

CITTA' DI
VENEZIA



REGOLAMENTO DI IGIENE PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 70 del 13/12/2019

Indice generale

TITOLO PRIMO - NORME GENERALI.....	2
ARTICOLO 1 - FINALITA'.....	2
ARTICOLO 2 - AMBITI TERRITORIALI ED OGGETTO DELLA VIGILANZA.....	2
ARTICOLO 3 - ADEMPIMENTI.....	3
TITOLO SECONDO - REQUISITI STRUTTURALI.....	3
ARTICOLO 4 - REQUISITI STRUTTURALI E DEFINIZIONI GENERALI.....	3
ARTICOLO 5 - LOCALE COTTURA.....	4
ARTICOLO 6 - SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PERSONALE.....	6
ARTICOLO 7 - SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PUBBLICO.....	7
ARTICOLO 8 - MAGAZZINI E DEPOSITI ASSERVITI.....	7
ARTICOLO 9 - SPOGLIATOI PER IL PERSONALE.....	8
ARTICOLO 10 - VANO PER RICOVERO IMMONDIZIE.....	8
ARTICOLO 11 - REFRIGERAZIONE.....	9
ARTICOLO 12 - SCARICHI FOGNARI.....	9
TITOLO TERZO - TIPOLOGIE DI ATTIVITA'.....	9
ARTICOLO 13 - ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE.....	9
ARTICOLO 14 - ATTIVITA' DI VENDITA ALIMENTI E BEVANDE.....	10
ARTICOLO 15 - SOMMINISTRAZIONE NON ASSISTITA.....	11
ARTICOLO 16 - VENDITA DI CIBO PER ASPORTO.....	12
ARTICOLO 17 - LABORATORI ARTIGIANALI CON VENDITA ALIMENTI DI PROPRIA PRODUZIONE.....	12
ARTICOLO 18 - SOMMINISTRAZIONE E VENDITA TRAMITE APPARECCHI AUTOMATICI.....	13
ARTICOLO 19 - CENTRI DI COTTURA.....	13
ARTICOLO 20 - REFETTORI.....	14
ARTICOLO 21 - ATTIVITA' SU AREA PUBBLICA.....	15
ARTICOLO 22 - SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE.....	16
ARTICOLO 23 - MANIFESTAZIONI SU AREA PUBBLICA CON VENDITA/SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE.....	17
TITOLO QUARTO – TRASPORTO ALIMENTI.....	18
ARTICOLO 24 – TRASPORTO ALIMENTI.....	18
TITOLO QUINTO – PERSONALE.....	19
ARTICOLO 25 – IGIENE DEGLI OPERATORI.....	19
TITOLO SESTO - DISPOSIZIONI FINALI.....	20
ARTICOLO 26 - DEROGHE.....	20
ARTICOLO 27 - SANZIONI.....	20
ARTICOLO 28 - ABROGAZIONI.....	21

TITOLO PRIMO - NORME GENERALI

ARTICOLO 1 - FINALITA'

1. La particolarità del territorio e le specificità del patrimonio immobiliare della Città di Venezia, unitamente alla salvaguardia della salute pubblica, della sicurezza sui luoghi di lavoro, del miglioramento strutturale e dell'aggiornamento igienico sanitario delle aziende, tracciano gli ambiti primari del presente Regolamento.
2. Il Regolamento, definisce le direttive per l'apertura di nuove attività di produzione, preparazione, commercializzazione, vendita e somministrazione alimenti e bevande o per la modifica della tipologia dell'attività o l'accorpamento di ulteriori locali; detta inoltre norme integrative e di coordinamento alla legislazione vigente, allo scopo di conciliare le norme generali in materia al particolare contesto locale.
3. Il Regolamento, in caso di proseguimento delle attività produttive alimentari esistenti, richiama gli obblighi fondamentali previsti dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro", dalla legislazione sugli scarichi dei liquami e degli aeriformi o disciplinanti temi relativi alle problematiche ambientali per i quali non è prevista alcuna deroga.
4. La disciplina del presente regolamento, tutela la salute pubblica, l'ambiente, inclusi la sostenibilità con l'ambiente urbano e l'ecosistema lagunare, la salute e la sicurezza dei lavoratori, le ragioni di pubblico interesse, tra le quali, la sicurezza pubblica, e l'incolumità pubblica e cerca, ove possibile, di avvicinare il primario interesse della collettività con quello delle imprese.
5. È sostenuto il miglioramento tecnico/strutturale aziendale, volto al miglioramento qualitativo, in particolare laddove interessi la tutela delle produzioni legate alla tradizione della cucina tipica locale.
6. Si rimanda alle norme comunitarie, nazionali e regionali, secondo il principio della gerarchia delle fonti.

ARTICOLO 2 - AMBITI TERRITORIALI ED OGGETTO DELLA VIGILANZA

1. Il Regolamento si applica all'intero territorio del Comune di Venezia.
2. Ai fini della tutela della salute pubblica, sono interessate a questo regolamento e vincolate a vigilanza, secondo i rispettivi ambiti di competenza, dai competenti Servizi dell'Azienda Sanitaria, dagli Uffici dell'Amministrazione comunale e altri Enti e Servizi coinvolti per quanto di competenza, in ossequio all'art. 1, tutte le imprese di produzione, preparazione, commercializzazione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, inclusa l'attività di trasporto.
3. Sono oggetto di specifica attenzione nel presente regolamento:

- i chioschi di vendita e/o somministrazione alimenti, posizionati su suolo pubblico e privato;
- il personale addetto alla produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande;
- i mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari e delle bevande;
- ogni attività di cottura, vendita e somministrazione di sostanze alimentari rivolte all'utenza pubblica e privata.

ARTICOLO 3 - ADEMPIMENTI

1. Ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, le imprese di cui all'art. 2 del presente Regolamento, hanno l'obbligo di presentare in modalità telematica tramite il SUAP le seguenti SCIA/COMUNICAZIONI:

- SCIA di Notifica ai fini della registrazione in caso di nuove aperture e trasferimenti di locale;
- SCIA di Aggiornamento della Registrazione in caso di Modifica della tipologia di attività;
- SCIA di Aggiornamento della Registrazione in caso di subingresso;
- SCIA di Aggiornamento della Registrazione in caso di sospensione dell'attività;
- SCIA di Aggiornamento della Registrazione in caso di cessazione dell'attività;
- COMUNICAZIONE di variazione della Registrazione (variazione sede, variazione sociale, ecc.).

2. Il titolare dell'attività o il legale rappresentante è tenuto a mantenere nel luogo e nel mezzo dove viene svolta l'attività copia della documentazione inerente l'attività stessa ed a esibirla a richiesta agli organi preposti al controllo.

TITOLO SECONDO - REQUISITI STRUTTURALI

ARTICOLO 4 - REQUISITI STRUTTURALI E DEFINIZIONI GENERALI

1. Le strutture produttive, già in fase progettuale devono prevedere: i requisiti minimi per quanto attiene l'impatto ambientale (rifiuti, scarichi ed emissioni e impatto acustico) come disposto dalla normativa di riferimento; l'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro (rapporti aero-illuminanti, servizi igienico-assistenziali degli addetti, ecc.) come disposto nella normativa di riferimento (D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i. e DGRV n 1887/97 e s.m.i.); la sicurezza alimentare come disposto dal "Pacchetto igiene", (Reg. CE n 852/2004, Reg. CE n 853/2004), dal DPR 26 aprile 1980, n. 327 e s.m.i. "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta.

2. Nei processi produttivi dei locali di produzione, vendita e somministrazione alimenti deve essere rispettata una progressione, nelle diverse fasi lavorative di un alimento, lungo un percorso possibilmente rettilineo secondo il principio della c.d. "marcia in avanti" ed evitata la contaminazione crociata tra linee dello sporco e del pulito.

3. I progetti edilizi devono essere sempre asseverati dal progettista abilitato, verificati e sottoposti a controllo dai competenti Uffici e Servizi dell'Amministrazione Comunale; inoltre prima della presentazione della SCIA, deve essere sempre prevista l'agibilità dei locali.

4. L'apertura di nuove imprese di produzione, comprese le attività artigianali, preparazione e somministrazione di sostanze alimentari e bevande, è obbligatoriamente vincolata alla presenza, all'interno dell'immobile aziendale, di locali quali: servizi igienici per il personale, spogliatoio per il personale comunicante con locale doccia in caso di attività con cottura cibi, magazzino o deposito per gli attrezzi e prodotti per la pulizia a servizio dell'attività, vano immondizie, dispensa (ove prevista), eventuale deposito prodotti finiti, locale cottura (se è prevista e consentita la cottura), servizi igienici per il pubblico (per le attività di somministrazione alimenti e bevande di cui alla L.R. 29/2007).

5. L'apertura di nuove imprese di commercializzazione e vendita è obbligatoriamente vincolata alla presenza, all'interno dell'immobile aziendale, di locali quali: servizi igienici per il personale, spogliatoio/armadietto per il personale, magazzini o depositi per gli attrezzi e prodotti per la pulizia a servizio dell'attività, servizi igienici per il pubblico (per le attività che effettuano la somministrazione non assistita di cui alla L.R. 29/2007), vano immondizie.

6. Tutte le attività alimentari, devono predisporre il piano di autocontrollo redatto secondo i principi HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), come previsto dalla normativa vigente. La relativa documentazione comprovante l'osservanza a dette norme, deve essere disponibile in azienda per le verifiche degli organi competenti alla vigilanza.

7. Sono Impianti di cottura tutte le attrezzature per la cottura dei cibi, quali fornelli, friggitrici, forni di ogni tipo per cibi e/o pizze, alimentati con qualsiasi tipo di fonte energetica, tutte le attrezzature per arrostiti carni e pesci, le attrezzature usate per arrostiti cibi su griglie orizzontali e su spiedi o girarrosti anche verticali. Sono impianti di cottura le attrezzature automatiche sia a ciclo chiuso che gestite con assistenza di personale.

8. il Riscaldamento non è attività di cottura. Per Riscaldamento si intende l'attività svolta esclusivamente con l'uso di attrezzature da banco quali ad es. tostiere, scaldavivande, forni a microonde, piastre per riscaldare panini e prodotti similari, ecc. Tali attrezzature non necessitano di apparecchiature per il trattamento dell'aria e la loro installazione è libera e non necessita di autorizzazione specifiche e/o comunicazione all'uso.

ARTICOLO 5 - LOCALE COTTURA

1. Tutti gli impianti di cottura, alimentati con qualsiasi tipo di fonte energetica, necessitano obbligatoriamente di cappe aspiranti filtranti, la cui installazione e dimensionamento deve essere certificata da tecnico abilitato, secondo le norme UNI specifiche, che convogliano le emissioni di fumi, vapori ed esalazioni in idonea ed esclusiva canna fumaria.

2. I locali cottura (cucine o laboratori di produzione), devono rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- a) superficie minima di mq 18;

- b) in deroga alla precedente lettera a), per attività di pubblico esercizio fino a 30 posti a sedere interni e per attività artigianali, il locale di cottura/preparazione deve avere superficie minima di 12 mq;
- c) altezza dei locali come da vigente Regolamento Edilizio, con soffitto liscio ed intonacato; non sono ammesse travature a vista se non trattate con materiale in grado di assicurare la sicurezza alimentare e la sicurezza sui luoghi di lavoro.
- d) pavimenti antiscivolo, pareti e soffitti di colore chiaro. Altre superfici, comprese quelle delle porte e delle finestre devono essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i.
- e) i raccordi tra pavimento e parete devono essere a sagoma curva;
- f) essere disposti in modo tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e con percorsi ordinati per evitare affollamento di personale;
- g) consentire un agevole accesso alle apparecchiature, mantenendo spazi liberi di almeno 80 cm di larghezza dalle attrezzature, per il loro utilizzo specifico e per facilitare l'effettuazione di corrette operazioni di pulizia e manutenzione. Le operazioni di preparazione delle materie prime, di cottura, di rifinitura e porzionatura il lavaggio e il deposito delle stoviglie, devono svolgersi -in modo funzionalmente distinto allo scopo di evitare l'incrocio sporco-pulito;
- h) possedere lavelli in numero adeguato alle lavorazioni, attrezzati con erogazione di acqua calda e fredda a comando non manuale. E' consentito l'uso di rubinetteria a leva clinica con miscelatore;
- i) possedere accorgimenti tecnici atti ad impedire, l'accesso di animali ed insetti, con appositi dispositivi a protezione di tutte le aperture;
- l) essere dotati di contenitori per i rifiuti realizzati in materiale lavabile e disinfettabile, con sistema di apertura/chiusura non manuale e dotati di coperchio (a pedale o basculante); durante la lavorazione è ammesso l'uso momentaneo senza coperchio del contenitore rifiuti;
- m) avere un'area di lavaggio stoviglie, separata dalle lavorazioni alimentari, posizionata in modo da evitare l'incrocio tra le linee dello sporco e del pulito, nel rispetto dei criteri HACCP, dotata di lavastoviglie e lavelli con acqua calda e fredda, adeguatamente dimensionati alle stoviglie in dotazione. Nel caso di locale lavaggio questo deve avere altezza conforme a quanto disposto dal Regolamento Edilizio Locale, e norme sull'Igiene e la Sicurezza sui luoghi di Lavoro.

3. È consentita la cottura a vista di alimenti, effettuata in postazioni fisse separate, di superficie non inferiore a quanto sopra indicato e protette, con pannelli trasparenti, garantendo nella stessa i regolamentari rapporti aero illuminanti, naturali e diretti, attrezzate con lavelli, piani di appoggio e dotate di cappa di aspirazione e filtraggio, la cui installazione e dimensionamento deve essere certificata da tecnico abilitato, che convogli le emissioni di fumi, vapori ed esalazioni in idonea ed esclusiva canna fumaria conforme a quanto disposto dal Regolamento Edilizio Locale e le norme tecniche UNI specifiche e la normativa di riferimento sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.

4. Per garantire la salvaguardia della salute fisica degli operatori, relativa alla qualità dell'aria e al microclima nelle aree di lavoro con cottura cibi, non sono ammesse deroghe alla dotazione obbligatoria della cappa di aspirazione e filtraggio, che convogli le emissioni di fumi, vapori ed esalazioni in idonea ed esclusiva canna fumaria indipendente e camino, secondo quanto previsto dal Regolamento Edilizio Locale e la normativa di riferimento sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.

5. Non sono ammessi impianti di trattamento e abbattimento fumi, vapori ed esalazioni a ciclo chiuso, senza recapito finale dell'aria trattata in esclusiva canna fumaria indipendente e camino secondo quanto previsto dal Regolamento Edilizio Locale e la normativa di riferimento sulla sicurezza dei luoghi di lavoro. .

6. Per tutti gli impianti di evacuazione fumi, esalazioni e vapori, deve essere predisposto apposito progetto, asseverato dal tecnico abilitato e che tenga conto della portata dei fumi da espellere, delle sezioni delle canalizzazioni e della efficienza del tiraggio delle canne fumarie.

7. L'installazione di abbattitori di temperatura è libera e non necessita di comunicazione e autorizzazione all'uso. L'utilizzo dell'abbattitore per la bonifica dei prodotti della pesca ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 deve essere preventivamente comunicato ai competenti servizi dell'Azienda ULSS.

8. Per l'attività di Pizzeria, sono da considerare valide tutte le prescrizioni finora elencate per le attività di cottura. L'area di produzione non può essere inferiore a mq 12. Particolare attenzione va posta allo spazio di preparazione e cottura delle pizze, opportunamente protetto dalla parte accessibile del pubblico e con superfici di lavoro idonee al contatto con alimenti, facilmente lavabili e disinfettabili. Deve essere presente uno specifico punto di erogazione di acqua con idoneo lavello lavamani. Gli ingredienti pronti per la guarnizione delle pizze devono essere tenuti in apposita attrezzatura che garantisca idonea temperatura di conservazione per il tempo necessario all'utilizzo. Nelle zone dove è consentito l'uso di forno a legna (territorio della Terraferma), lo stoccaggio del legname nei pressi del forno deve essere organizzato con cassone di contenimento mobile, caricato giornalmente per garantire rapide operazioni di pulizia e disinfezione. Si fa obbligo di installazione di idoneo impianto di abbattimento dei residui della combustione del legno.

ARTICOLO 6 - SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PERSONALE

1. Ogni impresa alimentare deve obbligatoriamente essere dotata di servizi igienici (wc con antiwc) ad uso esclusivo del personale addetto, predisposti all'interno dei locali della struttura dove si svolge l'attività, in numero proporzionato al personale impiegato secondo normativa vigente. Nell'attività con cottura tale servizio deve comprendere anche la doccia.

2. I servizi igienici, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) superficie e altezza come da vigente Regolamento Edilizio e norme di riferimento;
- b) vano antibagno con lavello e rubinetteria a comando non manuale (a pedale, pulsante, a tempo, a leva, etc.), erogatore automatico di sapone liquido e asciugamani a perdere, riciclabili o elettrici ad aria forzata. Nei locali di ristorazione, manipolazione e preparazione alimenti e somministrazione, il locale antibagno non può essere in comune con i servizi per il pubblico. Negli altri locali, nel caso sia in comune con i servizi per il pubblico, il wc per gli addetti dovrà riportare idonea indicazione ed essere accessibile solo agli stessi;
- d) pavimenti piastrellati e con forina di scarico dotata di sifone e griglia per la raccolta delle acque di lavaggio;
- e) pareti con superfici lisce, lavabili e disinfettabili almeno fino a mt. 2.20 di altezza, raccordate al pavimento a sagoma curva;
- f) aerazione naturale tramite finestra di superficie apribile; in alternativa è ammessa la ventilazione artificiale con impianto di aspirazione che assicuri almeno 10 ricambi per ora,

attivato automaticamente con l'accensione della luce o con l'apertura della porta e che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per alcuni minuti dopo l'utilizzo del servizio; l'aria captata dai locali wc deve essere espulsa tramite condotta sfociante all'esterno non ad altezza d'uomo;

- g) essere dotati di vaso di altezza standard con copri tazza abbattibile;
- h) essere dotati di infissi interni e porte apribili verso l'esterno impermeabilizzate, disinfettabili e a superficie liscia.

ARTICOLO 7 - SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PUBBLICO

1. L'apertura di nuove attività o la modifica della tipologia dell'attività che preveda il consumo sul posto di alimenti e bevande, compresa la somministrazione non assistita (intesi nella normativa regionale quali esercizi di vicinato e panifici), deve prevedere la presenza di almeno un servizio igienico per il pubblico, attrezzato e dimensionato per l'accesso a persone disabili come previsto dal Regolamento Edilizio. Nel caso in cui l'antibagno serva più toilette deve essere garantita la presenza di fasciatoio nello stesso antibagno o all'interno di uno dei servizi igienici, in assenza di antibagno obbligatoriamente all'interno di uno dei servizi igienici. Il progetto con i requisiti di accessibilità deve essere asseverato dal professionista abilitato e verificato dall'Amministrazione comunale.

2. Nelle attività di somministrazione alimenti e bevande con posti a sedere vanno rispettati i seguenti parametri:

posti a sedere (fino a)	Nr. Servizi igienici destinati alla clientela
50	1
90	2 (distinti per sesso)
190	3 (distinti per sesso)
oltre 190	4 (distinti per sesso)

3. La concessione di plateatico, in quanto area di somministrazione con , posti a sedere ma non strutturale e sempre potenzialmente revocabile da parte dell'Amministrazione Comunale, è subordinata alla disponibilità di almeno n. 1 servizio igienico per il pubblico all'interno dell'esercizio, indipendentemente dai parametri precedentemente indicati per le attività con posti a sedere. Tale servizio igienico non è ulteriore rispetto ai parametri suindicati.

ARTICOLO 8 - MAGAZZINI E DEPOSITI ASSERVITI

1. I nuovi magazzini e i depositi asserviti ai locali di cui ai precedenti articoli devono essere comunicanti e collegati ai locali di produzione secondo il principio della marcia in avanti. Deve essere prevista una zona dispensa all'interno del magazzino con uno sviluppo lineare a 4 metri di superficie (in scaffalatura). E' concesso l'utilizzo di ulteriori locali esterni all'esercizio per il deposito di materie prime in confezione originale.

2. I magazzini/depositi merci devono rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- a) altezza dei locali non inferiore a quanto disposto dal Regolamento Edilizio Locale;
- b) pavimenti lavabili, impermeabili e lisci;

- c) pareti intonacate o piastrellate;
- d) aerazione naturale e/o meccanica;
- e) essere provvisti di reticelle a maglie fitte metalliche inamovibili, con assenza di fessure tra porte e battenti o altre soluzioni di continuità ;
- f) essere dotati di idonee scaffalature metalliche o in materia plastica, mantenendo le derrate alimentari sollevate da terra di almeno 30 cm.
- g) quelli esterni devono essere dotati di presa d'acqua corrente e lavello. In assenza di presa d'acqua corrente e lavello è vietata l'installazione di frigoriferi e la detenzione di prodotti alimentari freschi, deperibili o sfusi.

3. E' in ogni caso, vietata la permanenza stabile di persone.

ARTICOLO 9 - SPOGLIATOI PER IL PERSONALE

1. Gli spogliatoi per il personale devono possedere le seguenti caratteristiche:
 - a) essere allestiti all'interno dell'attività; devono essere dimensionati e arredati come disposto nella normativa di riferimento (D. Lgs 81/2008 e s.m.i., DGRV n 1887/97 e s.m.i. e Reg. CE 852/04 e s.m.i.). Inoltre in presenza di attività di cottura lo spogliatoio deve comunicare con idoneo locale doccia. Se in seguito lo spogliatoio risultasse di superficie insufficiente a causa di aumento del personale dovuto all'accrescimento dell'attività, nel solo caso di asseverata impossibilità di ampliamento da parte del progettista, è consentito l'uso di un ulteriore spogliatoio posto nelle immediate vicinanze dell'esercizio (ad una distanza massima di mt. 100 lineari). In questo caso, all'interno dell'esercizio, dovrà essere allestita idonea area attrezzata per la posa degli indumenti, soprabiti e scarpe. Tale possibilità è esclusa per gli addetti alle preparazioni alimentari (personale di cucina).
 - b) essere dotati di aerazione naturale; in alternativa, va installato impianto per l'aerazione artificiale con immissione d'aria captata dall'esterno ed espulsione con impianto che assicuri almeno 10 ricambi per ora, attivato automaticamente con l'accensione della luce e che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per alcuni minuti dopo l'utilizzo.
 - c) dotati di riscaldamento nella stagione fredda;
 - d) con pavimenti lavabili e disinfettabili e pareti intonacate o piastrellate;
 - e) essere dotati di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero pari agli addetti e dotati di seduta per agevolare la vestizione.
2. Per gli esercizi di vicinato, senza alcun tipo di somministrazione, è consentita una zona attrezzata con armadietti.

ARTICOLO 10 - VANO PER RICOVERO IMMONDIZIE

1. Deve essere individuata apposita area attrezzata con i contenitori per la raccolta differenziata.
2. La frazione umida deve essere opportunamente separata in vani o armadi refrigerati per prevenire la fermentazione.

3. Le macellerie e le pescherie devono disporre di adeguati sistemi di gestione dei sottoprodotti di origine animale ai sensi del Regolamento CE n. 1069/2009. Le attività di ristorazione e cucina sono esonerate dall'applicazione del Regolamento CE n. 1069/2009 fatto salvo qualora utilizzino i sottoprodotti di origine animale a uso mangimi.

ARTICOLO 11 - REFRIGERAZIONE

1. L'installazione di abbattitori di temperatura è libera e non necessita di autorizzazione e comunicazione all'uso. Questa attrezzatura deve essere utilizzata solo all'interno dei locali dove avvengono le produzioni alimentari. L'utilizzo dell'abbattitore per la bonifica dei prodotti della pesca ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 deve essere preventivamente comunicato ai competenti servizi dell'Azienda ULSS.

ARTICOLO 12 - SCARICHI FOGNARI

1. Tutte le attività produttive dotate di allacciamento idrico, devono essere provviste di autorizzazione allo scarico per la specifica tipologia di attività.

TITOLO TERZO - TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

ARTICOLO 13 - ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

1. Per attività di somministrazione alimenti e bevande si intende l'attività di vendita per il consumo sul posto nei confronti di chiunque ne faccia richiesta oppure riservata a cerchie determinate di persone, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici all'uopo attrezzati così come definito dall'art. 3 della Legge Regionale 21 settembre 2007, n. 29 e ss.mm. e dai regolamenti locali.

2. In tali esercizi è consentita la vendita per asporto dei prodotti che somministrano, compresi il latte, i dolci, i generi di pasticceria, gelateria e gastronomia.

3. Le attività di somministrazione alimenti e bevande sono classificate in due tipologie funzionali:

a) Pubblici esercizi di ristorazione con somministrazione diretta con cottura di cibi (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie ed esercizi simili). Tali esercizi devono rispettare i requisiti standard di cui agli articoli 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 12 del presente Regolamento.

b) Pubblici esercizi con somministrazione diretta con utilizzo o meno di attrezzature per il riscaldamento (bar, caffetterie, pasticcerie ed esercizi simili). Queste attività non possono essere identificate come esercizi di cottura, in quanto la stessa non è prevista, mentre è possibile il riscaldamento tramite attrezzature da banco, quali ad esempio tostiere, scaldavivande, piastre, e microonde. Tali esercizi devono rispettare i requisiti standard di cui agli articoli 6, 7, 8, 9, 10 e 12 del presente Regolamento.

4. Al fine della tutela dei consumatori, le attività di cui alla precedente lettera b) non possono identificarsi e proporsi come tipologia funzionale di attività di cottura come previsto dalla lettera a) ristorazione e simili.

5. La presenza di laboratori interni di gelateria e pasticceria, comporta l'adeguamento organizzativo e strutturale definito per i locali di produzione e cottura come previsto dall'art. 17 del presente Regolamento.

6. L'ampliamento dei locali di pubblico esercizio è concesso esclusivamente in locali adiacenti e comunicanti all'attività principale, il cui utilizzo deve tendere principalmente al miglioramento delle condizioni strutturali previste per l'apertura di nuove attività.

7. Tutte le fattispecie di OSA Home Food e Home Restaurant sono considerate imprese e attività di somministrazione alimenti e bevande con cottura cibi. Sono responsabili della sicurezza degli alimenti e sono tenute a garantire che tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti sotto il loro controllo soddisfino i requisiti d'igiene previsti dalla normativa in relazione alle tipologie di attività e di prodotto trattate. Per quanto concerne gli obblighi in capo agli Home Food e Home Restaurant si fa riferimento al Reg. CE 178/2002, al Reg. CE 852/04, al Reg. CE 2073/05 e al Reg. CE 1169/2011. L'avvio dell'attività di Home Food e Home Restaurant è soggetta alla presentazione di SCIA di notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004, e di SCIA al Comune, tramite portale telematico SUAP. Sono considerate attività di somministrazione alimenti e bevande e come tali soggette a tutti i limiti e vincoli previsti dalle normative nazionali, regionali e locali compresi i requisiti igienico-sanitari previsti dal presente Regolamento.

ARTICOLO 14 - ATTIVITA' DI VENDITA ALIMENTI E BEVANDE

1. Per attività di commercio al dettaglio si intende l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale.

2. I nuovi esercizi, che avviano l'attività dopo l'entrata in vigore del presente Regolamento, devono rispettare i requisiti standard previsti dagli articoli 6, 8, 9, 10 e 12 del presente Regolamento e dal Regolamento Edilizio.

3. Negli esercizi di vendita al dettaglio, abilitati al settore alimentare, è consentita la sola vendita dei prodotti e il loro porzionamento (solo taglio), con esclusione di qualsiasi forma di cottura, trasformazione e riscaldamento delle sostanze alimentari anche in caso di vendita per asporto. Rientrano negli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti anche le attività di macelleria e pescheria in sede fissa, ivi incluse le attività consentite presso tali esercizi quali la ghiacciatura e la preparazione a freddo del prodotto.

4. L'esposizione delle merci deve essere fatta su scaffalature/ripiani/contenitori idonei, lisci, lavabili e sanificabili posizionati a non meno di 70 cm. da terra. I prodotti immediatamente edibili venduti sfusi (ad esempio le macedonie), con esclusione dei prodotti ortofrutticoli freschi integri, dovranno essere opportunamente protetti e conservati in maniera tale da

impedire qualsiasi contaminazione. Il presente comma si applica anche alle imprese già in attività che dovranno adeguarsi entro sei mesi dall'approvazione del presente Regolamento.

ARTICOLO 15 - SOMMINISTRAZIONE NON ASSISTITA

1. Negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari e nei panifici è consentita, previa presentazione di comunicazione tramite il portale SUAP, la somministrazione non assistita con consumo immediato sul posto dei soli prodotti di gastronomia fredda con esclusione di qualsiasi forma di cottura e di riscaldamento o dei propri prodotti da parte del titolare del panificio. È altresì consentito il solo consumo sul posto di bevande non alcoliche da confezioni sigillate.

2. L'esercizio deve rispondere ai requisiti standard previsti dagli articoli 6, 7, 8, 9, 10 e 12 del presente Regolamento e prevedere una altezza e superficie conforme a quanto disposto dal Regolamento Edilizio per le attività di somministrazione alimenti e bevande.

3. Negli esercizi di vicinato di cui al comma 1 e nei panifici è consentita la dotazione di soli piani d'appoggio, la fornitura e l'utilizzo di contenitori e stoviglie monouso biodegradabili e conformi alla norma UNI EN 13432 82 ("Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione") e contenitori dei rifiuti.

4. E' escluso l'uso di sedie in abbinamento al piano di appoggio e di tavoli e l'utilizzo di plateatico esterno. Gli arredi e le attrezzature non possono coincidere con le attrezzature tradizionalmente utilizzate nei pubblici esercizi di somministrazione alimenti e bevande, quali ad esempio le apparecchiature per le bevande alla spina, spremiagrumi, frullatori, macchine per il caffè e simili (cioccolata, the, ecc.).

5. Non è consentito, nel locale di vendita, l'utilizzo di impianti di cottura e di riscaldamento.

6. Non sono ammessi dispositivi o distributori che permettano al cliente di servirsi autonomamente di prodotti non confezionati (ad esempio: distributori a pagamento di cibi e bevande caldi o freddi).

7. La somministrazione non assistita è attività accessoria e marginale all'attività principale di vendita alimenti e non può prevalere sulla destinazione originaria commerciale dell'attività destinata alla vendita al minuto. La prevalenza è riconoscibile dalla destinazione degli arredi e attrezzature, che devono essere esclusivamente limitate ad un piano d'appoggio e dalla disponibilità prevalente di prodotti destinati all'utenza residenziale.

8. Non è consentito l'abbinamento e/o l'uso di locali accessori interni o esterni all'attività, per il consumo dei cibi.

9. Il presente articolo, con esclusione del comma 2, si applica anche agli esercizi già in attività.

ARTICOLO 16 - VENDITA DI CIBO PER ASPORTO

1. La vendita di cibo e bevande per asporto, la cui modalità di preparazione e vendita siano finalizzati al consumo su pubblica via, ove consentita, da parte delle imprese di cui all'art. 2 comprese quelle già in attività, è soggetta alle seguenti condizioni:

- utilizzo di contenitori e stoviglie monouso biodegradabili e conformi alla norma UNI EN 13432 82 ("Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione");
- dovrà essere fornito apposito sacchetto in materiale biodegradabile e conforme alle norme vigenti per il conferimento dei contenitori e degli eventuali residui di cibo.

2. Il presente articolo si applica anche alle imprese già in attività che dovranno adeguarsi entro i termini di legge e comunque dal 01/01/2021.

ARTICOLO 17 - LABORATORI ARTIGIANALI CON VENDITA ALIMENTI DI PROPRIA PRODUZIONE

1. L'attività artigianale del settore alimentare comprende la produzione, la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari. La vendita può essere effettuata all'interno dell'attività.

2. Le nuove attività artigianali, avviate dopo l'entrata in vigore del presente Regolamento, (ad es. i laboratori di gastronomia, cioccolaterie, gelaterie, rosolatura carni con spiedi verticali o orizzontali tipo kebab, panifici, pastai, produzione dolciumi, produzione pizza, ecc.), devono obbligatoriamente osservare i requisiti strutturali e igienico sanitari, come previsto dal Regolamento Edilizio, degli impianti di cottura e/o di produzione di sostanze alimentari, nonché al rispetto della normativa ambientale (scarichi aeriformi, acustici e liquidi) e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro. I laboratori artigianali, oltre all'area adibita a vendita, devono avere un'area di produzione di superficie non inferiore ai mq. 12.

3. L'attività deve essere esercitata in un unico immobile e comprendere, oltre all'eventuale locale di vendita di altezza e superficie conforme al Regolamento Edilizio, il locale di produzione alimenti e il deposito, collocati in percorsi coerenti con il principio della marcia in avanti, i servizi igienici per il personale, gli spogliatoi comunicanti con locale doccia dove previsto, il deposito rifiuti rispondente ai requisiti di cui all'art. 10 del presente Regolamento.

4. Al locale di produzione alimenti deve essere annesso un locale deposito per la conservazione delle materie prime ed uno per i prodotti finiti, muniti di idonee attrezzature. L'area di produzione/cottura deve essere accessibile esclusivamente agli addetti alle lavorazioni e con accesso tassativamente vietato al pubblico e ben separata fisicamente dall'area di vendita.

5. Non è consentito il consumo sul posto degli alimenti prodotti in loco e degli altri prodotti alimentari, con esclusione delle attività previste all'art. 15 comma 1 del presente regolamento.

6. Non è consentito l'abbinamento e/o l'uso di locali accessori esterni all'attività, attrezzati per il consumo dei cibi.

7. Non è consentita la presenza e l'uso di apparecchiature automatiche, anche parzialmente assistite, per la preparazione e/o somministrazione al pubblico di bevande calde o fredde, l'uso di sedute interne e la concessione di plateatico esterno.

ARTICOLO 18 - SOMMINISTRAZIONE E VENDITA TRAMITE APPARECCHI AUTOMATICI

1. La somministrazione di alimenti e bevande mediante apparecchi automatici effettuata in apposito locale ad essa adibito in modo esclusivo, necessita obbligatoriamente di apposito locale/area di servizio, dotato di lavello con acqua corrente per la pulizia delle apparecchiature frigorifere, per tale operazione è escluso l'utilizzo dei lavelli dell'antibagno dei servizi igienici. In questo locale/area di servizio può trovare collocazione anche il deposito dei prodotti posti in vendita.

2. Per l'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in forme diverse da quelle previste al comma 1 è necessario uniformarsi a quanto previsto dall'art. 13 della Legge Regionale 21/09/2007, n. 29.

3. E' vietata la vendita/somministrazione di bevande alcoliche e di cibi non confezionati.

4. L'installazione degli apparecchi automatici può essere effettuata solo all'interno di un edificio, in locali dedicati o in spazi comuni. E' escluso il posizionamento in area esterna all'edificio, pubblica o privata.

ARTICOLO 19 - CENTRI DI COTTURA

1. Per centri di cottura o cucine industriali si intendono i laboratori dove si preparano e confezionano esclusivamente o prevalentemente, i pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso le mense aziendali, scolastiche e di collettività in genere, compresa l'attività di "catering".

I requisiti dei locali e delle attrezzature dei Centri cottura fanno riferimento a quanto riportato nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – ed. 2017 e s.m.i."

2. Tali strutture devono possedere, oltre ai requisiti previsti dall'art. 5, 6, 8, 9, 10 e 12 del presente Regolamento, le seguenti caratteristiche:

- a) superficie totale minima dei locali di preparazione, deposito, spogliatoio e servizi per gli addetti, non inferiore a mq. 0.50 per pasto preparato giornalmente; per un numero di pasti superiore a 500 / die potrà essere consentita una riduzione a 0.25 mq/pasto; per un numero di pasti superiore a 5000 il coefficiente previsto è di 0.20 mq. In tal caso e in presenza di legume refrigerato – caldo (cook and chill) è necessario prevedere un adeguato numero di addetti/spazi dedicati al confezionamento di pasti/vassoi. 0.40 mq/pasto;
- b) separazioni tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata;
- c) dotazione di idonei punti di erogazione d'acqua in ciascuna area di lavorazione.

3. Per quanto concerne le attrezzature, oltre a quelle tradizionali devono essere presenti:
- a) abbattitore di temperatura per le cucine centralizzate;
 - b) forni a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura;
 - c) armadi o celle congelatori dotate di registratore di temperatura;
 - d) cella di scongelamento;
 - e) eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta (sottovuoto, atmosfera modificata);
 - f) cuocipasta, se il numero di pasti è elevato;
 - g) eventuale banco o armadio caldo per il mantenimento della temperatura.
 - h) locali o zone di lavaggio o, comunque ove vi sia caduta di liquidi sul pavimento, muniti di griglie metalliche a pavimento, convoglianti i liquidi in condotta con opportuno sifonamento;
 - i) idoneo vano per lo stoccaggio provvisorio dei rifiuti;
 - j) possedere idonei sistemi per la conservazione dei cibi cotti a + 65° C nel caso di utilizzo del legume fresco-caldo, o abbattitori di temperatura nel caso di utilizzo del legume freddo, o idonee apparecchiature con termoregistratori per utilizzo del legume congelato.
4. Le nuove cucine al servizio di piccole collettività, attigue ai refettori, quali asili nido, scuole materne devono avere una superficie non inferiore ai mq. 12.

ARTICOLO 20 - REFETTORI

1. I refettori ove vengono somministrati i pasti prodotti presso i centri cottura per fini di servizio alle collettività (scuole, case di riposo o simili), devono rispondere ai seguenti requisiti:
- a) essere di ampiezza sufficiente, con superficie non inferiore a mq. 1.50 per posto a sedere; per le mense scolastiche tale indice può ridursi a 0.80 mq per posto a sedere. Non possono essere somministrati pasti all'utenza esterna;
 - b) essere aerati e illuminati naturalmente e direttamente e con rapporti aero-illuminanti regolamentari come disposto dal Regolamento edilizio;
 - c) essere con pavimento lavabile e pareti lavabili fino a mt. 2.00 di altezza;
 - d) essere muniti di sedie e tavoli lavabili;
 - e) essere provvisti di un numero adeguato di servizi igienici per l'utenza;
 - f) essere attrezzati con armadi chiusi, in materiale lavabile, per il deposito delle stoviglie, tranne nel caso si usino stoviglie a perdere;
 - g) essere dotati di un apposito locale o zona attrezzata con lavello, lavastoviglie e piano di lavoro per il lavaggio di utensili e stoviglie, tranne nei casi in cui si usino stoviglie a perdere o il refettorio sia contiguo alla cucina già attrezzata per tale uso. E' comunque necessaria la installazione almeno di un lavello nel refettorio in questi casi.
 - h) essere dotati di un servizio igienico per personale addetto alla distribuzione con le caratteristiche di cui al presente Regolamento;
 - i) essere dotati di un piano lavabile;
 - l) le mense aziendali devono essere conformi a quanto indicato nella D.G.R.V. n. 1887/97 e s.m.i.

ARTICOLO 21 - ATTIVITA' SU AREA PUBBLICA

1. L'attività di somministrazione e/o vendita di alimenti e bevande, deve essere esercitata in zone definite dal Comune e convenientemente attrezzate con servizi igienici utilizzabili dagli addetti.

2. Fatto salvo quanto previsto dalla normativa nazionale, i chioschi che verranno installati o sostituiti dopo l'entrata in vigore del presente Regolamento, devono essere allestiti con materiale idoneo e posizionati lontano da fonti di insalubrità e/o di potenziale contaminazione.

3. I chioschi devono rispondere ai seguenti requisiti:

a) CHIOSCHI muniti di autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande:

- dimensioni minime di mt. 4 x 4;
- avere pavimenti lavabili e compatti;
- serramenti che devono consentire la perfetta chiusura della struttura per evitare l'intrusione di ratti o altri animali;
- piani di lavoro in materiale compatto lavabile, liscio e disinfettabile;
- lavello con acqua potabile con rubinetteria a comando non manuale, erogatore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili e protezione per l'esposizione degli alimenti ;
- contenitori chiusi per la raccolta degli utensili da lavoro, nonché per le stoviglie;
- stoviglie a perdere monouso biodegradabili e conformi alla norma UNI EN 13432 82 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione";
- contenitori per la raccolta dei rifiuti con coperchio e a disposizione del pubblico;
- locale adibito a spogliatoio e locali per servizi igienici per il personale.

b) CHIOSCHI muniti di autorizzazione per la vendita al dettaglio di prodotti alimentari:

- dimensioni minime di mt. 3 x 3
- avere pavimenti lavabili e compatti;
- serramenti che devono consentire la perfetta chiusura della struttura per evitare l'intrusione di ratti o altri animali;
- piani d'appoggio in materiale compatto lavabile, liscio e disinfettabile
- lavello con acqua potabile con rubinetteria a comando non manuale, erogatore di sapone liquido e sistema igienico di asciugatura;
- idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e per la vendita;
- avere contenitori chiusi per la raccolta dei rifiuti solidi e degli eventuali sottoprodotti di origine animale chiaramente identificati;
- è vietata la presenza e l'utilizzo di apparecchiature per la somministrazione di bevande alla spina, spremiagrumi, frullatori, macchine per il caffè e simili (cioccolata, the, ecc.), l'utilizzo di impianti di cottura e di riscaldamento.
- servizi igienici per il personale nelle immediate vicinanze (massimo 100m lineari);

4. Per i centri storici potrà essere definito, in accordo con la Soprintendenza Archeologia, belle arti e paesaggio per il Comune di Venezia e Laguna, l'Azienda ULSS3 Serenissima e le Associazioni di categoria, un chiosco tipo, anche di dimensioni diverse da quanto previsto dal precedente comma 3, che potrà essere adottato anche dalle attività già esistenti.

5. Per i chioschi muniti di autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande siti in aree mercatali predefinite, è consentito il rilascio, se previsto dalla vigente pianificazione

comunale, della concessione di plateatico subordinata alla disponibilità di almeno un servizio igienico per il pubblico posto all'interno del chiosco.

6. La vendita di caldarroste deve rispondere ai seguenti requisiti:

- area di preparazione caldarroste (taglio) e con protezione adeguata da agenti atmosferici ed inquinanti;
- la cottura di caldarroste deve avvenire con utilizzo della migliore tecnologia disponibile con alimentazione a gas o elettrica, con divieto di utilizzare carbone vegetale "carbonella" in quanto la formazione di polveri e fumi potrebbe essere fonte di inconvenienti igienici ad abitazioni poste nelle vicinanze;
- servizi igienici per il personale nelle immediate vicinanze (massimo 100m lineari);

7. La vendita di frutta a pezzi deve rispondere ai seguenti requisiti:

- l'esposizione della frutta per la vendita deve essere fatta esclusivamente su vetrinette refrigerate che garantiscano una temperatura di conservazione da +0°C a +10°C. La frutta, in confezioni originali e sigillate, deve provenire da laboratorio allo scopo registrato;
- l'attività deve avere sempre a disposizione un locale deposito alimenti adeguatamente attrezzato;
- il trasporto deve avvenire mediante l'utilizzo di contenitori refrigerati;
- servizi igienici per il personale nelle immediate vicinanze (massimo 100m lineari);

8. Per la preparazione della frutta in pezzi è necessario strutturare, all'interno di un idoneo locale, una zona attrezzata e delimitata con le seguenti caratteristiche:

- piano di lavoro con lavello dedicato;
- servizio igienico;
- zona spogliatoio con armadietto.

In questo caso la frutta può essere venduta in confezioni aperte rispettando i requisiti previsti nel precedente comma 7.

9. I commi 6, 7 e 8 si applicano anche alle imprese già in attività che dovranno adeguarsi entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento.

ARTICOLO 22 - SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE

1. I Pubblici Esercizi di somministrazione alimenti e bevande possono utilizzare per la somministrazione, pertinenze esterne in concessione o in area privata, purché sia garantita la pulizia del suolo dove poggiano tavoli e sedie e attrezzature di servizio.

2. Nei plateatici, in aggiunta alle attrezzature utili al servizio ai tavoli e al comfort climatico della clientela, è concesso, ove non espressamente vietato da altri regolamenti vigenti, il posizionamento di espositori anche refrigerati per alimenti e bevande, al fine di consentire la protezione dalle fonti contaminanti esterne.

3. Nel caso di utilizzo di plateatico in adiacenza ad edifici, per almeno due metri di larghezza e per tutto lo spazio occupato, è autorizzata, ove possibile, su richiesta al Comune, l'installazione di adeguata protezione dei tavoli e sedie con tenda e/o ombrelloni.

ARTICOLO 23 - MANIFESTAZIONI SU AREA PUBBLICA CON VENDITA/SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

1. In occasione di manifestazioni è consentita, nel rispetto delle vigenti normative, la preparazione, somministrazione e vendita temporanea di alimenti e bevande, previa presentazione di apposita S.C.I.A. all'Azienda ULSS in modalità telematica tramite il SUAP e al Comune.

Non è necessario effettuare la SCIA all'AULSS ma è sufficiente richiamare la precedente notifica/SCIA nella comunicazione inviata al Comune per le attività temporanee a carattere ripetitivo per le quali sia già stata inoltrata una "notifica ai fini della registrazione" all'AULSS e non siano intervenuti cambiamenti rispetto alla notifica già effettuata e l'OSA sia già tenuto a comunicare al Comune le date di inizio e fine della manifestazione.

2. Non deve essere presentata la notifica sanitaria per attività di manipolazione, preparazione, conservazione e distribuzione di alimenti da parte di privati (es. Volontariato, mamme, ecc.) nell'ambito di una manifestazione temporanea, una sagra, una festa, una riunione conviviale, una fiera, un'attività di beneficenza in cui agli alimenti sono preparati per l'occasione e su scala ridotta, in quanto non si applica il regolamento (CE) n. 852/2004 come previsto dalla nota della Regione Veneto prot. N. 349449 del 14/08/2017.

3. La preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande non può avere durata superiore a quella della manifestazione e deve avvenire nell'ambito orario della manifestazione stessa.

4. È fatto divieto per coloro che a qualsiasi titolo distribuiscono alimenti e/o bevande, anche d'asporto, nell'ambito delle sagre e fiere di cui al presente Regolamento, l'utilizzo di contenitori e stoviglie monouso non biodegradabili e non conformi alla norma UNI EN 13432 82 ("Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione").

5. il personale volontario può essere impiegato esclusivamente secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

6. In occasione di fiere, sagre, manifestazioni è consentita la preparazione in loco di sostanze alimentari alle seguenti condizioni:

- avere piani di appoggio in materiale resistente, liscio, lavabile e sanificabile,
- avere la disponibilità di lavelli con acqua corrente ed idoneo sistema di raccolta e/o smaltimento dei reflui liquidi;
- utilizzo esclusivo di contenitori e stoviglie monouso biodegradabili e conformi alla norma UNI EN 13432 82 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione";
- disporre di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi in tutta l'area della manifestazione;
- disporre di idonee attrezzature frigorifere per il mantenimento dei prodotti alimentari deperibili;
- disporre di idonei contenitori lavabili e disinfettabili richiudibili per la conservazione degli utensili da lavoro;
- in caso di cottura, le attrezzature devono essere installate correttamente come previsto dalla normativa vigente. Le operazioni di cottura non devono essere fonte di inconvenienti igienici ad abitazioni poste nelle immediate vicinanze;

- possono essere somministrati prodotti alimentari già pronti, preparati in laboratori allo scopo registrati. In questo caso deve essere dimostrata la loro provenienza e gli ingredienti che li costituiscono;
- disporre di adeguati depositi;
- durante le ore di chiusura, le strutture dove vengono preparate e depositate le sostanze alimentari devono essere completamente protette per evitare l'intromissione di ratti, insetti o altri animali.

7. Il personale addetto alla manipolazione, somministrazione di alimenti e bevande, anche se impiegato temporaneamente, deve indossare idonee sopravvesti e copricapi, aver sottoscritto il "Decalogo del buon alimentarista" per presa visione.

8. Nell'area adibita a manifestazione devono essere installati, a cura degli organizzatori, servizi igienici con scarichi a tenuta, con svuotamento periodico, o con recapiti in condotte fognarie oggetto di regolare autorizzazione, ad uso del pubblico e del personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

Il numero dei servizi deve essere sufficientemente rapportato al numero dei visitatori e alla estensione dell'area ove si svolge la manifestazione. I servizi igienici devono essere del tipo autopulente, essere dotati di lavello a comando non manuale, erogatore di sapone liquido e sistema igienico di asciugatura. I percorsi per raggiungere i servizi devono essere indicati in modo chiaro con cartelli.

9. I venditori ambulanti di alimenti da consumarsi tal quali devono provvedere ad idonea protezione degli alimenti al fine di impedire che il consumatore possa venire in contatto con gli stessi.

TITOLO QUARTO – TRASPORTO ALIMENTI

ARTICOLO 24 – TRASPORTO ALIMENTI

1. Il trasporto delle sostanze alimentari è disciplinato dal DPR 327/80, dai Reg. CE 852/2004 e 853/2004, dal presente regolamento e dalla legge 63/93.

E' soggetto alle disposizioni di cui al presente titolo:

a) il trasporto effettuato per conto proprio dagli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, collettività, ospedali, scuole, mense aziendali, commercio al dettaglio in area privata e pubblica, ecc.);

b) il trasporto effettuato per conto terzi, così come definito dalla L. 63/93 (per imbarcazioni) e altra normativa specifica.

2. I trasportatori che effettuano attività di trasporto di alimenti sia su gomma sia a mezzo natante per conto terzi nelle acque di navigazione interna sono tenuti alla presentazione di SCIA di notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004, mediante portale telematico SUAP.

3. I trasportatori che effettuano attività di trasporto di alimenti e mezzo natante per conto terzi nelle acque esterne ricadono sotto la competenza del Medico di Sanità Marittima.

4. Per il trasporto merci per conto terzi è inoltre obbligatoria l'Autorizzazione Comunale di cui alla Legge Regionale 63/93.

5. I soggetti che effettuano attività di trasporto di alimenti per conto proprio, ovvero per le medesime imprese alimentari già registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004, non sono tenuti alla SCIA di notifica ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004 per l'attività di trasporto.

6. I prodotti alimentari devono essere trasportati o con mezzi destinati al solo trasporto di prodotti alimentari o, in alternativa, dopo opportuna valutazione in relazione alla tipologia di merce trasportata, in appositi idonei contenitori dedicati. Ove necessario deve essere garantita la separazione dei diversi prodotti alimentari trasportati per evitare il rischio di contaminazione crociata.

7. I piani e vani di carico e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e devono essere progettati e costruiti in modo da evitare la contaminazione ambientale (es. aerea, da animali, da lubrificanti, etc.) e da consentire un'adeguata pulizia e, ove opportuno, disinfezione.

8. E' tassativamente esclusa la possibilità di trasportare nella stessa imbarcazione prodotti alimentari, rifiuti e residui, anche sottoprodotti di origine animale.

9. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione e darne evidenza nelle procedure di autocontrollo.

10. I vani di carico e/o i contenitori utilizzati per trasportare prodotti alimentari in regime di temperatura debbono essere atti a mantenere le condizioni di temperatura riportate in etichetta e comunque conformemente all'allegato C del D.p.R. 327/380 e all'Allegato III del Reg. CE n. 853/2004 per i prodotti di origine animale (es. carni fresche, carni macinate e preparati a base di carne, prodotti della pesca, molluschi bivalvi vivi, latte fresco). Per i prodotti trasportati in regime di temperatura, la temperatura deve poter essere controllata mediante idonea attrezzatura.

11 Il trasporto di cibi cotti o manipolati dai luoghi di preparazione a quelli di somministrazione di mense scolastiche, aziendali, collettività in genere e per feste, congressi, manifestazioni, sagre va effettuato in contenitori chiusi coibentati in grado di mantenere la temperatura entro i +4° C per i prodotti da consumarsi freddi e T° oltre i 65° per i prodotti da consumarsi caldi.

TITOLO QUINTO – PERSONALE

ARTICOLO 25 – IGIENE DEGLI OPERATORI

1. Gli addetti alla preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande devono avere adeguata formazione in relazione all'attività svolta. La formazione avviene con modalità scelte dal datore di lavoro o dall'O.S.A. che decide autonomamente i contenuti, la durata e le modalità di attestazione (registrazione della formazione) come previsto dalla D.G.R.V. del 28/12/2012 n. 2898.

2. Gli addetti alla preparazione e manipolazione di sostanze alimentari, devono indossare adeguata giacca o sopraveste di colore chiaro e un copricapo che contenga la capigliatura. E' vietato indossare, durante lo svolgimento di queste attività, gioielli e orologi perché la loro presenza impedisce un'accurata pulizia delle mani e degli avambracci.

TITOLO SESTO - DISPOSIZIONI FINALI

ARTICOLO 26 - DEROGHE

1. Fatto salvo il rispetto dei requisiti di cui al Regolamento CE n. 852/2004, per le imprese già in attività è consentito il proseguo dell'attività in deroga ai requisiti previsti dal presente Regolamento, qualora non siano state apportate modifiche nella tipologia funzionale dell'esercizio. Tale deroga è concessa al subentrante in caso di cessione dell'azienda o gestione temporanea.
2. Alle attività di cui all'articolo 2, attivate con autorizzazione sanitaria, in assenza di successive modifiche strutturali e/o modifica o implementazione di tipologia somministrazione, è consentita deroga al presente regolamento, estensibile al subentrante in caso di cessione dell'attività, o gestione temporanea.
3. I pubblici esercizi già in attività che adeguano il servizio igienico per il pubblico all'utilizzo di persone disabili, possono aumentare di 10 unità il numero di posti a sedere in rapporto al numero dei bagni.
4. Le imprese di pubblico esercizio già in attività con tipologia funzionale di bar, prive di servizi igienici ad uso del pubblico, devono esporre idonea segnaletica ben visibile dall'esterno di dimensioni di almeno cm. 15 x 15 con avviso "NO TOILETTE" e ad essi non potranno essere rilasciate concessioni di plateatico; nel caso in cui fossero state rilasciate concessioni di plateatico in assenza di servizi igienici ad uso del pubblico, le stesse alla scadenza non potranno essere rinnovate.
5. Fatto salvo quanto previsto nei precedenti commi del presente articolo, le imprese già in attività devono adeguarsi, entro sei mesi dall'approvazione del presente Regolamento, a quanto prescritto dagli articoli 14 comma 4, 21 commi 6,7 e 8 ed entro i termini di legge o comunque entro il 01/01/2021 a quanto previsto dagli art. 15 comma 3 e 16 comma 1 .
6. Sono fatte salve eventuali ulteriori prescrizioni o indicazioni contenute nel vigente "Nuovo Regolamento per le attività di somministrazione alimenti e bevande".
7. Fatto salvo il rispetto dei requisiti di cui al Regolamento CE n. 852/2004 e di quanto previsto dal comma 5 del presente articolo, alle attività di cui all'art. 2, non ancora attive ma oggetto di progetti o ristrutturazione edilizia di unità immobiliari le cui istanze, dichiarazioni, segnalazioni o comunicazioni finalizzate all'apertura, siano state presentate in Comune prima dell'entrata in vigore del presente provvedimento, si applicano i Regolamenti vigenti.

ARTICOLO 27 - SANZIONI

1. Ogni violazione delle norme del presente regolamento, quando non costituisca violazione di legge o regolamento speciale, è accertata e sanzionata secondo quanto previsto dalla

legge 24 novembre 1981, n. 689 e dall'articolo 7 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni.

2. Ai sensi dell'art. 16, comma secondo, della legge 689/1981, si rinvia ad apposita deliberazione di Giunta Comunale l'individuazione di eventuale importo di pagamento in misura ridotta della sanzione amministrativa pecuniaria diversa dalla somma di cui all'art. 7 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, calcolata come da articolo 16, comma primo, della legge n. 689/1981.

ARTICOLO 28 - ABROGAZIONI

1. Vengono abrogate tutte le norme regolamentari, ordinanze e disposizioni che siano in contrasto con il presente regolamento e nello specifico:

- Il Regolamento d'igiene degli alimenti e bevande per il centro storico, Isole ed estuario del Comune di Venezia;
- Il Regolamento d'igiene per la vigilanza sugli alimenti e le bevande.