



COMUNE DI BERGEGGI

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

v Approvato con deliberazione di Consiglio
Comunale n. 1 del 10.02.2018

INDICE

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

- Articolo 1 - Regolamento comunale igiene
- Articolo 2 - Autorità Sanitaria locale
- Articolo 3 - Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Azienda Sanitaria locale
- Articolo 4 – Prelevamento di campioni – Ricerche chimiche e batteriologiche

TITOLO II – IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

- Articolo 5 - Disciplina delle acque e dei rifiuti
- Articolo 6 - Raccolta acqua piovana
- Articolo 7 - Pulizia aree private
- Articolo 8 - Spolveramento di panni e tappeti
- Articolo 9 - Trasporto di materiale di facile dispersione
- Articolo 10 - Emissione di odori, gas, vapori nauseanti o inquinanti, fumi
- Articolo 11 - Installazione canne fumarie
- Articolo 12 - Bisogni corporali degli adulti e dei minori
- Articolo 13 - Impianti di condizionamento aria (impianti aeraulici)
- Articolo 14 – Industrie ed opifici
- Articolo 15 – Deposito di materiali all'interno di industrie e imprese
- Articolo 16 – Attività rumorose temporanee

TITOLO III - IGIENE DEGLI ALIMENTI

- Articolo 17 - Requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi che effettuano attività nel campo degli alimenti.
- Articolo 18 - Requisiti igienico-sanitari per attività di ristorazione
- Articolo 19 - Requisiti per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva
- Articolo 20 - Requisiti igienico-sanitari dei locali di somministrazione nell'ambito della ristorazione collettiva.
- Articolo 21 - Requisiti igienico-sanitari dei locali dei bar
- Articolo 22 - Somministrazione in pertinenze esterne
- Articolo 23 - Requisiti dei locali per il commercio al dettaglio di generi alimentari.
- Articolo 24 - Requisiti igienico-sanitari dei locali dei laboratori di produzione.
- Articolo 25 - Requisiti igienico-sanitari dei locali destinati alla panificazione.
- Articolo 26 - Contenitori.
- Articolo 27 - Requisiti igienico-sanitari dei locali destinati alla vendita di carni.
- Articolo 28 - Requisiti per la vendita di carni trite negli esercizi di macelleria.
- Articolo 29 - Requisiti igienico-sanitari per i locali per laboratorio artigianale annesso ad esercizio di vendita carni.
- Articolo 30 - Requisiti igienico-sanitari per la vendita del prodotti della pesca freschi o congelati.
- Articolo 31 - Requisiti igienico-sanitari per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche.
- Articolo 32 - Requisiti per la preparazione e la somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni ricreative e socio-culturali.
- Articolo 33 - Circoli
- Articolo 34 - Attività Agrituristiche
- Articolo 35 - Depositi all'ingrosso
- Articolo 36 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari
- Articolo 37 - Soppalchi
- Articolo 38 - Locali seminterrati e interrati
- Articolo 39 - Deroghe

TITOLO IV – ANIMALI DOMESTICI

CAPO I**Denuncia, possesso, accalappiamento dei cani. Prevenzione del randagismo e profilassi della rabbia.**

Articolo 40 – Ambito di applicazione
Articolo 41 – Anagrafe canina
Articolo 42 – Identificazione dei cani
Articolo 43 – Randagismo
Articolo 44 – Morsicatura di animali
Articolo 45 – Conduzione
Articolo 46 – Trasporto all'estero

CAPO II - Mantenimento, protezione e tutela degli animali

Articolo 47 – Tutela degli animali domestici.
Articolo 48 – Divieti specifici
Articolo 49 – Conduzione e mantenimento dei cani
Articolo 50 – Tutela dell'igiene urbana e dagli animali molesti
Articolo 51 – cautele igienico ambientali
Articolo 52 – Impianti destinati all'allevamento commerciale professionale, o amatoriale di cani
Articolo 53– impianti destinati al ricovero di cani posseduti per diletto, per l'esercizio di attività sportive e venatorie
Articolo 54 – addestramento
Articolo 55 – Colonie feline.

CAPO III – Animali da cortile e da stalla

Articolo 56 – definizioni
Articolo 57 - ricoveri per animali
Articolo 58 – pollai e conigliere domestiche
Articolo 59 – stalle per bovini ed equini
Articolo 60 – stalle per caprini, ovini e suini
Articolo 61 – concimaie
Articolo 62 – smaltimento degli effluenti delle concimaie e delle stalle
Articolo 63 – pulizia delle stalle
Articolo 64 – nettezza dei cortili
Articolo 65 – transito degli animali sulla pubblica via
Articolo 66 - Animali da affezione

CAPO IV – Animali selvatici e randagi

Articolo 67 - Somministrazione di cibo ad animali randagi e selvatici

TITOLO V - Tutela della salute per danni da fumo e da inquinamento acustico

Articolo 68 - divieto di fumo
Articolo 69 - inquinamento acustico

Titolo VI – Sanzioni

Articolo 70 - Accertamento delle violazioni
Articolo 71 - Determinazione delle sanzioni
Articolo 72 - Sospensione dell'attività e revoca delle autorizzazioni
Articolo 73 - Sequestro e custodia di cose

Titolo VII – Disposizioni finali

Articolo 74 - Entrata in vigore

Titolo I - Disposizioni generali

Articolo 1 - Regolamento comunale igiene

1. Il regolamento comunale di igiene stabilisce norme integrative alla legislazione nazionale e regionale in materia di igiene e sanità.

Articolo 2 - Autorità Sanitaria locale

1. L'autorità sanitaria locale è il Sindaco;
2. Per l'espletamento di tale attività il Sindaco può avvalersi, quali organi consultivi, dell'Azienda Sanitaria Locale savonese e dell'ARPAL – Agenzia Regionale per l'Ambiente, , ai quali può avanzare richieste e commissionare indagini nei casi di interesse pubblico.

Articolo 3 - Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Azienda Sanitaria locale

1. I servizi territoriali dell'A.S.L. di cui all'articolo precedente sono tenuti all'adempimento dei compiti istituzionali previsti dalla normativa vigente, tra i quali:
 - riferire all'autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità,
 - curare l'istruttoria tecnica di quanto di loro competenza,
 - curare l'esecuzione materiale e amministrativa degli interventi richiesti dal Sindaco ai servizi tecnico-sanitari dell'A.S.L.

Articolo 4 – Prelevamento di campioni – Ricerche chimiche e batteriologiche

1. Il prelevamento di campioni da sottoporre ad analisi viene effettuato a cura delle competenti Unità Operative della A.S.L., secondo le norme di legge in vigore.

In caso di particolare urgenza, i campioni possono essere prelevati da Agenti ed Ufficiali di Polizia Giudiziaria nel rispetto delle procedure previste dalla legge e norme tecniche.

Titolo II – Igiene del suolo e dell'abitato

Articolo 5 - Disciplina delle acque e dei rifiuti

1. Fatto salvo quanto prescritto nel presente regolamento di igiene, si rimanda al “Regolamento per il servizio di fognatura” approvato con Delibera di Consiglio Comunale N. 24 del 05/09/2008;

Articolo 6 - Raccolta acqua piovana

Chiunque detenga acqua piovana a scopo agricolo deve assicurarsi che la stessa sia raccolta in contenitori chiusi per evitare il diffondersi di zanzare e di connessi problemi igienico sanitari tra i quali l'esalazione di cattivi odori, provvedendo, se del caso, al loro costante prosciugamento

Articolo 7 - Pulizia aree private

Il mantenimento delle condizioni di pulizia delle aree private è disciplinato dall'articolo 17 del vigente regolamento di Polizia Urbana (approvato con Deliberazione di C.C. n. 10 del 30/03/2001);

Articolo 8 - Spolveramento di panni e tappeti

Le operazioni di spolveramento di panni e tappeti sono regolamentate dall'articolo 32 del vigente regolamento comunale di Polizia Urbana (approvato con Deliberazione di C.C. n. 10 del 30/03/2001);

Articolo 9 - Trasporto di materiale di facile dispersione

Il trasporto di qualsiasi materiale di facile dispersione, è regolamentato dall'articolo 42 del vigente regolamento di Polizia Urbana (approvato con Deliberazione di C.C. n. 10 del 30/03/2001) e deve comunque avvenire in condizioni tali da non provocare dispersione di polveri nell'ambiente;

Articolo 10 - Emissione di odori, gas, vapori nauseanti o inquinanti, fumi

1. Le disposizioni di cui all'articolo 43 del vigente regolamento comunale di Polizia Urbana, disciplinano le emissioni di odori gas e vapori,

2 E' vietata l'accensione di fuochi nel centro abitato. E' autorizzato lo smaltimento mediante combustione di modiche quantità di rifiuti esclusivamente vegetali secchi, provenienti da giardini od orti ovvero potatura di alberi, esclusivamente nei periodi in cui non sia stato decretato lo "stato di grave pericolo di incendi boschivi".

Tali operazioni possono essere effettuate solamente in giornate prive di vento e il fumo della combustione non deve causare fastidio per le abitazioni circostanti ed alla circolazione stradale. Sono fatte salve in ogni caso le disposizioni di cui all'art. 51 del vigente regolamento di Polizia Urbana (approvato con Deliberazione di C.C. n. 10 del 30/03/2001)

Articolo 11 - Installazione canne fumarie

L'installazione di canne fumarie in unità immobiliari, anche a designazione commerciale, è vincolata ad autorizzazione del Comune e comunque può essere autorizzata solo nel caso non arrechi disturbo ai cittadini delle abitazioni limitrofe.

Articolo 12 - Bisogni corporali degli adulti e dei minori

E' vietato l'espletamento di bisogni corporali di qualsiasi natura sul suolo pubblico e negli spazi aperti al pubblico.

Articolo 13 - Impianti di condizionamento aria (impianti aeraulici)

1. L'allestimento e la manutenzione degli impianti aeraulici deve essere fatta come disposto dal D.P.G.R 16 aprile 2003 "Regolamento Regionale di attuazione della legge regionale 2 luglio 2002, n. 24 (disciplina della costruzione e manutenzione e pulizia degli impianti aeraulici)",

2. In ogni caso l'installazione di tali impianti non deve arrecare alcun disagio per i vicini.

Articolo 14 – Industrie ed opifici

1. Le industrie, gli opifici o qualsiasi attività produttiva che, per caratteristiche proprie utilizza strumenti e macchinari potenzialmente inquinanti sia sotto il profilo acustico che atmosferico ed ambientale, sono tenuti ad adottare tutti i provvedimenti utili ed efficaci per impedire che i cittadini residenti od il territorio circostante abbiano danneggiamento dai rumori, esalazione od emissioni di qualsivoglia natura generati dall'impresa.

2. Sono fatte salve le disposizioni contenute nell'art. 42 del vigente regolamento di Polizia Urbana (approvato con Deliberazione di C.C. n. 10 del 30/03/2001).

Articolo 15 – Deposito di materiali all'interno di industrie e imprese

1. I depositi di qualsivoglia materiale siti all'interno di qualunque fabbricato, non devono, anche per la sola azione degli agenti atmosferici, determinare la fuoriuscita di odori, polveri o liquami potenzialmente fastidiosi per la cittadinanza,

2. Tutte le coperture in "eternit" dovranno essere costantemente controllate secondo quanto previsto dal Piano Regionale "amianto" ed in caso di rottura o danneggiamento immediatamente sostituite tenuto conto delle procedure stabilite dalla normativa vigente.

Articolo 16 – Attività rumorose temporanee

1. Sono fatte salve le disposizioni contenute nel vigente regolamento delle attività rumorose temporanee.

TITOLO III - IGIENE DEGLI ALIMENTI

Articolo 17 - Requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi che effettuano attività nel campo degli alimenti.

I requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi che effettuano attività nel campo degli alimenti, fermo restando quanto prescritto al riguardo dalla L. 283/62, dal D.P.R. n. 327/80, dal D.Lgs. n.155/97 e relativo allegato, dal D.Lgs. n. 81/2008 e relative modificazioni, nonché da tutta la normativa specifica che può trovare applicazione nella fattispecie, sono i seguenti:

a) tutti i locali devono essere regolarmente ventilati ed illuminati e devono essere garantite adeguate condizioni microclimatiche; l'uso di locali privi di aerazione naturale diretta e di illuminazione naturale è consentito quando siano installati idonei sistemi di ventilazione meccanica e di illuminazione artificiale;

b) nelle cucine è indispensabile un idoneo sistema di cappa e canna di esalazione con eventuale elettro-aspirazione e un sistema artificiale di ventilazione dell'ambiente, con mantenimento dello stesso in leggera depressione ed in particolare:

- per tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori e fumi, è obbligatoria la dotazione di idonei sistemi di captazione che durante l'attività devono essere costantemente mantenuti in condizioni di massima efficacia e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto e sistemati in modo da non recare molestia nell'abitato anche sotto l'aspetto della rumorosità; si può ovviare alla canalizzazione a tetto solo in presenza di idonei ed efficaci sistemi di abbattimento di fumi e vapori certificati dalla ditta installatrice mediante esibizione di idonea documentazione tecnica rilasciata da quest'ultima, qualora richiesta dalla competente A.S.L. o dall'Autorità Sanitaria;
- per i forni elettrici e le friggitrici elettriche vale quanto sopra previsto;
- per tutti i forni a combustione è richiesta canna fumaria avente sbocco sopra il colmo del tetto e, se ritenuto necessario adeguati sistemi di abbattimento;
- c) i servizi igienici per il personale devono essere adeguati al D.P.R. 327/80 e a quanto indicato dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, accessibili dall'interno, preceduti da antibagno e facilmente individuabili con apposite indicazioni. I servizi non devono essere direttamente comunicanti con i locali adibiti alla lavorazione, somministrazione e deposito alimenti;
- d) laddove previsti devono essere disponibili i servizi igienici per i clienti;
- e) nelle circostanze che comportano l'assunzione di personale disabile e laddove l'attività si insedi in edifici di nuova costruzione ovvero soggetti ad integrale ristrutturazione è richiesta l'installazione di servizi igienici adeguati ai portatori di disabilità;
- f) devono essere previsti spazi adeguati adibiti a spogliatoio per il personale e docce quando il tipo di attività o la salubrità lo esigano come previsto dal Dlgs 81/2008 s.m.i.;
- g) in relazione alla tipologia di attività esercitata e alle caratteristiche dei prodotti trattati possono rendersi necessari pozzetti sifonati nei pavimenti, per consentire le operazioni di lavaggio;
- h) per lo smaltimento dei rifiuti solidi devono essere utilizzati contenitori, rispondenti alle esigenze di igiene ed alle disposizioni dell'Amministrazione Comunale in materia;
- i) eventuali pedane dietro i banchi di lavorazione o vendita devono essere o rivestite in materiale lavabile o costruite in modo da favorirne la pulizia e facilmente rimovibili;
- j) prodotti alimentari di genere diverso vanno conservati ed esposti in scomparti ben distinti in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- k) al fine di proteggere da contaminazioni gli alimenti non confezionati e pronti per il consumo, è opportuno che gli stessi vengano maneggiati con i dovuti accorgimenti ed esposti in contenitori, banchi o vetrine atti a garantire la difesa dagli agenti nocivi;
- l) è opportuno che il mantenimento della temperatura controllata delle apparecchiature di conservazione collocate alla vista della clientela sia percepibile dal consumatore mediante un termometro adeguatamente visibile;
- m) le sostanze non destinate alla alimentazione devono essere conservate in locali o spazi separati ed appositamente attrezzati;
- n) negli spazi adibiti alle lavorazioni e deposito degli alimenti e nella zona di vendita a disposizione degli addetti non devono avere accesso animali di qualsiasi specie;

o) è obbligatorio, anche ad evitare la contaminazione degli alimenti, che in tutti i locali ove vengono confezionati o manipolati alimenti o si effettuano attività nel campo alimentare, il personale si astenga dal fumare, fermo restando quanto disposto dalla normativa specifica.

I parametri dimensionali e gli accorgimenti tecnologici per i locali adibiti ad attività nel campo degli alimenti sono esplicitati nella tabella A allegata alle Linee di indirizzo igienico-sanitario per attività nel campo degli alimenti e bevande della Regione Liguria attualmente in vigore (DGR 1264/01).

Articolo 18 - Requisiti igienico-sanitari per attività di ristorazione

Per tutte le attività di ristorazione sono inoltre necessari i seguenti requisiti specifici:

a) almeno un vano adibito a zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- frigoriferi, dotati di termometro a lettura esterna, che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, mediante scomparti o appositi contenitori con coperchio;

b) un locale cucina in cui siano individuate zone distinte per:

- preparazioni;
- cottura;
- lavaggio (attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio).

E' opportuno che le preparazioni di verdure, carni e altri alimenti avvengano in zone distinte; possono anche essere effettuate nella medesima zona, purché in tempi distinti per tipologia di prodotto, preceduti da opportune operazioni di pulizia.

c) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio con superficie di almeno mq.1 per persona.

Articolo 19 - Requisiti per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva

Per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva sono inoltre necessari i seguenti requisiti:

a) zona ricevimento derrate, comprensiva di area distinta per disimballaggio;

b) zona deposito materie prime - la zona deposito per alimenti deperibili dovrà prevedere strutture di frigoconservazione separate o con separazioni interne per:

- prodotti ortofrutticoli freschi;
- carni di animali da macello e di selvaggina biungulata;
- formaggi;
- salumi;
- pollame, conigli nonché selvaggina di piccola taglia;
- prodotti ittici freschi;
- prodotti surgelati;

c) zona preparazione in cui è da prevedere:

- settori di lavorazione specifici per ciascuna tipologia di alimento come indicato al punto b), o, in alternativa, l'utilizzo dei medesimi settori per lavorazioni diverse che avvengano in tempi distinti per tipologia di prodotto, preceduti dalle opportune operazioni di pulizia;
- settore preparazione piatti freddi;
- settore cottura;
- zona confezionamento e conservazione a caldo e a freddo.

L'utensileria dovrà essere mantenuta pulita e al riparo da contaminazioni; la stoviglieria pulita dovrà essere conservata in appositi contenitori.

d) zona confezionamento e spedizione comprensiva di settore alloggiamento contenitori puliti;

e) zona lavaggio stoviglie e utensileria;

f) zona per il deposito temporaneo dei rifiuti - detta zona dovrà essere nettamente separata dagli ambienti precedenti, dotata di idoneo sistema per il lavaggio dei contenitori e del pavimento e provvista di sistema di contenimento e smaltimento delle acque reflue.

I centri di fornitura che veicolano pasti in luoghi di consumo diversi da quello della produzione dovranno utilizzare automezzi e contenitori idonei per il trasporto atti a garantire il mantenimento delle temperature previste dalle vigenti norme.

La linea di lavorazione dovrà essere organizzata in modo da far progredire gli alimenti secondo una sequenza preordinata dalla zona di ricevimento delle derrate sino alla zona di smistamento o spedizione del prodotto finito, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti durante le varie fasi di lavorazione.

Articolo 20 - Requisiti igienico-sanitari dei locali di somministrazione nell'ambito della ristorazione collettiva.

Si individuano due diverse fattispecie in relazione alla circostanza che la somministrazione sia effettuata in locali annessi al laboratorio di produzione dei pasti (vedi lettera A), oppure venga effettuata in una struttura distinta e indipendente dal laboratorio di produzione [vedi lettera B) e lettera C)].

A) MENSE A RISTORAZIONE CONVENZIONALE

Per la somministrazione di pasti prodotti in laboratorio annesso sono necessari:

- locali adibiti alla somministrazione adeguatamente dimensionati, aerati, illuminati e con tecniche costruttive tali da garantire una facile ed adeguata pulizia. La superficie delle sale sarà di almeno mq.1 per posto;
- aree ed attrezzature specifiche per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata;
- appositi banchi o linee di somministrazione strutturati secondo criteri atti ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione e ad assicurare un'adeguata protezione igienica e conservazione degli alimenti;
- idonei sistemi di distribuzione e di raccolta dei vassoi, delle stoviglie e delle posate, rispettivamente per quelli da utilizzare e per quelli già utilizzati;
- servizi igienici e aree guardaroba in rapporto alla capienza della sala di consumazione.

B) MENSE A RISTORAZIONE DIFFERITA

Per la somministrazione di pasti prodotti in laboratorio esterno e successivamente distribuiti, sulla base del tipo di approvvigionamento dei pasti adottato, si dovrà prevedere la dotazione di:

- aree ed apparecchiature specifiche per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata
- appositi banchi o linee di somministrazione strutturati secondo idonei sistemi tecnico distributivi atti ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione e ad assicurare un'adeguata protezione igienica degli alimenti ed il regime di temperatura previsto; -
- idonei sistemi di distribuzione e di raccolta dei vassoi, delle stoviglie e delle posate, rispettivamente per quelli da utilizzare e per quelli già utilizzati
- se necessario, settore per l'approntamento dei pasti provenienti dal fornitore o dalla cucina centralizzata esterna, idoneamente attrezzato;
- se necessario, settore per le operazioni igieniche di rigoverno delle stoviglie, ove effettuato sul posto, dimensionato ed attrezzato adeguatamente in rapporto alle dimensioni dell'attività di somministrazione;
- contenitori lavabili e disinfezionabili per la stoviglieria pulita;
- zona deposito rifiuti;
- servizi igienici per il pubblico e area guardaroba in rapporto alla capienza della sala di consumazione.

Laddove in tale fattispecie di mensa siano somministrati esclusivamente cibi in confezione monodose originale a chiusura ermetica è esclusa la necessità di un settore per l'approntamento pasti e non saranno necessari i requisiti indicati per la gestione della stoviglieria, qualora venga utilizzata stoviglieria monouso o quella degli utenti.

C) REFETTORI: i locali messi a disposizione di una collettività di utenti (scolastica, aziendale, ecc.) nei quali gli stessi utenti consumano cibi propri devono avere la superficie in funzione del numero dei

soggetti che se ne servono, calcolando almeno 1 mq. per soggetto. Le pareti dovranno essere in materiale lavabile sino a m.1,50 dal pavimento e dovranno essere disponibili lavabi in numero sufficiente.

Articolo 21 - Requisiti igienico-sanitari dei locali dei bar

I requisiti dei locali adibiti a bar sono i seguenti:

- locali adibiti alla somministrazione adeguatamente dimensionati, aerati, illuminati e con tecniche costruttive tali da garantire una facile ed adeguata pulizia. La superficie delle sale con tavoli sarà di almeno mq. 1 per posto a sedere;
- locale o zona deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, preferibilmente separato ed adeguatamente dimensionato;
- idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
- una lavastoviglie;
- un vano o zona spogliatoio per il personale addetto;
- uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del pubblico in rapporto alle dimensioni del locale e al numero previsto dei clienti;
- qualora l'attività di somministrazione sia limitata a bevande espresse, infusi, latte, frullati, preparati per le strutture di banco, prodotti confezionati da ditta autorizzata nonché alimenti per il consumo preparati in laboratori esterni , compresi i gelati sfusi e l'attività sia limitata alle sole operazioni di riscaldamento, non si richiede zona laboratorio e le sole attrezzature previste sono: grill, tostapane, frigorifero e/o vetrina refrigerata e lavastoviglie. Se non è possibile utilizzare la lavastoviglie si deve usare materiale a perdere e non si possono preparare piatti di gastronomia fredda.

Per la preparazione di gelati o di pasticceria nei bar è richiesto un locale laboratorio distinto di superficie sufficiente al corretto svolgimento delle lavorazioni e al rispetto delle necessarie condizioni igienico-sanitarie. La relativa superficie può essere quella indicata di seguito per i laboratori di produzione.

Per gli esercizi di bar presso gli stabilimenti balneari, in caso di comprovata impossibilità tecnica, possono essere consentiti servizi igienici ad uso dei clienti in comune, con i servizi igienici dello stabilimento balneare.

Articolo 22 - Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione s'intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, gli alimenti esposti all'esterno dovranno essere conservati in contenitori, banchi e vetrine atti a proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare e garantire la conservazione degli stessi alle temperature previste dalle norme di legge, mantenendo la separazione tra generi.

Articolo 23 - Requisiti dei locali per il commercio al dettaglio di generi alimentari.

Per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:

- a) locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti che devono essere mantenuti separati per genere e sollevati da terra anche al fine di favorire le operazioni di pulizia;
- b) uno spazio in rapporto con il locale di vendita, dotato di acqua potabile per il lavaggio delle mani;
- c) gli esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 250 devono essere dotati di almeno un servizio igienico per il pubblico adeguato per disabili.

Per quanto riguarda i centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività.

Gli alimenti venduti allo stato sfuso sono soggetti a quanto previsto dalla normativa specifica in materia di etichettatura.

Al fine di evitare la contaminazione degli alimenti non confezionati, in particolare in rapporto al maneggio di denaro, il personale dovrà utilizzare, ove necessario, idonei accorgimenti o utensili per la loro manipolazione.

I prodotti ortofrutticoli possono essere venduti con servizio diretto da parte dei clienti purché posti in banchi separati rispetto alla restante merce, in zone ritenute idonee, siano disponibili distributori di guanti a perdere per il prelievo della merce con idonea attrezzatura e materiali per il confezionamento e sia assicurato il controllo sul comportamento igienicamente corretto da parte del pubblico.

Per quanto attiene a macellerie, pescherie, ecc. si rinvia agli specifici punti.

Nel caso di vendita all'interno dello stesso esercizio di più di una delle seguenti tipologie di alimenti:

- prodotti ortofrutticoli freschi sfusi
- carni fresche non confezionate
- prodotti ittici non confezionati
- altri prodotti alimentari sfusi

è necessario che il locale sia sufficientemente ampio in modo da consentire la vendita in zone e banchi separati dotati ognuno di specifiche attrezzature e utensileria, adottando gli opportuni accorgimenti e cautele da parte del personale addetto al fine di evitare contaminazioni crociate.

Qualora ciò non si renda possibile la vendita di prodotti sfusi o non confezionati dovrà essere limitata ad una sola delle tipologie sopra riportate. In tal caso le altre tipologie dovranno essere poste in vendita in confezione originale ovvero in pre-incarto.

Articolo 24 - Requisiti igienico-sanitari dei locali dei laboratori di produzione.

I laboratori possono essere suddivisi in quattro tipologie

- 1) PASTA FRESCA;
- 2) GELATERIA;
- 3) PASTICCERIA;
- 4) GASTRONOMIA.

Per ciascuna di tali preparazioni, sono necessari i seguenti requisiti:

a) almeno una zona o vano adibito a dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- frigoriferi, dotati di termometro a lettura esterna, che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, mediante scomparti o appositi contenitori con coperchio.

b) locale destinato alla preparazione delle specialità dotato di:

- zona ricevimento derrate, comprensiva di area distinta per disimballaggio e sconfezionamento;
- zona preparazione - distinta dalla zona cottura - in cui, in relazione all'attività esercitata, sono da prevedere settori separati per le diverse tipologie di prodotti al fine di evitare contaminazioni crociate;
- zona confezionamento e conservazione a caldo e a freddo;
- spazi debitamente attrezzati per la conservazione dei prodotti finiti alle temperature previste;

La superficie minima di tale locale, non inferiore a mq.12 comprensivo anche della zona dispensa, dovrà essere correlata all'entità della produzione, qualora la zona dispensa non sia compresa nel locale-laboratorio, la superficie di quest'ultimo può essere di mq. 9;

c) locale vendita, ove prevista, distinto dal laboratorio e separato dall'ambiente esterno.

L'utensileria pulita dovrà essere conservata in appositi contenitori ovvero in settori adeguatamente attrezzati.

Nel caso di esercizio di più di una tipologia tra quelle previste al presente articolo, purché sussista compatibilità fra i diversi generi, le zone di preparazione dovranno essere ben distinte e la superficie minima complessiva del laboratorio, con le osservazioni formulate alla precedente lettera b), potrà essere di mq. 18.

Articolo 25 - Requisiti igienico-sanitari dei locali destinati alla panificazione.

Sono necessari i seguenti requisiti:

- a) almeno una zona deposito per la conservazione delle materie prime utilizzate, che devono essere mantenute sollevate da terra, dotata di:
 - idonei scaffali con ripiani lavabili;
 - frigoriferi, con termometro a lettura esterna qualora sia necessario conservare generi deperibili
- b) almeno un locale laboratorio di adeguata superficie in relazione al tipo e alla quantità della produzione e comunque non inferiore a mq. 12, adeguatamente attrezzato e dotato di piani di lavoro lavabili e disinfectabili (sono ammessi i piani in legno usati dai panificatori per l'impasto).

I locali ove sono collocati i forni devono essere convenientemente isolati dagli ambienti di abitazione adiacenti mediante camera d'aria o altri dispositivi riconosciuti idonei onde evitare la diffusione del calore.

Qualora al laboratorio sia annesso un locale di vendita, questo deve essere opportunamente separato e distinto dai restanti locali e dotato di appositi scaffali, scansie o vetrine con scomparti separati per il contenimento dei vari tipi di pane.

Ove si intenda confezionare generi di pasticceria fresca, la relativa produzione deve avvenire o in locali a superficie maggiore ed in aree di lavoro distinte o in tempi diversi e la conservazione sottoposta a temperatura controllata.

Articolo 26 - Contenitori.

I contenitori usati per il pane devono essere in materiale lavabile e mantenuti in perfetto stato di pulizia e se utilizzati per il trasporto devono essere dotati di copertura.

Nelle varie fasi di commercializzazione i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento e contaminazione.

I contenitori non devono essere consegnati o depositati all'esterno degli esercizi di vendita.

I piatti, bicchieri, contenitori e le posate usa e getta utilizzati per la somministrazione di qualsiasi genere di cibo/bevanda (sagre, bar, ristoranti etc etc) devono essere obbligatoriamente ed esclusivamente in materiale riciclabile e compostabile

Articolo 27 - Requisiti igienico-sanitari dei locali destinati alla vendita di carni.

Per la vendita di carni è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:

- a) superficie minima complessiva consigliata di 40 mq;
- b) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, angoli e spigoli arrotondati;
- c) pareti realizzate in materiale lavabile e disinfectabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o gancinae e comunque almeno fino all'altezza di metri due dal pavimento;
- d) uno spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni, distinto dall'area di vendita al pubblico. Qualora venga anche effettuata l'esecuzione della rimozione della colonna vertebrale e dei gangli spinali deve essere individuato un locale separato da quello in cui avviene la vendita, dotato dei requisiti previsti dalla normativa vigente;
- e) il disosso e la preparazione di carni avicunicole nelle macellerie sono consentiti in forma estemporanea per la vendita su espressa richiesta della clientela a condizione di poter utilizzare piani di lavorazione ed utensili nettamente distinti da quelli utilizzati per le altre carni;
- f) banchi di esposizione muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni, e nettamente divisi per i diversi generi merceologici trattati,
- g) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfectabile, di dimensioni adeguate dotate di spazi separati e distinti per la conservazione delle carni , dei prodotti avicunicoli e dei prodotti di salumeria;
- h) uno spazio in rapporto con il luogo di lavorazione attrezzato con lavello ad azionamento a pedale od elettrico, provvisto di acqua potabile calda e fredda, e con dispositivi per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere;
- i) le carni in esposizione devono essere mantenute a temperatura compresa tra +1°C e +7°C.

E' permessa la vendita promiscua di carni fresche, congelate e/o scongelate, purché le carni congelate o scongelate siano tenute separate delle carni fresche, siano conservate distintamente in celle od armadi frigoriferi atti a garantire il mantenimento di idonee temperature e siano identificate secondo la normativa vigente.

La produzione di preparazioni di carni pronte a cuocere e/o cotte, da vendersi nello stesso esercizio, è soggetta a rilascio di autorizzazione sanitaria a laboratorio artigianale.

La vendita di selvaggina cacciata è consentita nei limiti previsti dal D.Lgs. 607/96.

Articolo 28 - Requisiti per la vendita di carni trite negli esercizi di macelleria.

E' consentita la preparazione e la vendita di carni tritate, o pre-tritate e pressate, corrispondenti a quelle comprese nell'autorizzazione sanitaria dell'esercizio. Non è consentita la preparazione di carni tritate, di medaglioni, di bistecche svizzero e similari con carni congelate e scongelate.

Il tritato deve essere costituito da muscoli scheletrici e loro grasso di costituzione, con esclusione di visceri, ghiandole, cartilagini, aponeurosi.

La percentuale di grasso deve essere contenuta nei seguenti limiti:

- carni macinate magre < 7%
- carni macinate puro bovino < 20%
- carni macinate contenenti carni di maiale < 30%
- carni macinate di altre specie < 25%

Le carni devono essere tritate una sola volta onde siano facilmente apprezzabili le condizioni del tritato; una seconda tritatura è consentita soltanto a richiesta ed in presenza dell'acquirente.

E' vietata ogni manipolazione delle carni tritate e l'aggiunta di qualsiasi sostanza ad azione conservante, colorante o di condimento (il sale è consentito nella percentuale massima dell'1%).

La detenzione e l'esposizione di carni pre-tritate o pressate, è condizionata alla disponibilità di vetrina o banco refrigerato con temperatura non superiore a 4 gradi °C. Il tritato o pressato deve essere costantemente conservato nelle suddette attrezature frigorifere e l'intero quantitativo deve essere esitato nella stessa giornata di preparazione. In apposito cartello devono essere riportate le indicazioni previste dalla normativa in vigore.

Articolo 29 - Requisiti igienico-sanitari per i locali per laboratorio artigianale annesso ad esercizio di vendita carni.

Nel rispetto anche di quanto previsto dalle circolari del Ministero della Sanità N. 15/90 e N. 12/91 sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- a) superficie minima del laboratorio consigliata: mq.12; è concessa una parziale deroga al requisito della superficie minima nel caso di semplice cottura di polli arrosto mediante utilizzo, come materia prima, di polli acquistati già pronti per la cottura;
- b) gli alimenti non carnei vanno conservati in contenitori muniti di coperchio, etichettabili, facilmente lavabili o in appositi scomparti dei frigoriferi se devono essere mantenuti refrigerati;
- c) occorrono, se non presenti nell'esercizio di vendita, attrezzi per la conservazione a temperatura controllata e l'eventuale esposizione, dei prodotti pronti a cuocere (max + 7°C), dei prodotti cotti (da + 60 °C a + 65 °C), dei prodotti cotti da consumarsi freddi (max +10 °C);
- d) le carni destinate alle preparazioni devono corrispondere a quelle comprese nell'autorizzazione sanitaria dell'esercizio.

Articolo 30 - Requisiti igienico-sanitari per la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati.

Per la vendita dei prodotti della pesca, è inoltre necessario il rispetto dei seguenti requisiti:

- a) superficie minima complessiva consigliata di 25 mq.;
- b) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, angoli e spigoli arrotondati;
- c) l'esposizione dei prodotti della pesca freschi deve avvenire a temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C e deve essere assicurata la protezione da eventuali contaminazioni;
- d) presenza di una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfeccabile, di dimensioni adeguate;

e) lavello ad azionamento a pedale od elettrico, provvisto di acqua potabile calda e fredda, facilmente raggiungibile dal luogo di lavorazione, munito di dispositivi per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere.

E' consentita la salagione delle acciughe, da vendersi nello stesso esercizio, in locale o spazio appositamente destinato allo scopo distinto dall'area di vendita al pubblico e nel rispetto delle norme sull'etichettatura previste dal D.Lgs 109/92.

La produzione di preparazioni a base di prodotti della pesca, cotti o pronti a cuocere ed eventualmente addizionati con altri alimenti di origine animale o vegetale, da vendersi nello stesso esercizio, è subordinata all'ottenimento di autorizzazione sanitaria a laboratorio artigianale, con requisiti analoghi a quanto previsto ai punti precedenti.

E' permessa la vendita promiscua di prodotti della pesca freschi e congelati in locali aventi una superficie minima consigliata non inferiore a 40 mq. e purchè la relativa esposizione e vendita avvengano in zone nettamente separate.

I banchi di vendita dei prodotti congelati da vendersi sfusi devono essere adeguatamente protetti da eventuali contaminazioni o da manipolazioni non autorizzate.

Devono essere rispettate le norme sull'etichettatura.

Articolo 31 - Requisiti igienico-sanitari per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche.

Per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche si applica l'ordinanza del Ministro della Salute 3 aprile 2002, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale, Serie generale, n. 114 del 17/5/2002.

Articolo 32 - Requisiti per la preparazione e la somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni ricreative e socio-culturali.

PER LE ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALIMENTI E/O RISTORAZIONE:

- a) il personale deve essere dotato di abbigliamento idoneo secondo i disposti della normativa vigente;
- b) deve essere garantita la fornitura di acqua potabile;
- c) le acque di scarico devono essere smaltite in modo igienicamente idoneo;
- d) il locale o l'area destinata alla preparazione deve, ove possibile, possedere le seguenti caratteristiche:
 - sistema di pavimentazione lavabile ed impermeabile e pareti protettive lavabili fino ad una altezza non inferiore a metri 2.00 dal pavimento e adeguati dispositivi di copertura dell'area;
 - piani di lavoro in materiale idoneo, lavabile e se necessario disinfeccabile;
 - lavelli in numero proporzionato agli addetti, da destinarsi esclusivamente al lavaggio delle mani e dotati di comandi non manuali, sapone liquido o in polvere, asciugamani a perdere;
 - apposito spazio per il deposito degli indumenti da lavoro, che devono essere tenuti separati dagli indumenti civili;
 - idonee attrezzature per il mantenimento dei cibi alle temperature previste dalle vigenti normative;
 - i prodotti alimentari devono essere conservati in modo tale da impedire contaminazioni crociate ed al riparo da agenti esterni;
 - idonee attrezzature per la tenuta degli utensili da cucina e della stoviglieria al riparo da ogni agente contaminante;
 - stoviglie per la somministrazione al pubblico del tipo monouso; è consentito l'uso di stoviglieria tradizionale qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie;
 - è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente potabile;
 - i tavoli per il pubblico devono essere in materiale lavabile o ricoperti in materiale lavabile o monouso;
 - le sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente;
 - i piani di cottura ed in particolare griglie, forni, friggitrici e simili devono essere collocati a conveniente distanza dalle abitazioni circostanti in modo tale da non arrecare inconvenienti igienici e molestie. Ove si utilizzino ambienti confinati, gli impianti di cottura dovranno essere dotati di idonei dispositivi per la captazione dei fumi, vapori e odori;

- disponibilità di idonei contenitori con coperchio per la raccolta dei rifiuti solidi e di contenitori per lo stoccaggio degli eventuali oli esausti rispondenti alle vigenti normative;
- e) l'area di pertinenza dell'attività deve essere tenuta costantemente pulita;
- f) devono essere disponibili servizi igienici in numero adeguato, possibilmente distinti per gli addetti ed il pubblico.

PER LE ATTIVITA' DI SOLA SOMMINISTRAZIONE:

- a) il personale, deve essere abbigliato secondo i disposti della normativa vigente.
- b) la fornitura degli alimenti somministrati deve essere adeguatamente considerata nel piano di autocontrollo dell'attività;
- c) deve essere garantita la fornitura di acqua potabile;
- d) le acque di scarico devono essere smaltite in modo igienicamente idoneo;
- e) l'attività deve essere dotata di:

 - idonei piani di lavoro in materiale lavabile e disinfectabile qualora necessario;
 - contenitori muniti di coperchio atti alla raccolta dei rifiuti solidi;
 - idonee attrezzature per la somministrazione degli alimenti;

- f) devono essere adottate tutte le precauzioni ragionevolmente possibili per collocare e proteggere gli alimenti, tenerli al riparo da agenti esterni ed impedire contaminazioni crociate;
- g) la stoviglieria in uso deve essere del tipo monouso a meno che non sia assicurata una idonea attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente potabile;
- h) i banchi devono essere collocati a conveniente altezza dal suolo e muniti di adeguati sistemi per la protezione degli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;
- i) devono essere disponibili servizi igienici in numero adeguato, possibilmente distinti per gli addetti ed il pubblico;
- j) l'area di pertinenza dell'attività deve essere tenuta costantemente pulita e munita ove si tratti di somministrazione di alimenti e bevande esclusivamente in confezioni originali chiuse dovrà essere ottemperato a quanto previsto alle precedenti lettere ad eccezione di quanto stabilito alle lettere c) d) ed e) per quanto riguarda le attrezzature di somministrazione.
- k) I piatti, bicchieri, contenitori e le posate usa e getta utilizzati per la somministrazione di qualsiasi genere di cibo/bevanda (sagre, bar, ristoranti etc etc) devono essere obbligatoriamente ed esclusivamente in materiale riciclabile e compostabile

Articolo 33 - Circoli

Il presente regolamento, per le parti di interesse, è applicabile anche ai circoli privati e agli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art.86 del T.U.L.P.S. 773/1931, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci.

Articolo 34 - Attività Agrituristiche

Il presente regolamento, per le parti di interesse, è applicabile anche alle attività agrituristiche, fermo restando che per le stesse si applicano le normative previste dalle leggi e dalle disposizioni di settore.

Articolo 35 - Depositi all'ingrosso

I locali destinati a deposito all'ingrosso, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; deve essere assicurata l'areazione naturale o meccanica;
- le aperture verso l'esterno devono essere dotate di idonei mezzi per la difesa dagli insetti e roditori; e altri agenti di contaminazione;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuità, di opportuna altezza in relazione alla disposizione e tipologia delle merci depositate ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anch'essi in materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando non manuale.

Fatte salve le disposizioni delle norme vigenti, per l'attività in oggetto non possono essere utilizzati locali adibiti anche ad abitazione civile.

Per la movimentazione degli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustili di qualsiasi tipo.

Relativamente a depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne si applicano le disposizioni della normativa specifica.

Articolo 36 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal DPR 327/80 e dal D.Lgs 155/97, sia che venga effettuato da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti, rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc....) sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché dalle collettività, comunità, convivenze, ecc..

Durante le operazioni di consegna i diversi generi alimentari non devono essere depositati all'esterno dei locali di destinazione, al fine di rendere minimo il rischio di contaminazioni.

Articolo 37 - Soppalchi

In caso di locali di vendita di prodotti alimentari, bar, ristoranti, laboratori ecc., è possibile prevedere la soppalcatura a balconata aperta purché la superficie soppalcata non sia superiore ad 1/3 della superficie del pavimento.

L'altezza tra pavimento finito e soffitto finito, per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m. 2,20 se per destinazione a deposito ed a m. 2,40 se per destinazione a sala di consumazione.

Per quanto attiene la parte sottostante l'altezza tra pavimento finito e soffitto finito del soppalco non potrà essere inferiore a m. 2,20 se per destinazione a deposito e spogliatoio e a m. 2,40 se per destinazione a sala di consumazione assicurando in ogni caso un adeguato ricambio d'aria.

Articolo 38 - Locali seminterrati e interrati

Per l'esercizio delle attività considerate nel presente regolamento è consentito l'utilizzo di locali, seminterrati e interrati purché siano rispettate le condizioni specifiche per le singole attività , fatte salve le prescrizioni, limitazioni e i divieti previsti dalle disposizioni di legge o regolamenti in materia di igiene, di prevenzione e sicurezza dei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi e siano assicurate in ogni caso adeguate condizioni di aerazione e di illuminazione.

Articolo 39 - Deroghe

Per i locali ubicati o la cui ubicazione è prevista in edifici di "vecchia costruzione" intendendosi come tali quelli costruiti antecedentemente all'entrata in vigore del R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 (Testo Unico delle Leggi Sanitarie) nonché per quelli annessi a stabilimenti balneari e a rifugi di montagna, ove non sia possibile per oggettiva impossibilità tecnica riferirsi ai parametri di cui alla tabella A, si può fare riferimento ai parametri dimensionali e agli accorgimenti tecnici previsti nella tabella B delle vigenti Linee di indirizzo igienico-sanitario per attività nel campo degli alimenti e bevande della Regione Liguria. *Sono fatte salve altresì le disposizioni in deroga previste dall'art. 1 del Decreto ministeriale Sanità 5 luglio 1975 per quanto riguarda l'altezza minima interna utile dei locali.*

Nei casi in cui per condizioni strutturali non risolvibili non si possano rispettare i requisiti indicati nel presente regolamento è consentita la deroga agli stessi, previa presentazione di formale richiesta all'Amministrazione Comunale che potrà rilasciare specifica autorizzazione in deroga in base a valutazioni di fattibilità tecnico-sanitaria.

E' comunque necessario mettere in atto tutti i miglioramenti anche organizzativi e tecnologici per quanto ragionevolmente possibile, per conseguire risultati soddisfacenti dal punto di vista igienico-sanitario.

Per il settore agricolo si richiamano espressamente i contenuti della deliberazione della Giunta Regionale n.1544 del 17 dicembre 1999, della deliberazione della Giunta Regionale n.977 del 2

settembre 1999 e della deliberazione della Giunta Regionale n..545 del 28 maggio 1999, per quanto attiene i requisiti igienico-sanitari dei locali e delle attrezzature delle attività considerate.

TITOLO IV – animali domestici

CAPO I

Denuncia, possesso, accalappiamento dei cani. Prevenzione del randagismo e profilassi della rabbia.

Articolo 40 – Ambito di applicazione

Il presente regolamento si applica a tutti gli animali esistenti ed in transito nel territorio comunale, specificatamente individuati nell'articolo normativo.

Articolo 41 – Anagrafe canina

1. I proprietari sono tenuti ad iscrivere il proprio cane all'anagrafe canina gestita dal Servizio Veterinario della ASL entro 1 mese dalla nascita o dal possesso.

Articolo 42 – Identificazione dei cani

Tra il quarto ed il sesto mese di vita oppure entro 3 mesi dal possesso il cane deve essere identificato tramite impianto di "microchip" sottocutaneo, per i cani già contrassegnati col tatuaggio non è necessario l'impianto del microchip. Il microchip può essere applicato presso gli ambulatori del Servizio Veterinario di Savona o presso il proprio Veterinario di fiducia.

Lo smarrimento o la morte del cane devono essere comunicati entro sette giorni, mentre ogni variazione dei dati della scheda anagrafica (cessione del cane, cambio di residenza, etc.) deve essere comunicata entro 30 giorni.

Articolo 43 – Randagismo

1. Lo smarrimento di un cane deve essere denunciato tempestivamente dal detentore al Servizio Veterinario dell'ASL 2 Savonese, non oltre i quindici giorni.

2. Il cittadino che avvista un cane randagio informa il Servizio Veterinario dell'ASL 2 Savonese e provvede ad informare l'Amministrazione Comunale per gli incumbenti di competenza.

3. In caso di cattura di cani vaganti identificabili dal microchip o dal tatuaggio, si provvede all'individuazione del proprietario per la restituzione dell'animale.

4. I cani randagi, catturati ed identificati a cura del Servizio Veterinario dell'ASL 2 Savonese, trascorsi sessanta giorni, se non reclamati, possono essere ceduti definitivamente a privati o ad associazioni protezionistiche regolarmente iscritte all'Albo regionale delle associazioni protezionistiche.

Articolo 44 – Morsicatura di animali

1. I cani e i gatti che, pur di aspetto sano, hanno morsicato o graffiato una persona o un animale devono essere sottoposti ad un periodo di osservazione sanitaria di dieci giorni per escludere che siano affetti da rabbia.

2. Le persone che sono state morsicate o ferite da tali animali devono recarsi al più presto presso una struttura sanitaria (pronto soccorso, medico curante) per un'accurata pulizia della ferita e l'adozione di un eventuale trattamento terapeutico.

3. Cani e gatti morsicati da animale ignoto o rabbido devono essere sottoposti ad osservazione sanitaria per un periodo fino a sei mesi, per altri animali il periodo di osservazione sanitaria è di quattro mesi.

Articolo 45 – Conduzione

Quando condotto in luoghi aperti al pubblico il cane deve sempre essere accompagnato e tenuto al guinzaglio (custodito), in spazi chiusi od affollati (mezzi di trasporto - locali pubblici) oltre al guinzaglio deve essere anche applicata un'idonea museruola.

Per alcune razze dichiarate a rischio di aggressività è previsto l’obbligo della contemporanea presenza di guinzaglio e museruola ogni qualvolta il cane sia condotto in luoghi aperti al pubblico. E’ fatto obbligo al conduttore dell’animale premunirsi dell’apposita attrezzatura per raccogliere gli escrementi del cane quando depositi sulla pubblica via.

Articolo 46 – Trasporto all'estero

I cani, i gatti ed i furetti che vengono portati all'estero devono essere accompagnati da un passaporto rilasciato dal Servizio Veterinario dell'ASL 2 Savonese, attestante:

- l'identificabilità tramite microchip, o tatuaggio (solo per i cani e solamente fino al 2008)
- l'avvenuta vaccinazione antirabbica da oltre 21 giorni con vaccino inattivato, ripetuto secondo il protocollo della ditta farmaceutica e da non più di 1 anno
- che l'animale ha più di tre mesi di età.

In alcune nazioni vigono norme più restrittive. E’ opportuno prima di partire informarsi presso il Servizio veterinario ed il consolato del paese di destinazione.

CAPO II - Mantenimento, protezione e tutela degli animali

Articolo 47 – Tutela degli animali domestici.

1. In ogni luogo e circostanza è vietato molestare gli animali domestici, anche randagi, o provocare loro danno o sofferenza.
2. E’ vietato abbandonare animali sul territorio del Comune.
3. E’ vietato condurre cani o altri animali al guinzaglio da veicoli a motore.

Articolo 48 – Divieti specifici

1. E’ vietato svolgere sul territorio del Comune spettacoli o altri intrattenimenti pubblici che comportino maltrattamenti ad animali e che siano contrari alla loro dignità e al loro rispetto.
2. E’ vietato addestrare cani per la guardia e/o per altri scopi ricorrendo a violenze e percosse.
3. E’ vietato mettere in atto catture di animali randagi, ad eccezione di quelle effettuate dall’ASL competente per territorio e dalle associazioni protezionistiche allo scopo di controllo demografico e zooprofilattico.

Articolo 49 – Conduzione e mantenimento dei cani

1. I cani, quando si trovano nelle vie o in altro luogo aperto al pubblico, devono sempre essere condotti al guinzaglio e, se pericolosi, muniti di museruola, fatto salvo specifico divieto di accesso. Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto devono essere condotti con museruola e guinzaglio, ad eccezione delle aree individuate dall’Amministrazione comunale e destinate alla libera circolazione degli animali.
2. Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia, soltanto entro i limiti dei luoghi da sorvegliare, purché non aperti al pubblico.
3. Nelle aree private, nei cortili o nei luoghi soggetti a pubblica servitù i cani devono essere tenuti in modo da non nuocere alle persone o agli animali, fermo restando quanto previsto dall’art. 2052 C.C. “*il proprietario di un animale o chi se ne serve, per il tempo in cui l’ha in uso, è responsabile dei danni cagionati dall’animale, sia che fosse sotto custodia, sia che fosse smarrito o fuggito, salvo che provi il caso fortuito*”.
4. E’ vietato tenere gli animali in spazi angusti o privi dell’acqua e del cibo necessari, nonché detenere i cani a catena corta e/o sprovvisti di un riparo rialzato dal suolo e coperto su almeno tre lati, dove possano proteggersi dalle intemperie. La catena deve avere una fune di scorrimento di almeno cinque metri di lunghezza. Gli animali che debbano essere tenuti alla catena devono sempre poter raggiungere il riparo e l’adeguato contenitore dell’acqua.
5. Nei luoghi o nei locali privati aperti, o ai quali non sia impedito l’accesso a terzi, la presenza di cani deve essere segnalata all'esterno. I cani possono essere tenuti senza museruola solo se legati, nel

rispetto di quanto stabilito dal precedente comma, in modo da non arrecare danno alle persone e da garantire comunque la sicurezza dei terzi.

6. E' vietato introdurre cani, anche condotti al guinzaglio, nelle aree opportunamente segnalate, ad eccezione dei cani che accompagnano persone disabili.

7. Il detentore deve assicurare agli animali le necessarie cure sanitarie, un adeguato esercizio fisico, impedirne la fuga, pulire regolarmente gli spazi di dimora.

8. In caso di situazioni e circostanze eccezionali possono essere determinate, con ordinanza del Sindaco, più particolari e specifiche disposizioni, anche di carattere temporaneo od eccezionale.

Articolo 50 – Tutela dell'igiene urbana e dagli animali molesti

1. Chi conduce un cane o altro animale in area pubblica, ed in particolare su marciapiedi, piazze, sedimi stradali, ed in tutte le aree verdi aperte al pubblico, deve essere sempre munito di paletta e sacchetto per la raccolta di escrementi o di altra idonea attrezzatura per rimuovere le deiezioni del proprio animale ed assicurarne la rimozione.

2. Chi detiene animali nelle abitazioni private, stabilimenti, negozi, magazzini, giardini e cortili deve garantire che non disturbino la quiete pubblica, specialmente durante la notte.

3. Gli agenti di polizia municipale contesteranno l'eventuale violazione al detentore dell'animale, obbligandolo con formale diffida ad attuare tutti gli accorgimenti idonei ad evitare che l'animale continui a disturbare la quiete pubblica.

4. Qualora dopo la diffida continuino le molestie, si provvederà con ordinanza del Sindaco contingibile ed urgente al sequestro dell'animale ed al suo trasferimento presso una struttura di accoglienza autorizzata, con spese a carico del detentore.

Articolo 51 – Cautele igienico ambientali

1. Nell'identificazione dei siti idonei alla costruzione dei canili o allestimento di **impianti destinati al ricovero di cani per conto terzi**, devono essere valutati gli effetti del loro impatto ambientale sia in termini igienico – sanitari che di presumibile disturbo acustico indotto dai latrati;

2. Tali impianti devono essere, pertanto, allocati in zone opportunamente distanziate dagli insediamenti urbani e dagli immobili di civile abitazione se non abitati in via esclusiva dal titolare della struttura. Di norma sono comunque vietati in zone urbane e residenziali, così come individuate dagli attuali strumenti urbanistici, e ovunque possano indurre disturbo o molestie al vicinato,

3. Anche nella costruzione di canili deve tenersi conto del disturbo che tale insediamento può causare al vicinato, adottando tutti gli accorgimenti per evitarlo o limitarlo e comunque provvedendo allo spostamento dei cani in altro sito qualora tali disturbi risultassero evidenti, intollerabili e comprovati.

Articolo 52 – Impianti destinati all'allevamento commerciale professionale, o amatoriale di cani

1. Nessuno può allestire impianti destinati all'allevamento commerciale, professionale, o amatoriale di cani senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale

Articolo 53– impianti destinati al ricovero di cani posseduti per diletto, per l'esercizio di attività sportive e venatorie

1. Nessuno può allestire impianti destinati al ricovero di cani posseduti per diletto, per l'esercizio di attività sportive e venatorie senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale

Articolo 54 – addestramento

1. l'attività di addestramento degli animali della specie canina, quando effettuata a fini commerciali o, comunque, nei confronti di cani di proprietà di persone terze, potrà essere esercitata esclusivamente da personale in possesso di documentata formazione professionale o di comprovata e dimostrata esperienza;

2. l'attivazione e l'esercizio dell'attività di addestratore deve essere comunicata al Comune ed al Servizio Veterinario della ASL, territorialmente competenti.

4. qualora l'esercizio dell'attività di addestramento comporti l'utilizzo di aree aperte, queste devono essere idoneamente recintate e segnalate;

Articolo 55 – Colonie feline.

1. I gatti che vivono in stato di libertà sul territorio sono protetti.
2. Il Comune individua nel proprio territorio, sentita la ASL, appositi spazi da destinare a luogo di alimentazione e riferimento dei gatti, al fine di conciliare la sopravvivenza delle colonie di gatti in ambito urbano con le esigenze di igiene pubblica.
3. Le associazioni protezionistiche, mediante apposita convenzione con la ASL competente, possono prendere in affidamento le colonie di gatti che vivono in stato di libertà, curandone la salute e le condizioni di vita.
4. Per favorire i controlli numerici e sanitari sulla popolazione felina i presidi veterinari multizionali, sulla base delle segnalazioni delle associazioni protezionistiche iscritte all'albo regionale, provvedono ad individuare le zone in cui esistono colonie di gatti e stabiliscono programmi di intervento.

I gatti sterilizzati vengono identificati con apposito tatuaggio e reinseriti nel loro gruppo e territorio.

La cattura dei gatti che vivono in libertà è consentita solo per motivi sanitari e di contenimento demografico.

I gatti che vivono in libertà possono essere soppressi solo se gravemente malati o incurabili, esclusivamente da medici veterinari con metodo eutanasico.

CAPO III – Animali da cortile e da stalla

Articolo 56 – definizioni

1. Per animali da cortile e da stalla si intendono gli animali allevati, di norma, per l'alimentazione umana a livello familiare ovvero per il loro utilizzo in attività amatoriale;

Articolo 57 - ricoveri per animali

1. I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive, oltre ad un sufficiente riparo dalle avversità climatiche,
2. Devono essere aerati, mantenuti puliti e ubicati al di fuori delle aree urbanizzate. All'interno di tali ricoveri sarà ammesso solo un numero di capi limitato all'uso familiare e non potranno in nessun caso essere collocati a distanze inferiori a metri dieci dalle abitazioni circostanti;

Articolo 58 – pollai e conigliere domestiche

1. I pollai e le conigliere o i depositi di altri piccoli animali detenuti a scopo amatoriale o per il consumo familiare, ed i depositi domestici annessi alle case di civile abitazione, devono rispondere ai seguenti requisiti:

- devono avere un'altezza non inferiore a metri due ed una dimensione adeguata ad accogliere gli animali ed a garantire loro condizioni di vita decorose e sufficientemente confortevoli,
- non possono avere comunicazione diretta con gli ambienti adibiti ad abitazione,
- gli ambienti devono essere provvisti di ampie aperture (finestre) comunicanti con l'esterno,
- l'intero perimetro comunicante con l'esterno deve essere protetto con reti antipassero al fine di impedire l'accesso ai pollai da parte della piccola avifauna selvatica che potrebbe essere portatrice di malattie infettive.

Articolo 59 – stalle per bovini ed equini

1. L'attivazione di stalle per l'allevamento di bovini ed equini deve essere autorizzata dal Comune previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale,

2. Le stalle e le scuderie dovranno essere strutturate secondo le seguenti indicazioni:

- non dovranno trovarsi in locale sottostante ad abitazione, ma essere situati in manufatti isolati ed indipendenti distanti non meno di venti metri dalle abitazioni. Quelle già annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta agli ambienti adibiti ad abitazione,

- nel caso in cui le stalle siano posizionate in locali sottostanti le abitazioni, il solaio dovrà essere costruito in modo da impedire il passaggio di gas ai locali sovrastanti;
- le stalle e le scuderie devono avere un'altezza non inferiore a metri 3, e comunque adeguata ad accogliere l'animale, ed una cubatura di almeno 25 metri per capo di bestiame,
- le stalle e le scuderie devono essere coperte con soffitti incombustibili e possibilmente provviste di grandi finestre contrapposte per la necessaria aerazione ed illuminazione, munite di reticelle metalliche contro le mosche,
- i pavimenti devono essere lastricati con materiale impermeabile e lavabile, con adatte pendenze e scoli regolari. I fognoli per le immissioni delle urine nelle fogne, devono essere sempre costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica e di idonea griglia per evitare l'ingresso in fogna di materiale grossolano,
- le pareti dovranno essere preferibilmente ricoperte di materiale impermeabile e lavabile fino ad un'altezza di metri due da terra. In ogni caso devono essere intonacate a calce ed imbiancate, così come il soffitto,
- le mangiaioie, le rastrelliere e gli abbeveratoi devono essere fatti con materiale atto ad essere lavato ed all'occorrenza disinfeccato. Le mangiaioie saranno in muratura rivestite in cemento e reso liscio, le rastrelliere saranno metalliche, gli abbeveratoi saranno adeguati al numero dei capi ricoverati e separati fra di loro,
- le stalle e le scuderie dovranno essere dotate di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale ovvero da pozzi o sorgenti idriche che ne garantiscano sia il rifornimento costante che la potabilità;
- tutti gli allevamenti sono tenuti alla messa in opera di ogni misura diretta a prevenire la formazione di mosche e insetti con l'effettuazione di tutti i necessari trattamenti antilarvali.

Articolo 60 – stalle per caprini, ovini e suini

1. Le stalle per i caprini, gli ovini ed i suini dovranno essere allestite secondo le prescrizioni ed indicazioni di cui al precedente articolo 59 ad eccezione della grandezza del locale, che dovrà essere strutturato come segue:
 - le stalle devono avere un'altezza non inferiore a metri 2 ed adeguata alle dimensioni degli animali in essa ricoverati,
 - la cubatura minima per ogni capo di bestiame è di metri 10;

Articolo 61 – concimaie

1. Ogni stalla, di cui ai precedenti articoli, atta ad ospitare più di due capi adulti, ai sensi dell'articolo 233 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, deve essere dotato di concimaia che dovrà essere appositamente autorizzata previo conforme parere del Servizio Veterinario della A.S.L. ,
2. Le concimaie devono avere capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nelle stalle ed essere costruite con fondi e pareti resistenti ed impermeabili con pozzetto a tenuta per i liquidi,
3. Le concimaie devono distare almeno 25 metri dalla casa di abitazione nonché dai depositi e dalle condutture di acqua potabile e dai pozzi. Le concimaie devono essere altresì ubicate ad una distanza non inferiore a mt. 100 da edifici di civile abitazione di terzi, a mt. 50 dai confini di proprietà e dalle strade pubbliche ed a metri 20 dai confini di fiumi e bordi delle scarpate,
4. qualora lo stallatico risultante dalla detenzione degli animali nelle stalle venga rimosso con cadenza massima di due giorni e riutilizzato per scopi consentiti, non creando di conseguenza depositi dello stesso, decade l'obbligo della dotazione di concimaia

Articolo 62 – smaltimento degli effluenti delle concimaie e delle stalle

1. Lo spandimento degli effluenti di allevamento, sia liquidi che solidi, deve essere effettuato ad una distanza non inferiore a metri 150 dalla delimitazione del perimetro del territorio urbanizzato, non inferiore a metri 80 dagli edifici abitativi se collocati in zona agricola, non inferiore a metri 50 per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque da destinare al consumo umano,

2. lo spandimento degli effluenti di allevamento deve essere seguito da interramento nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore.
3. E' vietato lo spandimento di deiezioni animali sui suoli agricoli a coltivazione orticola in atto ed i cui raccolti siano destinati ad essere consumati crudi da parte dell'uomo;

Articolo 63 – pulizia delle stalle

1. Tanto le stalle quanto il bestiame dovranno essere tenuti nello stato di maggiore pulizia. Il letame non può essere ammazzato nelle stalle ma deve essere raccolto in apposite concimai,

Articolo 64 – nettezza dei cortili

1. I cortili e le strade di accesso dei luoghi in cui si ricoverano animali, devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia,
2. E' proibito ammucchiare e tenere sul suolo, anche se privato, depositi di concimi, di spazzatura o di altro materiale, facile a putrefarsi

Articolo 65 – transito degli animali sulla pubblica via

1. I proprietari o i custodi degli animali da stalla che fanno transitare gli animali sulla pubblica via, devono rispettare tutte le disposizioni del codice della strada,
2. I proprietari o i custodi di animali da stalla, sono tenuti ad evitare che l'animale depositi i suoi rifiuti sulle sedi stradali, in caso ciò si verificasse è fatto obbligo al proprietario e/o custode dell'immediata rimozione del rifiuto depositato dall'animale;

Articolo 66 - Animali da affezione

1. la detenzione nelle abitazioni e nelle immediate vicinanze delle stesse di animali d'affezione è consentita salvo il rispetto delle eventuali norme condominiali approvate e purchè, sia il numero degli animali detenuti sia le abitudini o la natura degli stessi non causino comprovato disturbo ai vicini di casa, odori od altre emanazioni da essi provenienti, rumori o infestazioni parassitarie;
3. Per la conduzione di animali sul demanio marittimo vigono le disposizioni dell'autorità preposta avendo sempre e comunque riguardo alla necessità di assicurare la pubblica incolumità con idonee azioni di vigilanza a cura e responsabilità del conduttore con particolare riguardo agli esemplari potenzialmente pericolosi per taglia, razza e indole soggettiva, i quali devono essere sempre condotti in condizioni di assoluta sicurezza per le persone e per gli altri animali,
4. Al fine di prevenire la produzione di odori molesti e la possibile proliferazione di infestazioni di insetti o parassiti lungo i muri delle abitazioni, i conduttori devono assicurare che il proprio animale non soddisfi le proprie funzioni fisiologiche comprese quelle urinarie, sul fronte di proprietà private, quali portoni, negozi, ecc, comunque prospicienti le aree pubbliche o aperte al pubblico,
5. I divieti e le prescrizioni del presente articolo non si applicano ai cani guida per i non vedenti,
6. Particolare attenzione deve essere posta da coloro che detengono gli animali su terrazzi o balconi al fine di evitare problemi agli inquilini sopra e/o sottostanti. In tali casi deve essere garantita l'assoluta impossibilità che alcuna sostanza solida o liquida possa ricadere dal balcone agli spazi sottostanti
7. in caso di decesso di animali d'affezione, qualsiasi sia la loro specie, ai sensi della legge regionale 23/2000 sulla lotta al randagismo, le spoglie degli stessi saranno conferite alla Asl la quale provvederà, dietro previsto contributo del proprietario, allo smaltimento delle stesse. Si applicano altresì le norme del regolamento regionale di recepimento dell'accordo stato/regioni vigente in materia.

CAPO IV – Animali selvatici e randagi

Articolo 67 - Somministrazione di cibo ad animali randagi e selvatici

1. Non è consentito alimentare i gabbiani, i colombi e le tortore ed i volatili in genere, all'interno del centro abitato o nell'immediata vicinanza delle abitazioni. Non è altresì consentito alimentare animali randagi e selvatici in genere, all'interno del centro abitato o nell'immediata vicinanza delle abitazioni.

3. I trasgressori oltre che essere assoggettati a sanzione, saranno altresì tenuti al rimborso delle spese di pulizia o dei danni eventualmente causati a pubbliche o private proprietà dai volatili attirati dal cibo fornito;
4. Nei centri abitati non è consentita l'incentivazione alla formazione di colonie o aggregazione di animali selvatici ovvero randagi al fine di prevenire disturbi igienico sanitari che gli stessi possono causare ai residenti nelle abitazioni circostanti;

TITOLO V - Tutela della salute per danni da fumo e da inquinamento acustico

Articolo 68 - divieto di fumo

1. Anche in applicazione delle normative di legge vigenti, al fine di tutelare i cittadini dai danni da fumo passivo, è fatto divieto di fumare in tutti i locali pubblici o privati aperti all'uso pubblico,
2. Nel caso in cui il conduttore dell'esercizio, attività o impresa, volesse consentire la possibilità di fumare, deve creare apposito locale rispondente ai requisiti di legge all'interno del quale verrà consentita tale possibilità,
3. In tutti i locali in cui non siano previste aree riservate ai fumatori nei quali vige di conseguenza il divieto assoluto di fumo, deve essere installato obbligatorio cartello indicante la sussistenza del divieto;

Articolo 69 - inquinamento acustico

1. Tutti i locali privati aperti all'uso pubblico, i locali sede di circoli privati ovvero locali di ritrovo in genere, collocati all'interno di edifici adibiti in tutto o in parte a civile abitazione, devono garantire adeguati accorgimenti idonei a limitare l'emissione dei rumori prodotti dagli avventori a livello tollerabile,
2. Qualora dovessero essere riscontrati situazione di disturbo alla quiete dei cittadini residenti negli alloggi adiacenti ai locali, sarà fatto obbligo ai proprietari o ai conduttori dei locali con apposito atto motivato dal Comune, l'installazione di sistemi fonoassorbenti in grado di eliminare o comunque ricondurre a livelli di sopportabilità gli eventuali rumori prodotti a pena di sospensione dell'autorizzazione sanitaria,
3. Gli accertamenti di che trattasi verranno effettuati avuto riguardo alla zonizzazione emanata dall'amministrazione comunale ai fini della prevenzione dell'inquinamento acustico e saranno eseguiti previo l'ausilio di idonea strumentazione fonometrica omologata ai sensi di legge da parte di personale dell'ARPAL ovvero di operatori qualificati in materia facenti parte degli organi di polizia giudiziaria.

Titolo VI – Sanzioni

Articolo 70 - Accertamento delle violazioni

1. Per l'accertamento e la contestazione delle violazioni alle norme del presente Regolamento punite con sanzioni amministrative, valgono le norme tutte espresse dalla legge n. 689/1981,
2. Le trasgressioni alle norme del presente regolamento sono accertate dagli ufficiali ed agenti di polizia municipale, dagli ispettori d'igiene della competente Azienda Sanitaria locale del Savonese e del personale dell'Azienda Regionale per l'Ambiente, nonché dagli ufficiali ed agenti di polizia giudiziaria,
3. Le violazioni alle norme del presente Regolamento, saranno punite secondo le norme previste dalla legge n. 689/1981, così come integrata dall'articolo 16 della legge n. 3/2003, con le sanzioni espressamente indicate al successivo articolo 71,
4. Ai sensi dell'art. 16 della L. 24 novembre 1981, n. 689, per le violazioni al presente regolamento è ammesso il pagamento in misura ridotta entro il termine di 60 giorni dalla contestazione immediata ovvero dalla notifica degli estremi di violazione,
5. Ai sensi dell'articolo 8 della Legge n. 689/81, chi con un'azione od omissione viola diverse disposizioni del presente regolamento che prevedano sanzioni amministrative o commette più

violazioni alla stessa disposizione, soggiace alla sanzione prevista per la violazione più grave, intesa come sanzione di maggiore importo, aumentata fino al triplo della sanzione edittale,

6. Ai sensi dell'articolo 8 bis della Legge n. 689/1981, si ha reiterazione quando nei cinque anni successivi alla commissione di una violazione amministrativa accertata con provvedimento esecutivo, lo stesso soggetto commette un'altra violazione della stessa indole ovvero quando più violazioni della stessa indole commesse nel quinquennio sono accertate con unico provvedimento esecutivo. La reiterazione determina gli effetti espressamente previsti per ogni singolo articolo. La reiterazione non opera in caso di pagamento in misura ridotta,

7. Nel caso di mancato pagamento in misura ridotta per rinuncia del trasgressore ovvero perché non ammesso, si applicheranno le procedure di cui alla legge 24 novembre 1981, n. 689,

8. L'autorità competente a decidere in merito agli eventuali ricorsi contro le sanzioni amministrative emesse per violazioni al presente regolamento è individuata in ottemperanza alle indicazioni di cui all'articolo 22 bis della legge n. 689/1981,

Articolo 71 - Determinazione delle sanzioni

1. le violazioni alle disposizioni di cui agli articoli contenuti nel Titolo II del presente regolamento, sono punite con il pagamento di una sanzione amministrativa di una somma compresa da euro 26,00 a euro 260,00.

2. le violazioni alle disposizioni di cui agli articoli contenuti nel Titolo III sono punite con il pagamento di una sanzione amministrativa di una somma compresa da euro 52,00 a euro 500,00.

3. le violazioni alle disposizioni di cui agli articoli contenuti nei Titoli IV e V sono punite con il pagamento di una sanzione amministrativa di una somma compresa tra uro 83,00 a euro 500,00;

4. per l'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie si considereranno i criteri stabiliti dall'art.11 della Legge 689/1981.

Articolo 72 - Sospensione dell'attività e revoca delle autorizzazioni

1. Qualora venga accertata la carenza dei requisiti igienico sanitari necessari per l'esercizio di una delle attività di cui al Titolo III del presente regolamento, saranno applicate a carico del titolare dell'esercizio o stabilimento, una delle sanzioni accessorie di cui alla legge 283/1962 e del D.P.R. 327/1980 e Dlgs 155/1997 in tema di controllo di alimenti e bevande, consistenti in:

a) ordine di adeguamento igienico sanitario dei locali, delle strutture e delle sostanze con indicazione dei termini per l'esecuzione, nel caso non si rilevi grave ed imminente pericolo per la salute pubblica,
b) ordine di sospensione della vendita e manipolazione di sostanze alimentari non garantite ovvero chiusura temporanea dell'esercizio, nel caso venga accertato grave ed imminente pericolo per la salute pubblica,

2. I provvedimenti di cui al comma 1 vengono adottati previo conforme parere della competente Azienda Sanitaria locale del Savonese,

3. l'ordine di adeguamento igienico sanitario di cui al comma 1. lettera a. dovrà contenere tutte le prescrizioni utili per la rimozione degli inconvenienti riscontrati oltre che il termine per il riassetto. I termini per l'esecuzione degli interventi, da rapportarsi alla tipologia di lavoro richiesta, in nessun caso potranno essere inferiore ai 120 giorni.

Entro i termini assegnati per l'esecuzione, ovvero in data anteriore qualora l'interessato ne abbia fatto specifica richiesta, l'Azienda Sanitaria eseguirà accertamento ispettivo, comunicandone l'esito a questa Amministrazione e proponendo l'archiviazione della procedura ovvero l'adozione di ulteriori provvedimenti restrittivi consistenti nell'ordine di sospensione dell'attività fino all'avvenuto adeguamento igienico sanitario,

4. L'ordine di sospensione dell'attività di manipolazione e vendita di sostanze alimentari di cui al comma 1. lettera b deve recare tutte le indicazioni utili per la rimozione degli inconvenienti riscontrati e ritenuti di pericolo per la salute pubblica e la rimessa in condizioni di sicurezza dell'esercizio. L'interessato dovrà comunicare all'Amministrazione comunale la regolarizzazione della propria posizione e richiedere, previo conforme parere dell'Azienda sanitaria locale, la revoca dell'ordine di sospensione,

5. L'ordine di chiusura dell'esercizio, laboratorio, stabilimento o deposito previsto al precedente comma 1. lettera b., viene disposto previa specifica segnalazione dell'Azienda sanitaria locale e genera la revoca dell'autorizzazione sanitaria oggetto di verifica,
6. L'emissione del provvedimento di chiusura di cui al comma precedente non preclude il rilascio di una nuova autorizzazione sanitaria, da richiedere a questa Amministrazione, previo adeguamento igienico sanitario dei locali, strumenti ed attrezzature,
7. l'ordine di sospensione o di chiusura dell'attività di cui ai precedenti commi 4 e 5, viene disposto con ordinanza del Sindaco emessa ai sensi dell'articolo 50 del TUEL di cui al D.Lgs. n. 267/2000,
8. Chiunque non ottemperi all'ordine di sospensione o cessazione regolarmente impartito, è punito ai sensi dell'articolo 650 del codice penale,
9. La competenza alla formulazione dei provvedimenti di cui sopra è demandata al funzionario comunale responsabile del procedimento, mentre la sottoscrizione degli stessi è di competenza del medesimo funzionario per quanto riguarda il precedente punto 3, mentre è di competenza del Sindaco per quanto riguarda i punti 4 e 5;

Articolo 73 - Sequestro e custodia di cose

1. I funzionari e gli agenti all'atto dell'accertamento dell'infrazione, potranno procedere al sequestro cautelare delle cose che servirono o furono destinate a commettere l'infrazione e debbono procedere al sequestro cautelare delle cose che ne sono il prodotto, semprechè le cose stesse appartengano a persona obbligata per l'infrazione,
2. Nell'effettuare il sequestro, si dovranno osservare i modi ed i limiti previsti dal codice di procedura penale per il sequestro di polizia giudiziaria,
3. In materia dovranno comunque osservarsi le norme della legge 24/11/1981, n. 689 e del D.P.R. 22/07/1982, n. 571 e relative successive modifiche ed integrazioni,
4. Le cose sequestrate saranno conservate nella depositeria comunale o presso altro depositario idoneo ai sensi di legge,
5. Il relativo verbale va trasmesso sollecitamente all'autorità competente;

Titolo VII – Disposizioni finali

Articolo 74 - Entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore ad avvenuta esecutività dell'atto deliberativo di approvazione del medesimo ed abroga tutti i regolamenti, le ordinanze, le consuetudini riguardanti le materie disciplinate dal regolamento medesimo o in contrasto con lo stesso.