

COMUNE di SANGINETO

PROVINCIA di COSENZA

**REGOLAMENTO
COMUNALE**

DI

IGIENE E SANITA'

INDICE

TITOLO I - VIGILANZA SANITARIA	7
Capo I - DISPOSIZIONI GENERALI	7
Art. 1 - Oggetto	7
Art. 2 - Vigilanza sanitaria	7
Art. 3 - Azienda Sanitaria Locale	7
TITOLO II - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO	8
Capo I - IGIENE DEL SUOLO	8
Art. 4 - Divieto di abbandono di rifiuti	8
Art. 5 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani	8
Art. 6 - Divieto di spargimento di acque	8
Art. 7 - Scarico delle acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature	8
Art. 8 - Deflusso delle acque	9
Art. 9 - Macerazione di piante tessili	9
Art. 10 - Bucato, battitura e spolveratura di oggetti	9
Art. 11 - Pulizia dei vicoli, cortili ed altri spazi di ragione privata	9
Capo II - ACQUA POTABILE	10
Art. 12 - Qualità dell'acqua - Rinvio	10
Art. 13 - Pozzi	10
Art. 14 - Cisterne	10
Art. 15 - Fontanelle	10
Capo III - IGIENE DELL'ABITATO	10
Art. 16 - Classificazione dei locali - Definizioni	10
Art. 17 - Requisiti minimi dei locali e degli alloggi ai fini dell'abitabilità ed agibilità	11
Art. 18 - Concessione edilizia	12
Art. 19 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni	12
Art. 20 - Superficie dei locali	12
Art. 21 - Cucine, camini, fumaioli	12
Art. 22 - Allacciamento alla fognatura comunale	13
Art. 23 - Fosse settiche e pozzi neri	13
Capo IV - CASE COLONICHE, STALLE E ALLEVAMENTO DI ANIMALI	13
Art. 24 - Case coloniche	13
Art. 25 - Tenuta delle stalle	13
Art. 26 - Requisiti igienici delle stalle	13
Art. 27 - Allevamento di suini e bovini	13
Art. 28 - Allevamento di pollame e di altri piccoli animali	14
Capo V - ALBERGHI, ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO	14

Art. 29 - Apertura di alberghi, esercizi pubblici, ecc.	1
Art. 30 - Requisiti dei locali pubblici	14
Art. 31 - Cucine dei locali pubblici	14
Art. 32 - Personale delle cucine	15
Art. 33 - Scansie	15
Art. 34 - Chiusura degli esercizi pubblici	15
Capo VI - STABILIMENTI BALNEARI E PISCINE	15
Art. 35 - Stabilimenti balneari e piscine	15
Capo VII - LABORATORI E STABILIMENTI INDUSTRIALI	16
Art. 36 - Laboratori e stabilimenti industriali	16
Art. 37 - Norme sanitarie degli ambienti di lavoro - rinvio	16
Art. 38 - Igiene dei locali di lavoro	16
Art. 39 - Mense e ambienti di ristoro	16
Art. 40 - Stabilimenti con esalazioni sgradevoli	17
Art. 41 - Stabilimenti pericolosi	17
Art. 42 - Stabilimenti rumorosi	17
Art. 43 - Stabilimenti o industrie polverose	17
Art. 44 - Industrie insalubri	17
Capo VIII - SCUOLE	17
Art. 45 - Igiene delle scuole	17
Art. 46 - Servizio di medicina scolastica	18
Art. 47 - Difesa contro le malattie infettive	18
TITOLO III - INQUINAMENTO AMBIENTALE	18
Capo I - INQUINAMENTO ATMOSFERICO	18
Art. 48 - Vigilanza sull'inquinamento atmosferico	18
Capo II - INQUINAMENTO DELLE ACQUE	19
Art. 49 - Vigilanza sull'inquinamento delle acque	19
TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	19
Capo I - VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA	19
Art. 50 - Oggetto della vigilanza	19
Art. 51 - Ambito della vigilanza	19
Art. 52 - Prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica	20
Art. 53 - Contrassegni di identificazione dei singoli campioni	20
Art. 54 - Prelevamenti di campioni dalle grandi partite	20
Art. 55 - Prelevamento e conservazione di campioni di sostanze di particolare natura	20
Art. 56 - Prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari	20
Art. 57 - Prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale stato estero»	21

Art. 58 - Prelevamento di campioni destinati ad analisi e controlli speciali	21
Art. 59 - Verbale di prelevamento	21
Art. 60 - Destinazione del campione	22
Art. 61 - Destinazione ad impieghi non alimentari delle sostanze alimentari non commestibili	22
Art. 62 - Provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva di stabilimenti ed esercizi	22
Art. 63 - Sospensione dei provvedimenti di chiusura e nomina di un Commissario	23
Art. 64 - Compiti del Commissario per la vigilanza	23
Capo II - AUTORIZZAZIONI SANITARIE	24
Art. 65 - Autorizzazioni sanitarie per stabilimenti e laboratori di produzione e depositi all'ingrosso di sostanze alimentari	24
Art. 66 - Richieste di autorizzazione	24
Art. 67 - Rilascio delle autorizzazioni	24
Art. 68 - Requisiti per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento	25
Art. 69 - Igiene dei locali e degli impianti	26
Art. 70 - Requisiti dei depositi all'ingrosso	26
Art. 71 - Requisiti degli esercizi di vendita e di somministrazione di sostanze alimentari e bevande	26
Art. 72 - Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande	26
Art. 73 - Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici	27
Art. 74 - Idoneità sanitaria del personale addetto al rifornimento dei distributori	27
Art. 75 - Sostanze alimentari deperibili in deposito in stato di alterazione	27
Capo III - IGIENE DEL PERSONALE	28
Art. 76 - Libretto di idoneità sanitaria	28
Art. 77 - Vaccinazioni del personale	28
Art. 78 - Accertamenti sanitari preventivi	28
Art. 79 - Caratteristiche del libretto di idoneità sanitaria	28
Art. 80 - Malattie del personale	29
Art. 81 - Igiene, abbigliamento e pulizia del personale	29
Art. 82 - Idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari	29
Art. 83 - Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre	29
Art. 84 - Domande per il rilascio delle autorizzazioni	30
Art. 85 - Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie	30
Art. 86 - Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto	30
Art. 87 - Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori provenienti dall'estero	31
Art. 88 - Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive	31
Capo IV - COLORANTI	31
Art. 89 - Confezioni delle materie coloranti	31
Art. 90 - Sostanze alimentari trattate con coloranti	32
Art. 91 - Sostanze naturali con effetto colorante secondario	32



TITOLO VI - NORME FINALI	42
Capo I - SANZIONI E DISPOSIZIONI FINALI	42
Art. 123 - Sanzioni	42
Art. 124 - Rinvio	42
Art. 125 - Entrata in vigore	43
Allegato A	44
1. Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche	44
2. Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche	45
3. Norme generali da seguire per il prelievo dei campioni da analizzare	45
4. Norme speciali da seguire per il prelievo di campioni di particolari sostanze	46
Allegato B	47
Elenco delle sostanze alimentari confezionate che debbono riportare la data del confezionamento	47
Sezione I - Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento, riferita a giorno, mese ed anno	47
Sezione II - Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento riferita a mese ed anno	47
Allegato C	48
Parte I	48
Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate	48
Parte II	48
Elenco delle condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari né congelate né surgelate	48

Art. 92 - Sostanze coloranti impiegate nella preparazione di prodotti alimentari composti	32
Capo V - ADDITIVI	32
Art. 93 - Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi	32
Art. 94 - Domanda di autorizzazione	33
Art. 95 - Indicazioni per le confezioni di additivi	33
Art. 96 - Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici	33
Art. 97 - Sostanze aromatizzanti naturali o artificiali	34
Capo VI - ETICHETTE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI	34
Art. 98 - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate	34
Art. 99 - Indicazione della data di confezionamento per talune sostanze alimentari	35
Art. 100 - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre	35
Art. 101 - Tolleranza di peso o volume	35
Capo VII - ALIMENTI SURGELATI	36
Art. 102 - Vendita al pubblico degli alimenti surgelati	36
Art. 103 - Locali in cui si effettua la vendita	36
Art. 104 - Apparecchiatura frigorifera	36
TITOLO V - MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI	37
Capo I - MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO	37
Art. 105 - Denuncia di malattia infettiva e diffusiva	37
Art. 106 - Obblighi dei medici	37
Art. 107 - Malattie soggette a denuncia	38
Art. 108 - Contenuto della denuncia	38
Art. 109 - Istruzioni contro la propagazione del contagio	38
Art. 110 - Trasporto degli ammalati	38
Art. 111 - Disinfezioni	38
Art. 112 - Vaccinazioni	38
Capo II - MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI	39
Art. 113 - Denuncia delle malattie: obbligatorietà	39
Art. 114 - Denuncia delle malattie: modalità	39
Art. 115 - Misure cautelative a carico dei proprietari	40
Art. 116 - Segnalazioni all'Ufficio igiene e sanità	40
Art. 117 - Registro delle malattie denunciate	40
Art. 118 - Segnalazione al Sindaco	40
Art. 119 - Ordinanza del Sindaco	41
Art. 120 - Ordinanza di zona infetta	41
Art. 121 - Segnalazione al Prefetto	42
Art. 122 - Zona di protezione	42

REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITÀ

TITOLO I - VIGILANZA SANITARIA

Capo I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto

Il presente Regolamento reca la disciplina delle prestazioni d'igiene e sanità erogate nell'ambito del territorio comunale sia direttamente dal Comune o dalle A.S.L. secondo la previsione della legge 23 dicembre 1978, n. 833, oppure tramite il convenzionamento con strutture pubbliche o private.

Art. 2 - Vigilanza sanitaria

La vigilanza sanitaria spetta al Sindaco quale autorità sanitaria locale, ai tecnici igienisti dell'A.S.L., agli agenti sanitari, quando esistano, ed in concorso con essi ai vigili comunali, al fine di assicurare il rispetto delle leggi, dei regolamenti e delle disposizioni in materia di sanità e di igiene.

Il Sindaco, di propria iniziativa o su proposta della A.S.L., dispone l'adozione dei provvedimenti da parte degli uffici competenti, e tramite i dirigenti preposti, volti a:

- 1) assicurare l'osservanza delle leggi e dei regolamenti nel campo della sanità ed igiene;
- 2) promuovere i provvedimenti straordinari e ordinari (ordinanze e regolamentazioni) a tutela della sanità pubblica;
- 3) dichiarare l'abitabilità o l'inabitabilità delle case di abitazione;
- 4) dare i nulla osta sanitari, quando richiesti dalla legge;
- 5) disporre in materia di igiene e salubrità dell'abitato, degli alimenti e delle acque;
- 6) certificare, su parere vincolante e mediante assunzione di responsabilità del sanitario preposto al servizio nell'Azienda Sanitaria Locale, determinate situazioni personali nell'interesse pubblico o privato.

Art. 3 - Azienda Sanitaria Locale

Ai sensi dell'articolo 14 della legge 23 dicembre 1978 n. 833, l'Azienda Sanitaria Locale, nell'ambito delle proprie competenze, provvede in particolare:

- a) all'educazione sanitaria;
- b) all'igiene dell'ambiente;
- c) alla prevenzione individuale e collettiva delle malattie fisiche e psichiche;
- d) alla protezione sanitaria materno-infantile, all'assistenza pediatrica e alla tutela del diritto alla procreazione cosciente e responsabile;
- e) all'igiene e medicina scolastica negli istituti di istruzione pubblica e privata di ogni ordine e grado;
- f) all'igiene e medicina del lavoro, nonché alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali;
- g) alla medicina dello sport e alla tutela sanitaria delle attività sportive;
- h) all'assistenza medico-generica e infermieristica, domiciliare e ambulatoriale;
- i) all'assistenza medico-specialistica e infermieristica, ambulatoriale e domiciliare, per le malattie fisiche e psichiche;
- l) all'assistenza ospedaliera per le malattie fisiche e psichiche;

- m) alla riabilitazione;
- n) all'assistenza farmaceutica e alla vigilanza sulle farmacie;
- o) all'igiene della produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;
- p) alla profilassi e alla polizia veterinaria; alla ispezione e alla vigilanza veterinaria sugli animali destinati ad alimentazione umana, sugli impianti di macellazione e di trasformazione, sugli alimenti di origine animale, sull'alimentazione zootecnica e sulle malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, sulla riproduzione, allevamento e sanità animale, sui farmaci di uso veterinario;
- q) agli accertamenti, alle certificazioni ed a ogni altra prestazione medico-legale, spettanti al Servizio sanitario nazionale, con esclusione di quelle relative ai servizi sanitari istituiti per le Forze armate ed i Corpi di polizia, per il Corpo degli agenti di custodia e per il Corpo nazionale dei vigili del fuoco, nonché i servizi dell'Ente Ferrovie dello Stato relativi all'accertamento tecnico-sanitario delle condizioni del personale dipendente.

TITOLO II - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

Capo I - IGIENE DEL SUOLO

Art. 4 - Divieto di abbandono di rifiuti

È vietato l'abbandono, lo scarico o il deposito incontrollato dei rifiuti liquidi o solidi di qualsiasi genere in aree pubbliche e private soggette ad uso pubblico.

In caso di inadempienza il Sindaco, allorché sussistono motivi sanitari, igienici o ambientali, dispone con ordinanza, previa fissazione di un termine per provvedere, lo sgombero di dette aree in danno dei soggetti obbligati.

Nelle acque pubbliche e private, ferme restando le disposizioni contenute nella legge 10 maggio 1976, n. 319, e successive modificazioni e integrazioni, è fatto assoluto divieto di scaricare rifiuti di qualsiasi genere.



Art. 5 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani sono eseguiti da apposito servizio ~~adempimento~~, disciplinato dallo speciale Regolamento vigente nel territorio comunale.

Art. 6 - Divieto di spargimento di acque

È vietato lo spargimento di acque sporche di qualsiasi provenienza (case di abitazione, esercizi, laboratori, industrie, ecc.) sul suolo pubblico.

Le cunette stradali restano esclusivamente destinate alla raccolta delle acque pluviali.

Art. 7 - Scarico delle acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature

Per lo scarico delle acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature deve essere richiesta all'autorità competente l'apposita autorizzazione prevista dalla legge 319/1976.

È assolutamente vietato lo scarico di liquidi e acque di rifiuto nelle acque pubbliche, nei canali e nelle fognature se non si è avuta la prescritta autorizzazione.

Capo II - ACQUA POTABILE

Art. 12 - Qualità dell'acqua - Rinvio

Con D.P.R. 24 maggio 1988, n.236 é stata data attuazione alla direttiva CEE n.80/778, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi della legge 16 aprile 1987, n. 183 cui si fa espresso rinvio.

Ogni sospetta o constatata alterazione dell'acqua deve essere immediatamente denunciata al Sindaco per gli opportuni provvedimenti.

Art. 13 - Pozzi

I pozzi per uso domestico o per l'alimentazione del bestiame devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficio di igiene della A.S.L..

Se detti pozzi non hanno la prescritta autorizzazione sanitaria é fatto assoluto divieto di farne uso per l'alimentazione.

Art. 14 - Cisterne

Le cisterne sono permesse solo ove non sia possibile assicurare in altro modo la provvista dell'acqua.

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile e l'acqua deve essere dichiarata potabile dall'Ufficio di igiene della A.S.L..

Art. 15 - Fontanelle

Le fontanelle pubbliche devono essere alimentate solo da acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio di igiene A.S.L..

Capo III - IGIENE DELL'ABITATO

Art. 16 - Classificazione dei locali - Definizioni

Sono definiti locali tutti gli spazi coperti, delimitati da ogni lato da pareti.

I locali si classificano come segue:

- *Locali destinati ad uso abitativo e relative pertinenze:*
 - A) ambienti abitativi (soggiorni, sale da pranzo, camere da letto, cucine, ambienti abitabili genere);
 - B) vani accessori compresi all'interno degli alloggi (servizi igienici, ripostigli, stanze prive finestra, ambienti di servizio in genere);
 - C) locali accessori esterni all'alloggio e/o comuni a più unità immobiliari (cantine, soffitte n abitabili, locali motore ascensore, cabine idriche, lavanderie comuni, centrali termiche altri locali a stretto servizio delle residenze; autorimesse singole o collettive, androne, v scala).
- *Locali per attività turistiche, commerciali, direzionali:*

- D) negozi di vendita e sale di esposizione, sale di riunione, palestre, bar, ristoranti e sale di ritrovo;
E) uffici, studi professionali e laboratori artigiani, scientifici, tecnici;
F) magazzini, depositi, archivi, locali accessori a servizio dei locali di cui ai precedenti punti.

Art. 17 - Requisiti minimi dei locali e degli alloggi ai fini dell'abitabilità ed agibilità

Per le nuove costruzioni i requisiti dei locali relativi all'altezza, alle dimensioni e dotazioni nonché alla illuminazione e ventilazione sono quelli previsti nel vigente regolamento edilizio comunale e nel piano regolatore generale del Comune, comprese le norme di attuazione del piano stesso, nonché le disposizioni di legge in vigore in materia urbanistica ed edilizia. Devono inoltre essere applicate le disposizioni aventi carattere igienico contenute negli articoli seguenti.

Per gli edifici già esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, ferma restando l'applicabilità di disposizioni di legge vigenti all'epoca della costruzione degli stessi che stabiliscono standards inferiori, valgono le disposizioni che seguono:

Altezza:

- a) Locali di categoria A): altezza minima netta, misurata da pavimento a soffitto: m. 2,70.
Qualora si intenda usufruire dei contributi di cui alla legge n. 457/1978, l'altezza dei locali non potrà essere superiore a m. 2,70.
Nel caso di soffitti inclinati, l'altezza media per locali di categoria A deve corrispondere ai minimi sopra descritti con un minimo nel punto più basso di m. 1,60.
b) Locali di categoria B): altezza misurata come al precedente punto a) non inferiore a m. 2,40;
c) Locali di categoria C): altezza minima non inferiore a m. 2,20, con esclusione degli androni e dei vani scala;
d) Locali di categoria D): l'altezza minima interna utile non deve essere, di norma, inferiore a m. 2,70;
e) Locali di categoria E): altezza minima netta m. 2,70;
f) Locali di categoria F): altezza minima non inferiore a m. 2,00, con esclusione degli androni e dei vani scala.

Dimensioni e dotazioni:

- a) Locali di categoria A): le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq. 9 se singole, di mq. 14 se doppie.
Le stanze di soggiorno non possono avere superficie inferiore a mq. 14.
b) Locali di categoria D): nei locali di questa categoria aperti al pubblico, le dimensioni e le finiture sono previste dal D.P.R. 27 aprile 1978, n. 384 («Regolamento di attuazione dell'art. 27 della L. 30 marzo 1971, n. 118, a favore dei mutilati e invalidi civili, in materia di barriere architettoniche e trasporti pubblici»).

- c) Locali di categoria E): per i servizi igienici di questi locali aperti al pubblico, le dimensioni e le finiture sono previste dal D.P.R. n. 384/1978.

Illuminazione e ventilazione:

- a) Tutti i locali appartenenti alla categoria A), D) ed E) devono essere dotati di aerazione e illuminazione naturale diretta, come previsto dal D.M. 5 luglio 1975.
Detti locali devono essere provvisti di finestre apribili sull'esterno e tali da consentire una uniforme distribuzione della luce nell'ambiente.

Per i locali di categoria D) possono essere richiesti requisiti di maggiore illuminazione e/o ventilazione.

- b) Locali di categoria B), C) ed F): in tali locali il rapporto tra la superficie delle finestre e quella dei pavimenti non deve essere inferiore a 1/12 e in nessun caso la superficie delle finestre può essere inferiore a mq. 0,80.

Art.17/bis Manutenzione e decoro delle facciate

Le facciate degli immobili prospicienti la via pubblica o luoghi di pubblico passaggio, debbono essere mantenute dai proprietari in perfetto stato di manutenzione, al fine di evitare pericoli per la pubblica circolazione di persone e automezzi, realizzando i dovuti interventi di restauro e risanamento consecutivo; Gli stessi proprietari, in particolare, dovranno mantenere le citate facciate, ma anche quelle comunque visibili dalle vie o luoghi pubblici, in perfetto stato di decoro.

È consentita l'installazione di servizi igienici in ambienti non direttamente aerati ed illuminati dall'esterno a condizione che:

- 1) ciascuno di detti ambienti sia dotato di un idoneo sistema di ventilazione forzata;
- 2) gli impianti siano collegati ad acquedotti con funzionamento continuo e gli scarichi siano dotati di efficiente e distinta ventilazione primaria e secondaria;
- 3) in ciascuno di detti ambienti non vengano installati apparecchi a fiamma libera.

Per gli interventi di recupero sul patrimonio edilizio esistente sono ammessi locali con requisiti di altezza e di dimensioni anche minori di quelli elencati ai precedenti punti.

Art. 18 - Concessione edilizia

Per tutte le opere di edilizia o di urbanizzazione è necessario il rilascio della concessione edilizia da parte del Dirigente del competente Ufficio.

Il Regolamento edilizio comunale prevede le norme per il rilascio della concessione, le norme cui devono corrispondere le nuove costruzioni ed i requisiti degli ambienti e dei servizi.

Le norme igienico-sanitarie delle abitazioni sono previste dalle vigenti leggi sanitarie.

Art. 19 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni

Il Sindaco, a mezzo dell'Ufficio igiene della A.S.L., dell'Ufficio tecnico e dall'Ufficio di Polizia municipale e dei rispettivi addetti vigila su tutte le costruzioni e ricostruzioni eseguite, al fine di assicurarsi che tutte le opere murarie rispondano convenientemente alle prescrizioni del presente Regolamento.

Art. 20 - Superficie dei locali

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, e mq. 10, per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq. 14.

Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq. 28, e non inferiore a mq. 38, se per due persone.

Art. 21 - Cucine, camini, fumaiole

Ogni abitazione deve comprendere almeno un locale adibito a cucina.

Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduca i vapori e i prodotti della combustione, a canne murali prolungate fino al tetto e terminanti con solidi fumaiole, i quali debbono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario, a giudizio del Comune, purché le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericoli agli edifici vicini.

Art. 22 - Allacciamento alla fognatura comunale

Tutte le abitazioni, tutti i locali di servizio degli stabilimenti, delle industrie, degli esercizi pubblici ecc. devono essere provvisti di allacciamento alla pubblica fognatura per il scarico di acque bianche o luride, previa autorizzazione del responsabile del competente Ufficio tecnico del Comune e con l'osservanza delle norme prescritte dallo stesso Ufficio per l'allacciamento alla pubblica fognatura.

Art. 23 - Fosse settiche e pozzi neri

Nelle località, provviste di acquedotto, dove non sia possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatoria la costruzione di manufatti quali fosse settiche e pozzi chiarificatori.

Solamente nelle località prive di acquedotto potrà essere tollerata la costruzione di pozzi neri a perfetta tenuta.

Dette fosse settiche e pozzi neri devono essere costruite ad opportuna distanza dal fabbricato (almeno 0,50 mt.) e distanti almeno 25 mt. da condutture, pozzi, serbatoi di acqua potabile.

Ove non esiste impianto di depurazione biologica, i proprietari devono provvedere in tempo utile alla vuotatura dei pozzi neri con mezzo pneumatico ed inodoro.

Capo IV - CASE COLONICHE, STALLE E ALLEVAMENTO DI ANIMALI

Art. 24 - Case coloniche

Le case coloniche sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di civile abitazione. Per i requisiti particolari delle case coloniche si fa richiamo alle apposite disposizioni contenute nel Regolamento edilizio.

Art. 25 - Tenuta delle stalle

Le stalle devono essere costruite secondo quanto stabilito nel R.D.L. 1 dicembre 1930, n. 1682 e dotate di concimaia per la raccolta del letame.

I conduttori delle stalle cureranno che non vi sia pericolo di infiltrazioni inquinanti nel sottosuolo o nei corsi d'acqua.

Gli abbeveratoi per animali devono essere tenuti secondo le disposizioni delle Aziende Sanitarie Locali.

Art. 26 - Requisiti igienici delle stalle

È fatto assoluto divieto di tenere in esercizio stalle nell'aggregato urbano e suburbano.

Le stalle devono essere isolate dalle abitazioni. Quelle annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili.

Art. 27 - Allevamento di suini e bovini

L'allevamento di suini e bovini è permesso nelle zone agricole del territorio urbano poste a distanza tale dall'aggregato urbano da garantire la pubblica igiene e comunque a distanza non inferiore a m. 100 dai fabbricati adibiti a civile abitazione.

Art. 28 – Allevamento di pollame e di altri piccoli animali

E' vietato l'allevamento di pollame e di altri piccoli animali nell'agglomerato urbano o in qualsiasi nucleo di civili abitazioni, in particolare nella zona Lido e precisamente in quella compresa tra la SS 18 ed il mare. Il divieto è assoluto e perentorio nella predetta zona nel periodo decorrente dal 1/05 al 30/09 di ogni anno. I pollami privati se tenuti nelle località rurali non debbono arrecare danno o fastidio alle abitazioni vicine.

Capo V – ALBERGHI, ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

Art. 29 – Apertura di alberghi, pubblici esercizi, ecc.

Per l'apertura e l'esercizio di alberghi, compresi quelli diurni, locande, pensioni, trattorie, caffè e altri esercizi in cui si vendono al minuto o si consumano vino, birra, liquori o altre bevande non alcoliche, sale pubbliche di biliardi o di altri giochi leciti, stabilimenti di bagni, esercizi di rimessa di autoveicoli e vetture, è necessario il rilascio dell'autorizzazione da parte del Dirigente o competente dell'Ufficio del Comune.

A tal fine i richiedenti devono presentare apposita domanda, con l'allegata documentazione contenente:

- a) le complete generalità, il domicilio o la residenza, la nazionalità dei richiedenti;
- b) il codice fiscale;
- c) l'attività per la quale la licenza è richiesta;
- d) ubicazione e superficie dei locali;
- e) insegna dell'esercizio;
- f) indicazione delle camere, dei posti letto e ambienti, in caso di affittacamere;
- g) numero dei veicoli che si intende prendere in custodia, in caso di esercizi di rimessa.

Art. 30 – Requisiti dei locali pubblici

Tutti i locali pubblici, alberghi, pensioni, locande, bar, caffè, teatri, cinematografi devono essere dotati di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio ed aperti ai pubblici frequentatori....

Tutti gli esercizi pubblici ed i luoghi destinati a riunione di persone debbono, inoltre, essere ben areati e muniti di mezzi idonei per ventilazione e riscaldamento.

Tutti i locali di pubblico ritrovo devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia mediante spazzatura a umido da compiersi giornalmente.

Art. 31 – Cucine dei locali pubblici

Le cucine degli esercizi devono essere spaziose, ben illuminate e arieggiate direttamente dall'esterno. Le finestre devono essere munite di reti metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti devono essere rivestite fino ad una altezza di 2 mt, da mattonelle in ceramica o con altro materiale impermeabile.
Il pavimento deve essere impermeabile.

Art. 32 - Personale delle cucine

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare grembiuli e portare copricapi per evitare la caduta di capelli sui cibi.

Debbono essere allontanati da tale servizio coloro che presentano manifestazioni di malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa o anche sospetta.
Il personale deve curare la massima pulizia delle stoviglie e adottare le più idonee misure igieniche.

Art. 33 - Scansie

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata negli alberghi, locande, trattorie, ecc. debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate di materiale che renda facile la pulizia.
Tali scansie debbono essere collocate ad una altezza tale che chiunque entri in cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

Art. 34 - Chiusura degli esercizi pubblici

Il Sindaco può, sentito l'Ufficio igiene della A.S.L., qualora le condizioni dei locali degli alberghi, delle pensioni, delle trattorie, ecc. non rispondano ai requisiti richiesti ed il conduttore non si presti all'esecuzione dei lavori necessari, ordinarne la chiusura.

Capo VI - STABILIMENTI BALNEARI E PISCINE

Art. 35 - Stabilimenti balneari e piscine

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza autorizzazione del Dirigente del competente Ufficio.
Il rilascio di detta autorizzazione é subordinato al pagamento della tassa di concessione comunale prescritta dalle vigenti leggi.
Le piscine pubbliche, sia coperte che scoperte, devono essere approvate dalla Azienda Sanitaria Locale la quale deve assicurarsi, oltre che del perfetto stato sanitario e igienico dell'edificio e dei servizi generali, che sia disposta l'idonea ed ininterrotta depurazione delle acque per il bagno e la permanente pulizia della vasca.
Inoltre gli stabilimenti balneari e le piscine debbono soddisfare a tutte le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza, sia nei riguardi dell'acqua da bagno, sia per i locali che per l'arredamento.

Capo VII - LABORATORI E STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 36 - Laboratori e stabilimenti industriali

Si considerano laboratori e stabilimenti industriali tutti i locali nei quali lavorano contemporaneamente e fuori dalle loro abitazioni più persone, tanto se il lavoro è semplicemente manuale, quanto se sussidiato da macchine. Sono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici scientifici, i depositi materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali ed analoghi, relativi ad industrie insalubri, alla lavorazione di materiali nocivi, ecc.

Art. 37 - Norme sanitarie degli ambienti di lavoro - rinvio

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 e dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 307 e successive modificazioni.

Oltre alle suddette disposizioni igieniche di ordine generale, devono essere osservate anche le disposizioni igieniche di ordine speciale contenute nelle seguenti leggi:

- legge 30 dicembre 1971, n. 1204 sulla tutela delle lavoratrici madri e regolamento D-P. R. 8 novembre 1976, n. 1026;
- D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari;
- D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164 sul lavoro nelle costruzioni;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320 sul lavoro in sotterraneo;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 321 nel lavoro nei cassoni ad aria compressa;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche.

Art. 38 - Igiene dei locali di lavoro

I locali di lavoro devono essere tenuti costantemente puliti, per quanto lo comporta la natura dell'attività esercitata. Essi devono essere sufficientemente aereati e illuminati; l'illuminazione artificiale dovrà assicurare una intensità di illuminazione ritenuta idonea e sufficiente. Tutte le aziende anzidette debbono essere dotate di servizi igienici in numero adeguato ai lavoratori addetti e separati per uomini e donne.

Art. 39 - Mense e ambienti di ristoro

Nelle aziende con più di 20 operai che rimangono in sede durante l'intervallo di lavoro, la refezione, debbono essere attrezzati uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, separati dai luoghi di lavoro, muniti di tavoli e sedili con schienali. Tali refettori devono essere sufficientemente illuminati, aereati e riscaldati. Se l'azienda dispone di una propria cucina per la preparazione, la cottura e la somministrazione dei pasti al personale dipendente, particolari accorgimenti saranno adottati per l'igiene della cucina del personale addetto.

Art. 40 - Stabilimenti con esalazioni sgradevoli

Negli stabilimenti in cui si trovano materie prime o prodotti lavorati che danno un cattivo odore e nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere esalazioni sgradevoli, dovrà provvedersi alla depurazione dei prodotti volatili adottando le opportune misure ed accorgimenti. Fino a quando non saranno rimossi gli inconvenienti verificati il Sindaco potrà adottare ordinanza di sospensione dell'attività produttiva.

Art. 41 - Stabilimenti pericolosi

In tutti gli stabilimenti industriali soggetti a rischio di incendio o di esplosivo o comunque pericolosi, debbono usarsi tutte le cautele necessarie per evitare danni agli operai e all'abitato circostante, e devono osservarsi le norme apposite che disciplinano il commercio e il deposito delle materie che presentano pericolo di scoppio o di incendio.

Art. 42 - Stabilimenti rumorosi

Negli stabilimenti che producono rumori di elevata intensità e, comunque, che rechino fastidio all'abitato circostante, dovranno adottarsi misure idonee ad eliminare il disturbo. In ogni caso tali lavorazioni rumorose non possono iniziare prima delle ore 7 del mattino e devono terminare alle ore 21 della sera. Fino a quando non saranno rimossi gli inconvenienti verificati il Sindaco potrà adottare ordinanza di sospensione dell'attività.

Art. 43 - Stabilimenti o industrie polverose

In tutti gli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumo, fuliggine, polvere, ecc. dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il riassorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera degli ambienti di lavoro.

Art. 44 - Industrie insalubri

Chiunque voglia attivare una fabbrica o una manifattura o un deposito di materiali compresi nell'elenco delle industrie insalubri o comunque risultanti pericolose dall'apposito elenco del Ministero della Sanità, deve presentare domanda al Sindaco. Il Sindaco, previa ispezione da parte dell'Ufficio igiene della A.S.L. e sulla base della documentazione allegata alla domanda, stabilisce a quale classe la fabbrica o industria da attivare appartenga. Successivamente a tali accertamenti si provvederà al rilascio dell'autorizzazione con le opportune precauzioni prescritte dal Sindaco.

Capo VIII - SCUOLE

Art. 45 - Igiene delle scuole

Le scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'igiene dell'abitato, oltre a quelle contenute nel D.P.R. 1 dicembre 1956, n. 1688. Le scuole dovranno essere mantenute in continuo e completo stato di pulizia, in ordine e in efficienza i locali, gli arredamenti, le attrezzature e gli impianti di illuminazione, di riscaldamento e di ventilazione.

Art. 46 - Servizio di medicina scolastica

Il servizio di medicina scolastica, organizzato dall'Azienda sanitaria competente, di concerto con il Comune, comprende la profilassi, la medicina preventiva, la vigilanza igienica, il controllo dello stato di salute di ogni scolaro e si avvale della collaborazione della Scuola nell'educazione igienica sanitaria.

L'Amministrazione comunale provvede, all'occorrenza, a stipulare convenzioni con gli enti pubblici o privati per i servizi specialistici necessari, allorché non siano realizzabili nella sfera operativa della medicina scolastica.

Art. 47 - Difesa contro le malattie infettive

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia personale degli alunni.

Nell'evenienza di malattie infettive e diffusive sarà disposta la disinfezione e disinfestazione degli ambienti scolastici e saranno determinati le misure profilattiche e i trattamenti immunizzanti da praticare alle persone.

Se, nonostante l'aumentata vigilanza e le misure prese, i casi di infezione continuano, il Sindaco sentita la competente A.S.L., dispone con propria ordinanza la chiusura della classe o della scuola per il periodo necessario dando immediata comunicazione del provvedimento al Provveditore agli studi.

TITOLO III - INQUINAMENTO AMBIENTALE

Capo I - INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Art. 48 - Vigilanza sull'inquinamento atmosferico

La vigilanza sull'inquinamento atmosferico si attua in base alle norme contenute nell'articolo 216 e seguenti della legge sanitaria approvata con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e di leggi speciali, tra cui le principali sono:

- legge 13 luglio 1966, n. 615 contenente provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico;
- D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391 con regolamento per l'esecuzione della legge 615/1966, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore degli impianti termici;
- D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322 con regolamento per l'esecuzione della legge 615/1966, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore delle industrie;
- D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203 di attuazione delle direttive CEE numeri 80/779, 82/884, e 85/203 concernenti norme in materia di qualità dell'aria, relativamente a specifici agenti inquinanti, e di inquinamento prodotto dagli impianti industriali.



Capo II - INQUINAMENTO DELLE ACQUE

Art. 49 - *Vigilanza sull'inquinamento delle acque*

La vigilanza sull'inquinamento delle acque si attua in base alle norme contenute nella legge 10 maggio 1976, n. 319 contenente norme per la tutela delle acque dall'inquinamento, e successive modificazioni e norme di attuazione.

TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Capo I - VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

Art. 50 - *Oggetto della vigilanza*

Ai fini della tutela della pubblica salute sono soggetti a vigilanza da parte della A.S.L. la produzione, il commercio e l'impiego:

- 1) delle sostanze destinate all'alimentazione;
- 2) degli utensili da cucina e da tavola;
- 3) dei recipienti per conservare le sostanze alimentari, nonché degli imballaggi e contenitori esterni che, pur non venendo a contatto diretto con le sostanze alimentari, per la natura di queste e per la condizioni di impiego, possono cedere i loro componenti alle sostanze stesse;
- 4) dei recipienti, utensili ed apparecchi, che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari nelle normali fasi della produzione e del commercio;
- 5) dei prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate di cui al D.P.R. 3 agosto 1968, n. 1255.

Sono altresì soggetti a vigilanza:

- a) i locali, gli impianti, gli apparecchi e le attrezzature usati nelle varie fasi della produzione e del commercio delle sostanze alimentari;
- b) il personale addetto alla produzione, al confezionamento ed al commercio delle sostanze alimentari;
- c) i mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari.

La vigilanza sulle materie di cui ai commi precedenti viene esercitata, altresì, dalla Polizia Municipale che nei casi in cui ne ricorra la competenza si raccorda con l'Azienda sanitaria locale.

Art. 51 - *Ambito della vigilanza*

Gli organi di vigilanza possono procedere in qualsiasi momento ad ispezioni o prelievi di campioni negli stabilimenti, nei laboratori di produzione e confezionamento, nei magazzini, nei depositi, nei mercati, negli spacci di vendita, negli alberghi, ristoranti, trattorie ed altri pubblici esercizi, nonché nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, ed in genere ovunque si distribuiscono a qualsiasi titolo per il consumo e si smerciano sostanze alimentari.

La vigilanza si esercita altresì sulle merci, sia all'atto della spedizione che durante il trasporto, nonché al loro arrivo a destinazione.

Nel caso di trasporti aerei, ferroviari e navali, le operazioni di ispezione o prelievo si effettuano con l'assistenza del vettore negli impianti di partenza e di arrivo.

A tale scopo il personale delle amministrazioni ferroviarie nonché quello delle imprese di navigazione marittima, aerea, lacunale e fluviale e di trasporto stradale non può impedire le

ispezioni ed i prelievi di campioni ritenuti necessari dagli organi di vigilanza né può condizionare l'esecuzione ad una preventiva autorizzazione amministrativa.

Art. 52 - Prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali quando ricorrano particolari esigenze di controllo, si applicano le modalità stabilite dall'allegato del presente Regolamento.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. 53 - Contrassegni di identificazione dei singoli campioni

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'Ufficio che ha disposto il prelievo.

Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, od il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve fare menzione nel verbale di prelevamento.

Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'Ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su cartellino assicurato al campione, od alle parti equivalenti che lo compongono in modo da impedirne il distacco.

Art. 54 - Prelevamenti di campioni dalle grandi partite

Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione o depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi, idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.

Art. 55 - Prelevamento e conservazione di campioni di sostanze di particolare natura

Nel caso di sostanze alimentari, delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, e di prodotti che per la loro natura, se posti in recipienti a chiusura ermetica siano soggetti ad alterazioni, si applicano le speciali norme di prelevamento di cui all'allegato A, paragrafo 4, del presente Regolamento.

Art. 56 - Prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in mezzi di trasporto incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in

ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al mezzo di trasporto.

Art. 57 - Prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale o «allo stato estero»

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore od il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

Nel caso di sostanze alimentari «allo stato estero», il competente organo della vigilanza - previo accertamento di tale condizione da parte delle competenti autorità doganali - può accedere agli spazi doganali effettuando le operazioni di ispezione e campionamento in collaborazione con il personale del Ministero delle finanze e con l'assistenza del vettore o del suo rappresentante in loco.

Art. 58 - Prelevamento di campioni destinati ad analisi e controlli speciali

I campioni da sottoporre ad analisi microbiologiche, parassitologiche e ad altri particolari controlli ed accertamenti, che per la loro natura e il loro scopo esigano speciali modalità di prelevamento, debbono essere prelevati da personale tecnico appositamente incaricato dal Comune tramite la A.S.L..

Art. 59 - Verbale di prelevamento

Il verbale di prelevamento da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli deve contenere:

- a) il numero d'ordine per ciascun prelievo;
- b) la data, l'ora e il luogo del prelievo;
- c) le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo;
- d) il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento, deposito od esercizio in cui è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare dell'impresa, di rappresentante o di detentore della merce;
- e) l'indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione e le indicazioni con cui è posta in vendita, o le diciture apposte sulle etichette e la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali, con particolare cenno all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;
- f) le modalità seguite nel prelievo;
- g) la dichiarazione del prelevatore o dei prelevatori dalla quale risulti se si è proceduto o meno all'eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;
- h) la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale e un campione;
- i) la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato - titolare dell'impresa, rappresentante o detentore - e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo.
- l) la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;

- m) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa o del rappresentante o del detentore sul nome e residenza del fornitore della merce e sulla data della consegna della merce medesima;
- n) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa, del rappresentante o del detentore sulle aggiunte o manipolazioni subite dalla merce dopo il ricevimento della stessa;
- o) la specifica indicazione della merce eventualmente sequestrata, oggetto del prelievo;
- p) le eventuali altre osservazioni o dichiarazioni, anche se fatte dal titolare dell'impresa, dal rappresentante o dal detentore;
- q) l'eventuale peso lordo riportato sul campione;
- r) l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo.

Il verbale viene redatto in quattro esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà gli accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta. In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

Il laboratorio di analisi trattiene un esemplare del verbale e rimette gli altri all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo.

Art. 60 - Destinazione del campione

Una delle parti del campione prelevato a norma dei precedenti articoli viene consegnata, al momento del prelievo, al responsabile dell'esercizio o ad un suo rappresentante o al detentore della merce, escluso l'eventuale vettore, sempre che non trattasi di spedizioniere doganale rappresentante del proprietario della merce ai sensi del T.U. delle disposizioni legislative in materia doganale approvato con D.P.R. 23 gennaio 1973, n. 43.

Le altre, insieme al verbale di prelevamento, vengono inviate per le analisi nel più breve tempo possibile al laboratorio pubblico competente per territorio o ad altro laboratorio autorizzato. Una di tali parti è utilizzata per l'analisi di prima istanza, un'altra è destinata all'eventuale analisi di revisione e deve essere conservata per la durata di sessanta giorni a decorrere dalla data di comunicazione dell'esito dell'analisi all'interessato; ed un'altra parte infine rimane di riserva per eventuali perizie ordinate dall'autorità giudiziaria.

In caso di prodotti confezionati, una parte del campione sarà messa a disposizione dell'impresa produttrice, per la durata di sessanta giorni, presso il laboratorio di cui al precedente comma.

Art. 61 - Destinazione ad impieghi non alimentari delle sostanze alimentari non commestibili

Nell'ipotesi prevista dall'ultimo comma dell'articolo precedente, qualora la merce risulti non commestibile ma idonea ad altra destinazione od a trasformazione industriale per scopi diversi da quelli dell'alimentazione umana, l'autorità sanitaria può dichiarare consentita tale destinazione o trasformazione, che dovrà avvenire sotto il controllo degli organi di vigilanza e con l'osservanza delle prescrizioni impartite.

Prima che si proceda alla destinazione o trasformazione prevista nel precedente comma, la predetta autorità sanitaria informa il procuratore della Repubblica o il Pretore competente, per gli eventuali provvedimenti necessari per il processo penale.

Art. 62 - Provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva di stabilimenti ed esercizi

I provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva degli stabilimenti ed esercizi, previsti dall'articolo 15 della legge 30 aprile 1962 n. 283, sono adottati con particolare riguardo allo stato di

pericolo per la salute pubblica derivante dalla non igienicità delle operazioni di lavorazione o deposito, ovvero dalla natura o condizione delle sostanze prodotte o poste in vendita. Qualora ricorrano gli estremi per l'adozione di uno dei provvedimenti di cui al precedente comma, e non sussiste grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, il competente organo regionale comunica all'interessato i fatti accertati, assegnandogli un termine, non superiore a dieci giorni, per fornire eventuali chiarimenti. Il provvedimento di chiusura definitiva non preclude la possibilità di autorizzazione di un nuovo esercizio.

Art. 63 - Sospensione dei provvedimenti di chiusura e nomina di un Commissario

Quando nel ruolo generale della pretura o, a seconda della competenza, della procura della Repubblica presso il tribunale, viene iscritto il carico pendente nei confronti del denunciato, il competente organo regionale può sospendere - ai sensi dell'articolo 14 della legge 26 febbraio 1963, n. 441 - il provvedimento di chiusura temporanea di uno stabilimento o laboratorio di produzione o di un esercizio di vendita di sostanze alimentari, nominando un Commissario per la vigilanza permanente sull'osservanza della disciplina igienico-sanitaria nell'ambito dell'attività svolta dal laboratorio o stabilimento o esercizio. Le mansioni di Commissario non possono essere affidate al personale che svolge l'attività di vigilanza.

Art. 64 - Compiti del Commissario per la vigilanza

Il Commissario di cui all'articolo precedente:

- 1) deve risiedere nell'ambito della Provincia nella quale ha sede lo stabilimento, deposito o esercizio e deve possedere le capacità tecnico-scientifiche richieste dal tipo di attività dello stabilimento o dell'esercizio;
- 2) assume la responsabilità dell'igiene delle lavorazioni effettuate anche per quanto riguarda i procedimenti tecnologici;
- 3) ha diritto ad un compenso forfettario a carico del titolare dello stabilimento o esercizio, da stabilirsi di volta in volta con decreto del Ministro della sanità, d'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, in relazione alla potenzialità dello stabilimento o esercizio, alla sua produzione durante il periodo di gestione commissariale e all'impiego richiesto dalla vigilanza.

Tale compenso, comprensivo di qualsiasi indennità o rimborso, non può in alcun caso superare la somma di lire 30.000 giornaliere.

La nomina del Commissario può essere revocata in ogni momento con provvedimento motivato. Il Commissario cessa comunque dall'incarico allo scadere del periodo di chiusura dello stabilimento, od esercizio, che era stato fissato dall'autorità sanitaria nel provvedimento di chiusura, ovvero quando sia intervenuta sentenza di proscioglimento.

In caso di necessità, di cui peraltro deve essere fatta menzione nelle premesse del decreto di nomina del Commissario, si può prescindere dal requisito della residenza previsto al n. li del presente articolo.

Capo II - AUTORIZZAZIONI SANITARIE

Art. 65 - Autorizzazioni sanitarie per stabilimenti e laboratori di produzione e depositi all'ingrosso di sostanze alimentari

È soggetto ad autorizzazione sanitaria l'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari. Salvo i casi in cui la legge, nonché leggi e regolamenti speciali ne prevedano il rilascio da parte del Ministro della sanità, l'autorizzazione di cui al comma precedente è rilasciata dall'organo regionale nel caso di produzione, preparazione e confezionamento di prodotti alimentari di origine vegetale animale, o dal Comune, acquisito il parere dell'A.S.L., nel caso di depositi all'ingrosso di alimenti di origine vegetale ed animale e nel caso di piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Art. 66 - Richieste di autorizzazione

Le domande per il rilascio delle autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

- a) il nome e la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento o del deposito all'ingrosso;
- c) l'indicazione per generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito;
- d) la descrizione e gli estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgono a identificare l'impresa;
- e) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;
- f) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate:

- 1) dalla pianta planimetrica dei locali, in scala non superiore a 1:500. In casi particolari potranno essere richieste piante più dettagliate;
- 2) dalla descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature.
- 3) dall'indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico, alla idoneità della rete di distribuzione, nonché dalla documentazione sulla potabilità dell'acqua, qualora non si tratti di acquedotti pubblici;
- 4) dall'indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, e, ove necessari, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque;
- 5) dall'indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, nonché dalla documentazione di tali sistemi, ove richiesta;
- 6) da un esemplare degli eventuali marchi depositati.

I titolari di depositi all'ingrosso sono esonerati dall'obbligo di produrre le dichiarazioni previste dalle lettere d) ed e) del primo comma e dai punti 3) e 6) del secondo comma del presente articolo.

Art. 67 - Rilascio delle autorizzazioni

Il Sindaco, nei casi di sua competenza, entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione dell'interessato di avvenuto approntamento dei locali e degli impianti destinati alla produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari, muniti dell'autorizzazione sanitaria, rilascia l'autorizzazione previo accertamento dell'osservanza delle disposizioni del presente Regolamento.

L'autorizzazione di cui al comma precedente deve contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, o del deposito all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione;
- d) la dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico-sanitari prescritti;
- e) l'indicazione degli eventuali marchi depositati e degli estremi relativi al deposito degli stessi;
- f) le altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico-sanitario.

L'impresa titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione all'autorità rilasciante di eventuali variazioni degli elementi di cui alle lettere a) ed e) del precedente comma. Nel caso di variazioni degli elementi di cui alla lettera e) l'impresa interessata dovrà darne comunicazione all'autorità sanitaria dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. La variazione degli elementi di cui alle lettere a) ed e) comporta l'aggiornamento da parte dell'autorità competente, dell'autorizzazione precedentemente rilasciata.

Qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione intenda variare taluno egli elementi di cui alle lettere b) e c), o apportare modifiche ai locali ed impianti di cui alla lettera d), deve darne preventiva comunicazione all'autorità competente.

La variazione degli elementi di cui alle lettere b) e c) comporta il rilascio di una nuova autorizzazione.

Le modifiche ai locali ed impianti di cui alla lettera d) possono essere effettuate previo nulla osta dell'autorità sanitaria, da rilasciarsi entro sessanta giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'impresa interessata. Qualora, trascorso il predetto termine, l'autorità sanitaria non si sia pronunciata, almeno in via interlocutoria il nulla osta si intende concesso.

L'autorità sanitaria annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Art. 68 - Requisiti per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

L'autorità sanitaria deve accertare che gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di cui all'articolo 65, fatti salvi i requisiti stabiliti da leggi o regolamenti speciali, siano provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti di lavorazione.

Tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio, ivi compresi i locali adibiti ad abitazione od uffici, sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.

Nel caso di imprese che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi a quelli di vendita, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

L'autorità sanitaria può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali di cui alle lettere a), b), c) e d) siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

L'autorità sanitaria deve inoltre accertare che i predetti locali siano:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;

2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;

3) con pareti e pavimenti le cui superfici siano, in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata facilmente lavabili e disinfettabili;

Gli stabilimenti e laboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia.

b) di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;

c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo;

d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie;

e) di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento delle acque di rifiuto industriale e delle acque luride;

f) di contenitori di rifiuti e immondizie, e ove necessario, di inceneritori o altri mezzi atti a assicurare lo smaltimento dei rifiuti stessi.

Art. 69 - Igiene dei locali e degli impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia. Essi dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima della utilizzazione debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e disinfezione.

Art. 70 - Requisiti dei depositi all'ingrosso

I depositi all'ingrosso debbono possedere caratteristiche di costruzione nonché impianti e attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura e alle caratteristiche dei prodotti in deposito.

Art. 71 - Requisiti degli esercizi di vendita e di somministrazione di sostanze alimentari e bevande

Gli spacci di vendita ed i banchi di generi alimentari debbono essere forniti, sia nelle mostre che negli eventuali depositi, di mezzi idonei ad una adeguata conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche.

Nei pubblici esercizi e nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, i locali destinati a cucina e magazzini, nonché gli impianti ed i servizi, debbono essere riconosciuti idonei a norma dell'art. 231 del R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, modificato dalla legge 16 giugno 1939, n. 1112. Le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature ed i materiali che comunque sono destinati a venire a contatto con gli alimenti debbono essere conformi alle norme vigenti.

Art. 72 - Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
 - 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo ai sensi dell'articolo 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
 - 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
 - 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione degli alimenti e delle bevande;
 - 5) essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
 - 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni.
- Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.
- Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Comune.

Art. 73 - Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici debbono:

- 1) essere prodotte in stabilimenti o laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 65 del presente Regolamento;
- 2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici o semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui ai numeri da 1) a 4) dell'articolo 98 del presente Regolamento, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti, secondo le vigenti disposizioni.

Art. 74 - Idoneità sanitaria del personale addetto al rifornimento dei distributori

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 76 del presente Regolamento.

Art. 75 - Sostanze alimentari deperibili in deposito in stato di alterazione

Le sostanze alimentari deperibili che si trovino in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito. Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari, destinate alla vendita o somministrazione.

Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte del fornitore.

Capo III - IGIENE DEL PERSONALE

Art. 76 - Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'articolo 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283, rilasciato dalla A.S.L. previa visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o da malattia comunque trasmissibile ad altri o sia portatore di agenti patogeni. Il libretto di idoneità sanitaria ha validità un anno che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un Comune all'altro.

Per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria nel caso che il lavoratore provenga da altro Comune deve essere prodotta una dichiarazione della competente autorità sanitaria del Comune di provenienza, attestante che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

Presso la A.S.L. dove è rilasciato il libretto di idoneità sanitaria è istituito apposito schedario tenuto costantemente aggiornato. L'autorità sanitaria può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui al primo comma del presente articolo e adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Art. 77 - Vaccinazioni del personale

Il personale di cui all'articolo precedente deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifica paratifica, nonché ad ogni altro trattamento di profilassi che sia ritenuto necessario dall'autorità sanitaria, a salvaguardia della salute pubblica.

Art. 78 - Accertamenti sanitari preventivi

Le visite mediche per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, quello di rinnovo, come pure quelle eseguite nell'ambito dell'attività di controllo, sono effettuate dai medici in servizio presso le Unità Sanitarie Locali.

Art. 79 - Caratteristiche del libretto di idoneità sanitaria

Nel libretto di idoneità sanitaria, distribuito gratuitamente, devono essere annotati:

- a) la data ed i risultati della prima visita di accertamento e delle indagini complementari a tale scopo eseguite;
- b) la data ed i risultati delle visite mediche di controllo o per il rinnovo del libretto nonché delle relative indagini complementari;
- c) la data delle vaccinazioni obbligatorie e facoltative praticate, tipo di vaccino usato, la via di somministrazione e le eventuali reazioni.

Art. 80 - Malattie del personale

I libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente alla A.S.L. i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti conseguenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre cinque giorni il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima.

Art. 81 - Igiene, abbigliamento e pulizia del personale

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione il personale di cui al primo comma dell'articolo 76 deve indossare tute o sopravesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopraveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

L'A.S.L. può disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

Art. 82 - Idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Ai fini e secondo la procedura del presente Regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione dell'Ente Ferrovie è affidato al servizio sanitario dell'Amministrazione medesima.

Art. 83 - Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;

c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati;

L'autorizzazione viene rilasciata dall'organo regionale competente secondo il rispettivo ordinamento in materia medica e veterinaria.

Per i veicoli adibiti al trasporto nel solo ambito del territorio comunale, l'autorizzazione viene rilasciata dalla A.S.L. competente.

La competenza territoriale al rilascio dell'autorizzazione di cui al presente articolo è determinata in relazione alla residenza del proprietario del veicolo risultante dall'iscrizione al pubblico registro automobilistico.

Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione dell'Ente Ferrovie.

Art. 84 - Domande per il rilascio delle autorizzazioni

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;

b) gli estremi di identificazione del veicolo;

c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;

d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente.

Art. 85 - Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi del precedente articolo 83, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne e del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

Art. 86 - Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'articolo 82 e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.

L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al Comando di polizia stradale della Provincia in cui è stata rilasciata.

Art. 87 - Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori provenienti dall'estero

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente Regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente Regolamento, non preveda né consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può chiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico-sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

Art. 88 - Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni di cui al presente Regolamento.

L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. Il personale sanitario è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria destinataria per la presa in consegna delle sostanze alimentari sequestrate, viene rilasciata al personale di scorta, per la restituzione all'autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta dall'autorità sanitaria destinataria.

L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

Capo IV - COLORANTI

Art. 89 - Confezioni delle materie coloranti

Le materie coloranti destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse all'origine su cui debbono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) nome o ragione sociale e sede della ditta produttrice o confezionatrice e sede dello stabilimento di produzione o confezionamento; oppure, ove trattasi di prodotti fabbricati nell'ambito della C.E.E., il nome o ragione sociale e la sede della ditta commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuata in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E.;
- b) la dicitura «colorante» da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure «per sostanze alimentari (uso limitato)»;
- c) la denominazione dei coloranti;
- d) il peso netto.

Art. 90 - Sostanze alimentari trattate con coloranti

Le sostanze alimentari colorate debbono recare sulla confezione e, se vendute sfuse, sull'apposito cartello di cui all'articolo 100 del presente Regolamento denominante le sostanze alimentari, la dicitura: «colorato con...» seguita dalla denominazione o dalla corrispondente sigla della sostanza colorante.

Art. 91 - Sostanze naturali con effetto colorante secondario

Le disposizioni previste dagli articoli 89 e 90 del presente Regolamento non si applicano alle sostanze naturali dotate di proprietà aromatiche, saporose o nutritive che esplicano un effetto colorante secondario quali la paprica, la curcuma, lo zafferano e il legno di sandalo.

L'aggiunta di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichette appostavi e, nel caso di sostanze alimentari vendute sfuse, sull'apposito cartello di cui al successivo articolo 100 denominante le sostanze alimentari, secondo le modalità e nei casi previsti dall'articolo 97 del presente Regolamento.

Art. 92 - Sostanze coloranti impiegate nella preparazione di prodotti alimentari composti

Nella preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze possono essere impiegate sostanze colorate a norma di legge anche quando non è autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purché non si determini la colorazione di massa del prodotto stesso.

I semilavorati destinati alla preparazione di sostanze alimentari di cui è ammessa la colorazione possono essere colorati, fermo restando per essi quanto stabilito dal precedente articolo 90.

Capo V - ADDITIVI

Art. 93 - Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi

La produzione, il commercio ed il deposito all'ingrosso di additivi chimici per uso alimentare sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione alla produzione è rilasciata dal Ministero della sanità.

L'autorizzazione al commercio è rilasciata dal competente organo della Regione.

L'autorizzazione al deposito all'ingrosso è rilasciata dalla A.S.L..

Le autorizzazioni di cui ai precedenti commi vengono rilasciate previo sopralluogo inteso ad accertare l'idoneità degli impianti, delle attrezzature e dei locali all'esercizio, rispettivamente, delle attività di produzione, commercio e deposito delle sostanze alle quali si riferisce l'istanza. Il rilascio dell'autorizzazione alla produzione di additivi chimici per uso alimentare è subordinato, inoltre, alla disponibilità, da parte del richiedente, di un idoneo laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dalla legge per le sostanze alle quali l'istanza si riferisce, ovvero all'esistenza di una convenzione stipulata con idoneo laboratorio di analisi per il controllo periodico della produzione. È esentato dall'obbligo di disporre di un laboratorio, proprio o convenzionato, chi procede esclusivamente all'estrazione di oli essenziali nonché di aromi naturali dalle piante o loro parti sotto forma di infusi o distillati acquosi od idroalcoolici.

Art. 94 - Domanda di autorizzazione

Le domande intese ad ottenere le autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o dell'ubicazione dei locali destinati al commercio o deposito all'ingrosso degli additivi;
- c) l'indicazione degli additivi che si intende produrre, commerciare o detenere in deposito.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate dalla pianta planimetrica dei locali, su scala 1:100.

Art. 95 - Indicazioni per le confezioni di additivi

Gli additivi debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine sulle quali sono riportate, salvo deroghe previste da altre norme, le seguenti indicazioni:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice o confezionatrice e la sede dello stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento; oppure, ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuato in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E. in cui essa risiede;
- b) la dicitura «additivo» da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure la dicitura «per alimenti (uso limitato)»;
- c) la indicazione del gruppo di appartenenza, seguita dalla denominazione chimica o dalla corrispondente sigla, e nel caso di miscele, anche le relative percentuali;
- d) il peso netto.

Art. 96 - Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici

Le sostanze alimentari trattate con gli additivi chimici o che, comunque li contengano, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito cartello di cui all'articolo del presente Regolamento, denominante la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cui all'articolo , anche l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservativi, antiossidanti, ecc.) seguito dalla denominazione o dalla corrispondente sigla secondo la nomenclatura riportata nei predetti decreti.

È fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle con le quali gli additivi figurano nell'apposito elenco ministeriale.

Le indicazioni di cui al primo comma non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

Art. 97 - Sostanze aromatizzanti naturali o artificiali

Nell'autorizzazione di cui all'articolo 65 del presente Regolamento è compresa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di cui all'articolo 66 del presente Regolamento deve contenere anche le indicazioni previste dal precedente articolo 93, sesto ed ultimo comma.

Le sostanze aromatizzanti di cui al precedente comma possono essere impiegate sia singolarmente che in miscela.

Le sostanze alimentari aromatizzate debbono riportate sulla confezione o sul cartello di cui all'articolo 100 denominante la sostanza alimentare allo stato sfuso, la dicitura «aromi naturali» e/o «aromi artificiali», a caratteri leggibili e indelebili, senza obbligo di specificare la sostanza aromatizzante.

Capo VI - ETICHETTE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 98 - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente appostavi le seguenti indicazioni:

- 1) denominazione legale, ove prevista, o merceologica, che caratterizza il prodotto; nel caso di prodotti tipici regionali o esteri, anche se di produzione nazionale, che non abbiano una corrispondente denominazione italiana è consentito riportare la denominazione originaria;
 - 2) nome o ragione sociale o marchio depositato dall'impresa produttrice o dall'impresa confezionatrice;
 - 3) sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento o di solo confezionamento; nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, situati in località diverse, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo di produzione e di confezionamento venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno particolare; nel caso dell'impresa che provvede alla distribuzione e vendita di sostanze alimentari prodotte da terzi per suo conto deve essere indicato anche l'indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento;
 - 4) gli ingredienti, in ordine decrescente, determinato in base alla quantità rispettivamente ponderale o volumetrica dei singoli ingredienti impiegati a seconda che il contenuto sia espresso in peso o volume;
 - 5) il quantitativo netto in peso o volume espresso in base al sistema metrico decimale indicato con maggiore ed immediata evidenza rispetto a quelli per l'indicazione dei singoli ingredienti.
- Salvo quanto previsto da norme speciali, ai fini della prescrizione di cui al precedente punto 5), sulle confezioni di prodotti alimentari ai quali siano stati aggiunti i liquidi di governo, l'indicazione del contenuto netto complessivo deve essere accompagnata da quella del peso del prodotto sgocciolato. Si intende per liquido di governo quello di copertura ordinariamente non destinato alla consumazione.

Le indicazioni di cui ai numeri 3), 4) e 5) del primo comma possono essere omesse quando si tratta di confezioni di sostanze alimentari non destinate alla vendita al dettaglio purché risultino nei documenti di vendita e di consegna; dette indicazioni debbono risultare dai documenti di vendita e

di consegna, anche nel caso dei prodotti alimentari non confezionati, oggetto di comme internazionale o di scambio tra produttori e utilizzatori professionali che vengono venduti al dettaglio previa trasformazione e frazionamento. In entrambi i casi l'eventuale presenza di additivi deve risultare dai documenti di accompagnamento.

L'indicazione del peso (o volume) netto non è obbligatoria per i prodotti destinati alla vendita al dettaglio a peso, perché sugli involucri sia riportata la dizione «da vendersi a peso».

La denominazione legale costituisce denuncia di ingredienti. Le indicazioni di cui al punto 1) del presente articolo debbono essere riportate di seguito, con caratteri di dimensioni uniformi.

Tutte le indicazioni obbligatorie debbono essere riportate sulla confezione o sull'etichetta in lingua italiana ed in modo ben visibile, con caratteri facilmente leggibili ed indelebili salvo quanto previsto al punto 1) del presente articolo.

Le indicazioni richieste specificatamente da leggi e norme speciali debbono essere riportate quando non costituiscono indicazioni equipollenti a quelle prescritte dal presente Regolamento.

Gli imballaggi di qualsiasi specie, anche se comprendenti una singola unità di vendita al dettaglio contenenti prodotti confezionati eterogenei, possono non riportare le indicazioni previste dal presente articolo, purché esse figurino sulle singole confezioni dei prodotti contenuti.

I prodotti omogenei confezionati contenuti in unico imballaggio costituente una singola unità di vendita al dettaglio possono non riportare le predette indicazioni, purché esse figurino sull'imballaggio stesso. L'indicazione del peso netto può essere riferita al contenuto complessivo della unità di vendita.

Art. 99 - Indicazione della data di confezionamento per talune sostanze alimentari

Le sostanze alimentari elencate nell'allegato B al presente Regolamento, oltre alle indicazioni di cui all'articolo precedente, debbono riportare la data di confezionamento in chiaro, riferita a giorno, mese ed anno, se incluse nella sezione I, o riferita soltanto a mese ed anno, se incluse nella sezione II di tale allegato.

Art. 100 - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da 1) a 4) del primo comma dell'articolo 98.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

Le confezioni non superiori a g. 40 possono riportare la sola indicazione del nome o ragione sociale del produttore, o il marchio depositato, sempreché sul loro contenitore figurino le indicazioni previste per i prodotti confezionati.

Art. 101 - Tolleranza di peso o volume

Nella determinazione del peso o del volume sono fatte salve le tolleranze relative al contenuto previste da leggi speciali per determinate sostanze, nonché quelle previste per pesi, misure, bilance e riempitrici automatiche.

Qualora in sede di analisi sia emersa una deficienza di peso o volume rispetto al dichiarato, relativo controllo, ai fini dell'accertamento di una eventuale violazione dell'articolo 8 della legge

aprile 1962, n. 283 deve essere effettuato, salvo il caso previsto al quarto comma del presente articolo, su una campionatura da prelevarsi in fabbrica o presso esercizi pubblici diversi, formata da dieci confezioni dello stesso tipo, qualora si tratti di confezioni di peso o volume non superiore a g 250 o ml 250, da cinque confezioni dello stesso tipo, qualora si tratti di confezioni di peso o volume superiori a g 250 o ml 250, e da tre confezioni qualora si tratti di confezioni di peso o volume superiore a g 1000 o ml 1000.

L'indicazione del peso o volume netto è considerata irregolare quando il contenuto complessivo all'atto del controllo di cui al comma precedente, risulti inferiore tenuto conto delle tolleranze previste per ciascun tipo di prodotto nella prima parte dell'allegato D al presente Regolamento rispettivamente, al decuplo, quintuplo o triplo, del peso o volume indicato sulle confezioni.

Per ogni singolo recipiente il contenuto netto in peso o volume non potrà in ogni caso essere inferiore ai limiti previsti, per i vari tipi di prodotti, nella seconda parte del suddetto allegato D.

Ove a seguito dell'analisi di primo grado emerga una irregolarità nel peso o volume netto, in caso di mancata presentazione della domanda di revisione di analisi nei termini previsti oppure di conferma dei risultati dell'analisi di prima istanza, l'autorità sanitaria competente trasmette denuncia all'autorità giudiziaria.

Capo VII - ALIMENTI SURGELATI

Art. 102 - *Vendita al pubblico degli alimenti surgelati*

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

La vendita al pubblico degli alimenti surgelati, è consentita a tutti gli esercizi commerciali di qualsiasi tipo e specializzazione merceologica che esercitano la vendita al pubblico di prodotti agricoli ed alimentari, comunque conservati, senza alcuna limitazione in rapporto alla gamma merceologica per la quale è stata loro concessa licenza di vendita, con la osservanza della legge 27 gennaio 1968, n. 32, e nei limiti posti da altre leggi a tutela dell'igiene e della sanità pubblica.

La vendita di carni surgelate è pure consentita negli esercizi abilitati alla vendita di carni fresche o congelate e regolati dalla legge 4 aprile 1964, n. 171.

Il titolare di un esercizio commerciale abilitato alla vendita di prodotti agricoli ed alimentari con licenza non conforme a quanto prescritto dal comma precedente potrà ottenere la licenza per la vendita degli alimenti surgelati come aggiunta di nuova voce alla licenza preesistente.

Art. 103 - *Locali in cui si effettua la vendita*

I locali in cui si effettua la vendita degli alimenti surgelati oltre a rispondere ai requisiti igienico-sanitari stabiliti dal presente Regolamento per gli esercizi di vendita al pubblico di sostanze alimentari, debbono essere dotati di una apparecchiatura frigorifera atta a conservare gli alimenti stessi anche quando siano esposti per la vendita.

Art. 104 - *Apparecchiatura frigorifera*

L'apparecchiatura frigorifera di cui al precedente articolo è costituita da banchi o armadi «chiusi», aventi cioè dispositivi di chiusura in materiale coibente incorporati ed inasportabili, ovvero da

banchi o armadi «aperti», aventi cioè dispositivi di chiusura in materiale coibente non incorporati e asportabili, da utilizzare nei casi previsti dal comma seguente. I banchi o armadi, sia «chiusi» sia «aperti», devono essere idonei a mantenere tutti i prodotti, anche al piano di massimo carico dell'apparecchio, ad una temperatura non superiore a meno 18°C o a valori inferiori prescritti e norme particolari.

I dispositivi di chiusura di cui al precedente comma devono essere impiegati obbligatoriamente durante le ore di non servizio, nel caso di disservizio delle apparecchiature frigorifere ed in mancanza di energia elettrica a qualsiasi causa imputabile.

Nel caso di disservizio delle apparecchiature frigorifere, il responsabile dell'esercizio, ai fini di mantenimento delle temperature di cui al primo comma del presente articolo, deve adottare le necessarie misure per la tempestiva riattivazione delle apparecchiature medesime, ovvero deve provvedere all'immediato trasferimento degli alimenti surgelati in altra apparecchiatura frigorifera. Nel caso di sospensione programmata dell'erogazione di energia elettrica, al fine di assicurare mantenimento delle temperature di conservazione di cui al primo comma del presente articolo, la chiusura dei banchi o armadi frigoriferi deve essere effettuata con l'anticipo di almeno due ore predisponendo nel contempo il funzionamento dell'apparecchio a regime massimo.

Nei periodi di interruzione di erogazione di energia elettrica a qualsiasi causa imputabile ovvero di disservizio delle apparecchiature frigorifere, salva in quest'ultima ipotesi la facoltà di trasferire gli alimenti surgelati in altre apparecchiature efficienti, è vietata ogni operazione di immissione o prelievo di alimenti surgelati.

Nel caso di interruzione di erogazione di energia elettrica, a qualsiasi causa imputabile, trovano applicazione le tolleranze previste per gli alimenti surgelati nell'allegato C al presente Regolamento.

Le disposizioni di obbligatoria chiusura di cui al quarto comma del presente articolo non si applicano nel caso di apparecchiature frigorifere il cui funzionamento risulti comunque assicurato da energia elettrica erogata da fonti alternative.

Per i banchi e gli armadi frigoriferi prodotti successivamente all'entrata in vigore del presente decreto, l'idoneità dei medesimi al mantenimento delle condizioni di cui al presente articolo deve risultare da una documentazione che il fabbricante, al momento della consegna, è tenuto a rilasciare e di cui il gestore deve essere fornito, comprendente anche le norme di uso e manutenzione, nonché le istruzioni sulle condizioni ambientali necessarie al buon funzionamento e rendimento dell'apparecchio.

TITOLO V - MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

Capo I - MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 105 - Denuncia di malattia infettiva e diffusiva

Il sanitario che nell'esercizio della sua professione sia venuto a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve immediatamente farne denuncia alla A.S.L. e coadiuvarla, se occorre, nella esecuzione delle disposizioni emanate per impedire la diffusione delle malattie stesse e nelle cautele igieniche necessarie.

Art. 106 - Obblighi dei medici

I medici di igiene pubblica esercenti nei Comuni, nei quali si sia manifestata una malattia infettiva di carattere epidemico, hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'autorità sanitaria per i servizi di assistenza e di profilassi.

Lo stesso obbligo hanno i medici appositamente chiamati nel Comune per il servizio durante una epidemia.

Altresì, qualsiasi cittadino, dimorante in un Comune in cui si sia manifestata una malattia infettiva di carattere epidemico, è tenuto, nell'interesse dei servizi di difesa contro la malattia stessa, alle prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto.

Art. 107 - Malattie soggette a denuncia

Le malattie infettive e diffuse o sospette tali che danno luogo all'adozione di provvedimenti sanitari e per le quali è fatto l'obbligo ai sanitari che ne siano venuti a conoscenza di farne denuncia, sono quelle indicate nell'articolo 1 del D.M. 5 luglio 1975 al quale si fa espresso rinvio.

Art. 108 - Contenuto della denuncia

Nella denuncia dovrà essere indicato:

- a) il nome e cognome, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'ammalato, possibilmente anche il giorno in cui incominciò la malattia;
- b) la diagnosi della malattia;
- c) tutte le osservazioni che il medico crederà di fare per norma dell'Ufficio di igiene della A.S.L.;
- d) le misure del medico adottate per prevenire la diffusione della malattia.

Art. 109 - Istruzioni contro la propagazione del contagio

In tutti i casi di malattie infettive e diffuse, il medico curante dovrà dare alle persone, che assistono o avvicinano l'ammalato, le istruzioni necessarie per impedire la propagazione del contagio.

Art. 110 - Trasporto degli ammalati

Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli ospedali, viene fatto a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati.

Art. 111 - Disinfezioni

È obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti personali nonché delle abitazioni degli ammalati di malattie infettive e diffuse.

Sono, altresì, obbligatorie la generale disinfezione e ripulitura, almeno una volta all'anno, per gli ospedali, opifici ed istituti in genere di cura o di ricovero, pubblici e privati.

Art. 112 - Vaccinazioni

La vaccinazione antivaaiolosa non è obbligatoria; viene praticata entro il secondo anno di vita e deve essere ripetuta entro i sei mesi in caso di mancato esito. La rivaccinazione viene fatta all'ottavo anno.

La vaccinazione antipoliomielitica è obbligatoria; il vaccino è somministrato nel primo anno di vita per via orale in tre dosi, alla età e con gli intervalli indicati nell'articolo 1, comma 2 del D.M. 14 gennaio 1972.

La vaccinazione antidifterica viene praticata insieme alla vaccinazione antivaaiolosa; essa è comunque obbligatoria il secondo ed il decimo anno.

La rivaccinazione contro l'epatite virale B è obbligatoria per tutti i nuovi nati nel primo anno di vita. Limitatamente ai dodici anni successivi alla data di entrata in vigore della legge 27 maggio 1991, n. 165, la vaccinazione è obbligatoria anche per tutti i soggetti nel corso del dodicesimo anno di età.

La vaccinazione antitifica è obbligatoria per il personale addetto ai servizi di cucina, lavanderia, pulizia, disinfezione e simili, in ospedale o case di cura, distribuzione di acqua potabile, distribuzione e lavorazione del latte, trasporto degli ammalati.

La vaccinazione antitetanica è obbligatoria per i lavoratori particolarmente soggetti a possibilità di infezione a causa del lavoro stesso (netturbini, agricoltori, edili, ecc.). È anche resa obbligatoria per i bambini nel secondo anno di vita con richiamo ogni 4 anni.

Capo II - MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 113 - Denuncia delle malattie: obbligatorietà

Qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva e diffusiva degli animali di cui all'articolo 1 del D.P.R. 8/2/1954 n. 320, deve essere immediatamente denunciata al Sindaco che ne dà subito conoscenza al veterinario presso la A.S.L. competente:

Sono tenuti alla denuncia:

- i veterinari che comunque siano venuti a conoscenza di casi di malattia infettiva e diffusiva;
- i veterinari liberi esercenti;
- i proprietari e i detentori di animali anche in temporanea consegna ed a qualsiasi titolo;
- gli albergatori, i conduttori di stalle di sosta e di pubbliche stazioni di monta e gli esercenti le mascalcie.

La denuncia è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifica entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.

Art. 114 - Denuncia delle malattie: modalità

La denuncia delle malattie infettive e diffusive può essere fatta per iscritto o verbalmente.

La denuncia per iscritto, quando non è consegnata a mano, deve essere fatta pervenire all'Ufficio comunale e alla A.S.L. competente in modo da provarne l'avvenuto recapito. Su richiesta del denunciante l'Ufficio è tenuto a rilasciare ricevuta della denuncia.

In tale denuncia devono essere indicati:

- a) la natura della malattia accertata o sospetta;
- b) il cognome e nome del proprietario degli animali morti, ammalati o sospetti, l'ubicazione precisa del ricovero o del pascolo in cui questi si trovano, il numero e l'eventuale recente provenienza, il numero dei rimanenti animali sospetti o sani, il giorno in cui cominciò la malattia o avvenne la morte;

c) le eventuali osservazioni del veterinario e le precauzioni adottate d'urgenza per prevenire la diffusione della malattia.

I veterinari devono fare sempre la denuncia per iscritto.

Il Comune e la A.S.L. competente sono tenuti a fornire gratuitamente ai veterinari esercenti o a chiunque ne faccia richiesta appositi moduli stampati per la denuncia al Sindaco.

Le denunce verbali devono essere trascritte dall'Ufficio comunale e dalla A.S.L. competente sui moduli sopra indicati.

Art. 115 - Misure cautelative a carico dei proprietari

Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e non appena rilevati i sintomi sospetti di una delle malattie indicate nell'articolo 1 del D.P.R. 8/2/1954 n. 320, di:

a) isolare gli animali ammalati;

b) accantonare, opportunamente custoditi, gli animali morti;

c) non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che può costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni del veterinario.

Art. 116 - Segnalazioni all'Ufficio igiene e sanità

I casi di carbonchio ematico, di mal rossino, di salmonellosi, di brucellosi, di tubercolosi, clinicamente manifesta negli animali lattiferi e quelli di tubercolosi nei cani, nei gatti, nelle scimmie e negli psittaci, di morva, di rabbia, di rickettsiosi e di rogna - se trasmissibile all'uomo - devono essere segnalati dal veterinario all'Ufficio igiene e sanità della A.S.L. unitamente alle misure urgenti adottate per impedire il contagio all'uomo.

Parimenti l'Ufficio igiene e sanità della A.S.L. deve segnalare al veterinario i casi delle malattie sopra elencate accertati nell'uomo. Per la tubercolosi la segnalazione viene limitata ai casi nei quali non sia possibile escludere la trasmissione della malattia agli animali.

Le disposizioni contenute nei due commi precedenti si applicano anche nei casi di vaiolo bovino, di trichinosi, di tularemia, di leishmaniosi, di leptospirosi, psittacosi (ornitosi), per le quali malattie l'Alto Commissario per l'igiene e la sanità pubblica determina con speciali ordinanze le misure sanitarie da adottare.

Art. 117 - Registro delle malattie denunciate

La A.S.L. deve tenere uno speciale registro nel quale il veterinario è tenuto a riportare le malattie denunciate ed i provvedimenti sanitari adottati.

La sezione A del predetto registro è destinata alla denuncia dell'insorgenza della malattia e la sezione B a quella dell'estinzione. Ambedue tali sezioni devono essere inviate alla Prefettura secondo le modalità previste al successivo articolo 121.

Art. 118 - Segnalazione al Sindaco

Il veterinario, appena venuto a conoscenza della manifestazione di casi di malattie di cui all'articolo 1 del D.P.R. 8/2/1954 n. 320, provvede all'accertamento della diagnosi. Esegue altresì l'inchiesta epizootica e propone per iscritto al Sindaco le misure atte ad impedire la diffusione della malattia e ne vigila l'esecuzione. Inoltre, in attesa delle relative disposizioni da adottarsi dal Sindaco ai sensi

dell'articolo successivo, comunica per iscritto le istruzioni necessarie al proprietario o detentore degli animali.

Art. 119 - Ordinanza del Sindaco

Il Sindaco con apposita ordinanza, da notificarsi per iscritto ai detentori degli animali, dispone l'applicazione di tutte o di parte delle seguenti misure, secondo la natura della malattia ed il modo di trasmissione:

- a) numerazione, per specie e categoria, degli animali esistenti nei ricoveri e nelle località infette;
- b) isolamento degli animali ammalati e sospetti dai sani e custodia da parte dei detentori degli animali morti, in attesa degli ulteriori provvedimenti;
- c) sequestro degli animali nei ricoveri o nel luogo infetto con la prescrizione tassativa:
 - 1) di impedire l'accesso a persone estranee e di tenere lontani cani, gatti, ed animali da cortile;
 - 2) di tenere chiusi i ricoveri e di spargere largamente sulla soglia e per un tratto all'esterno sostanze disinfestanti;
 - 3) di impedire ogni contatto del personale di custodia con animali dei luoghi vicini;
 - 4) di non trasportare fuori del luogo infetto animali da cortile, foraggi, attrezzi, letame, ed altre materie ed oggetti atti alla propagazione della malattia;
 - 5) di non abbeverare gli animali in corsi d'acqua o in vasche con essi comunicanti;
- d) disinfezioni accurate dei ricoveri e degli altri luoghi infetti;
- e) trattamento idoneo, secondo i mezzi a disposizione, delle spoglie degli animali, del letame e dei materiali comunque inquinati mediante infossamento, sterilizzazione, cremazione o denaturazione con sostanze chimiche;
- f) precauzioni necessarie per l'incolumità delle persone nei casi di malattie trasmissibili all'uomo.

Se gli animali colpiti dalle malattie infettive e diffusive o sospetti di esserlo sono stati introdotti da altro Comune prima che sia trascorso il periodo di incubazione della malattia, il Sindaco ne informa subito il Comune di provenienza.

Il Sindaco dispone inoltre indagini per accertare se nei giorni precedenti alla comparsa della malattia furono allontanati animali dal luogo infetto e per quale destinazione. Se gli animali sono stati trasferiti in altri Comuni deve essere data urgente comunicazione alle competenti Autorità Comunali. Analoghe indagini e comunicazioni devono farsi per il foraggio, il letame, gli attrezzi e gli altri oggetti eventualmente asportati dal luogo infetto.

Art. 120 - Ordinanza di zona infetta

Nei casi di afta epizootica, di peste suina, di vaiolo ovino, di agalassia contagiosa degli ovini e dei caprini, di colera aviario, di affezioni pestose aviarie e di rogna degli ovini, il Sindaco, a complemento dei provvedimenti indicati nel precedente articolo, emana l'ordinanza di zona infetta. Qualora il Sindaco non provveda tempestivamente, il Prefetto interviene con propria ordinanza. Nell'ordinanza di zona infetta devono essere indicati i limiti della zona stessa entro la quale devono applicarsi, in tutto o in parte, le seguenti misure:

- a) numerazione di tutti gli animali esistenti nella zona, appartenenti alle specie recettive all'infezione;
- b) apposizione di tabelle indicanti la malattia ai limiti della zona infetta nonché sulle porte di ogni ricovero infetto situato entro detta zona;
- c) estensione in tutta la zona del divieto di abbeverare gli animali di cui alla lettera a) in corsi d'acqua o in vasche con essi comunicanti;
- d) divieto di trasferire fuori di tale zona gli animali di cui alla lettera a) e qualsiasi materiale possibile vettore dell'agente patogeno;

- e) divieto di introdurre nella zona animali recettivi, ad eccezione di quelli destinati all'immediata macellazione;
- f) sospensione dei mercati e regolamentazione del traffico e del commercio degli animali;
- g) disciplina della monta, del pascolo, delle macellazioni e dell'impiego al lavoro degli animali.
- La zona infetta può essere dichiarata anche a seguito di manifestazioni di carbonchio ematico, di mal rossino, di morva, di affezioni influenzali ed anemia infettiva degli equini e di morbo coitale maligno, allorché tale provvedimento è ritenuto necessario per impedire il contagio.
- Nei casi di peste bovina e di pleuro-polmonite essudativa contagiosa dei bovini l'ordinanza di zona infetta è emanata sempre dal Prefetto.

Art. 121 - Segnalazione al Prefetto

Il Sindaco informa subito il Prefetto dell'insorgenza della malattia e invia copia dell'ordinanza di zona infetta eventualmente emessa.

Il veterinario è tenuto a comunicare immediatamente al veterinario provinciale le denunce di malattie infettive e diffusive o sospette di esserlo che presentano grave pericolo per la sanità pubblica o per lo stato sanitario del bestiame.

Il veterinario provinciale riporta i dati relativi alle denunce trasmesse dai Comuni nell'apposito registro.

Il veterinario provinciale segnala al medico provinciale i casi di zoonosi di cui viene a conoscenza riceve dal medico provinciale le segnalazioni dei casi di dette malattie manifestatesi nell'uomo predisporre, ciascuno nel campo di sua competenza, le necessarie misure sanitarie.

Art. 122 - Zona di protezione

Il Prefetto, allo scopo di prevenire o reprimere la diffusione delle malattie indicate nel precedente articolo 120, stabilisce, ove occorra ed a complemento dei provvedimenti adottati dal Sindaco, limiti di una zona di protezione che può interessare il territorio anche di più Comuni.

L'ordinanza relativa deve contenere le misure ritenute idonee ad arginare la diffusione della malattia e, se necessario, anche l'obbligo della visita periodica e delle disinfezioni dei ricoveri animali situati nell'ambito della zona di protezione, da parte del veterinario.

L'ordinanza anzidetta viene comunicata al Sindaco o ai Sindaci dei Comuni interessati perché provvedano alla sua esecuzione e, per conoscenza ai Prefetti delle Province limitrofe.

TITOLO VI - NORME FINALI

Capo I - SANZIONI E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 123 - Sanzioni

In caso di inosservanza delle disposizioni contenute nel presente Regolamento verrà applicata sanzione amministrativa prescritta nell'articolo 106 del T.U. n. 383 del 1934 nella misura prevista dall'articolo 113 della legge 689/81.

Art. 124 - Rinvio

Per quanto non disciplinato dal presente Regolamento valgono le disposizioni delle leggi vigenti e dello Statuto comunale.

Art. 125 - Entrata in vigore

Il presente Regolamento entra in vigore il primo giorno del mese successivo a quello in cui l'atto deliberativo diventa esecutivo a seguito dell'esame senza rilievi da parte dell'organo di controllo. È demandato alla Segreteria l'incarico di inserire il presente regolamento nella raccolta dei regolamenti comunali.

ROY
DI
BEN

1. *Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche*

Natura del campione			[1]
Cereali	g.	1000	
Farine	g.	1000	
Paste alimentari	g.	1000	
Paste alimentari speciali	g.	1500	
Pane	g.	1000	
Pane speciale	g.	2000	
Prodotti di forno diversi dal pane	g.	1000	
Prodotti dolciari	g.	1000	
Olio (di oliva o di semi)	g.	1000	
Burro	g.	1000	
Margarina	g.	1000	
Grassi idrogenati	g.	1000	
Strutto	g.	1000	
Grassi emulsionati per panificazione	g.	1000	
Cacao	g.	500	
Cioccolato	g.	500	
Cioccolati farciti e/o riempiti	g.	1500	
Latte	g.	1	
Latte condensato	g.	750	
Latte in polvere	g.	500	
Crema di latte o panna	g.	500	
Crema per pasticceria e budini	g.	500	
Formaggi	g.	1000	
Gelati	g.	1000	
Vini	g.	5	
Birra	g.	2	
Acquaviti	g.	1,5	
Liquori	g.	1,5	
Aperitivi a base di vino	g.	2	
Alcol etilico	g.	1	
Aceti	g.	2,5	
Acque gassate e bevande analcoliche	g.	2,5	
Polveri per acqua da tavola	g.	20	
Zucchero	g.	500	
Miele	g.	500	
Caramelle, confetti e chewing-gum	g.	500	
Caffè ed estratti di caffè e surrogati	g.	500	
Frutta, ortaggi freschi e surgelati	g.	500	
Frutta e vegetali secchi	g.	500	
Marmellata, confettura, mostarda, gelatina di frutta	g.	1000	
Succhi e nettari di frutta	g.	1000	
Sciroppi	g.	1000	

Elenco delle sostanze alimentari confezionate che debbono riportare la data del confezionamento

Sezione I - Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento, riferita a giorno, mese ed anno

Latte, bevande a base di latte e simili, crema dessert, da consumarsi crudi o sottoposti a trattamento di pastorizzazione; Latti fermentati; Sfarinati riconfezionati; Paste alimentari fresche con ripieno di carne o ricotta (con indicazione del periodo di durata e delle condizioni di conservazione); Carni, pollame o selvaggina freschi o congelati; Prodotti ittici freschi o congelati; Latte o crema di latte sottoposti a trattamento UHT o sterilizzazione; Lieviti naturali; Prodotti d'uovo; Camomilla (limitatamente all'anno di produzione); Carni preparate, escluse quelle in scatola sterilizzate; Semiconserve ittiche; Pane in cassetta e altri tipi di pane in confezione.

Sezione II - Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento riferita a mese ed anno

Alimentari surgelati; Succhi di frutta e polvere di frutto; Estratti alimentari e prodotti affini; Salse non sterilizzate; Derivati del latte; Margarina e grassi idrogenati; Condimenti per panificazione; Grassi ed oli alimentari confezionati; Droghe e spezie; Latte condensato, latte in polvere e prodotti a base di latte sterilizzati.

Parte I

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate

Sostanze alimentari	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	+3°C
Altri gelati	-15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10°C	
Frataglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	
Carni congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	

Parte II

Elenco delle condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari né congelate né surgelate

Sostanze alimentari	Temperatura durante il trasporto
Latte crudo trasportato in cisterna o bidoni dalle aziende di produzione ai centri di raccolta ovvero direttamente agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto [1]	+8°C [2]
Latte crudo trasportato in cisterna dai centri di raccolta agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto [3]	da 0°C a +4°C [4]
Latte pastorizzato trasportato in cisterna da uno stabilimento di trattamento termico ad altro stabilimento di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto [3]	da 0°C a +4°C [4]
Latte pastorizzato, in confezioni [5]	da 0°C a +4°C
Prodotti lattiero-caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) [5]	da 0°C a +4°C
Burro [5] e burro concentrato (anidro) [6]	da +1°C a +6°C
Burro anidro liquido	superiore a +32°C
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0°C a +4°C
Carni [5]	da -1°C a +7°C
Pollame e conigli [5]	da -1°C a +4°C
Selvaggina [5]	da -1°C a +3°C
Frataglie [5]	da -1°C a +3°C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere «Chlamys» (canestrelli) e «Pecten» (cappe sante)	+6°C [7]

[1] Per percorsi superiori ai 150 Km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR)

[2] Per percorsi superiori a 75 Km è tollerata, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2°C.

[3] Per percorsi superiori ai 200 Km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR).

[4] Per percorsi superiori ai 200 Km è tollerato, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2°C.

[5] Durante il tempo di distribuzione frazionata - da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo - che componi ai fini della consegna agli esercizi di vendita numerose operazioni di apertura delle ponne dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate nel presente allegato, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura:

latte pastorizzato, in confezioni..... +9°C
 panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni..... +9°C
 ricotta..... +9°C
 burro prodotto con crema di latte pastorizzata..... +14°C
 yoghurt ed altri latti fermentati, in confezioni..... +14°C

Conserven di origine vegetale	g.	1000
Carne fresca	g.	1000
Carni conservate - insaccati	g.	1000
Conserven e semiconserven di origine animale	g.	1000
Estratti alimentari e prodotti affini	g.	500

- [1] Quantità superiori possono essere prelevate su disposizione dell'autorità che ordina il prelevamento.
Deroghe alle quantità indicate sono previste e possono essere introdotte da norme speciali.

2. Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche

Natura del campione

Additivi non meno di 250 grammi

Coloranti non meno di 250 grammi

In casi particolari l'autorità che ordina il prelevamento può disporre il prelievo di quantità diverse indicando anche le modalità per i prodotti allo stato gassoso.

3. Norme generali da seguire per il prelievo dei campioni da analizzare

- a) Nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente, se ne preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione per l'analisi.
- b) Nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.
- c) Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa, se ne prelevano quantità parziali nella parte superiore, centrale e inferiore della massa; l'insieme delle quantità parziali rappresentative della partita, vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.
- d) Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali prelevate vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.
- e) Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse e quando la natura di tale sostanza o prodotto, e il tipo di controllo analitico da effettuare ne consentano l'apertura si prelevano a caso, da un numero di confezioni rappresentative della partita, aliquote di sostanza o prodotto dalle quali, riunite e mescolate, si ricava il campione per l'analisi.
- f) Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse, quando la natura delle sostanze o prodotti, e il tipo di controllo analitico da effettuare non ne consentono l'apertura, si preleva a caso, dalla partita, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione per l'analisi. In ogni caso il peso complessivo del campione non deve essere inferiore a quello previsto nell'apposita tabella.
- g) Nel caso di latte in confezioni originali chiuse destinate alla vendita al dettaglio se ne prelevano cinque, indipendentemente dal loro volume.

4. Norme speciali da seguire per il prelievo di campioni di particolari sostanze

Nel caso di sostanze alimentari delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, i campioni prelevati debbono essere posti, di regola, in recipienti di vetro a chiusura ermetica, al fine di preservarli dall'assorbimento o dalla perdita di acqua.

Nel confezionamento dei campioni dei prodotti che, per la loro natura, posti in recipienti stagni a chiusura ermetica, si alterano per ammuffimento o ne, si dovranno impiegare sacchetti di carta resistenti o altro materiale idoneo.

In questi casi, come pure ogni volta che si debba controllare il contenuto di umidità e per mancanza di recipienti a chiusura ermetica si impieghino sacchetti di carta od altri contenitori non stagni e non a chiusura ermetica si dovrà determinare mediante bilancia sensibile al decigrammo il peso lordo di ogni singolo campione all'atto del prelevamento: peso lordo che dovrà essere annotato sull'involucro del campione medesimo, assieme alla data ed ora della pesatura.

Il peso di ciascun campione dovrà essere riportato, inoltre, anche sul verbale di prelevamento e la pesatura dovrà essere esatta al decigrammo per ciascuna aliquota. Il responsabile dello stabilimento, deposito od esercizio presso cui è stato prelevato il campione od il suo rappresentante ha diritto ad assistere alla pesata.