

# REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE IN MATERIA DI ALIMENTI E BEVANDE

## TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

### ART. 1 - PRINCIPI

Il presente regolamento disciplina gli aspetti igienico sanitari ed igienico-edilizi delle attività produttive di beni e servizi riguardanti la materia degli alimenti e bevande.

Le norme contenute nel presente Regolamento vanno interpretate alla luce dei principi contenuti nella normativa comunitaria, statale e regionale e si intendono automaticamente abrogate o modificate con l'entrata in vigore di successive disposizioni normative in contrasto, siano esse di carattere comunitario, nazionale o regionale.

L'esercizio delle attività produttive oggetto della presente disciplina, nell'ambito delle limitazioni espressamente previste dalla legge, dal regolamento e dagli atti di indirizzo, nazionali e regionali, è fondato sul principio della libertà di iniziativa economica.

L'Amministrazione Comunale garantisce il contemperamento di tale diritto con le esigenze di tutela del pubblico interesse ed il perseguimento degli obiettivi di tutela della salute pubblica e dell'igiene degli alimenti.

In ogni caso si intendono citati i principi contenuti nella normativa vigente in materia e, ove applicabili, le disposizioni contenute negli allegati tecnici.

Ai sensi del presente regolamento per attività autorizzate si intendono quelle in possesso di autorizzazione sanitaria ex art. 2 della L. 283/62 o titolo equivalente.

Per i riconoscimenti CE relativi agli alimenti di origine animale si rimanda alla specifica normativa di settore ed alle procedure in essa previste.

Salvo diversa indicazione i riferimenti al presente regolamento devono intendersi comprensivi degli allegati tecnici costituenti documento di attuazione del presente regolamento.

Gli allegati al presente regolamento, predisposti nell'ambito del Coordinamento Provinciale, sono costituiti da:

- ALLEGATO A: requisiti delle attività
  - ALLEGATO B: norme sui procedimenti amministrativi
- e vengono approvati con provvedimento della Giunta Comunale

### ART. 2 - DEFINIZIONI

Agli effetti del presente regolamento, salva diversa definizione contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:

- **Alimenti** - l'interpretazione di tale termine è quello definito dall'art. 2 del Regolamento CE n. 178 /2002 del Parlamento Europeo e s'intende comprensivo delle bevande;
- **Industria alimentare** - ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate);
- **Produzione di alimenti** - l'insieme delle attività dirette alla creazione/ trasformazione/ elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;
- **Preparazione** - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

- **Vendita** - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;
- **Somministrazione** - la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto;
- **Degustazione**- assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita;
- **Locale** - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;
- **Impianti** - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare;
- **Attrezzature** - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;
- **ASL** - Azienda Sanitaria Locale competente per territorio e, precisamente, il competente, o i competenti, servizi ad essa appartenenti;
- **Alimento Confezionato**- l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;
- **Alimento preincartato** - l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;
- **Locale di lavorazione** - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione;

Sono espressamente richiamate le definizioni di cui agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici)

### **ART. 3 - AMBITO DI APPLICAZIONE**

Il presente Regolamento definisce i requisiti igienico-sanitari di locali e attrezzature, rilevanti sotto il profilo igienico-sanitario, con particolare riferimento a quanto previsto dalla legge 283/1962 e suo regolamento d'esecuzione D.P.R.327/80 e dal D.L.vo 155/97.

Sono soggette al rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento tutte le industrie alimentari così come definite dal D.L.vo 155/97.

Salva diversa indicazione i riferimenti al presente regolamento devono intendersi comprensivi degli allegati tecnici, che costituiscono documento di attuazione del presente regolamento.

In particolare il Regolamento e gli allegati tecnici:

- definiscono i requisiti di locali, impianti ed attrezzature dell'unità produttiva;
- definiscono i requisiti funzionali connessi con il ciclo produttivo della preparazione, produzione, somministrazione, deposito e vendita di alimenti e bevande e ad ogni altra attività o azione rilevante sotto il profilo igienico-sanitario;

### **ART. 4 - IGIENE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO**

Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto espresso e totale rinvio alla normativa vigente

### **ART. 5 - REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI**

Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente regolamento dovranno essere garantite le migliori condizioni igieniche in merito alle modalità di esposizione, congelamento, conservazione, confezionamento e preincartamento dei prodotti comunque garantendo le condizioni minime previste negli allegati tecnici

Nelle industrie alimentari disciplinate dal presente regolamento è vietato:

- a) Fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti.
  - b) La detenzione di qualsiasi oggetto o attrezzatura non connessa con l'attività autorizzata.
  - c) L'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.
- L'introduzione e la permanenza di qualsiasi specie di animale fatta eccezione per la somministrazione in pertinenze esterne con accesso diretto dall'esterno

## **TITOLO II - INDUSTRIE ALIMENTARI**

### **ART. 6 - REQUISITI GENERALI STRUTTURALI**

Gli esercizi di cui al presente titolo, oltre a quanto specificatamente previsto dal D.L.vo 155/97 e dal presente regolamento, devono assicurare un'organizzazione funzionale della loro attività ispirata a principi di razionalità (percorsi e linee di produzione separate ed adeguatamente organizzate) nonché alla cura degli alimenti e alla tutela della salute pubblica.

Le industrie alimentari devono avere locali o zone distinti e funzionalmente separati, destinati a :

- a) deposito delle materie prime, accessibile, o dall'esterno dello stabilimento, o comunque in maniera tale che il rifornimento del deposito non avvenga attraversando i locali di lavorazione durante le attività di preparazione e somministrazione;
- b) produzione, preparazione, trasformazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) deposito dei prodotti finiti;
- d) detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- e) vendita
- f) servizi igienici e spogliatoi.

Per i locali e gli ambienti di lavoro si applicano le norme del regolamento edilizio e, ove non diversamente previsto dal presente regolamento, si rinvia agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici).

I locali destinati all'industria alimentare devono rispettare i requisiti previsti dal regolamento edilizio e dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro, nonché dalle normative in materia di impianti elettrici, impianti termici, antincendio ecc..

### **ART. 7 - REQUISITI IGIENICO-SANITARI ED IGIENICO-EDILIZI**

Il presente regolamento per quanto attiene ai requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi necessari all'esercizio delle attività sottoindicate rimanda agli specifici allegati tecnici elaborati ed approvati dal Gruppo di Coordinamento Provinciale secondo quanto previsto dal Protocollo d'intesa tra la Provincia di Firenze ed enti vari per l'esercizio coordinato delle attività produttive, Protocollo siglato il 20/11/2001 e successive modifiche ed integrazioni.

I suddetti allegati costituiscono linee guida del presente regolamento e potranno essere modificati a seguito di variazioni normative e procedurali su proposta del Gruppo di Coordinamento Provinciale secondo quanto previsto dal sopra richiamato protocollo d'intesa e senza necessità di aggiornamento del presente regolamento.

Gli allegati tecnici sono pubblicati sul sito ufficiale del Coordinamento Provinciale all'indirizzo e devono essere applicati a decorrere dalla data indicata negli stessi e proposta dal Gruppo di coordinamento.

Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi le attività produttive disciplinate dal presente regolamento sono suddivise in:

1. esercizi di vendita di generi alimentari
2. esercizi di somministrazione
3. laboratori di produzione artigianale e industriale
4. depositi all'ingrosso di sostanze alimentari
5. trasporto alimenti
6. produzione, distribuzione e vendita di carni fresche e prodotti della pesca
7. attività rurali
8. strutture ricettive e agriturismo
9. preparazione, vendita, somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari
10. sagre feste popolari e manifestazioni similari
11. club e circoli privati

### **TITOLO III - NORME TRANSITORIE E FINALI**

#### **ART. 8 - DISPOSIZIONI TRANSITORIE**

Le imprese alimentari esistenti e autorizzate (ai sensi della L.283/62, della L.416/71 e D.lgs. 114/98) alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, che intendano proseguire nello svolgimento dell'attività già autorizzata senza apportare alcun tipo di modifica alle strutture, agli impianti, alle attrezzature, al numero degli addetti, non dovranno adeguarsi ai requisiti igienico-sanitari ed igienico-edilizi previsti dal presente regolamento e dalle relative schede tecniche, salvi gli adeguamenti imposti da altre norme.

Non vi è obbligo di adeguamento anche in caso di:

- a) subingresso senza modifiche dei locali e delle attrezzature;
- b) interventi parziali e comunque migliorativi di ristrutturazione dell'immobile o dell'attività.

Le nuove attività ovvero le attività esistenti che apportino variazioni e/o modifiche significative secondo quanto previsto dalla normativa di settore, sono tenute al rispetto dei requisiti di cui al presente regolamento e relativi allegati tecnici.

#### **ART. 9 - OBBLIGHI**

Il titolare dell'esercizio è tenuto a mantenere nel luogo e nel mezzo dove viene svolta l'attività copia della documentazione inerente l'attività (autorizzazione sanitaria, amministrativa, denuncia di inizio attività, comunicazione) ed a esibirla a richiesta agli organi preposti al controllo.

#### **ART. 10 - SANZIONI**

Per le violazioni delle disposizioni previste dal presente regolamento si applicano le sanzioni previste dalle normative di settore, ivi comprese le ipotesi di revoca e decadenza delle autorizzazioni.

L'eventuale sanzione pecuniaria è disposta nel rispetto delle procedure di cui alla legge 689/1981 e Legge 241/1990, dalle autorità competenti alla vigilanza e ispezione.