

N. 20286 Data 7.6.83
 Sezione di Annunziata



N. 1934 Reg. Delib.
 di Prot.
 Trasmessa il 2.6.83

Comune di Annone Veneto

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Sessione ordinaria - Seduta PUBBLICA di I convocazione

OGGETTO

ESAME ED APPROVAZIONE DEL REGOLAMENTO COMUNALE DETTANTE NORME DI CARATTERE IGIENICO-SANITARIO E DI SICUREZZA PER LA DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI NELL'AMBITO DI MANIFESTAZIONI POPOLARI E SAGRE PAESANE E NEI CHIOSCHI E FRASCHE DI PRODOTTI AGRICOLI E FRUTTA.-

L'anno millenovecentoottanta TRE (1983) addi VENTUNO (21)

del mese di MAGGIO alle ore 20.00 nella sala delle adunanze;

per DETERMINAZIONE DEL SINDACO e con avvisi scritti in

data 14 MAGGIO 1983 N. 1718 é stato convocato il Consiglio Comunale;

Eseguito l'appello risultano;

N.	COGNOME E NOME DEL CONSIGLIERE	Presenti	Assenti		N.	COGNOME E NOME DEL CONSIGLIERE	Presenti	Assenti	
			G.	I.				G.	I.
1	RUZZENE Paolo	1			11	CROSARIOL Giancarlo	7		
2	RUZZENE Giorgio	-	1		12	PALUDETTO Emilio	8		
3	BALDO Giacomo	-	2		13	BADIN Carlo	9		
4	IVALDI Nicola	-	3		14	TOLFO Claudio	10		
5	CARRER Pietro	2			15	VIDALI Orfeo	11		
6	PARISE Giovanni	3			16	LEANDRIN Maria	12		
7	FURLANETTO Aldo	4			17	RUZZENE Amalia	13		
8	COSTINI Gianfranco	5			18	ZADRO Mario	14		
9	VELLO Renato	6			19	BUOSI Mario	15		
10	GNES Pierdomenico	-	4		20	GIANOTTO Danilo	16		

Assiste alla seduta il Sig. FRANCALANCI GIANFRANCO Segretario del Comune.

Il Sig. RUZZENE PROF. PAOLO nella sua qualità di SINDACO

assume la presidenza e, constatato legale il numero degli intervenuti, dichiara aperta la seduta e chiama all'Ufficio di scrutatori i consiglieri signori VELLO - BADIN - GIANOTTO

Il Presidente chiede al Consiglio di deliberare sull'oggetto sopraindicato.

IL CONSIGLIO COMUNALE :

RAVVISATA la necessità di adottare un regolamento comunale dettante norme di carattere igienico-sanitario e di sicurezza per la disciplina delle attività di vendita e somministrazione di sostanze alimentari nell'ambito di manifestazioni popolari e sagre paesane, nonché nei chioschi e frasche per la vendita di prodotti agricoli e di frutta, onde meglio e più adeguatamente disciplinare detta materia;

ESAMINATA la bozza del Regolamento proposto dalla Giunta Municipale costituito da 26 articoli, alla cui stesura ha collaborato l'Ufficio di Igiene pubblica dell'U.S.L. n° 14;

CONSTATATA la doverosità e l'opportunità di adottare il provvedimento in oggetto;

CON voti unanimi e palesi, espressi dai presenti secondo legge

D E L I B E R A

1. - Di approvare, per i motivi e le causali in premessa accennate, il Regolamento Comunale dettante norme di carattere igienico-sanitario e di sicurezza per la disciplina delle attività di vendita e somministrazione di sostanze alimentari nell'ambito di manifestazioni popolari e sagre paesane e nei chioschi e frasche di prodotti agricoli e frutta, regolamento che consta di n° 26 articoli e che viene allegato al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale.-
2. - Di dare atto che il presente Regolamento entrerà in vigore subito dopo la sua pubblicazione a' sensi di Legge.-



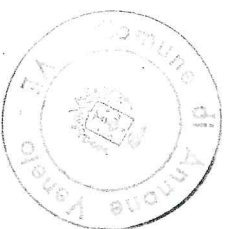
COMUNE DI ANNONE VENETO
PROVINCIA DI VENEZIA

R E G O L A M E N T O

"Norme di carattere igienico - sanitario e di sicurezza per la disciplina delle attività di vendita e somministrazione di sostanze alimentari nell'ambito di manifestazioni popolari e sagre paesane e nei chioschi e frascche di prodotti agricoli e frutta".

IL SEGRETARIO COMUNALE

Francalanci Gianfranco



IL SINDACO

Ruzzené prof. Paolo

Art. 1

Nel caso vengano preparati e somministrati prodotti di gastronomia devono essere predisposti due settori comunicanti ma distinti: uno per la vendita, uno per la preparazione. Gli alimenti ammessi sono: formaggio, panini imbottiti, carni alla griglia o alla piastra, pesce alla griglia o fritto, patate fritte, polenta, pasticceria solo conservata e confezionata, gelati solo confezionati. Eventuali deroghe per la specificità della festa (es.: fiera del miele, dell'aparago ecc.) saranno espressamente valutate e autorizzate di volta in volta. Qualora si intenda preparare e somministrare prodotti diversi da quelli suindicati, i locali dovranno avere le stesse caratteristiche degli esercizi permanenti. E' comunque vietata la somministrazione di molluschi eduli.

Art. 2

La conservazione dei prodotti alimentari deve essere conforme a quanto disposto dal D.P.R. 26.3.80 n° 327, in particolare:

- a) Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati ad una temperatura compresa tra i 60°-65°c;
- b) Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi devono essere conservati ad una temperatura inferiore ai 10°c;
- c) Gli alimenti deperibili crudi devono essere conservati ad una temperatura da 0 a 4°c.

Art. 3

L'esposizione al pubblico e la conservazione degli alimenti non protetti in involucri di fabbrica e non rientranti tra quelli previsti all'art. precedente, deve essere fatta sotto vetro in modo da impedire la contaminazione da parte di polvere, insetti e persone (panini ecc.).

Art. 4

I prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento devono essere muniti di apposito cartello, preferibilmente applicato ai recipienti o nei comparti in cui sono esposti.

Sul cartello devono essere riportate le seguenti indicazioni:

a) denominazione di vendita;
b) elenco degli ingredienti;
c) il nome, o la ragione sociale o il marchio depositato, e la sede del fabbricante o del confezionatore;

d) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento.

Per i prodotti confezionati vale quanto disposto dall'art. 64 del D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 e ogni successiva norma in materia.

Le indicazioni previste ai punti precedenti devono essere riportate anche sui prodotti di origine animale (salumi, insaccati, porchetta, wurstel ecc.).

Art. 5

Per tutti i prodotti alimentari e bevande, siano essi destinati alla vendita diretta che alla trasformazione, deve, a richiesta, essere dimostrata la provenienza da esercizi di vendita o laboratori o macelli autorizzati.

Art. 6

I settori destinati alla preparazione, cottura e vendita dei prodotti alimentari di cui al I° comma dell'art. 1 dovranno essere collocati in luoghi ben protetti, facilmente ispezionabili, provvisti di copertura e di pavimentazione costituita da piazzole di cemento, asfalto o pavimenti in tavole senza soluzione di continuità; parimenti provvista di copertura dovrà essere l'area dove sono collocati i tavoli per il consumo.

Art. 7

Devono essere installati erogatori di acqua potabile corrente provvisti di lavelli a due vasche sia nelle cucine che nei banchi di mescita.

Le acque di rifiuto, quando non sia possibile immetterle nella fognatura comunale, devono essere smaltite in modo da non disperdersi sul suolo o in corsi d'acqua superficiali.

Art. 8

Piatti, bicchieri e posate, con l'esclusione di quelli necessari per la preparazione e l'esposizione dei prodotti, devono essere a "perdere".
E' ammesso l'uso di bicchieri in vetro per il solo consumo al banco.

Art. 9

Le suppellettili e le attrezzature per la preparazione, conservazione, cottura e somministrazione di alimenti e bevande devono essere in perfetto stato di conservazione e pulizia.

Art. 10

I tavoli utilizzati per la somministrazione di alimenti e per il consumo devono presentarsi in materiale liscio, lavabile e impermeabile; non è ammessa la copertura con fogli di nylon o fogli di carta volanti.

Art. 11

Ogni concessionario di banco, chiosco, area pubblica o privata è responsabile della pulizia intorno al banco stesso e dell'area assegnatagli. Al termine della manifestazione l'area deve essere riconsegnata pulita e sgombra da qualsiasi materiale od oggetto.

Art. 12

Le eventuali opere di bonifica (pulizia da parte del servizio di nettezza urbana, disinfezioni e disinfestazioni) saranno a carico della ditta concessionaria dell'area.

Art. 13

Ogni chiosco, punto di vendita, area, deve disporre di un numero adeguato di sacchetti in plastica, montati su trespoli, per la raccolta dei rifiuti urbani che devono essere consegnati giornalmente al servizio di nettezza urbana o depositati negli eventuali cassonetti messi a disposizione.

Art. 14

Gli operatori addetti alla preparazione e vendita di prodotti alimentari devono, ai sensi dell'art. 14 della legge 30.4.1962 n° 283, essere muniti del libretto personale di idoneità sanitaria da conservarsi presso la struttura per tutto il periodo della manifestazione.

Devono indossare idonea sopravveste chiara e, durante la preparazione e cottura degli alimenti, anche un copriscapo atto a raccogliere i capelli..

Art. 15

Le aree utilizzate per le manifestazioni in oggetto devono essere attrezzate con idonei servizi igienici o in subordine:

- a) di servizi igienici provvisori muniti di bottino di asporto ad azione chimica per la raccolta dei rifiuti organici;
 - b) dell'autorizzazione all'uso di servizi igienici privati (bar, ecc.) o di enti pubblici (centri sociali, campi sportivi, ecc.) distanti non più di 100 mt e facilmente accessibili, con l'esclusione dei servizi igienici di comunità di abitazioni.
- Nel caso vengano utilizzati servizi igienici di comunità (es.: scuole, centri sociali) prima e dopo si deve provvedere ad una totale disinfezione.

In più punti devono essere collocati vistosi cartelli che indicano la dislocazione dei servizi igienici.

Art. 16

I tradizionali capanni, chioschi e simili, per la vendita di cocomeri e meloni devono, agli effetti igienico sanitari, essere autorizzati dall'autorità sanitaria.

Art. 17

Ogni rivendita di cui all'art. 16 deve disporre:

- a) di almeno due vani separati: uno per il deposito, l'altro per la vendita e il consumo. Nel caso vi sia un custode, a questi devono essere destinati dei vani ben distinti e il chiosco deve essere dotato di servizi igienici discostati dal chiosco stesso.

I locali di cui sopra devono essere dotati di pavimentazione con le caratteristiche di cui al I° comma dell'art. 6.

b) di acqua potabile corrente fornita dall'acquedotto.

c) di lavelli sia per il personale che per i clienti. Distributori di sapone e di asciugamani a perdere devono essere installati a fianco dei lavelli.

d) di tavoli a superficie intera, liscia e lavabile per il taglio, la vendita e il consumo dei frutti.

e) di campana protettiva, o vetrina frigorifera, per i frutti già tagliati. Il taglio a fette deve avere luogo all'atto della vendita. Le fette non possono essere poste a diretto contatto con il ghiaccio.

f) di idonei contenitori chiusi per la raccolta delle bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto che dovranno essere quotidianamente allontanati

g) adeguati dispositivi per la lotta alle mosche.

Art. 18

Le posate devono essere conservate in appositi cassetti chiusi e non possono essere riutilizzate se non dopo essere state lavate. Non soddisfa al disposto il semplice risciaquo.

Art. 19

I produttori di cui alla legge 9.2.1963 n° 59, alla legge 14.6.1964 n° 477, all'art. 2135 del codice civile e all'art. 191 del regolamento del T.U. di Pubblica Sicurezza, che intendono vendere i prodotti del proprio fondo in forma retta, devono essere, agli effetti igienico-sanitari, autorizzati dall'Autorità Sanitaria.

I requisiti richiesti sono quelli del presente regolamento.

Art. 20

I frutti posti in vendita non possono essere in condizioni anormali (non o troppo maturi, lesionati, alterati, ecc.)

Art. 21

Qualora i chioschi di cui all'art. 16 siano destinati alla vendita o somministrazione di altri prodotti oltre alle angurie e ai meloni, devono rispondere ai requisiti richiesti dagli articoli precedenti.

Art. 22

Impianti e attrezzature di cui ai precedenti articoli devono essere installati in conformità alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza.

Art. 23

Il responsabile dell'organizzazione della manifestazione o del punto di somministrazione deve presentare con almeno 15 giorni di anticipo, domanda in carta legale al Sindaco.

Allegati alla domanda ci devono essere gli elenchi:

a) degli addetti alla preparazione, confezionamento e somministrazione alimenti completi di cognome, nome, domicilio, e data dell'ultimo rinnovo del libretto sanitario;

b) di tutti i prodotti alimentari posti in vendita con o senza cottura;

La mancata osservanza dei termini di cui sopra, comporterà l'archiviazione della domanda con il conseguente tacito parere negativo.

Art. 24

Le strutture dovranno essere completate e ispezionabili almeno 36 (trentasei) ore prima dell'inizio della manifestazione. L'assenza o la carenza di una delle caratteristiche sopra esposte determinerà parere negativo al rilascio della autorizzazione sanitaria provvisoria per la preparazione, vendita e somministrazione di derrate alimentari. In caso di parere negativo, espresso dalla Commissione collaudatrice delle strutture, per lo svolgimento delle manifestazioni, di cui al presente regolamento, sarà data tempestivamente comunicazione alle locali Forze di Polizia, per il fermo tecnico della stessa.

Art. 25

Le eventuali trasgressioni alla presente regolamentazione saranno sanzionate a ter
mine della legislazione vigente.

Art. 26

L'applicabilità delle norme sopra esposte è estesa a tutte le organizzazioni, pro
loco, privati, gruppi politici e non, che intendano attuare somministrazione, pre
parazione e vendita di derrate alimentari durante lo svolgimento di attività fie-
ristiche, sagre paesane, manifestazioni estemporanee.

Ullio

Pubblicato all'albo comunale dal al

Li

Il Segretario comunale

Ullio

Controllato dal Comitato Regionale di Controllo di

in seduta del al n.

Li

IL PRESIDENTE :

f.to

Per copia conforme all'originale per uso amministrativo.

Li

Il Segretario comunale

Il sottoscritto Segretario comunale attesta che il presenta regolamento in allegato alla deliberazione consiliare di approvazione ed alla relativa decisione tutoria, è stato pubblicato all'Albo Comunale per quindici giorni consecutivi dal al

....., *li*

Il Segretario comunale

Del che si è redatto il presente verbale, che, previa lettura e conferma, viene approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

RUGGERO VENETO SOLO

IL CONSIGLIERE ANZIANO

CARDIA PIETRO



IL SEGRETARIO COMUNALE

FRANCALANCI GIANFRANCO

Questa deliberazione

(1) è stata pubblicata all'albo pretorio il giorno ~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~ ^{con} ~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~ ^{senza} opposizioni

(1) viene pubblicata all'albo pretorio per quindici giorni consecutivi dal 23 MAGGIO 1983

al 6 GIUGNO 1983.-

li 23 MAGGIO 1983



IL SEGRETARIO COMUNALE

FRANCALANCI GIANFRANCO

CERTIFICATO DI ESECUTIVITÀ

Si certifica che la suesata deliberazione è stata pubblicata nelle forme di legge all'Albo pretorio ed è pervenuta in data 20 J. 6. 83 n. 20286 alla Regione Veneta - Comitato di Controllo - Sezione di VENEZIA, e che nei suoi confronti non sono intervenuti nei termini prescritti, provvedimenti di annullamento, rinvio o sospensione, di cui agli artt. 59 e 60 della legge 10-2-1953, n. 62 per cui è DIVENUTA ESECUTIVA.

li 20. 6. 83



IL SEGRETARIO COMUNALE

(Gianfranco Francalanci)