

modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle altre prescrizioni, indicate al comma 1, lettere a), b) e c).

Art. 7.

Attività di somministrazione

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 27, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, deve essere effettuata, fatti salvi quelli previsti dall'allegato del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, nel rispetto dei seguenti requisiti:

a) avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, autorizzati ai sensi dell'art. 25, comma 2, lettera c), del medesimo decreto, oppure, nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;

b) avere locali di consumo ben aereati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;

c) avere locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e di banchi caldi;

d) avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; nelle cucine di modeste potenzialità in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere;

e) avere una adeguata erogazione di acqua potabile, avente i requisiti indicati all'art. 1, comma 1, lettera l). I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;

f) avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso; avere la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, per i primi cento posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. In ogni caso dovrà essere previsto un servizio igienico ad uso esclusivo del personale;

g) avere idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. Va evitato comunque l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico. I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile,

le pareti fino all'altezza di due metri, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;

h) avere contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quelli destinati agli alimenti.

2. La preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti compositi pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione rispondenti ai requisiti di cui all'art. 3, comma 3, della presente ordinanza.

3. Qualora l'attività di somministrazione non possa disporre di locali di cui al punto 1), lettera a), sono richiesti i requisiti generici di cui agli articoli 3 e 4 e può essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con le strutture da banco, di alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali devono disporre di adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili mediante l'impiego di lavastoviglie a ciclo termico oppure devono essere utilizzate posate e stoviglierie a perdere. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, ed al riparo da contaminazioni esterne.

4. Nel caso di strutture adibite alla preparazione di alimenti compositi che comportano una elevata manipolazione quali i tramezzini, le tartine, i panini farciti, le frittate, la farcitura di pizze precotte, oltre ai requisiti di cui al comma 2, devono essere previsti appositi settori o spazi opportunamente attrezzati.

5. Qualora venga effettuato trattamento di riscaldamento e cottura dei cibi, sono richiesti appositi settori o spazi strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

Art. 8.

Autorizzazione e idoneità sanitaria

1. L'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, da parte dell'organo competente dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, in relazione dell'attività esercitata. Tale provvedimento deve espressamente indicare la specializzazione merceologica dell'attività medesima.

2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 e per il rilascio dell'autorizzazione amministrativa prevista dal medesimo articolo, nonché di quella sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, l'autorità sanitaria territorialmente competente accerta la sussistenza dei requisiti sanitari prescritti dalla presente ordinanza. Al momento della presentazione della domanda, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o di nulla-osta sanitario, il venditore deve indicare le modalità di conservazione e di condizionamento termico, qualora previsto, degli alimenti durante i periodi di non attività commerciale e deve altresì indicare il luogo dove è ricoverato il negozio mobile o il banco temporaneo.

3. Per i negozi mobili, l'autorizzazione di cui all'art. 2 deve contenere:

a) indirizzo del luogo di ricovero del mezzo;

b) indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.

4. I locali di cui al comma 3, lettera b), devono essere adeguati da un punto di vista igienico, a contenere derivate alimentari, e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

5. I negozi mobili sprovvisti dei requisiti di cui alle lettere c), d) ed e) del comma 1 dell'art. 4 e dell'impianto di erogazione autonomo di energia elettrica di cui al comma 1, lettera e), possono effettuare l'attività commerciale esclusivamente nelle aree di cui all'art. 1 della presente ordinanza munite rispettivamente di:

a) allacciamento idropotabile accessibile da parte di ciascun veicolo;

b) scarico fognario sifonato accessibile da parte di ciascun veicolo;

c) allacciamento elettrico accessibile da parte di ciascun veicolo.

6. Anche se il sistema autonomo di erogazione di energia dispone di potenza adeguata da soddisfare al mantenimento costante della temperatura durante la sosta per la vendita, il suo impiego non è da intendersi alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilità di allacciamento elettrico dell'area pubblica.

7. Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, articoli 37 e 42.

Art. 9.

Autocontrollo

1. Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'«industria alimentare» come definita dall'art. 2, lettera b) del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite da tale decreto legislativo.

Art. 10.

Vigilanza e controllo

1. L'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle norme di cui alla presente ordinanza è effettuata dagli organismi istituzionalmente preposti.

2. Tale attività è svolta anche dal personale del Comando Carabinieri per la sanità, funzionalmente dipendente dal Ministero della salute. Gli atti amministrativi compilati da detto personale vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio in conformità alle procedure previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, e dal relativo regolamento d'esecuzione.

Art. 11.

Disposizioni transitorie e finali

1. I mercati in sede propria e su strada, realizzati dopo l'entrata in vigore dell'ordinanza, nei quali si effettui il commercio di prodotti alimentari, devono rispettare le disposizioni di cui all'art. 2 della presente ordinanza.

2. I mercati in sede propria e su strada, già esistenti alla data di entrata in vigore della ordinanza, nei quali si effettui il commercio dei prodotti alimentari, devono adeguarsi alle disposizioni previste dalla presente ordinanza entro il 30 giugno 2003. Per i mercati nei centri storici o in zone urbane dove non sia possibile l'adeguamento integrale, sono comunque vincolanti le prescrizioni di cui all'art. 6.

3. I banchi temporanei di cui all'art. 5 debbono essere conformi ai requisiti prescritti dalla presente ordinanza entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della stessa.

Art. 12.

Abrogazioni

1. L'ordinanza del Ministro della sanità 2 marzo 2000 è abrogata.

Art. 13.

Entrata in vigore

1. La presente ordinanza entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 aprile 2002

Il Ministro: SIRCHIA

*Registrato alla Corte dei conti il 18 aprile 2002
Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona
dei beni culturali, registro n. 1, foglio n. 262*

02A05957