

D.P.R. 26.3.80 n. 327

Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

TITOLO I - Vigilanza igienico-sanitaria

Art. 1

Norma generale

Agli effetti del presente regolamento, il termine "legge" senza ulteriori precisazioni, si intende riferito alla L. 30.4.62, n. 283, modificata dalla L. 26.2.63, n. 441 e dalla L. 6.12.65, n. 1367.

Art. 2

Oggetto della vigilanza

Ai fini della tutela della pubblica salute sono soggetti a vigilanza da parte dell'autorità sanitaria la produzione, il commercio e l'impiego:

1. delle sostanze destinate all'alimentazione;
2. degli utensili da cucina e da tavola;
3. dei recipienti per conservare le sostanze alimentari, nonché degli imballaggi e contenitori esterni che, pur non venendo a contatto diretto con le sostanze alimentari, per la natura di queste e per le condizioni di impiego, possono cedere i loro componenti alle sostanze stesse;
4. dei recipienti, utensili ed apparecchi, che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari nelle normali fasi della produzione e del commercio;
5. dei prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate di cui al D.P.R. 3.8.68, n. 1255.

Sono altresì soggetti a vigilanza da parte dell'autorità sanitaria:

- a) i locali, gli impianti, gli apparecchi e le attrezzature usati nelle varie fasi della produzione e del commercio delle sostanze alimentari;
- b) il personale addetto alla produzione, al confezionamento e al commercio delle sostanze alimentari;
- c) i mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari.

Art. 3

Individuazione delle autorità sanitarie competenti

La vigilanza di cui all'art. 2 del presente regolamento è esercitata:

1. dal Ministero della Sanità, attraverso i propri organi centrali, ovvero attraverso gli uffici di sanità marittima e aerea e gli uffici veterinari di confine, porto, aeroporto e dogana interna;
2. dall'organo delle regioni o delle provincie autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento;
3. dai comuni, o loro consorzi, attraverso le unità sanitarie locali.

L'Autorità sanitaria, per l'espletamento dei servizi di vigilanza sull'igiene degli alimenti, si avvale dell'opera del personale all'uopo posto alle proprie dipendenze, nonché in particolari circostanze, e con l'osservanza delle norme vigenti, di personale di altre amministrazioni, previa intesa con le stesse amministrazioni.

Art. 4

Attività informativa e di coordinamento operativo delle autorità sanitarie periferiche

Spetta all'organo regionale o provinciale di cui al n. 2) del precedente art. 3, nell'ambito delle proprie attribuzioni, sentito il direttore del competente istituto incaricato della vigilanza per la repressione delle frodi nella produzione e nel commercio dei prodotti agrari:

1. coordinare la vigilanza di cui all'art. 2 del presente regolamento, attuando unità di interventi e di criteri nelle ispezioni, nel prelievo dei campioni e nelle denunce;
2. formulare proposte o suggerimenti di ordine tecnico al Ministero della sanità sulla base dei prelievi effettuati in occasione di interventi di competenza;
3. segnalare al Ministero della sanità nuove forme di infrazioni riscontrate nell'ambito della vigilanza.

Art. 5

Ambito della vigilanza operativa

Gli organi di vigilanza di cui all'art. 3 del presente regolamento, salvo quanto previsto al successivo art. 12, possono procedere in qualsiasi momento ad ispezioni o prelievi di campioni negli stabilimenti, nei laboratori di produzione e confezionamento, nei magazzini, nei depositi, nei mercati, negli spacci di vendita, negli alberghi, ristoranti, trattorie ed altri pubblici esercizi, nonché nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, ed in genere ovunque si distribuiscono a qualsiasi titolo per il consumo e si smerciano sostanze alimentari.

La vigilanza si esercita altresì sulle merci, sia all'atto della spedizione che durante il trasporto, nonché al loro arrivo a destinazione.

Nel caso di trasporti aerei, ferroviari e navali, le operazioni di ispezione o prelevamento si effettuano con l'assistenza del vettore negli impianti di partenza e di arrivo.

A tale scopo il personale delle amministrazioni ferroviarie nonché quello delle imprese di navigazione marittima, aerea, lacunare e fluviale e di trasporto stradale non può impedire le ispezioni ed i prelievi di campioni ritenuti necessari dagli organi di vigilanza né può condizionarne l'esecuzione ad una preventiva autorizzazione amministrativa.

Art. 6

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dal successivo art. 9, o quando ricorrano particolari esigenze di controllo, si applicano le modalità stabilite dall'all. A del presente regolamento.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art. 7

Contrassegni di identificazione dei singoli campioni

Ciascun dei campioni di cui al precedente art. 6 deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

Il responsabile dell'esercizio od uno suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve far menzione nel verbale di prelevamento di cui al successivo art. 15.

Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono, in modo da impedirne il distacco.

Art. 8

Prelevamenti di campioni dalle grandi partite

Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione o depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi, idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.

Con le procedure dell'art. 21 della legge, possono essere stabiliti i piani di prelevamento dei campioni.

Art. 9

Adeguamento alle direttive della CEE

Fatte salve le competenze stabilite da leggi e regolamenti speciali, il Ministro della sanità, in applicazione di direttive comunitarie, può con proprio decreto, apportare modifiche agli allegati al presente regolamento per quanto attiene al prelievo dei campioni.

Art. 10

Prelevamento e conservazione di campioni di sostanze di particolare natura

Nel caso di sostanze alimentari, delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, e di prodotti che per la loro natura, se posti in recipienti a chiusura ermetica siano soggetti ad alterazione, si applicano le speciali norme di prelevamento di cui all'all. A, paragr. 4, del presente regolamento.

Il Ministro della sanità, su proposta della commissione di cui all'art. 21 della legge, determina, con proprio decreto, le modalità di trasporto e conservazione dei campioni di sostanze alimentari da sottoporre a controlli chimici che, per la loro natura, sono soggette a subire alterazioni o variazioni dello stato in cui si trovano all'atto del prelievo.

Art. 11

Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in carri ed altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco, ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare e operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

Art. 12

Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale o "allo stato estero"

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a

controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore od il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

Nel caso di sostanze alimentari "allo stato estero" il competente organo della vigilanza sanitaria - previo accertamento di tale condizione da parte delle competenti autorità doganali - può accedere agli spazi doganali, effettuando le operazioni di ispezione e campionamento in collaborazione con il personale del Ministero delle finanze e con l'assistenza del vettore o del suo rappresentante in loco.

Nei due casi suddetti le operazioni di ispezione e di campionamento possono essere effettuate, con le medesime garanzie, presso le imprese destinatarie, se le merci sono importate con la procedura semplificata, a termini degli artt. 232 e seguenti del testo unico delle disposizioni legislative in materia doganale approvato con D.P.R. 23.1.73, n. 43.

Art. 13

Prelevamento di campioni destinati ad analisi e controlli speciali

I campioni da sottoporre ad analisi microbiologiche, parassitologiche e ad altri particolari controlli ed accertamenti, che per la loro natura e il loro scopo esigano speciali modalità di prelevamento, debbono essere prelevati dal personale tecnico appositamente incaricato dall'autorità sanitaria di cui all'art 3 del presente regolamento.

Art. 14

Prelevamento dei campioni destinati alla determinazione delle cariche microbiche.

Con le ordinanze previste dall'art. 5, lett. c), della legge e dall'art. 69 del presente regolamento, il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, nel determinare i limiti delle cariche microbiche, stabilisce altresì i criteri di campionamento delle varie sostanze alimentari e le modalità di prelievo, conservazione e trasporto dei campioni, nonché i relativi metodi di analisi.

Art. 15

Verbale di prelevamento

Il verbale di prelevamento da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli deve contenere:

- a) il numero d'ordine per ciascun prelievo;
- b) la data, l'ora e il luogo del prelievo;
- c) le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo;
- d) il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento, deposito od esercizio in cui è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare dell'impresa, di rappresentante o di detentore della merce;
- e) l'indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione e le indicazioni con cui è posta in vendita, o le diciture apposte sulle etichette e la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali, con particolare cenno all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;
- f) le modalità seguite nel prelievo;
- g) la dichiarazione del prelevatore o dei prelevatori dalla quale risulti se si è proceduto o meno all'eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;
- h) la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuti una copia del verbale e un campione;
- i) la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato - titolare dell'impresa, rappresentante o detentore - e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo;
- j) la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;
- k) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa o del rappresentante o del detentore sul nome e residenza del fornitore della merce e sulla data della consegna della merce medesima;
- l) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa, del rappresentante o del detentore sulle aggiunte o manipolazioni subite dalla merce dopo il ricevimento della stessa;
- m) la specifica indicazione della merce eventualmente sequestrata, oggetto del prelievo;
- n) le eventuali altre osservazioni o dichiarazioni, anche se fatte dal titolare dell'impresa, dal rappresentante o dal detentore
- o) l'eventuale peso lordo riportato sul campione;
- p) l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo.

Il verbale viene redatto in quattro esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà gli accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.

In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

Il laboratorio di analisi trattiene un esemplare del verbale e rimette gli altri all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo.

Art. 16

Destinazione del campione

Una delle parti del campione prelevato a norma dei precedenti articoli viene consegnata, al momento del prelievo, al responsabile dell'esercizio o ad un suo rappresentante o al detentore della merce, escluso l'eventuale vettore, sempre che non trattasi di spedizioniere doganale rappresentante del proprietario della merce ai sensi del testo unico delle disposizioni legislative in materia doganale approvato con D.P.R. 23.1.73, n. 43. Le altre, insieme al verbale di prelevamento, vengono inviate per le analisi nel più breve tempo possibile al laboratorio pubblico competente per territorio o ad altro laboratorio autorizzato allo scopo ai sensi dell'art. 1 della legge. Una di tali parti è utilizzata per l'analisi di prima istanza, un'altra è destinata all'eventuale analisi di revisione e deve essere conservata per la durata di sessanta giorni a decorrere dalla data di comunicazione dell'esito dell'analisi all'interessato; ed un'altra infine rimane di riserva per eventuali perizie ordinate dall'autorità giudiziaria.

In caso di prodotti confezionati, una parte del campione sarà messa a disposizione dell'impresa produttrice, per la durata di sessanta giorni, presso il laboratorio di cui al precedente comma.

Nel caso previsto dal precedente art. 11, una parte del campione viene tenuta presso il laboratorio di analisi competente, a disposizione del mittente per la durata di sessanta giorni.

Art. 17

Autorizzazione di analisi presso laboratori diversi

Con riguardo alle attività di controllo e di vigilanza di rispettiva pertinenza, il Ministro della Sanità e le autorità di cui all'art. 3, comma 1°, n. 2), del presente regolamento, possono affidare a tempo determinato, ai sensi dell'art. 1 della legge, gli accertamenti anche ad istituti e laboratori pubblici diversi da quelli pubblici ordinariamente competenti, previa valutazione della idoneità tecnica degli stessi a svolgere tale funzione.

Art. 18

Comunicazione dei referti analitici

Non appena accertata con l'esito delle analisi, la non conformità delle sostanze alle disposizioni di legge, il capo del laboratorio trasmette il certificato all'autorità sanitaria competente, unendovi il verbale di prelevamento. Contemporaneamente, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, trasmette all'esercente e ad altri eventuali interessati e, ove l'analisi si riferisca a prodotti confezionati, al produttore, copia del certificato di analisi comunicando anche la metodica seguita, ai fini delle garanzie di difesa di cui agli artt. 304, 304-bis, ter, quater e 390 del codice di procedura penale.

Nell'ipotesi prevista dall'ultimo comma dell'art. 1 della legge, l'autorità sanitaria di cui all'art. 3 del presente regolamento procede alla denuncia all'autorità giudiziaria; senza attendere il termine previsto per la presentazione della istanza di revisione di analisi dandone contestuale comunicazione al Ministero della sanità

Nel caso in cui il risultato delle analisi non abbia messo in evidenza irregolarità, ciò deve essere comunicato all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo, affinché faccia le conseguenti comunicazioni all'esercente e, ove l'analisi si riferisca a prodotti confezionati, al produttore.

In caso di mera irregolarità formale rilevabile dall'esame dell'etichetta o della confezione dei prodotti prelevati, l'autorità sanitaria ha facoltà di non richiedere l'analisi dei campioni.

Art. 19

Istanza di revisione di analisi

L'istanza di revisione di analisi di cui al quarto comma dell'art. 1 della legge, è diretta all'autorità competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 2, del presente regolamento.

Qualora l'istanza di revisione riguardi analisi disposte dai medici o veterinari preposti rispettivamente agli uffici di sanità marittima e aerea e agli uffici veterinari di confine, porto, aeroporto e dogana interna, la stessa deve essere rivolta al titolare del servizio.

Le istanze di cui ai precedenti commi debbono indicare il numero e la data del verbale di prelevamento e contenere l'eventuale nomina di un difensore di fiducia.

All'istanza deve essere allegata la quietanza del deposito provvisorio effettuato presso la tesoreria provinciale per spese di analisi, nella misura di lire un milione (*importo stabilito con D.M. 6.3.92 in G.U. 87, 13.4.92*) per ogni voce elencata nell'all. A, paragr. 1, del presente regolamento e a disposizione dell'Istituto superiore di sanità.

L'esito della revisione e sarà comunicato agli interessati, senza ritardo, a cura dell'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3 del presente regolamento.

Nel caso in cui la revisione non confermi le conclusioni dell'analisi di prima istanza, la quietanza della somma versata deve essere restituita ai fini del rimborso del deposito provvisorio; nel caso di conferma, la somma viene versata sull'apposito capitolo di bilancio dell'Istituto superiore di sanità, dopo la condanna definitiva o la oblazione.

Nella procedura di revisione di analisi si applicano, in quanto compatibili, le garanzie stabilite per gli atti peritali degli artt. 304, 304-bis, ter, quater e 390 del codice di procedura penale.

Art. 20

Sequestro ed eventuale distruzione di sostanze destinate all'alimentazione

Salvo quanto previsto da leggi o regolamenti speciali, il sequestro previsto dall'art. 1, primo comma della legge, viene disposto, dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3 del presente regolamento. In caso di necessità ed urgenza può procedere al sequestro anche il personale di cui all'ultimo comma del predetto art. 3, salvo conferma, nel termine di 48 ore, da parte dell'autorità sanitaria.

Quando sussista grave ed imminente pericolo di danno alla salute pubblica, la merce sequestrata deve essere immediatamente distrutta, dopo che dalla stessa merce sia stato effettuato il prelevamento dei campioni. La distruzione, salvo quanto stabilito da norme particolari, viene disposta dall'autorità sanitaria di cui al n. 2) del precedente art. 3.

Salvo che l'autorità sanitaria non disponga diversamente, la merce sequestrata è affidata in custodia, in quanto possibile, al proprietario o detentore, che è anche responsabile della sua corretta conservazione.

Dell'operazione di sequestro deve essere compilato, motivato e circostanziato verbale, da redigersi in più copie, delle quali una viene trattenuta dall'autorità sanitaria, una viene rilasciata al detentore, le altre vengono trasmesse, con raccomandata a carico al produttore della merce ed altri eventuali corresponsabili.

I soggetti di cui al comma precedente, entro dieci giorni dalla data di ricezione del verbale del verbale di sequestro, possono far pervenire le proprie deduzioni scritte, ed eventuali istanze di dissequestro, all'autorità sanitaria competente.

Trascorso il termine di cui al precedente comma, ed acquisito il referto di analisi sui campioni prelevati, l'autorità sanitaria competente ordina il dissequestro della merce che sia risultata conforme alle norme vigenti.

In caso contrario, l'autorità sanitaria ne accerta la commestibilità, facendo ricorso, ove occorra, ad ulteriori specifiche indagini di laboratorio. Dell'esito dell'indagine è immediatamente informato il procuratore dalla Repubblica o il pretore competente per i successivi provvedimenti.

Art. 21

Destinazione ad impieghi non alimentari delle sostanze alimentari non commestibili

Nell'ipotesi prevista dall'ultimo comma dell'articolo precedente, qualora la merce risulti non commestibile ma idonea ad altra destinazione od a trasformazione industriale per scopi diversi da quelli dell'alimentazione umana, l'autorità sanitaria competente di cui all'art. 3 del presente regolamento, può dichiarare consentita tale destinazione o trasformazione, che dovrà avvenire sotto il controllo degli organi di vigilanza e con l'osservanza delle prescrizioni impartite.

Prima che si proceda alla destinazione o trasformazione prevista nel precedente comma, la predetta autorità sanitaria informa il procuratore della Repubblica o il pretore competente, per gli eventuali provvedimenti necessari per il processo penale.

Art. 22

Provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva di stabilimenti ed esercizi

I provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva degli stabilimenti ed esercizi, previsti dall'art. 15 della legge, sono adottati con particolare riguardo allo stato di pericolo per la salute pubblica derivante dalla non igienicità delle operazioni di lavorazione o deposito, ovvero dalla natura o condizione delle sostanze prodotte o poste in vendita.

Qualora ricorrano gli estremi per l'adozione di uno dei provvedimenti di cui al precedente comma, e non sussista grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria di cui al n. 2) dell'art. 3 del presente regolamento comunica all'interessato i fatti accertati, assegnandogli un termine, non superiore a dieci giorni, per fornire eventuali chiarimenti.

Il provvedimento di chiusura definitiva non preclude la possibilità di autorizzazione di un nuovo esercizio.

Art. 23

Sospensione dei provvedimenti di chiusura e nomina di un commissario

Quando nel ruolo generale della pretura o, a seconda della competenza, della procura della Repubblica presso il tribunale, viene iscritto il carico pendente nei confronti del denunciato, l'autorità sanitaria competente di cui al n. 2) dell'art. 3 del presente regolamento, può sospendere - ai sensi dell'art. 14 della L. 26.2.63, n. 441 - il provvedimento di chiusura temporanea di uno stabilimento o laboratorio di produzione o di un esercizio di vendita di sostanze alimentari, adottato ai sensi dell'art. 15 della legge, nominando un

commissario per la vigilanza permanente sull'osservanza della disciplina igienico-sanitaria nell'ambito dell'attività svolta dal laboratorio o stabilimento o esercizio.

Le mansioni di commissario non possono essere affidate al personale che svolge l'attività di vigilanza di cui all'art. 3 del presente regolamento.

Art. 24

Compiti del Commissario per la vigilanza

Il Commissario di cui all'articolo precedente:

1. deve risiedere nell'ambito della provincia nella quale ha sede lo stabilimento, deposito, o esercizio e deve possedere le capacità tecnico-scientifiche richieste dal tipo di attività dello stabilimento o dell'esercizio;
2. assume la responsabilità dell'igiene delle lavorazioni effettuate anche per quanto riguarda i procedimenti tecnologici;
3. ha diritto ad un compenso forfettario a carico del titolare dello stabilimento o esercizio, da stabilirsi di volta in volta con decreto del Ministro della sanità, d'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, in relazione alla potenzialità dello stabilimento o dell'esercizio, la sua produzione durante il periodo di gestione commissariale e all'impegno richiesto dalla vigilanza.

Tale compenso, comprensivo di qualsiasi indennità o rimborso, non può in alcun caso superare la somma di lire trentamila giornaliere; è, tuttavia, dovuta una indennità di missione per gli spostamenti fuori comune, corrispondente a quella degli impiegati dello Stato di qualifica pari al parametro 387.

Il predetto compenso viene liquidato e pagato alla scadenza dell'incarico, od anche in corso di gestione quando questa si protragga per oltre un mese.

La nomina del commissario può essere revocata in ogni momento con provvedimento motivato. Il commissario cessa comunque dall'incarico allo scadere del periodo di chiusura dello stabilimento od esercizio che era stato fissato dall'autorità sanitaria competente nel provvedimento adottato ai sensi dell'art 15 della legge, ovvero quando sia intervenuta sentenza di proscioglimento.

In caso di necessità, di cui peraltro deve essere fatta menzione nelle premesse del decreto di nomina del commissario, si può prescindere dal requisito della residenza previsto dal n. 1 del presente articolo.

TITOLO II - AUTORIZZAZIONI SANITARIE

Art. 25

Autorizzazioni sanitarie per stabilimenti e laboratori di produzione e depositi all'ingrosso di sostanze alimentari

È soggetto ad autorizzazione sanitaria l'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari.

Salvi i casi in cui la legge, nonché leggi e regolamenti speciali, ne prevedano il rilascio da parte del Ministro della sanità, l'autorizzazione di cui al comma precedente è rilasciata:

- a) dall'organo delle regioni, o delle provincie autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia medica, nel caso di laboratori e stabilimenti per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze alimentari di origine vegetale e nei casi previsti in deroga alla successiva lett. b);
- b) dall'organo delle regioni, o delle provincie autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia veterinaria, nel caso di impianti di macellazione e di laboratori e di stabilimenti per la produzione, la preparazione e il confezionamento delle sostanze alimentari di origine animale, o miste di origine prevalentemente animale, ad eccezione degli stabilimenti che trattano latte e prodotti derivati, sostanze alimentari miste di origine prevalentemente vegetale, e di carattere dolciario;
- c) dal comune, o consorzio di comuni, attraverso le autorità sanitarie locali, nel caso di depositi all'ingrosso di alimenti di origine vegetale e animale e nel caso di piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Art. 26

Modalità di inoltro delle richieste di autorizzazione

Le domande per il rilascio delle autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

- a) il nome e la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso;
- c) l'indicazione per generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito;
- d) la descrizione e gli estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgano ad identificare l'impresa;
- e) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;

f) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate:

1. dalla pianta planimetrica dei locali, in scala non superiore a 1:500. In casi particolari potranno essere richieste piante più dettagliate;
2. dalla descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
3. dall'indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico, alla idoneità della rete di distribuzione, nonché della documentazione sulla potabilità dell'acqua, qualora non si tratti di acquedotti pubblici;
4. dall'indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e, ove necessario, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque;
5. dall'indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, nonché dalla documentazione di tali sistemi, ove richiesta;
6. da un esemplare degli eventuali marchi depositati.

I titolari di depositi all'ingrosso sono esonerati dall'obbligo di produrre le dichiarazioni previste dalle lett. d) ed e) del primo comma e dai punti 3) e 6) del secondo comma del presente articolo.

I titolari degli stabilimenti o laboratori di produzione che si trovano nelle condizioni previste dall'art. 48 del D.P.R. 19.3.56, n. 303, concernente norme sull'igiene del lavoro, sono tenuti ad effettuare le notifiche prescritte dalla suddetta norma.

Art. 27

Rilascio delle autorizzazioni

L'autorità sanitaria competente, entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione dell'interessato di avvenuto approntamento dei locali e degli impianti destinati alla produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari, rilascia l'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge, previo accertamento dell'osservanza delle disposizioni del presente regolamento e di leggi e regolamenti speciali.

L'autorizzazione di cui al comma precedente deve contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, o del deposito all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione;
- d) la dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico-sanitari prescritti;
- e) l'indicazione degli eventuali marchi depositati e degli estremi relativi al deposito degli stessi;
- f) le altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico-sanitario.

L'impresa titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione all'autorità sanitaria competente di eventuali variazioni degli elementi di cui alle lett. a) ed e) del precedente comma.

Nel caso di variazione degli elementi di cui alla lett. e) l'impresa interessata dovrà darne comunicazione all'autorità sanitaria competente dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. La variazione degli elementi di cui alle lett. a) ed e) comporta l'aggiornamento da parte dell'autorità sanitaria competente, dell'autorizzazione precedentemente rilasciata.

Qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione intenda variare taluno degli elementi di cui alle lett. b) e c), o apportare modifiche ai locali ed impianti di cui alla lett. d), deve darne preventiva comunicazione all'autorità sanitaria competente.

La variazione degli elementi di cui alle lett. b) e c) comporta il rilascio di una nuova autorizzazione.

Le modifiche ai locali ed impianti di cui alla lett. d) possono essere effettuate previo nulla osta dell'autorità sanitaria competente, da rilasciarsi entro sessanta giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'impresa interessata. Qualora, trascorso il predetto termine, l'autorità sanitaria non si sia pronunciata, almeno in via interlocutoria, il nulla osta si intende concesso.

L'autorità sanitaria competente annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Art. 28

Requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

L'autorità sanitaria competente deve accertare che gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di cui all'art. 25, fatti salvi i requisiti stabiliti da leggi o regolamenti speciali, siano provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;

d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione.

Tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio, ivi compresi i locali adibiti ad abitazione od uffici, sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.

Nel caso di imprese che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

L'autorità sanitaria può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali di cui alle lett. a), b), c) e d) siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

L'autorità sanitaria deve inoltre accertare che i predetti locali siano:

1. costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
2. sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
3. rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;
4. con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
5. muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;
6. adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acquaviti, l'autorità sanitaria competente potrà prescrivere requisiti diversi da quello di cui ai precedenti punti 3) e 4) limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati potrà derogarsi a quanto previsto dal precedente n. 4).

Gli stabilimenti e laboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia.

Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione e confezionamento, debbono essere in materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge e relativi decreti di attuazione;

b) di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;

c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo.

Ove non sia disponibile una quantità sufficiente di acqua potabile si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, ma in ogni caso corrispondenti ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili. È vietata l'utilizzazione di tali acque non potabili nel ciclo di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze, salvo quanto previsto al successivo art. 29.

L'autorità sanitaria accerterà che le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili siano nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione;

d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.

Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.

I gabinetti debbono essere in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione: dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di vaso a caduta di acqua, di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso.

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Le docce debbono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione ed al numero di persone addette alla lavorazione;

e) di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento delle acque di rifiuto industriale e delle acque luride, sia dei rifiuti solidi che debbono essere rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento;

f) di contenitori di rifiuti e immondizie, e, ove necessario, di inceneritori od altri mezzi atti ad assicurare lo smaltimento dei rifiuti stessi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette.

I laboratori di produzione, preparazione e confezionamento annessi agli esercizi di vendita al dettaglio di sostanze alimentari destinate prevalentemente ad essere vendute nei predetti esercizi, ancorché muniti di attrezzature, impianti ed utensili in conformità alle prescrizioni contenute nei regolamenti locali d'igiene, devono adeguarsi alle disposizioni del presente articolo, in relazione alle effettive esigenze igieniche dell'attività svolta accertate di volta in volta dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 25.

Art. 29

Norme igieniche per i locali e gli impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia. Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti, e prima della utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

La corrispondenza delle acque impiegate negli stabilimenti e laboratori, non provenienti dai pubblici acquedotti, ai requisiti previsti dall'art. 28 del presente regolamento deve essere accertata dall'autorità sanitaria competente mediante periodici controlli, eseguiti dai laboratori provinciali di igiene e profilassi.

Per le particolari esigenze e le caratteristiche di taluni settori della produzione, in caso di insufficiente disponibilità di acqua potabile, può essere ammesso l'uso di altra acqua, ma comunque rispondente ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili. Tale acqua potrà essere utilizzata anche oltre i limiti di impiego di cui al precedente art. 28 previa autorizzazione della competente autorità sanitaria.

La stessa autorità sanitaria potrà esonerare da tali obblighi per le lavorazioni in cui, a causa di particolari necessità tecnologiche, possa essere giustificato l'impiego di acque non rispondenti ai requisiti di cui sopra, purché il procedimento tecnologico assicuri in ogni caso l'assoluta salubrità del prodotto finito.

Nei locali di cui alla lett. d) del primo comma dell'articolo precedente è consentita la detenzione di sostanze il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione, disinfezione e disinfestazione degli impianti e dei locali, nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi e sempreché disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione.

Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e disinfezione.

Art. 30

Requisiti dei depositi all'ingrosso

I depositi all'ingrosso debbono possedere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura e alle caratteristiche dei prodotti in deposito.

Ai depositi suddetti si estendono, in quanto ricorrano le condizioni per la loro applicabilità le disposizioni di cui al precedente art. 28.

Art. 31

Requisiti degli esercizi di vendita e di somministrazione di sostanze alimentari e bevande

Gli spacci di vendita ed i banchi di generi alimentari debbono essere forniti, sia nelle mostre che negli eventuali depositi, di mezzi idonei ad una adeguata conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche.

Nei pubblici esercizi e nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, i locali destinati a cucina e magazzini, nonché gli impianti ed i servizi, debbono essere riconosciuti idonei a norma dell'art. 231 del R.D. 27.7.34, n. 1265, modificato dalla L. 16.6.39, n. 1112. Le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature ed i materiali che comunque sono destinati a venire a contatto con gli alimenti debbono essere conformi alle norme vigenti.

Le norme particolari concernenti l'igiene degli spacci, delle mense, delle trattorie e degli altri esercizi pubblici nei quali vengono manipolate e somministrate sostanze alimentari, sono stabilite dai regolamenti comunali d'igiene.

I regolamenti medesimi fissano altresì i requisiti igienici necessari per la vendita promiscua di alimenti.

La vendita ambulante di sostanze alimentari, ove non espressamente vietata dalle norme vigenti, deve essere effettuata con mezzi idonei ad assicurare la conservazione igienica delle sostanze alimentari, in rapporto alla loro natura od alle loro caratteristiche.

Gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, debbono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.) debbono essere conservati da +60°C a +65°C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali: arrostiti, roast-beef, etc.), e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C.

Art. 32

Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

1. essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
2. avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
3. avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
4. avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:

delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4°C;

delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18°C;

delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65°C, o comunque non inferiore a +60°C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;

5. essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
6. avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'autorità cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria, ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3), del presente regolamento.

Art. 33

Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici debbono:

1. essere prodotte in stabilimenti o laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del presente regolamento;
2. corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui ai numeri da 1) a 4) dell'art. 64 del presente regolamento, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti, secondo le vigenti disposizioni.

Art. 34

Idoneità sanitaria del personale addetto al rifornimento dei distributori

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del presente regolamento.

Art. 35

Mezzi di lotta contro gli insetti e gli animali nocivi

Nei locali di cui all'art. 2, lett. a), del presente regolamento debbono essere attuati efficaci mezzi di lotta e di precauzione contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

Tali mezzi non debbono costituire pericolo di danno anche indiretto per l'uomo, a causa di contaminazione delle sostanze alimentari.

Art. 36

Sostanze alimentari deperibili in deposito in stato di alterazione

Le sostanze alimentari deperibili che si trovino in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito. Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari, destinate alla vendita o somministrazione.

Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte del fornitore.

TITOLO III - IGIENE E SANITÀ DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E ALLE OPERAZIONI DI TRASPORTO

Art. 37

Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge, rilasciato dall'autorità sanitaria del comune di residenza, competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3), del presente regolamento, previa visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o da malattia comunque trasmissibile ad altri, o sia portatore di agenti patogeni.

Il libretto di idoneità sanitaria distribuito ai sensi del successivo art. 40 ha validità un anno che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un comune all'altro.

Per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, nel caso che il lavoratore provenga da altro comune, deve essere prodotta una dichiarazione della competente autorità del comune di provenienza, attestante che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

Presso il comune che rilascia il libretto di idoneità sanitaria è istituito apposito schedario tenuto costantemente aggiornato.

L'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3), del presente regolamento, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui al primo comma del presente articolo e adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Art. 38

(Sostituito dalla L. 27.12.97 n. 449)

Profilassi del personale

Il personale di cui all'art. 37 è sottoposto ai trattamenti di profilassi che siano ritenuti necessari dall'autorità sanitaria competente, a salvaguardia della salute pubblica, ad esclusione della vaccinazione antitifico-paratifica e di altri trattamenti vaccinali.

Art. 39

Accertamenti sanitari preventivi

Le visite mediche per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, quello di rinnovo, come pure quelle eseguite nell'ambito dell'attività di controllo, sono effettuate dai medici in servizio presso le unità sanitarie locali.

Per le indagini e gli accertamenti microbiologici, sierologici, radiologici e per ogni altro accertamento ritenuto necessario a completamento della visita per il rilascio del libretto e di quello successivo di rinnovo o controllo, l'autorità sanitaria competente si avvale dei servizi sanitari comunali o provinciali, che sono tenuti ad eseguire gli accertamenti e le indagini richieste o a verificarne i risultati.

Art. 40

Caratteristiche del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto di idoneità sanitaria, redatto secondo il modello E allegato al presente regolamento, viene distribuito gratuitamente entro un anno dall'entrata in vigore del presente regolamento.

Nel libretto devono essere annotati:

- a) la data e i risultati della prima visita di accertamento e delle indagini complementari a tale scopo eseguite;
- b) la data e i risultati delle visite mediche di controllo o per il rinnovo del libretto nonché delle relative indagini complementari;

c) la data delle vaccinazioni obbligatorie e facoltative praticate, il tipo di vaccino usato, la via di somministrazione e le eventuali reazioni.

Art. 41

Prescrizioni supplementari e garanzie richieste in caso di malattia del personale

I libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità sanitaria i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti conseguenziali ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre cinque giorni il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima. A tal fine, i medici curanti od i medici di cui all'art. 5, terzo comma della L. 20.5.70, n. 300, sono tenuti a rilasciare l'attestazione sopra richiesta.

Art. 42

Igiene, abbigliamento e pulizia del personale

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione il personale di cui al primo comma dell'art. 37 deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

L'autorità sanitaria può disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

Art. 43

Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Ai fini e secondo la procedura del presente regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato è affidato al servizio sanitario dell'amministrazione medesima.

Art. 44

Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

1. le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
2. veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
3. veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione viene rilasciata:

1. dall'organo della regione, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia medica, per le cisterne e gli altri contenitori di cui alla lett. a) e per i veicoli di cui alla lett. b);
2. dall'organo della regione, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia veterinaria, per i veicoli di cui alla lett. c).

Per i veicoli adibiti al trasporto nel solo ambito del territorio comunale l'autorizzazione viene rilasciata dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3), del presente regolamento. È fatto salvo quanto diversamente previsto, per i trasporti di carni nell'ambito del territorio comunale, dalle disposizioni speciali del R.D. 20.12.28, n. 3298, e successive modificazioni.

La competenza territoriale al rilascio dell'autorizzazione di cui al presente art 8 determinata in relazione alla residenza del proprietario del veicolo risultante dall'iscrizione al pubblico registro automobilistico.

Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato.

Art. 45

Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale o la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- d) l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estendono anche ai mezzi di trasporto prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

Art. 46

Validità o registrazione delle autorizzazioni sanitarie

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi del precedente art. 44, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne o dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredate di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore o del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

Art. 47

Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'art. 43 e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.

L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della provincia in cui è stata rilasciata.

Art. 48

Requisiti delle cisterne e dei contenitori

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

1. rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici previsti dall'art. 11 della legge e dei relativi decreti di attuazione;
2. serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
3. apertura che consenta un facile accesso all'interno;
4. portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
5. quando necessario, protezione termica e se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
6. attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 44.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 49

Requisiti dei mezzi di trasporto delle carni e dai prodotti ittici

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

a) avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;

b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento; salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.P.R. 10.8.72, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art.11 della legge e dai relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lett. a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

Art. 50

Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari, immatricolati all'estero

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda né consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può chiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico-sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

Art. 51

Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'all. C al presente regolamento deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

Art. 52

Sostanze alimentari per cui sono prescritte, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico-sanitaria, è necessario adottare le misure che seguono.

Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere nella quale sono indicati:

1. il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore o dello spedizioniere;
2. il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;
3. la località di destinazione;
4. l'indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;
5. la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.

La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che è tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.

Nel caso di tentata vendita all'ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) e che sono sostituite dalla indicazione che la merce è destinata alla tentata vendita. L'incaricato della vendita è tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell'acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa, delle persone alle quali è stata effettuata la consegna. Il fornitore è tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

Art. 53

Sequestro durante il trasporto di sostanze alimentari potenzialmente nocive

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme e regolamenti speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni di cui al quarto comma dell'art. 20 del presente regolamento.

L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l'autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personale sanitario di cui all'ultimo comma dell'art. 3, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.

Detto personale è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'inizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria destinataria per la presa in consegna delle sostanze alimentari sequestrate, viene rilasciata al personale di scorta, per la restituzione all'autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta dall'autorità sanitaria destinataria.

L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

TITOLO IV - IMPIEGO DI MATERIE COLORANTI NELLA PRODUZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 54

Confezioni delle materie coloranti

(vedi anche Decr. MINISAN 25.6.93, n. 459 in G.U. 270, 17.11.93)

Le materie coloranti indicate nell'elenco di cui all'art. 10 della legge, destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari, debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse all'origine su cui debbono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) nome o ragione sociale e sede della ditta produttrice o confezionatrice e sede dello stabilimento di produzione o confezionamento; oppure, ove trattasi di prodotti fabbricati nell'ambito della CEE, il nome o ragione sociale e la sede della ditta commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuata in base alla legislazione dello Stato membro della CEE;
- b) la dicitura "colorante" da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure "per sostanze alimentari (uso limitato)";
- c) la denominazione dei coloranti secondo la nomenclatura indicata nell'elenco di cui al citato art. 10 della legge;
- d) il peso netto.

Art. 55

Sostanze alimentari trattate con materie coloranti

(Abrogazione implicita con D. L.vo 27.1.92, n. 109, All. II)

Art. 56

Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario

Le disposizioni previste dagli artt. 54 e 55 del presente regolamento non si applicano alle sostanze naturali dotate di proprietà aromatiche, saporose o nutritive che esplicano un effetto colorante secondario quali la paprica, la curcuma, lo zafferano e il legno di sandalo.

L'aggiunta di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichetta appostavi e, nel caso di sostanze alimentari vendute sfuse, sull'apposito cartello di cui al successivo art. 66 denominante le sostanze alimentari, secondo le modalità e nei casi previsti dal terzo e quarto comma dell'art. 63 del presente regolamento.

Art. 57

Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte

Nella preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze possono essere impiegate sostanze colorate a norma di legge anche quando non è autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purché non si determini la colorazione di massa del prodotto stesso.

I semilavorati destinati alla preparazione di sostanze alimentari di cui è ammessa la colorazione possono essere colorati, fermo restando per essi quanto stabilito dal precedente art. 55.

TITOLO V - ADDITIVI, AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 58

Impiego di additivi chimici autorizzati nella produzione di sostanze alimentari

Con decreto emanato ai sensi dell'art. 22 della legge, il Ministro della sanità stabilisce apposite norme per l'impiego di additivi chimici autorizzati, in particolare per quanto riguarda le miscele degli stessi, le mescolanze di additivi chimici con diluenti e solventi, supporti, sostanze alimentari, nonché il loro impiego nei semilavorati.

Fino a quando non saranno emanate le disposizioni di cui al comma precedente e per quanto non previsto dal presente regolamento in materia di impiego degli additivi chimici, si fa rinvio al D.M. del 31.3.65, e successive modificazioni, in materia di disciplina di additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione di sostanze alimentari.

Artt. 59 e 60 abrogati da D.P.R. 19.11.97, n. 514

Art. 61

Indicazioni per la confezioni di additivi

Gli additivi chimici debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine sulle quali sono riportate, salvo deroghe previste da altre norme, le seguenti indicazioni:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice o confezionatrice e la sede dello stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento; oppure, ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della CEE, il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuato in base alla legislazione dello Stato membro della CEE in cui essa risiede;
- b) la dicitura "additivo" da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure la dicitura "per alimenti (uso limitato)";
- c) la indicazione del gruppo di appartenenza, seguita dalla denominazione chimica o dalla corrispondente sigla, secondo la nomenclatura riportata nei decreti di cui all'art. 22 della legge e, nel caso di miscele, anche le relative percentuali;
- d) il peso netto.

Le indicazioni di cui alla lett. c) vengono stabilite, per gli aromi, dai decreti ministeriali emanati ai sensi dell'art. 22 della legge.

Art. 62

Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici

(Abrogazione implicita con D. L.vo 27.1.92, n. 109, all. II)

Art. 63

Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali

Nell'autorizzazione di cui all'art. 25 del presente regolamento è compresa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di cui all'art. 26 del presente regolamento deve contenere anche le indicazioni previste dal precedente art. 59, quinto ed ultimo comma.

Le sostanze aromatizzanti di cui al precedente comma possono essere impiegate sia singolarmente che in miscela.

..omissis.. comma abrogato implicitamente dall'art. 6, D. L.vo 27.1.92 n. 109

Nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle norme vigenti la dicitura "aromi naturali" non è obbligatoria per i liquori, i vini aromatizzati e le bevande disciplinate dal regolamento approvato con il D.P.R. 19.5.58, n. 719, e per le acquaviti.

TITOLO VI - PRESCRIZIONI PER LE ETICHETTE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Artt. 64-66

(Abrogazione implicita con D. L.vo 27.1.92 n. 109)

Art. 67

Tolleranza di peso o volume

Nella determinazione del peso o del volume sono fatte salve le tolleranze relative al contenuto previste da leggi e regolamenti speciali per determinate sostanze; nonché quelle previste per pesi, misure, bilance e riempitrici automatiche.

Qualora in sede di analisi sia emersa una deficienza di peso o volume rispetto al dichiarato, il relativo controllo ai fini dell'accertamento di una eventuale violazione dell'art. 8 della legge deve essere effettuato, salvo il caso previsto al quarto comma del presente articolo, su una campionatura da prelevarsi in fabbrica o presso esercizi pubblici diversi, formata da dieci confezioni dello stesso tipo, qualora si tratti di confezioni di peso o volume non superiore a g 250 o ml 250, da cinque confezioni dello stesso tipo, qualora si tratti di confezioni di peso o volume superiore a g 250 e ml 250 e da tre confezioni qualora si tratti di confezioni di peso o volume superiore a g 1000 o ml 1000

L'indicazione del peso o volume netto è considerata irregolare quando il contenuto complessivo, all'atto del controllo di cui al comma precedente, risulti inferiore tenuto conto delle tolleranze previste per ciascun tipo di prodotto nella prima parte dell'all. D al presente regolamento rispettivamente, al decuplo, quintuplo o triplo, del peso o volume indicato sulle confezioni.

Per ogni singolo recipiente il contenuto netto in peso o volume non potrà in ogni caso essere inferiore ai limiti previsti, per i vari tipi di prodotti, nella seconda parte del suddetto all. D.

Ove a seguito dell'analisi di primo grado emerga una irregolarità nel peso o volume netto, in caso di mancata presentazione della domanda di revisione di analisi nei termini previsti oppure di conferma dei risultati dell'analisi di prima istanza, l'autorità sanitaria competente trasmette denuncia all'autorità giudiziaria.

TITOLO VII- DISPOSIZIONI VARIE

Art. 68

Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie ed a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di oggetti di cui al precedente comma è subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati.

Art. 69

Limiti di cariche microbiche negli alimenti

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprie ordinanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lett. c), della legge.

Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza dei germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinate di prodotto che saranno all'uopo fissate con le ordinanze di cui al presente articolo.

Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'art. 5, lett. d), della legge, deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.

L'eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, non comporta necessariamente la ripetizione dell'analisi.

Ove venga proposta istanza di revisione, il laboratorio di primo grado deve fornire una relazione dettagliata indicando le modalità operative degli accertamenti effettuati.

In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lett. c), della legge, stabiliscono in quali casi si addivene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

Art. 70

Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti.

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti è ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

Art. 71

Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

È ammessa la detenzione di specifiche sostanze usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti.

La detenzione di tali sostanze deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

Art. 72

Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione

Gli importatori di sostanze alimentari sono responsabili della natura, del tipo, della quantità, della omogeneità, dell'origine dei prodotti presentati all'importazione nonché della rispondenza ai requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti disposizioni in materia di sostanze alimentari.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi e regolamenti speciali, nonché da convenzioni internazionali concernenti particolari sostanze alimentari.

TITOLO VIII - NORME FINALI E TRANSITORIE

Artt. 73-77 ..omissis..

Art. 78

Norma di rinvio

Il procedimento e le modalità di prelevamento dei campioni previsti nel presente regolamento, si applicano in quanto compatibili, all'esercizio della vigilanza per la repressione delle frodi sulla preparazione e sul commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari di cui al R.D. 1.7.26, n. 1361, di esecuzione del R.D. 15.10.25, n. 2033.

D.P.R. 26.3.80 n. 327 - ALLEGATI

ALLEGATO A

1

QUANTITÀ DI CAMPIONE, DA SUDDIVIDERE IN CINQUE ALIQUOTE NECESSARIA PER L'ESECUZIONE DELLE ANALISI CHIMICHE (*)

Natura del campione

Cereali	g 1000
Farine	" 1000
Paste alimentari	" 1000
Paste alimentari speciali	" 1500
Pane	" 1000
Pane speciale	" 2000
Prodotti da forno diversi dal pane	" 1000
Prodotti dolciari	" 1000
Olio (di oliva o di semi)	" 1000
Burro	" 1000
Margarina	" 1000

Grassi idrogenati	" 1000
Strutto	" 1000
Grassi emulsionati per panificazione	" 1000
Cacao	" 500
Cioccolato	" 500
Cioccolati farciti e/o ripieni	" 1500
Latte	l 1
Latte condensato	g 750
Latte in polvere	" 500
Crema di latte o panna	" 500
Crema per pasticceria e budini	" 500
Formaggi	"1000
Gelati	"1000
Vini	1. 5
Birra	" 2
Acquaviti	" 1,5
Liquori	" 1,5
Aperitivi a base di vino	" 2
Alcool etilico	" 1
Aceti	" 2,5
Acque gassate e bevande analcoliche	" 2,5
Polveri per acqua da tavola	g 20
Zucchero	" 500
Miele	" 500

Caramelle, confetti e chewing-gum	" 500
Caffè ed estratti di caffè e surrogati	" 500
Frutta, ortaggi freschi e surgelati	" 500
Frutta e vegetali secchi	" 1000
Marmellata, confettura, mostarda, gelatina di frutta	"1000
Succhi e nettari di frutta	" 1000
Sciroppi	" 1000
Conserven di origine vegetale	" 1000
Carne fresca	" 1000
Carni conservate - insaccati	" 1000
Conserven e semiconserven di origine animale	" 1000
Estratti alimentari e prodotti affini	" 500

(*) Quantità superiori possono essere prelevate su disposizione delle autorità che ordina il prelevamento. Deroche alle quantità indicate in allegato sono previste e possono essere introdotte da norme speciali.

2

QUANTITÀ DI CAMPIONE, DA SUDDIVIDERE IN CINQUE ALIQUOTE, NECESSARIA PER L'ESECUZIONE DELLE ANALISI CHIMICHE

Natura del campione

Additivi non meno di 250 grammi

Coloranti non meno di 250 grammi

In casi particolari l'autorità che ordina il prelevamento può disporre il prelievo di quantità diverse indicando anche le modalità per i prodotti allo stato gassoso

3

NORME GENERALI DA SEGUIRE PER IL PRELIEVO DEI CAMPIONI DA ANALIZZARE

a) Nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente, se ne preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione per l'analisi.

b) Nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

c) Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa, se ne prelevano quantità parziali nella parte superiore, centrale e inferiore della massa; l'insieme delle quantità parziali rappresentative della partita, vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

d) Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali prelevate vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

e) Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse e quando la natura di tale sostanza o prodotto, e il tipo di controllo analitico da effettuare ne consentano l'apertura si prelevano a caso, da un numero di confezioni rappresentative della partita, aliquote di sostanza o prodotto dalle quali, riunite e mescolate si ricava il campione per l'analisi.

f) Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse, quando la natura delle sostanze o prodotti, e il tipo di controllo analitico da effettuare non ne consentono l'apertura, si preleva a caso, dalla partita, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione per l'analisi. In ogni caso il peso complessivo del campione non deve essere inferiore a quello previsto nell'apposita tabella.

g) Nel caso di latte in confezioni originali chiuse destinate alla vendita al dettaglio se ne prelevano cinque, indipendentemente dal loro volume.

4

NORME SPECIALI DA SEGUIRE PER IL PRELIEVO DI CAMPIONI DI PARTICOLARI SOSTANZE

Nel caso di sostanze alimentari delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, i campioni prelevati debbono essere posti, di regola, in recipienti di vetro a chiusura ermetica, al fine di preservarli dall'assorbimento o dalla perdita di acqua.

Nel confezionamento dei campioni dei prodotti che, per la loro natura, posti in recipienti stagni a chiusura ermetica, si alterano per ammuffimento o putrefazione, si dovranno impiegare sacchetti di carta resistente o altro materiale idoneo.

In questi casi, come pure ogni volta che si debba controllare il contenuto di umidità e per mancanza di recipienti a chiusura ermetica si impieghino sacchetti di carta od altri contenitori non stagni e non a chiusura ermetica, si dovrà determinare mediante bilancia sensibile al decigrammo il peso lordo di ogni singolo campione all'atto del prelevamento: peso lordo che dovrà essere annotato sull'involucro del campione medesimo, assieme alla data ed ora della pesatura.

Il peso di ciascun campione dovrà essere riportato, inoltre, anche sul verbale di prelevamento e la pesatura dovrà essere esatta al decigrammo per ciascuna aliquota. Il responsabile dello stabilimento, deposito od esercizio presso cui è stato prelevato il campione od il suo rappresentante ha diritto ad assistere alla pesata.

ALLEGATO B

ELENCO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI CONFEZIONATE CHE DEBBONO RIPORTARE LA DATA DEL CONFEZIONAMENTO

Sezione I

Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento riferita a giorno, mese ed anno

Latte, bevande a base di latte e simili, crema dessert, da consumarsi crudi o sottoposti a trattamento di pastorizzazione;

Latti fermentati;

Sfarinati riconfezionati;

Paste alimentari fresche con ripieno di carne o ricotta (con indicazione del periodo di durata e delle condizioni di conservazione);

Carni, pollame e selvaggina freschi o congelati;

Prodotti ittici freschi o congelati;

Latte o crema di latte sottoposti a trattamento UHT o sterilizzazione;

Lieviti naturali;

Prodotti d'uovo;

Camomilla (limitatamente all'anno di produzione);

Carni preparate, escluse quelle in scatola sterilizzate;

Semiconserve ittiche;

Pane in cassetta e altri tipi di pane in confezione.

SEZIONE II

PRODOTTI ALIMENTARI CHE DEBBONO RECARE LA DATA DI CONFEZIONAMENTO RIFERITA A MESE ED ANNO

Alimenti surgelati;

Succhi di frutta e polvere di frutto;

Estratti alimentari e prodotti affini;

Salse non sterilizzate;

Derivati del latte;

Margarina e grassi idrogenati;

Condimenti per panificazione;

Grassi ed oli alimentari confezionati;

Droghe e spezie;

Latte condensato, latte in polvere e prodotti a base di latte sterilizzati.

ALLEGATO C

Parte I

CONDIZIONI DI TEMPERATURA CHE DEBONO ESSERE RISPETTATE DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Sostanze alimentari	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10° C	
Altri gelati	- 15° C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	- 18° C	
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18° C	+ 3°C <i>Per tutte le sostanze</i>
Burro o altre sostanze grasse congelate	- 10° C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	- 10° C	
Carni congelate	- 10° C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10°C	

Parte II

ELENCO DELLE CONDIZIONI DI TEMPERATURA CHE DEBONO ESSERE RISPETTATE DURANTE IL TRASPORTO DI DETERMINATE SOSTANZE ALIMENTARI NON CONGELATE NÈ SURGELATE (Così modificato da D.M. 1.4.88, n. 178)

Sostanze	alimenti	Temperature durante il trasporto
Latte crudo trasportato in cisterna o bidoni dalle aziende di produzione ai centri di raccolta ovvero direttamente agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto	(2)	+ 8° C (1)
Latte crudo trasportato in cisterna dai centri di raccolta agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (3)	(3)	da 0° C a + 4°C (4)
Latte pastorizzato trasportato in cisterna da uno stabilimento di trattamento termico ad altro stabilimento di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (3)	(3)	da 0° C a + 4° C (4)
Latte pastorizzato, in confezioni (5)	(5)	da 0° C a + 4° C
Prodotti lattiero-caseari (latti fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) (5)	(5)	da 0 + 4°C
Burro (5) e burro concentrato (anidro) (6)	(6)	da + 1° C a 6°C

Burro anidro liquido	> a +32° C
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0° C a +4°C
Carni (5)	da - 1°C a +7°C
Pollame e conigli	da -1°C a +4°C
Selvaggina (5)	da - 1°C a +3° C
Frattaglie	da - 1°C a +3°C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi quelli sgusciati appartenenti al genere "Chlamys" (canestrelli) e "Pecten" (cappe sante)	+ 6° C (7)

(1) Per percorsi superiori ai 150 Km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR)

(2) Per percorsi superiori a 75 Km è tollerata, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2°C

(3) Per percorsi superiori a 200 km sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR)

(4) Per percorsi superiori ai 200 Km è tollerato, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2° C

(5) Durante il tempo di distribuzione frazionata - da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo - che comporti ai fini della consegna agli esercizi di vendita numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate nel presente allegato, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura:

Latte pastorizzato, in confezioni	+ 9° C
Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni	+ 9° C
Ricotta	+ 9° C
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+ 14° C
Yogurt ed altri latti fermentati, in confezioni	+ 14° C
Formaggi freschi (mascarpone e similari, mozzarelle di vacca o di bufala e similari, caprini non stagionati, crescenza, formaggi a prevalente coagulazione lattica od acido-presamica ad elevato tenore di umidità e di pronto consumo, quali robiola, petit suisse, cottagecheese, quark, ecc.) purché prodotti con latte pastorizzato	+ 14°C
Carni	+ 10° C
Pollame e coniali	+ 8°

C

Selvaggina

+ 8°
C

Frattaglie

+ 8°
C

Il valore massimo di temperatura indicato per le carni (bovine, bufaline, suine, ovine e caprine), tuttavia, non è vincolante per il trasporto, in fase di distribuzione o ai depositi frigoriferi, di durata non superiore a 2 ore, di quelle appena macellate in macelli autorizzati e non ancora raffreddate, sempreché il trasporto stesso avvenga con i veicoli rispondenti ai requisiti di idoneità igienico-sanitaria prescritti dall'art. 49 del presente regolamento, che risultino almeno isotermici

(6) Il burro concentrato (anidro) può essere trasportato anche a temperatura da + 6° C a + 18°C

(7) La temperatura da osservarsi durante il trasporto è prevista dagli artt. 4 e 5 del D.M. 4.10.78 (pubblicato nella G.U. n. 286 del 12.10.78), recante norme sulle modalità di confezionamento, il periodo e le modalità di conservazione dei molluschi eduli, le specie di molluschi che possono essere venduti sgusciati

ALLEGATO D

Parte I

SCARTI IN MENO CONSENTITI RISPETTO ALLE INDICAZIONI APPOSTE SULLE CONFEZIONI DI SOSTANZE ALIMENTARI (IN PESO O VOLUME)

SOSTANZE ALIMENTARI

	I	II	III
Peso dichiarato (in g o ml)	Olio di oliva Olio di semi	Torrioni Cioccolato alle nocciole Prodotti cavi Frutta candita Prodotti da forno lievitati	Tutti gli altri prodotti non compresi nelle categorie I e II
1. 250	1.	4%	3%
251 - 1000	0,75%	3%	2.
1000	0,50%	2%	1.
5000	0,25%	--	--

Parte II

Sono ammessi come limiti massimi di scarti in meno rispetto alle indicazioni apposte sulle confezioni prelevate per il controllo e per una sola di esse, i seguenti valori:

	I	II	III
	Olio di oliva Olio di semi	Torrioni Cioccolato alle nocciole Prodotti cavi Frutta candita Prodotti da forno lievitati	Tutti gli altri prodotti non compresi nelle categorie I e II
	I	II	III

Fino a g o ml 100	5%	12%	10%
Da g o ml 101 a g o ml 300	4%	10%	8%
Da g o ml 301 a g o ml 750	2. 50%	7%	5%
Da g o ml 751 a g o ml 1500	1. 50%	5%	3%
Oltre g o ml 1501	1.	3%	2.
g o ml 5000 ed oltre	0,50%	--	--

ALLEGATO E

Pagina 1

Modulario Mod. Sanità Pubblica
1. - San. Pubbl.

MINISTERO DELLA SANITÀ
LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA
(L. 30.4.62, n. 283)

Pagina 2

Fotografia
Firma dell'interessato

Pagina 3

COMUNE DI
LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA N.
Rilasciato a
Luogo e data di nascita
Carta di identità
Abitazione
Genere di lavoro cui intende dedicarsi
Data di rilascio del libretto

.....
L'autorità sanitaria locale

.....
Bollo

Pagina 4

Visita del giorno
Precedenti anamnestici per quanto riguarda malattie infettive trasmissibili
Esame clinico
Esame radiologico

Pagina 5

Esami di laboratorio
Idoneità sanitaria al genere di lavoro per il quale è richiesta la tessera.....
Firma del medico che ha eseguito la visita

.....
Bollo

.....

Pagina 6

VISITE SANITARIE SUCCESSIVE

Controllo clinico.....

Controllo radiologico

Controllo di laboratorio

Giudizio di idoneità sanitaria.....

Data,

Firma del medico

che ha eseguito la visita medica

.....

Bollo

Pagine 7, 8 e 9

VACCINAZIONI PREVENTIVE

Vaccinazione Data Vaccino usato Via di somministrazione Esito Firma della autorità sanitaria locale

Pagine 10,11,12,13,14 e 15

OSSERVAZIONI