

# Leggi e regolamenti regionali

## Regolamento regionale 11 ottobre 2007, n. 2 - Testo vigente

### Regolamento regionale 11 ottobre 2007, n. 2

Definizione dei requisiti igienico-sanitari per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 20, comma 5, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1.

(B.U. 30 ottobre 2007, n. 44)

#### Art. 1

##### *(Ambito di applicazione)*

1. Il presente regolamento disciplina, ai sensi dell'articolo 20, comma 5, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1 (Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande. Abrogazione della legge regionale 10 luglio 1996, n. 13), ed in conformità alla normativa comunitaria vigente, i requisiti igienico-sanitari cui è subordinato l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, come definita dall'articolo 3, comma 1, lettera a), della l.r. 1/2006, e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata:

- a) mediante distributori automatici in locali adibiti in modo esclusivo a tale attività;
- b) presso il domicilio del consumatore;
- c) in locali non aperti al pubblico;
- d) su area pubblica.

2. Restano disciplinate dalle rispettive normative vigenti in materia le seguenti attività:

- a) somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito di attività agrituristiche;
- b) somministrazione di alimenti e bevande effettuata in complessi ricettivi alberghieri o extralberghieri alle persone alloggiate, ai loro ospiti e a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni ivi organizzati;
- c) somministrazione di alimenti e bevande presso circoli privati.

#### Art. 2

##### *(Tipologie di esercizi)*

1. Ai fini dell'individuazione dei requisiti igienico-sanitari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande si distinguono in:

- a) tipologia 1, gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione di alimenti e bevande che richiedono un'attività minima di manipolazione, quali, in particolare, bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura, toast, piadine e prodotti similari;
- b) tipologia 2, gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione degli alimenti e bevande di cui alla lettera a) e, inoltre, dei seguenti prodotti alimentari:
  - 1) alimenti pronti per il consumo finale nello stato in cui si trovano, preparati in esercizi allo scopo autorizzati;

- 2) piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti quali, in particolare, macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi, previo lavaggio e sanificazione;
- c) tipologia 3, gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione degli alimenti e bevande di cui alle lettere a) e b) e, inoltre, la somministrazione di prodotti alimentari configurabile come piccola ristorazione, ristorazione veloce o tavola calda;
- d) tipologia 4, gli esercizi nei quali è effettuata la preparazione di alimenti e bevande configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

### Art. 3 (Requisiti)

1. I requisiti igienico-sanitari minimi, comuni a tutte le tipologie di cui all'articolo 2, sono elencati nell'allegato A.
2. Oltre ai requisiti di cui al comma 1, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, a seconda della tipologia, sono assoggettati al possesso degli ulteriori specifici requisiti di cui all'allegato B.
3. I requisiti igienico-sanitari per la somministrazione di alimenti e bevande effettuata ai sensi dell'articolo 1 sono elencati nell'allegato C.
4. Gli allegati A, B e C possono essere modificati con deliberazione della Giunta regionale.

### Art. 4 (Disposizioni finali)

1. I titolari delle autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande rilasciate ai sensi dell'articolo 3 della legge 25 agosto 1991, n. 287 (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi), in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie vigenti al momento del rilascio dell'autorizzazione stessa, e coloro che a dette autorizzazioni subentrano ai sensi dell'articolo 11 della l.r. 1/2006, possono continuare ad esercitare l'attività senza obbligo di adeguamento ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento. Il subingresso deve essere comunicato al Comune competente per territorio e al dipartimento di prevenzione dell'Azienda regionale sanitaria USL della Valle d'Aosta.
2. I titolari delle autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande, rilasciate ai sensi dell'articolo 3 della l. 287/1991, che intendono modificare o estendere la tipologia di esercizio devono comunicare al Comune competente per territorio e al dipartimento di prevenzione dell'Azienda regionale sanitaria USL della Valle d'Aosta le specifiche attività che intendono esercitare nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento, salvo l'obbligo di frequentare il corso di aggiornamento professionale di cui all'articolo 6, comma 2, della l.r. 1/2006.
3. I titolari delle autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande, rilasciate ai sensi dell'articolo 3 della l. 287/1991, che intendono trasferire la sede oppure ampliare la superficie dell'esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, devono comunicare al Comune competente per territorio, ai sensi dell'articolo 9, comma 4, della l.r. 1/2006, e al dipartimento di prevenzione dell'Azienda regionale sanitaria USL della Valle d'Aosta, la variazione, nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.

### Art. 5 (Rinvio)

1. Per tutto quanto non previsto dal presente regolamento, trovano applicazione le disposizioni vigenti in materia di sicurezza degli alimenti, degli ambienti di lavoro, di sicurezza e tutela dei lavoratori e di prevenzione degli incendi.

Allegato A

(articolo 3, comma 1)

REQUISITI IGIENICO-SANITARI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE DI ESERCIZI

## Requisiti delle strutture.

1. Le strutture destinate alla produzione, alla somministrazione e alla vendita di alimenti devono essere tenute pulite, in buone condizioni e sottoposte a manutenzione.
2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture devono:
  - a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene;
  - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabili sulle superfici;
  - c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
  - d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio degli alimenti, progettate in modo da garantire il controllo della temperatura e, ove opportuno, la registrazione della stessa.
3. Tutte le tipologie di esercizi devono possedere, preferibilmente al loro interno, uno o più servizi igienici, separati per gli addetti e per il pubblico, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro. In particolare:
  - a) i lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere o monouso o sistema elettrico di asciugatura;
  - b) l'erogazione dell'acqua deve avvenire mediante rubinetteria a comando non manuale quindi, ad esempio, con pedale, ginocchio o fotocellula;
  - c) l'aerazione deve essere, se naturale, pari a 1/8 della superficie del pavimento, se artificiale, a mezzo di ventola in grado di assicurare almeno 5 ricambi/ora.
4. I servizi igienici riservati al personale devono essere previsti in rapporto di 1/10. Negli esercizi con un numero di addetti superiore a 10, i servizi devono essere distinti per sesso.
5. Il numero di servizi igienici riservati al pubblico deve essere rapportato al numero di coperti o posti a sedere secondo il seguente standard:
  - a) tipologie 1, 2 e 3:
    - 1) fino a 50 posti a sedere: è ammessa la possibilità di un solo servizio in comune tra addetti e pubblico;
    - 2) da 51 a 100 posti a sedere: almeno una unità igienica destinata esclusivamente al pubblico;
    - 3) da 101 posti a sedere: almeno due unità igieniche divise per sesso;
  - b) tipologia 4:
    - 1) fino a 50 posti a sedere: almeno una unità igienica destinata esclusivamente al pubblico;
    - 2) da 51 a 150 posti a sedere: almeno due unità igieniche divise per sesso;
    - 3) da 151 posti a sedere: almeno quattro unità igieniche divise per sesso.
6. E' ammesso un solo servizio igienico, in comune tra pubblico e personale, solo negli esercizi con un massimo di 50 posti a sedere e in quelli esistenti e già autorizzati di qualsiasi tipologia. Tale deroga si applica anche in caso di subingresso, senza necessità di modifiche strutturali o variazioni di tipologia.
7. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e di un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

8. Gli esercizi di ristorazione devono essere dotati di un locale cucina con una superficie minima di metri quadrati 10 per una ricettività fino a 30 posti a tavola e di metri quadrati 20 fino a 100 posti a sedere. Per una ricettività superiore a 100 posti a sedere è necessaria una superficie di almeno metri quadrati 25.
9. Deve essere assicurata una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.
10. Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie indipendenti con sbocco a tetto, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente.
11. La canna fumaria deve sfociare in un comignolo posizionato ad almeno metri 1 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale. Per eventuali sistemi alternativi di abbattimento dei fumi di cottura occorre specifica certificazione di idoneità dell'impianto, fermo restando il rispetto dei regolamenti comunali.
12. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
13. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale o artificiale.
14. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso aree pulite, in particolare, aree dove sono manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.
15. Deve essere disponibile un locale destinato a spogliatoio aerato in modo naturale o con sistemi meccanici e, per ogni addetto alla manipolazione degli alimenti, deve esserci un armadietto individuale a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.
16. Gli armadietti a doppio scomparto possono essere posizionati nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è ad uso esclusivo del personale.
17. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove sono manipolati alimenti.

Requisiti dei locali all'interno dei quali sono preparati, lavorati o trasformati i prodotti alimentari.

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati, compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto, devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione durante le operazioni. In particolare:
  - a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
  - b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
  - c) i soffitti o la superficie interna del tetto e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
  - d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia, quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare

chiuse e bloccate durante la manipolazione degli alimenti;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiali lisci e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici, comprese quelle delle attrezzature, nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelle a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, devono essere previste opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. Devono essere previste adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquedotto o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda, conformemente ai requisiti previsti per il rifornimento idrico e deve essere mantenuto pulito e disinfettato.

Requisiti per il trasporto di prodotti alimentari.

1. I vani di carico dei veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

2. I vani di carico dei veicoli o i contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

3. Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

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

5. Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli e, se necessario, a disinfettarli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

6. I prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari devono essere idonei a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

Requisiti delle attrezzature.

1. Il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

- c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
  - d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.
2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire la sicurezza alimentare.
  3. Qualora per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, occorre provvedervi secondo le corrette prassi.

#### Rifiuti alimentari.

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi tempestivamente dai locali in cui si trovano gli alimenti.
2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e disinfettabili.
3. Devono essere previste adeguate disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali infestanti.
4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa vigente in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, fonte di contaminazione, diretta o indiretta.

#### Rifornimento idrico.

1. Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
2. Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Se si utilizzano queste acque, devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.
3. Qualora acqua non potabile sia utilizzata, ad esempio, per lo spegnimento di principi di incendio, la produzione di vapore, la refrigerazione o altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate, debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.
4. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.
5. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, se è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
6. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.
7. Laddove il trattamento termico sia applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

## Igiene personale.

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, ad esempio, ferite infette, infezioni della pelle o piaghe deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle suddette patologie che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente al responsabile dell'impresa alimentare la propria malattia o i propri sintomi, precisando, se possibile, le cause.

## Requisiti dei prodotti alimentari.

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti se risultano contaminati, o se si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.
2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.
4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati ovvero, se l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni.
5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia consentito derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.
6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.
7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.
8. Le sostanze pericolose o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

## Requisiti per il confezionamento e l'imballaggio di prodotti alimentari.

1. I materiali per il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.
2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.
4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e disinfettare.

Trattamento termico.

I requisiti di seguito indicati si applicano ai soli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:

a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento ad una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;

b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.

2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori alimentari devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti, in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche, anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.

3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

Formazione.

Gli operatori alimentari devono assicurare:

a) che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati o abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, adeguati al tipo di attività;

b) che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura basata sui principi del sistema HACCP o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;

c) che siano rispettati i requisiti della normativa vigente in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

Barriere architettoniche.

Per qualunque tipologia di esercizi con superficie superiore a metri quadrati 250 e per i nuovi locali rientranti nelle tipologie 3 e 4 deve essere previsto almeno un servizio igienico, opportunamente dimensionato e accessoriato, accessibile ai soggetti portatori di handicap.

Déhors.

Il déhors è considerato una struttura temporanea, destinata ad un uso limitato nel tempo e volta a soddisfare le esigenze delle attività commerciali nell'arco temporale della sua durata, collegata ad un'attività di pubblico esercizio.

Qualora il déhors comporti un raddoppio della capacità produttiva, i locali di preparazione e i servizi igienici devono essere conseguentemente adeguati alla nuova realtà produttiva.

---

## Allegato B

(articolo 3, comma 2)

### REQUISITI IGIENICO-SANITARI SPECIFICI PER OGNI TIPOLOGIA

Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 1.

1. Oltre ai requisiti di cui all'Allegato A, gli esercizi rientranti nella tipologia 1 devono avere:

- a) una zona di preparazione di bevande estemporanee (bancone bar);
- b) una zona, dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione di alimenti composti quali panini, tramezzini, tartine, toast ed altri prodotti farciti analoghi, pasticceria surgelata precotta;
- c) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande, muniti di termometro a lettura esterna, facilmente leggibile;
- d) una zona lavaggio attrezzata con lavello, preferibilmente dotato di rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio o fotocellula), lavabicchieri o lavastoviglie.

Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 2.

1. Oltre a quanto previsto per la tipologia 1, negli esercizi rientranti nella tipologia 2 è consentita la somministrazione di prodotti preconfezionati da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento e di prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali macedonia, insalate e simili.

2. Non è consentita la somministrazione di prodotti sottoposti a riscaldamento o cottura.

3. In aggiunta ai requisiti di cui all'Allegato A e a quelli specifici per la tipologia 1, occorre:

- a) un locale o piano/zona di lavoro separato dalle altre zone del bar per la manipolazione dei prodotti, con dimensioni idonee in rapporto all'attività, utilizzato solo per la preparazione di cibi preconfezionati o l'assemblaggio di piatti semplici;
- b) che il lavaggio di frutta o verdura da utilizzare per la preparazione di panini o piatti sia eseguito in apposito lavello convenientemente dimensionato, preferibilmente dotato di rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio o fotocellula) diverso da quello utilizzato nella zona bar;
- c) che i prodotti somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti similari) siano preparati in esercizi allo scopo autorizzati. Di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione.

Requisiti specifici per esercizi di tipologia 3.

1. Alla tipologia 3 appartengono gli esercizi con annesso un locale di preparazione, finalizzato alla somministrazione di alimenti e bevande in loco. Considerate le dimensioni ridotte del locale cucina, al fine di diminuire i rischi igienico-sanitari è consentita la sola somministrazione di prodotti alimentari configurabile come piccola ristorazione o ristorazione veloce o tavola calda. Le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche specifiche della ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati, ma devono proporre un menù unico, con al massimo due sughì per primi piatti e due secondi con contorno.

2. In particolare si richiede un locale ad uso cucina (con i requisiti di cui all'Allegato A) con superficie di almeno metri quadrati 10, dotato di zone distinte per la preparazione, il lavaggio e la cottura. Tali zone possono essere collocate in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone distinte separate di uno stesso locale.

3. E' esclusa la preparazione di dolci, gelati, paste fresche e ripiene.

Requisiti specifici per esercizi di tipologia 4.

1. Le strutture adibite ad attività di ristorazione tradizionale devono possedere i requisiti di cui all'Allegato A. Per assicurare adeguate condizioni igienico-sanitarie, la superficie del locale cucina deve essere correlata alla potenzialità produttiva e, in particolare, al numero di posti a sedere della sala somministrazione.

2. In particolare:

- a) è preferibile l'utilizzo di locali a forma squadrata, evitando installazioni in senso longitudinale e la presenza di zone strette o nicchie di difficile pulizia;
- b) le attrezzature utilizzate per la preparazione devono essere disposte in modo razionale e organizzate in funzione delle fasi del processo produttivo;
- c) le zone per la preparazione, il lavaggio e la cottura devono essere distinte;
- d) devono essere predisposte apposite zone o settori adeguatamente dimensionati per la preparazione di carni, verdure, prodotti di gastronomia, pasticceria;
- e) i frigoriferi devono avere capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività, con separazione tra salumi e formaggi, frutta e verdura, carni, piatti pronti, surgelati e congelati;
- f) nel caso di cucine di grandi potenzialità, può essere necessaria una cella frigorifera separata per tipologia di prodotti;
- g) la superficie della cucina deve essere correlata al numero di posti della sala ristorazione, al netto dei locali dispensa (in linea di massima, un minimo di metri quadrati 18);
- h) negli esercizi con preparazione di generi di pizzeria è ammesso che la zona preparazione e cottura pizze possa essere collocata a vista dei consumatori, purché ben delimitata, attrezzata con scaffali e ripiani di materiale lavabile e disinfettabile, con canna di esalazione del forno con sbocco al tetto. I contenitori dei prodotti usati per la preparazione devono essere collocati in modo da evitare contaminazioni esterne;
- i) l'esposizione di alimenti a libero servizio nella sala ristorante deve avvenire in vetrine condizionate in modo da rispettare le temperature di conservazione;
- j) la superficie del locale destinata alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero di posti a sedere; per il calcolo dei posti il parametro di riferimento è di metri quadrati 1 per persona, tenuto conto che con metri quadrati 1,25 a persona è assicurato l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti.

3. La somministrazione di alimenti e bevande di cui alle tipologie 1, 2 e 3 può essere svolta anche in strutture diversificate che abbiano i requisiti di cui alle corrispondenti tipologie.

Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 1, 2 e 3 con annesso laboratorio di gelateria e/o pasticceria.

1. Oltre ai requisiti di cui all'Allegato A e a quelli specifici per ogni tipologia di esercizio, al fine di assicurare adeguate condizioni igienico-sanitarie in relazione all'attività svolta, è necessario disporre di singoli locali di produzione di almeno metri quadrati 10 per ogni singolo settore di produzione, separati o distinti tra loro.

2. Inoltre:

- a) l'altezza dei locali deve essere di metri 3, salvo altre disposizioni regolamentari comunali o deroghe;
- b) l'aerazione naturale deve essere pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento e integrata ove carente di impianto di ventilazione forzata;
- c) l'illuminazione naturale o artificiale deve tenere in particolare attenzione i piani e le attrezzature di lavoro;
- d) i pavimenti e le pareti devono essere lisce, lavabili e disinfettabili in colore chiaro con angoli e spigoli arrotondati; le piastrelle devono raggiungere metri 2 da terra;
- e) la canna fumaria dei fumi e dei vapori deve convogliare gli stessi fino sopra il tetto;
- f) gli utensili, le attrezzature e le stoviglie devono essere in materiale idoneo.

---

## Allegato C

(articolo 3, comma 3)

### SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE SU AREA PUBBLICA

La somministrazione temporanea di alimenti e bevande in occasioni di manifestazioni aperte al pubblico su area pubblica o privata, quali sagre e feste paesane, eventi sportivi, religiosi, politici, in cui è preparata, cucinata, somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare, a seconda delle modalità con cui si svolgono, possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

#### TIPOLOGIA A

1. Nella tipologia A rientrano le manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad esempio, affettati e formaggi, bevande in bottiglia, lattina o alla spina), la somministrazione di pizzette e salatini, prodotti di gastronomia e pasti preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove sono consumati. E' inoltre consentita la preparazione/cottura sul posto di alimenti a basso rischio (ad esempio caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brulé, cioccolata calda, caffè ed infusi).
2. Per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande ricadenti nella tipologia A, è richiesto il possesso dei seguenti requisiti igienico-sanitari:
  - a) zona distribuzione: deve essere posto a protezione dell'area un gazebo o una tettoia;
  - b) zona somministrazione: in caso di pertinenze esterne, queste dovranno essere tali da prevenire lo sviluppo e il deposito di polveri; è ammesso il manto erboso;
  - c) zona deposito: deve essere adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti con retine o pellicole, posti non direttamente sul piano di calpestio;
  - d) le apparecchiature devono essere idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione di alimenti deperibili;
  - e) i banchi di distribuzione e i tavoli di consumazione devono essere in materiale lavabile o comunque ricoperti con materiale lavabile;
  - f) i piatti, i bicchieri e le posate devono essere preferibilmente monouso e, in tal caso, preferibilmente compostabili. Dal 1° gennaio 2011, tali stoviglie dovranno essere esclusivamente monouso e compostabili;
  - g) deve essere garantita la presenza di almeno un responsabile in possesso di un attestato di formazione in materia di HACCP;
  - h) l'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua in bottiglia);
  - i) i servizi igienici possono essere fissi o mobili, fino a 100 posti a sedere. In caso di capacità ricettiva superiore, deve essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni di essi. Sono da preferire quelli con vaso alla turca. I servizi igienici devono trovare collocazione nelle vicinanze del luogo della manifestazione, devono essere ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati di lavello con acqua corrente, asciugamani di tipo monouso e distributore di sapone liquido a perdere. Per gli addetti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, deve essere previsto almeno un servizio igienico con comandi di erogazione dell'acqua non azionabili manualmente. Deve essere previsto almeno un servizio igienico per i diversamente abili;
  - j) lo smaltimento delle acque reflue deve avvenire in fognatura; ove ciò non sia non possibile, è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto;

k) i contenitori per i rifiuti devono essere installati con un numero adeguato di cestini porta rifiuti e deve essere curata costantemente la pulizia del suolo.

## TIPOLOGIA B

1. Nella tipologia B rientrano le manifestazioni in cui si effettua la preparazione o la cottura di alimenti (ad esempio, carne alla griglia, polenta, pasta o piatti più complessi) che richiedono il rispetto di particolari condizioni di igiene, nonché il rispetto di adeguate temperature di conservazione.

2. Per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande ricadenti nella tipologia B, è richiesto il possesso dei seguenti requisiti igienico-sanitari:

a) la zona cucina o il laboratorio di produzione possono essere fissi o mobili, in una struttura chiusa nella parte superiore e su almeno tre lati con la possibilità di avere l'apertura verso la zona pranzo o somministrazione. Tale zona deve essere dotata dei requisiti minimi di un laboratorio (rapporto finestra/pavimento di 1/8 o, in alternativa, idoneo impianto di ricambio d'aria che assicuri almeno metri cubi 40 a persona, una superficie di almeno metri quadrati/operatore 2, al netto degli impianti e delle attrezzature utilizzate) e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi, adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

b) le bombole del gas devono essere protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontane da fonti di calore e comunque nel rispetto delle norme di sicurezza;

c) almeno un lavello deve avere il comando non manuale;

d) zona somministrazione: in caso di pertinenze esterne, queste dovranno essere tali da prevenire lo sviluppo e il deposito di polveri; è ammesso il manto erboso;

e) zona deposito: deve essere adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti con retine o pellicole, posti non direttamente sul piano di calpestio;

f) le apparecchiature devono garantire il rispetto delle temperature di trasporto e la conservazione di alimenti deperibili;

g) i banchi di distribuzione e i tavoli di consumazione devono essere in materiale lavabile o comunque ricoperti con materiale lavabile;

h) i piatti, i bicchieri e le posate devono essere preferibilmente monouso e, in tal caso, preferibilmente compostabili. Dal 1° gennaio 2011, tali stoviglie dovranno essere esclusivamente monouso e compostabili;

i) deve essere garantita la presenza di almeno un responsabile in possesso di un attestato di formazione in materia di HACCP;

j) l'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua in bottiglia);

k) i servizi igienici possono essere fissi o mobili fino a 100 posti a sedere. Sono da preferire quelli con vaso alla turca. In caso di capacità ricettiva superiore deve essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni di essi. I servizi igienici devono trovare collocazione nelle vicinanze del luogo della manifestazione, devono essere ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati di lavello con acqua corrente, asciugamani di tipo monouso e distributore di sapone liquido a perdere. Per gli addetti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, deve essere previsto almeno un servizio igienico con comandi di erogazione dell'acqua non azionabili manualmente. Deve essere previsto almeno un servizio igienico per i diversamente abili;

l) lo smaltimento delle acque reflue deve avvenire in fognatura; ove ciò non sia possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto;

m) i contenitori per i rifiuti devono essere installati con un numero adeguato di cestini porta rifiuti e deve essere curata costantemente la pulizia del suolo.

Requisiti per le strutture mobili o temporanee (chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati).

1. Le strutture mobili o temporanee devono possedere i seguenti requisiti:

- a) la disponibilità di appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (servizio igienico, attrezzatura per lavarsi e asciugarsi le mani e locali adibiti a spogliatoi);
- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- c) la predisposizione di opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) la disponibilità di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda;
- f) la disponibilità di attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili e dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) la disponibilità di appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

#### SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN LOCALI NON APERTI AL PUBBLICO

1. I locali per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande presso le mense aziendali, le mense degli enti pubblici, qualora non gestite direttamente dai medesimi, le mense gestite dai privati o dalle istituzioni scolastiche devono possedere, oltre ai requisiti di cui all'Allegato A, quelli di seguito elencati:

- a) la cucina deve avere una superficie non inferiore a metri quadrati 18 o correlata alla potenzialità produttiva e nello specifico al numero di posti a sedere nella sala di somministrazione;
- b) è preferibile l'utilizzo di locali a forma squadrata, evitando installazioni in senso longitudinale e la presenza di zone strette o nicchie di difficile pulizia;
- c) le attrezzature utilizzate per la preparazione devono essere disposte in modo razionale e organizzate in funzione delle fasi del processo produttivo;
- d) le zone per la preparazione, il lavaggio e la cottura devono essere distinte;
- e) devono essere predisposte apposite zone o settori adeguatamente dimensionati per la preparazione di carni, verdure, prodotti di gastronomia, pasticceria;
- f) i frigoriferi devono avere capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività, con separazione tra salumi e formaggi, frutta e verdura, carni, piatti pronti, surgelati e congelati;
- g) nel caso di cucine di grandi potenzialità può essere necessaria una cella frigorifera separata per tipologia di prodotti;
- h) l'esposizione di alimenti a libero servizio nella sala ristorante deve avvenire in vetrine condizionate in modo da rispettare le temperature di conservazione;
- i) la superficie del locale destinata alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero di posti a sedere; per il calcolo dei posti il parametro di riferimento è di metri quadrati uno per persona, tenuto conto che con metri quadrati 1,25 a persona si ottiene l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti.

#### SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO IL DOMICILIO DEL CONSUMATORE

1. La somministrazione di alimenti e bevande presso il domicilio del consumatore o presso un locale in cui egli si trovi per lavoro o studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie, ai suoi familiari e alle persone da lui ospitate, può avvenire se i prodotti somministrati sono stati preparati in locali in cui sono rispettati i requisiti di cui agli allegati A e B per la tipologia 4.

#### SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. I distributori automatici di sostanze alimentari e bevande devono possedere i seguenti requisiti:

- a) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- b) avere le superfici destinate al contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- c) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- d) avere, salvo quanto previsto da disposizioni speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione delle sostanze alimentari di facile deperibilità;
- e) essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
- f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti o altre contaminazioni;
- g) ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, devono essere previsti recipienti o portarifiuti, da tenere in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.