

Regolamento Comune di Milano n° 172 del 09/05/1994

Regolamento locale d'igiene. Regolamento approvato dal consiglio comunale nella seduta del 9 maggio 1994 con deliberazione n. 172/94 - atti n. 133296.400 pg. 94. integrato con il comma II dell'art. 2 delle norme finali con deliberazione consiliare n. 239/94 - atti n.169746.400 pg. 94 e n. 178690.400 pg. 94 approvata il 23 giugno 1994.

Doc. **594I0172.9LO** di Origine **Regionale**
emanato/a da : **Regione Lombardia**

riguardante :

SOSTANZE ALIMENTARI

Disposizioni generali

Alimenti, bevande: igiene, vigilanza sanitaria, metodi di analisi

SOMMARIO

NOTE

TESTO

TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPITOLO 1 - DISPOSIZIONI GENERALI

- 4.1.1. Ambiti di vigilanza
- 4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza
- 4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.
- 4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività
- 4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria
- 4.1.8. Accertamenti estemporanei
- 4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti
- 4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento
- 4.1.11. Autorizzazione sanitaria
- 4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria
- 4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per stabilimenti industriali
- 4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

CAPITOLO 2 - STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO
E CENTRI DI PREPARAZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- 4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione
- 4.2.2. Caratteristiche dei locali
- 4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita
- 4.2.4. Laboratori artigianali
- 4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita
- 4.2.6. Deroghe
- 4.2.7. Impianti di lavorazione
- 4.2.8. Strutture di deposito
- 4.2.9. Acqua potabile
- 4.2.10. Servizi igienici
- 4.2.11. Docce
- 4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti
- 4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti
- 4.2.14. Controlli di qualità

CAPITOLO 3 - ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

- 4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari
- 4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico
- 4.3.3. Attrezzature
- 4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari
- 4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti
- 4.3.6. Animali o elementi estranei
- 4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione
- 4.3.8. Vendita di prodotti surgelati
- 4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari
- 4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata
- 4.3.11. Divieti per gli acquirenti
- 4.3.12. Vendita di generi diversi
- 4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive
- 4.3.14. Esposizione all'esterno
- 4.3.15. Chioschi
- 4.3.16. Chioschi

CAPITOLO 4 - ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

- 4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali
- 4.4.2. Area di commercio a posto fisso
- 4.4.3. Assegnazione degli spazi
- 4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti
- 4.4.5. Modalità di vendita
- 4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti
- 4.4.7. Strutture di deposito
- 4.4.8. Modalità di vendita

CAPITOLO 5 - ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

- 4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande
- 4.5.2. Autorizzazioni
- 4.5.3. Requisiti generali
- 4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili
- 4.5.5. Operazioni di pulizia
- 4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali
- 4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali
- 4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi
- 4.5.9. Installazione impianti di cottura
- 4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne
- 4.5.11. Centri di produzione pasti
- 4.5.12. Unità terminali di distribuzione
- 4.5.13. Olio di frittura
- 4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande
- 4.5.15. Agriturismo
- 4.5.16. Preparazioni estemporane
- 4.5.17. Feste popolari
- 4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari
- 4.5.19. Locali solo di consumo pasti-refettori

CAPITOLO 6 - ESERCIZI DI DEPOSITO

- 4.6.1. Autorizzazioni
- 4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito
- 4.6.3. Attrezzature per la conservazione
- 4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini
- 4.6.5. Merci consentite
- 4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione
- 4.6.7. Movimento veicoli
- 4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro
- 4.6.9. Personale addetto

CAPITOLO 7 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

- 4.7.1. Disposizioni generali
- 4.7.2. Comunicazione dell'installazione

CAPITOLO 8 - MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

- 4.8.1. Norme generali
- 4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari
- 4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria
- 4.8.4. Registro delle autorizzazioni
- 4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari
- 4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori
- 4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto
- 4.8.8. Attestazione di idoneità

CAPITOLO 9 - ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

- 4.9.1. Disposizioni generali
- 4.9.2. Attingimento dell'acqua
- 4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento
- 4.9.4. Fonti non autorizzate
- 4.9.5. Casi di inadempienza
- 4.9.6. Caratteristiche costruttive
- 4.9.7. Pozzi a scavo
- 4.9.8. Rubinetto per prelievi
- 4.9.9. Installazione dei contatori
- 4.9.10. Controlli interni
- 4.9.11. Aree di salvaguardia
- 4.9.12. Zona di protezione assoluta
- 4.9.13. Zona di rispetto
- 4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione
- 4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua
- 4.9.16. Accesso alle strutture
- 4.9.17. Segnalazione di variazioni
- 4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento
- 4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua
- 4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari

CAPITOLO 10 - PANE PASTA E SFARINATI

- 4.10.1. Vendita al pubblico
- 4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane
- 4.10.3. Modalità di vendita
- 4.10.4. Trasporto del pane con automezzi
- 4.10.5. Contenitori per il commercio del pane
- 4.10.6. Distinta di accompagnamento
- 4.10.7. Pane grattugiato

CAPITOLO 3 - ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco in base alla normativa vigente; deve inoltre ottenere nulla-osta igienico-sanitario rilasciato dal Servizio n. 1 e/o dal Servizio n. 4 della USSL nel cui territorio è ubicato l'esercizio, secondo le rispettive competenze.

Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione.

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico

Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa devono essere composti, almeno, da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a Cm.100, con superficie calpestabile complessiva non inferiore a Mq. 8, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
- b) un vano contiguo, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente calda e fredda;
- c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2. 1 0.

I predetti locali devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.2.2. in quanto applicabili.

4.3.3. Attrezzature

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale resistente all'uso ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine a temperatura controllata devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente calda e fredda e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari

Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento, non devono mai essere depositate all'esterno del negozio o depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

- a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura non manuale, di capacità adeguata;
- b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, ad apertura non manuale di capacità adeguata;
- c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura non manuale.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato. Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

4.3.6. Animali o elementi estranei

E' vietato detenere qualsiasi cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni impartite dal Servizio n. 1. o dal Servizio n. 4 secondo competenza.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali di cui all'art. 3 della L. 27/1/68 n. 32, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 e n. 4 previa verifica della esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalle vigenti disposizioni (D.M.15/6/71 e successive modificazioni).

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D. L.vo 110/92.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie. I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata

La vendita di alimenti senza involucro, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata, o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

4.3.11. Divieti per gli acquirenti

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce senza involucro ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti oppure che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura.

Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

4.3.12. Vendita di generi diversi

Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti ad evitare rischi di contaminazione o alterazione.

4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute e/o vendute solo se in confezioni originali e sigillate.

4.3.14. Esposizione all'esterno

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento. I prodotti alimentari, ancorchè confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

4.3.15. Chioschi - Generi consentiti

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n. 1 può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o bibite alla spina;

- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;
- e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi sigillati, burro, margarina e semiconserve adeguatamente protetti;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo Capitolo 4.12;
- i) surgelati, purchè il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti con le modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente art. 4.3.8.

Per gli alimenti deperibili è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale idoneo sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.5.

Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione di angurie a fette e delle bibite di cui alla precedente lettera c) è permessa utilizzando solo oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, ecc.).

4.3.16. Chioschi - caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Servizio n. 1 e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento. L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 4.3.14.

I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente potabile nonchè idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione, e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore. Devono possedere un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico. Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita e, nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili, devono essere allacciati alla rete elettrica o avere disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo non a combustione.

Devono avere rialzo protettivo di almeno 30 cm. esteso lungo i tre lati tranne che per la vendita di prodotti ortofrutticoli.

CAPITOLO 6 - ESERCIZI DI DEPOSITO

4.6.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 che viene rilasciata dall'USSL nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo. Come previsto dal precedente art. 4.4.7. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, ove esistenti. Come previsto dal precedente art. 4.1.11. sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate:

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
- b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
- c) avere pareti in materiale liscio ed nei caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2;
- d) avere soffitti intonacati, facilmente lavabili o comunque tali per cui non ci sia facile cedimento di materiale;
- e) avere pavimenti impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;
- g) avere disponibilità di servizi igienici con le caratteristiche strutturali di cui al presente regolamento, se con presenza continua di personale, in uso esclusivo.
- h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura;

A giudizio dei Servizi n. 1 e n. 4, secondo le rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogni qualvolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al Capitolo 4.2.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.

Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno 1 anno.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini

Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e non addossate alle pareti.

4.6.5. Merci consentite

Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

Le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione, quando necessario, e dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e attrezzate per la lotta antimurina.

4.6.7. Movimento veicoli

All'interno degli spazi di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli a combustione azionati da motori alimentati da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dai locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.9. Personale addetto

Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verificano le condizioni di cui al precedente art. 4.1.3.