COPIA

CITTA' DI OVADA

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

N. 67 R.V.

N. _____ Prot.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

ADUNANZA PUBBLICA STRAORDINARIA DI PRIMA CONVOCAZIONE

OGGETTO: MODIFICHE AL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE -

L'anno **duemiladue** addì **ventotto** del mese di **novembre** alle ore **ventuno** nella sala riservata per le riunioni.

Previo esaurimento delle formalità prescritte dalla Legge e previa partecipazione al Prefetto con nota 17799 in data 21.11.2002 vennero oggi convocati a seduta i componenti di questo Consiglio Comunale.

Fatto l'appello risultano presenti i Signori:

1 - Bruzzo Elisabetta
2 - Caneva Marco
3 - Capello Sergio
4 - Gaggero Gian Andrea
5 - Garrone Marco
6 - Genocchio Vincenzo
7 - Grillo Cinzia Rosa
8 - Oddone Andrea
9 - Pareto Roberta
10 - Pastorino Giacomo
11 - Pastorino Manuela
12 - Piana Francesco
13 - Porata Enrico
14 - Rasore Mauro
15 - Ravera Carla
16 - Repetto Luciana
17 - Robbiano Vincenzo
18 - Subbrero Giancarlo
19 - Tammaro Maurizio
20 - Tasca Vittoria
21 - Viano Giovanni

E' presente l'Assessore Esterno Sig.ra Carrea Arch. Rosanna che partecipa alla seduta senza diritto di voto.

Con l'intervento e l'opera del Segretario Generale Signor **GIANNACE Dr.DOMENICA MARIA.**

Riconosciuta legale l'adunanza il Signor **ROBBIANO Dr.VINCENZO - SINDACO -** assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'argomento indicato in oggetto.

OGGETTO: MODIFICHE AL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE.

L'Assessore Luciana REPETTO si allontana dall'aula.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso che il Comune di Ovada ha adottato il proprio Regolamento Comunale di Igiene con Delibera di Consiglio Comunale n. 93 del 25/11/1994 omologato dalla Regione Piemonte nel 1996 ed esecutivo da tale data;

Considerato che:
- l'art. 31, comma 3, DPR 327/80 dispone che le norme particolari concernenti l'igiene degli spacci, delle mescite, delle trattorie e degli altri esercizi pubblici nei quali vengono manipolate e somministrate sostanze alimentari, sono stabilite dai regolamenti comunali d'igiene;
- il D. L.vo 114/98 prevede che possano essere aperti esercizi di vicinato di vendita di alimenti previa comunicazione al Comune da parte dell'interessato che autocertifica tra l'altro la conformità ai regolamenti igienico-sanitari;
- l'assenza di norme transitorie nel Regolamento di Igiene ha reso problematica, fra le altre, l'applicazione dei disposti normativi riguardanti il numero dei servizi igienici presenti negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti e l'art. 5.1.06 prevede, per esempio, la presenza per gli esercizi di vendita di alimenti di servizi igienici tanto per gli addetti che per i clienti;
- nel contempo sono state emanate dallo Stato, dal Ministero della Sanità, ora della Salute, due ordinanze (ultima 3 aprile 2002 pubblicata su G.U. 17 maggio 2002), come espressamente previsto dal D. L.vo 114/98, avente per oggetto i requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche, nonché, dalla Regione Piemonte, la D.D. 9 luglio 2002, n° 90;
- nel settore alimentare sono entrate in vigore, accanto alla L. 283/62 ed al DPR 327/80, il D. L.vo 155/97, il Dec.Lvo 507/99 e nuove disposizioni in materia di etichettatura e presentazione degli alimenti, quali l'aggiornamento del D. L.vo 109/92 operato dal D. L.vo 68/00;

Visti i disposti normativi che disciplinano:
- i servizi igienici nei luoghi di lavoro (vedi art. 39 DPR 303/56 modificato da D. L.vo 626/94 e D. L.vo 242/96), trattati, peraltro, nel titolo 3 del RCI,
- il superamento delle barriere architettoniche negli edifici pubblici e privati aperti al pubblico (D.M. 236/89, L. 104/92, etc.) (e gli esercizi di somministrazione e vendita di alimenti e bevande sono particolare tipologia di esercizi privati aperti al pubblico);

Visto le Linee Guida (novembre 2001) elaborate dalla Regione Piemonte – Assessorato Sanità – Direzione Sanità Pubblica per "la trasformazione, la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole

Preso atto che con la delega alle Aziende Sanitarie Locali operata dall'art. 109 e 110 della Legge 15 marzo 2001 la omologazione del Regolamento di Igiene è effettuata dalla ASL e non più dalla Regione.
Ritenuto opportuno, per le motivazioni in premessa specificate, provvedere alla modifica del titolo V del Regolamento Comunale di Igiene;

Udita la relazione dell'Assessore ODDONE e l'intervento di VIANO che chiede alcuni chiarimenti ai quali puntualmente risponde l'Assessore ODDONE, e il Consigliere GENOCCHIO che annuncia il voto favorevole di Ovada Aperta;

Visto il parere di regolarità tecnica espresso ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267;

Visto il parere in ordine alla conformità dell'azione amministrativa all'ordinamento giuridico espresso dal Segretario Generale, ai sensi dell'art. 97, comma 2, del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267;

Con voti unanimi legalmente espressi;

DELIBERA

il Titolo V del Regolamento Comunale di Igiene è modificato come segue:

1) L'articolo 5.1.01 è sostituito dal seguente:

"5.1.01 - Autorità ed organi sanitari"

Ogni Comune, per gli effetti degli artt. 344 e 345 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, deve disporre di un proprio Regolamento di Igiene con un capitolo dedicato all'igiene degli alimenti.
L'art. 31, comma 3, DPR 327/80 dispone che le norme particolari concernenti l'igiene degli spacci, delle mescite, delle trattorie e degli altri esercizi pubblici nei quali vengono manipolate e somministrate sostanze alimentari, sono stabilite dai Regolamenti Comunali di Igiene.
Alla tutela della sanità pubblica ed alla osservanza delle Leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) e del Servizio Veterinario (S.V.) del Dipartimento di Prevenzione della Azienda Sanitaria Locale (A.S.L.) competente.
Il SIAN ed il SV esercitano altresì la vigilanza ed il controllo ufficiale dei prodotti alimentari ai sensi del D. L.vo 123/93 "*Attuazione della Direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari*".
La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle Leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di Igiene e Sanità Pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'educazione sanitaria della popolazione.
Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici ed i coloranti ammessi, sono considerati "sostanze alimentari e bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.
Il SIAN ed il SV, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto.
Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego di zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, sostanze ad azione antiormonale e mangimi e gli O.G.M.

Parimenti il SIAN vigila, sotto il profilo igienico–sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
Gli organi di vigilanza, in qualunque momento, possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 7° comma del presente punto, negli scali e sui mezzi di trasporto.
E' fatta salva la possibilità di interventi di vigilanza da parte della Polizia Municipale e degli altri organi preposti. A tale fine la Polizia Municipale e gli organi di Vigilanza Sanitaria delle ASL attivano forme di collaborazione e di coordinamento.

2) L'articolo 5.1.02 è modificato come segue:

"5.1.02 – Vigilanza"

Il personale SIAN e SV del Dipartimento di Prevenzione che compie le ispezioni, gli accertamenti ed i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dalla competente Azienda Sanitaria Locale, ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria e svolge le proprie funzioni in abiti civili.

3) L'articolo 5.1.03 è sostituito dal seguente:

"5.1.03 - Autorizzazione Sanitaria"

Le attività di preparazione, produzione, confezionamento e i depositi all'ingrosso di prodotti alimentari sono soggetti alla Autorizzazione Sanitaria *ex* art. 2 L. 283/62, con l'eccezione dei casi in cui la attività di produzione o commercio è subordinata al riconoscimento da parte del Ministero della Salute o della Regione.
Gli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande e le attività assimilabili (ristorazione alberghiera, scolastica, assistenziale, ospedaliera, agriturismo, circoli privati, etc.) sono altresì soggetti all' Autorizzazione ex art. 231 TULS.
Le attività di produzione, confezionamento e deposito di alimenti di origine animale destinati agli scambi intracomunitari sono soggette a specifico riconoscimento ministeriale o regionale (solo per i prodotti lattiero-caseari) che, a tutti gli effetti, per i profili disciplinati dalle specifiche norme settoriali di derivazione comunitaria, sostituiscono l'Autorizzazione ex art. 2 L. 283/62.
Le attività di preparazione, produzione, confezionamento e i depositi di alimenti di origine animale, venduti direttamente al consumatore, sono soggette all'Autorizzazione Sanitaria *ex* art. 2 L. 283/62. L'apertura di macellerie è subordinata al rilascio dell'Autorizzazione prevista dall'art. 29 R.D. 3298/28, quella di pollerie al rilascio della Autorizzazione prevista dall'art. 12 D.P.R. 967/72.
Ogni industria alimentare, così come definita all' art. 2 del D. L.vo 155/97, è soggetta al controllo ufficiale degli alimenti da parte dei SIAN e SV dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio con la frequenza di ispezione indicata nel D.P.R. 14.7.95; tale frequenza può tuttavia essere modificata nell'ambito di disposizioni o piani regionali in relazione al rischio.

4) L'articolo 5.1.04 è sostituito dal seguente:

"5.1.04 - Laboratori di produzione"

Ai fini del conseguimento dell'Autorizzazione Sanitaria ex art. 2 L. 283/62 gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono avere locali 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 in lavorazione (art. 28, D.P.R. 327/80 e D. L.vo 155/97).
Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie indipendenti con sbocco a tetto. Vanno in ogni caso evitate molestie al vicinato.

5) L'articolo 5.1.05 è modificato come segue:

"5.1.05 - Magazzini in deposito"

Per i depositi all'ingrosso di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/1980 ritenute necessarie per assicurare la buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche delle sostanze in deposito.
I magazzini di deposito e conservazione devono rispondere ai seguenti requisiti:

a) non essere situati in locali di abitazione;
b) essere asciutti e ben ventilati con porte e finestre e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungatesi *fino al di sopra della casa* o con sistemi di ventilazione meccanica;
c) disporre di una derivazione di acqua potabile e di una bocchetta di scarico raccordata mediante sifone idraulico alla fognatura;
d) quando siano destinati alla raccolta di materiale deperibile essere provvisti di impianti di ventilazione o refrigerazione adeguati;
e) avere le aperture verso l'esterno protette da mezzi idonei alla lotta contro le mosche;
f) avere le pareti fino all'altezza di metri due ed i pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;

Nelle autorizzazioni l'Autorità Competente indicherà i prodotti alimentari per i quali viene autorizzato il deposito all'ingrosso.

6) L'articolo 5.1.06 è modificato come segue:

"5.1.06 - Esercizi di vendita di generi alimentari"

Gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande devono rispondere oltre ai requisiti previsti dall'art. 31 DPR 327/80 anche ai seguenti ed ulteriori requisiti:

1) avere accesso diretto dalla pubblica via ed essere dotati di una costante ventilazione dell'ambiente ottenibile anche tramite il retro e non essere comunque siti in prossimità di possibili cause di insalubrità;
2) tutte le attività di vendita di alimenti di nuova apertura o quelle esistenti oggetto di interventi di ristrutturazione, anche parziale, devono rispettare le disposizioni sul superamento delle barriere architettoniche; ove tecnicamente possibile nelle attività esistenti è auspicabile che siano effettuati interventi di adeguamento;
3) avere pavimenti di materiale impermeabile e facilmente lavabile, ben unito e compatto; soffitto e pareti ed intonaco liscio ed imbiancato, queste ultime rivestite fino ad almeno due metri di altezza dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto (ammessa la verniciatura a smalto a base di resine epossidiche). Non sono ammessi i pavimenti e le pareti rivestiti con moquette e tappeti;

4) non disporre di comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non essere impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone né diurna né notturna né ad altri usi diversi da quelli cui sono stati destinati;
5) essere forniti di acqua potabile;
6) disporre di servizi igienici in numero sufficiente al personale con un minimo di 1 fino a dieci addetti; oltre a 10 addetti devono essere previsti servizi igienici separati per sesso.
   I servizi igienici non devono comunicare direttamente con ambienti dove si manipolino, detengano e/o vendano sostanze alimentari.
   I servizi igienici devono essere in prossimità degli spogliatoi.
   Il locale antibagno può essere utilizzato quale spogliatoio.
   Le dimensioni dello spogliatoio devono essere tali da contenere tanti armadietti individuali a doppio scomparto quanti sono gli addetti ed avere almeno 2 mq di superficie per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo.
   Nel servizio igienico vi deve essere lavabo ad acqua corrente calda e fredda, munito di rubinetteria a comando non manuale (a pedale o fotocellula o analogo, non a gomito), erogatore di sapone e asciugamano monouso secondo i disposti dell'art. 28 DPR 327/80.
   Un lavabo, con le stesse caratteristiche, deve essere previsto in prossimità della zona di manipolazione alimenti o nel retro per consentire il lavaggio delle mani.
   Per gli esercizi esistenti è tollerata la mancanza di latrina quando:
   - trattasi di esercizi di vendita a conduzione famigliare,
   - l'abitazione del gestore sia nelle vicinanze dell'esercizio
   - e sia fornita di regolare servizio igienico ad esclusivo uso della famiglia del gestore stesso.

   In caso di subingresso il subentrante dovrà provvedere alla realizzazione del servizio igienico ad uso esclusivo dell'esercizio e, comunque, non all'interno di locali di abitazione.
   Nel caso di esercizi di nuova apertura con superficie di vendita superiore ai 250 mq deve essere previsto un servizio igienico accessibile per la clientela. Per ogni ulteriori 250 metri di vendita, essendo prevedibile una permanenza prolungata delle persone, deve essere previsto un altro servizio igienico. E' auspicabile la presenza di uno spazio per la effettuazione, in modo igienicamente corretto, del cambio e governo dei neonati e dei bambini.
7) Avere le aperture verso l'esterno e le porte opportunamente protette dalle mosche.

7) L'articolo 5.1.07 è modificato come segue:

"5.1.07 - Caratteristiche dei laboratori di produzione annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio."

Gli esercizi di vendita o somministrazione di sostanze alimentari e bevande devono essere dotati di un apposito idoneo locale destinato a laboratorio – cucina, qualora vi si eseguono operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita diretta.
La attività di preparazione alimenti deve soddisfare i requisiti minimi prescritti dall'art. 28 DPR 327/80 e, in particolare, i locali devono essere sufficientemente ampi ed evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale.
Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie indipendenti con sbocco a tetto, evitando in ogni caso molestie al vicinato.
Qualora le operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita siano limitate al confezionamento di panini, toasts, tramezzini e similari è sufficiente disporre un piano di lavoro di uso esclusivo e di sufficiente ampiezza.

8) L'articolo 5.1.08 è modificato come segue:

"5.1.08 - Insudiciamento dei generi alimentari"

I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento, ma da esso sollevati di almeno 50 cm.
All'esterno non è ammessa l'esposizione di frutta e verdura con l'eccezione per gli esercizi situati nelle zone a traffico limitato nei giorni di mercato.
I negozi e i magazzini devono essere sottoposti a derattizzazione e disinfestazione con periodicità almeno annuale.
È vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.
È comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.

9) L'articolo 5.1.09 rimane invariato.

10) L'articolo 5.1.10 rimane invariato.

11) L'articolo 5.1.11 è abrogato.

12) L'articolo 5.1.12 sostituisce e diventa l'articolo 5.1.11.

13) L'articolo 5.1.13 viene modificato come segue:

"5.1.12 - Distribuzione e vendita di alimenti sfusi

Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.
È fatto sempre divieto , agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.
Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta è auspicabile destinare un addetto all'esclusivo maneggio della moneta.
Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti e scompartimenti ben distinti.
Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate sfuse, tanto negli esercizi commerciali che in quelli di somministrazione, devono essere chiuse dalla parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).
Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.
Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse, debbono rispettare le disposizioni in materia di etichettatura e presentazione degli alimenti (D. L.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni).

14) L'articolo 5.1.14 sostituisce e diventa il comma 5.1.13

12) L'articolo 5.1.15 è sostituito dal seguente:

"5.1.14 - Commercio di alimenti e bevande sulle aree pubbliche"

Alle attività di commercio di alimenti e bevande sulle aree pubbliche si applicano le disposizioni dell'Ordinanza Ministero della Salute del 3 aprile 2002 nonché la Determina Dirigenziale della Regione Piemonte 9 luglio 2002, n° 90, nonché la normativa statale, regionale e locale vigente in materia.

13) Gli articoli dal 5.1.16 al 5.1.39 sono abrogati.

14) Dopo l'articolo 5.1.15 sostituito dall'articolo 5.1.14 è inserito il seguente:

"5.1.15 - Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (bar, trattorie, tavole calde, pizzerie, ristoranti, ecc.) ed attività assimilabili (circoli, ecc.)".

Anche per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (bar, trattorie, tavole calde, ristoranti, ecc.) ed attività analoghe (circoli, ecc.), valgono tutte le norme già previste dagli artt. 5.1.06, punti 1, 2, 3, 4, 5, 7 e 5.1.07 del presente Regolamento.
Ai sensi di legge per somministrazione di alimenti e bevande si intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico ed all'uopo attrezzata.
Inoltre dovranno avere le seguenti caratteristiche:

1. tutti gli esercizi di nuova apertura o quelle esistenti oggetto ad interventi di ristrutturazione, anche parziale, devono rispettare le disposizioni sul superamento delle barriere architettoniche; ove tecnicamente possibile nelle attività esistenti è auspicabile che siano effettuati interventi di adeguamento;
2. gli esercizi di nuova apertura e possibilmente anche quelle esistenti devono adottare idonei materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità dell'ambiente;
3. devono possedere idoneo spazio per il consumo dei pasti, al fine di consentire agevolmente il lavoro al personale e la circolazione del pubblico; è da prevedere almeno una superficie di mq 1 per persona;
4. devono essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe; l'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento; è auspicabile la individuazione di appositi settori della sala di somministrazione nei quali non sia consentito fumare;
5. servizi igienici per la clientela:

- almeno un servizio igienico fino a 50 posti a sedere;
- da 51 a 100 posti a sedere devono essere previsti due servizi igienici effettuando, se possibile, la distinzione per sesso;
- per capacità ricettive superiori a 101 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione;
- le attività esistenti che sono prive di servizi igienici per la clientela ovvero in numero inferiore rispetto a quanto previsto ai punti precedenti dovranno adeguarsi:

- entro il 31 dicembre 2005 se trattasi di esercizi di somministrazione di tipologia a) ex L.287/91 o assimilabili;
- in occasione di interventi di manutenzione straordinaria o ristrutturazione dei locali se trattasi di esercizi di somministrazione di tipologia b) ex L.287/91 o assimilabili;
- nel calcolo è considerato anche il servizio igienico attrezzato e dimensionato per disabili;
- l'installazione di dehors non influisce sui parametri sopraindicati se la loro superficie non eccede il 50% della superficie interna di somministrazione.
- va evitato l'accesso diretto del servizio igienico alla sala di somministrazione.

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio e di pulizia; il banco per la distribuzione ed il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, al fine di una facile pulizia; le stoviglie devono essere in materiale idoneo e comunque perfettamente integre; utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio, sterilizzati a caldo e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento in idonei scaffali chiusi o armadi realizzati in materiale lavabile.
Negli esercizi con capacità ricettiva superiore a 50 persone devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.
Attrezzature ed utensili dovranno inoltre essere in quantità sufficienti per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia, e in particolare piani di lavoro e attrezzature per i cibi cotti e crudi.
Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate durante la preparazione e somministrazione di alimenti.
Sono fatte salve le normative amministrative in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e le disposizioni statali e regionali in materia di agriturismo.

15) L'articolo 5.1.40 è sostituito dal seguente:

"5.1.16 - Personale addetto al settore alimentare"

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti deve coprire ferite ed abrasioni con cerotti resistenti all'acqua, tenere le unghie non smaltate, corte e pulite, non portare gioielli, anelli ecc..
L'Autorità sanitaria competente, ai sensi dell'art. 3, comma primo, n° 3 del D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327, può disporre, in ogni momento, accertamenti sullo stato sanitario del personale addetto alla manipolazione degli alimenti ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.
Negli stabilimenti industriali, nei laboratori di produzione, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti il personale deve indossare tute o sopravesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.
Le tute, le giacche, le sopravesti ed 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'Autorità sanitaria può disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

16) L'articolo 5.1.41 è modificato come segue:

"5.1.17 - Provvedimenti amministrativi"

Gli organi della pubblica amministrazione, incaricati della vigilanza sull'osservanza delle disposizioni in materia di produzione, commercio ed igiene degli alimenti e delle bevande dispongono la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio nei casi di insussistenza dei requisiti igienico-sanitari necessari ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria ex art. 8 del D. L.vo 507/99; il provvedimento è immediatamente revocato se la situazione viene regolarizzata.
In caso di inosservanza delle disposizioni regolamentari, nei casi non previsti dal Regolamento, ma ad esso riconducibili, che costituiscono pericolo per la salute pubblica, fatti salvi i provvedimenti sanzionatori previsti dalle vigenti disposizioni di legge, è previsto che il Sindaco, con propria ordinanza, emetta i necessari provvedimenti, atti a rimuovere le irregolarità constatate, stabilendo anche i termini di esecuzione.
I trasgressori delle norme del presente Regolamento, ove non siano resi responsabili di diverso o più grave reato o infrazione amministrativa previsto e punito da leggi dello Stato o della Regione, vanno puniti con la sanzione amministrativa da € 250 a € 750.
Per l'accertamento dell'infrazione, la notificazione dell'avvenuto accertamento ed il pagamento della sanzione in misura ridotta, vanno applicate le disposizioni della legge 24 novembre 1981, n° 689 e quelle in essa richiamate.
In caso di persistenza della trasgressione, l'ammontare della sanzione viene raddoppiato ad ogni successivo accertamento.
Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia di Igiene oltre alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria si applicherà la sanzione amministrativa da € 250 e € 750, salvo che non venga diversamente disposto in singoli casi in rapporto alla gravità dell'infrazione.
Si applica altresì la disposizione di cui al 5° comma del presente punto.

17) E' inserito l'articolo 5.1.18 come segue:

"5.1.18 - Adeguamento automatico".

Le prescrizioni del presente Regolamento si intendono adeguate ed innovate per effetto delle eventuali disposizioni statali o regionali di rango superiore intervenute nell'ordinamento.

CITTA' DI OVADA

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

OGGETTO: MODIFICHE AL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE -

PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Ai sensi dell'art.49, comma 1, del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n.267, in ordine alla regolarità tecnica, si esprime parere: FAVOREVOLE.

Ovada, 20 NOV. 2002

COMUNE DI OVADA - UFFICIO SEGRETERIA

IL SEGRETARIO GENERALE
(GIANNACE Dr.ssa Domenica Maria)

IL SEGRETARIO GENERALE

Ai sensi dell'art.97, comma 2, del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n.267, in ordine alla conformità dell'azione amministrativa all'ordinamento giuridico, esprime parere: FAVOREVOLE.

Ovada, 20 NOV. 2002

COMUNE DI OVADA - UFFICIO SEGRETERIA

IL SEGRETARIO GENERALE
(GIANNACE Dr.ssa Domenica Maria)

Letto, approvato e sottoscritto.

All'originale firmati:

IL PRESIDENTE
V. Robbiano

IL SEGRETARIO GENERALE
Giannace

RELAZIONE DI PUBBLICAZIONE

Ai sensi dell'art. 124 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n.267, il Segretario sottoscritto certifica che il presente verbale trovasi in pubblicazione, in copia, all'Albo Pretorio del Comune dal 11 DIC. 2002 e vi rimarrà per quindici giorni consecutivi.

Ovada, 11 DIC. 2002

IL SEGRETARIO GENERALE
(GIANNACE Dr.ssa Domenica Maria)
F.to: Giannace

E' copia in carta libera ad uso amministrativo.

Ovada, 11 DIC. 2002

Visto: IL SINDACO

IL SEGRETARIO GENERALE

DELIBERAZIONE DIVENUTA ESECUTIVA

– a sensi art. 134 – c. 3 – D.Lgs. 18.08.2000, N. 267 in data 23 DIC. 2002

IL SEGRETARIO GENERALE