa deve essere accessibile direttamente dall'esterno ed essere dislocata vicino alla cucina; la dispensa può essere distaccata dalla sede dell'esercizio, a condizione che il trasporto delle materie prime offra – a giudizio dell'AUSL - sufficienti garanzie igienico-sanitarie e che l'ubicazione sia indicata nella planimetria allegata alla comunicazione per la registrazione sanitaria;
 - c) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale se sufficientemente ampio. La superficie destinata ai servizi di cucina non deve essere inferiore a mq. 20 (venti); tale superficie minima è ridotta a mq. 9 (nove), nel solo caso di locali con ricettività fino a 30 posti, ed a mq. 14 (quattordici), qualora il locale sede dell'attività di somministrazione abbia una ricettività da 31(trentuno) a 50 (cinquanta) posti. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna di esalazione munita dei requisiti di cui all'art. 22. I locali dovranno inoltre soddisfare i requisiti di cui alla normativa vigente in materia di laboratori di produzione di alimenti e bevande, in quanto applicabili. Dovrà in ogni caso essere prevista un'adeguata dotazione di lavamani con erogazione dell'acqua a comando non manuale nè a gomito, in particolare nella zona di passaggio fra settore preparazione materie prime e gli ulteriori settori;
 - d) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un' agevole attuazione del servizio;
 - e) un servizio igienico riservato al personale, dotato dei requisiti di cui all'art. 22;
 - f) un vano o armadio o locale per le attrezzature di pulizia;
 - g) un vano o locale spogliatoio. Se gli addetti non sono in numero superiore a 3 (tre), è sufficiente la dotazione di un armadietto spogliatoio per ogni unità di personale, da ubicarsi nell'antibagno del personale stesso.
- 27.12.1 I vani di cui alle lett. a) e b) del comma 27.15 del presente articolo possono coesistere in un unico locale, a condizione che siano sufficientemente aerati e che abbiano pavimenti lavabili e pareti intonacate e tinteggiate e siano dotati di idonee scaffalature e pianali.

- 27.12.2 E' sempre vietato l'attraversamento della cucina per il carico della dispensa.
- 27.12.3 Le cucine con potenzialità produttiva per oltre 100 coperti e per quelle situate in locali dove l'aerazione naturale è insufficiente devono essere dotate di attrezzature di misura delle condizioni termoigrometriche.
- 27.12.4 I vani di cui alle lett. e) ed f) del comma 27.15 del presente articolo possono coincidere con il locale di cui alla lett. e), purché di dimensione adeguata e dotato di idonei armadietti e contenitori per le attrezzature di pulizia, in numero sufficiente.
- 27.13 Ai bar ed agli esercizi di somministrazione di cui alla lett. a) del precedente comma 27.1 in cui l'attività di ristorazione è limitata al riscaldamento/fine cottura di pasti preconfezionati in laboratori regolarmente autorizzati, non sono richiesti i requisiti di cui alle lett. a), b) e c) del comma 27.15 del presente articolo, sempre che siano garantite adeguate modalità di trasporto, conservazione e approntamento dei pasti.
- 27.14 E' sempre assicurata la disponibilità di uno spazio di lavoro per la preparazione estemporanea dei cibi autorizzati, costituito da:
- a) una porzione di banco adeguatamente protetta (solo per bar);
 - b) una zona attrezzata, retrostante il banco;
 - c) un locale, anche di dimensioni inferiori al minimo previsto per la cucina, ma dotato delle caratteristiche che le sono proprie nonché di un'adeguata aspirazione e smaltimento di fumi e vapori, secondo quanto previsto al precedente art. 22.11.
- 27.15 Ai titolari di bar è consentito derogare al requisito di cui alla lett. g) del precedente comma 27.12, semprechè ogni unità di personale disponga di un armadietto a doppio scomparto, anche se non collocato in sito specifico, purché non nei locali di preparazione e somministrazione alimenti.
- 27.16 Gli alimenti preparati, pronti per la somministrazione, possono essere esposti in attrezzature per il libero servizio, posizionate in un idoneo settore del locale, solo se convenientemente protetti da contaminazioni esterne e, ove trattasi di alimenti deperibili a rischio microbiologico (prodotti costituiti in tutto o in parte da latte e derivati del latte, prodotti d'uovo, carni, pesce, molluschi, crostacei edibili ed altri alimenti capaci di consentire lo sviluppo rapido e progressivo di microrganismi infettanti patogeni), conservati in regime di temperatura controllata.
- 27.17 L'Autorità Sanitaria può consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale durante la stagione estiva, sia su area privata che pubblica, subordinatamente al parere favorevole del competente Servizio AUSL.

Articolo 28

Centri di produzione di pasti (cc.dd. "catering")

- 28.1 I centri di produzione e distribuzione di pasti, oltre alle caratteristiche previste agli artt.21, 22, 23 e 27 del presente Regolamento, in quanto applicabili, devono possedere:
- a) un sistema per la conservazione a + 65°C dei cibi cotti;
 - b) un idoneo sistema di raffreddamento, in modo da raggiungere, in 2 (due) ore, la temperatura di + 4 °C al cuore del prodotto;

- c) un'ideale apparecchiatura per raggiungere – 18°C al cuore del prodotto, in 4 (quattro) ore, se prevista la tecnica del surgelamento.

Articolo 29

Norme comportamentali per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per gli avventori

- 29.1 Per ridurre al minimo il rischio che gli addetti alla manipolazione di alimenti possano contaminare gli stessi trasmettendo malattie per via alimentare, devono essere adottate almeno le seguenti regole di igiene personale:
- a) lavarsi frequentemente le mani, soprattutto dopo aver utilizzato i servizi igienici e aver manipolato alimenti a connotata contaminazione microbica;
 - b) mantenere l'abbigliamento di lavoro perfettamente pulito;
 - c) evitare di portare braccialetti e anelli quando si manipolano alimenti;
 - d) coprire le ferite e le escoriazioni con materiali impermeabili;
 - e) usare utensili (posate, molle o altro) quando si manipolano alimenti pronti per il consumo;
 - f) utilizzare salviette monouso per le operazioni di pulizia personale;
 - g) evitare di tossire o starnutire vicino agli alimenti;
 - h) effettuare pulizie e comunque attendere a qualsiasi attività che non sia connessa con quella alimentare, durante lo svolgimento del lavoro;
 - i) non fumare nella zona di lavorazione.
- 29.2 Il personale addetto alle cucine deve indossare idoneo copricapo atto a contenere tutta la capigliatura e sopravvesti chiare e pulite, nonché scarpe ad uso esclusivo. E' vietato l'uso di smalto, monili e cerotti.
- 29.3 Agli incaricati del maneggio della moneta è vietato attendere promiscuamente alla vendita di sostanze alimentari non preconfezionate.
- 29.4 E' responsabilità del titolare della registrazione sanitaria e dell'eventuale responsabile della cucina o del laboratorio garantire un'adeguata e corretta informazione e formazione in materia igienico-sanitaria al personale addetto.
- 29.5 I titolari o conduttori degli esercizi commerciali hanno l'obbligo di allontanare immediatamente dal lavoro i dipendenti sospetti di malattie infettive e/o contagiose, trasmissibili con alimenti e, secondo le procedure stabilite dalla legge, di segnalare alle autorità competenti casi sospetti di tossinfezioni alimentari.
- 29.6 Gli avventori dovranno tenere un comportamento confacente con le esigenze igieniche del pubblico esercizio. In particolare, durante la stagione estiva, per ragioni preminentemente igieniche, è vietata la consumazione al banco in difetto di un abbigliamento adeguato (es.: maglietta, sovracostume, ecc.).

Articolo 30

Sanzioni

- 30.1 Chiunque svolga l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza le prescritte autorizzazioni, o quando queste siano decadute o sospese, ovvero violi ogni altra disposizione della legge regionale 21/06, salvo quanto previsto dal comma

- 2 del presente articolo, è soggetto al pagamento della sanzione pecuniaria di cui all'articolo 17 bis, comma 1, del regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 (Approvazione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza) e successive modifiche
- 30.2 Chiunque violi le disposizioni contenute nell'articolo 16 della L.R. è soggetto al pagamento della sanzione pecuniaria di cui all'articolo 17 bis, comma 3, del r.d. 773/1931 e successive modifiche.
- 30.3 Nelle ipotesi previste dai commi 1 e 2 si applicano le disposizioni di cui agli articoli 17 ter e 17 quater del r.d. 773/1931 e successive modifiche.
- 30.4 Fermo restando quanto disposto dall'articolo 15, comma 1, lettera a), della L.R. per il mancato rispetto dei turni stabiliti ai sensi dell'articolo 17, comma 5, il comune, in caso di recidiva, commina la sanzione pecuniaria prevista dal comma 2 del presente articolo.
- 30.5 Fermo restando quanto previsto dall'articolo 15, comma 1, lettera b), della L.R. il comune, in caso di recidiva per il mancato rispetto dei limiti di orario di cui all'articolo 17, comma 2, commina la sanzione pecuniaria prevista dal comma 2 del presente articolo.

Articolo 31

Pubblicità - Entrata in vigore

- 31.1 Il presente Regolamento è pubblicato all'Albo Pretorio comunale
- 31.2 Il presente Regolamento entra in vigore decorsi quindici giorni dalla data di affissione all'Albo Pretorio comunale.