



N. 68..... R.P. PUBBLICATO ALL'ALBO

dal 23-01-2006 al 22-02-2006

Il Messp. Not. / Il Segretario Gen.



SETTORE A8 - Commercio - Servizi - Attività Economiche - Occupazione suolo pubblico

Uffici: Commercio in sede fissa - Distributori di carburanti - Commercio su aree pubbliche - Pubblici esercizi - Alberghi e strutture ricettive - Artigiani - Acconciatori, estetisti - Fiere e Mercati - Spettacolo Viaggiante - Concessioni suolo Pubblico temporanee e permanenti - Tende, insegne, striscioni, cartelli pubblicitari - Taxi e Noleggio con conducente - Polizia Amministrativa - Forme speciali di vendita - **Autorizzazioni sanitarie** -

Sede: Via Tre Febbraio 2 - 41012 CARPI - Tel. 059-649. 429 - 435 - 475 - 468 - 490 - 548 - 405 - Fax. 059 - 649.533

DISPOSIZIONE DEL SINDACO

prot. N° 3363 del 23/01/2006

OGGETTO: Requisiti igienico-sanitari relativi ai locali per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, delle aree esterne da adibire alla somministrazione, dell'attività di catering e requisiti del personale addetto alla somministrazione. Adeguamento del vigente Regolamento comunale d'Igiene di cui alla D.C. n. 54 del 21.3.1991 a seguito dell'entrata in vigore della L.R. 26.7.2003, n. 14 (Disciplina dei Pubblici Esercizi).

IL SINDACO

Premesso che per dettato della Legge Costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3, la competenza a disciplinare gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartiene alle regioni;

Che la Regione Emilia Romagna con la Legge regionale 26 luglio 2003, n. 14 ha conseguentemente disciplinato l'attività di somministrazione di alimenti e bevande nel rispetto della normativa comunitaria e delle disposizioni legislative dello Stato, attendendosi a principi che favoriscano:

- lo sviluppo e l'innovazione della rete degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande,
- la crescita dell'imprenditoria e dell'occupazione
- la formazione professionale degli operatori,
- la tutela dei consumatori in riferimento alla salute, alla sicurezza e alla corretta informazione,
- la flessibilità del settore,
- lo sviluppo del turismo,
- la promozione delle produzioni tipiche locali,
- l'armonizzazione del settore con altre attività economiche
- la semplificazione dei procedimenti e degli adempimenti per l'avvio e l'esercizio della attività.

Che la suddetta legge regionale supera la precedente classificazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, prevedendo:

- un'unica tipologia di esercizio così definita: **esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.**

- l'obbligo per tutti i soggetti che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande di esercitarla nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico sanitaria e di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi.

Tenuto conto che l'identificazione dei requisiti igienico-sanitari sono, di fatto delegati ai competenti servizi territoriali di controllo dell'Azienda Sanitaria Locale;

Preso atto che Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Unità Sanitaria di Modena, in linea con i principi della legge, ha realizzato un protocollo da utilizzare su tutto l'ambito provinciale per uniformare le procedure di rilascio delle autorizzazioni sanitarie per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;

Atteso che il suddetto protocollo è il risultato di una importante collaborazione del personale tecnico e medico che ha contribuito alla sua stesura con il patrimonio di conoscenze ed esperienze maturate in molti anni di attività nel settore;

Visto il vigente Regolamento d'Igiene, approvato in via definitiva con D.C. n. 54 del 21.3.1991;

Ritenuto che il suddetto regolamento, alla luce di quanto indicato in premessa, debba essere opportunamente adeguato alle nuove normative che regolano il settore della somministrazione di alimenti e bevande attraverso la distinzione, nell'ambito dell'unica tipologia di somministrazione, di **quattro classi di esercizi** che si differenziano per una crescente complessità in base alla sola somministrazione o alla preparazione di alimenti più o meno elaborati a cui corrispondono requisiti strutturali maggiori e aggiuntivi;

Considerato che il Sindaco è l'autorità sanitaria locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi in materia di igiene e sanità, nell'ambito del territorio comunale;

Che in particolare fa capo al Sindaco, nella veste sopra specificata, il compito di perseguire e vigilare sulla tutela della salute pubblica, in ordine alla quale promuove l'adozione di provvedimenti, avvalendosi delle competenze tecniche dei servizi territoriali dell'Unità Sanitaria Locale;

Visto il protocollo tecnico predisposto dal Dipartimento di Sanità Pubblica – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – dell'Azienda Sanitaria di Modena ad oggetto: “ Requisiti igienico sanitari dei locali per la preparazione e per la somministrazione di alimenti e bevande, relativamente alle attività di sola somministrazione, preparazione di gastronomia, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale nonché per le attività di catering e per l'uso delle aree esterne agli esercizi di somministrazione di alimenti ” ;

Ritenuto opportuno recepire integralmente il suddetto protocollo tecnico;

Vista altresì la Disposizione Sindacale N. 52822 del 3.11.2005 ad oggetto: “Legge Regionale 26 luglio 2003, n. 14 - Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande – CRITERI DI PROGRAMMAZIONE COMUNALE PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI “

DISPONE

Ai fini del rilascio delle autorizzazioni sanitarie per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

DI RECEPIRE integralmente il seguente protocollo tecnico-operativo predisposto dal Dipartimento di Sanità Pubblica – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – dell'Azienda Sanitaria di Modena, ad oggetto: “ Requisiti igienico sanitari dei locali per la preparazione e per la somministrazione di alimenti e bevande, relativamente alle attività di sola somministrazione, preparazione di gastronomia, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale

nonché per le attività di catering e per l'uso delle aree esterne agli esercizi di somministrazione di alimenti ”

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

ALIMENTI SOMMINISTRABILI

Classe A) Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande.

In questi esercizi è consentita la somministrazione di alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento del tipo:

- panini imbottiti, tramezzini, pizzette, toast, sandwich, gnocco, tigelle, erbazzone e simili, (limitatamente alle operazioni di farcitura, riscaldamento e porzionatura);
- prodotti della gastronomia (primi piatti, secondi e contorni) precotti surgelati e non, confezionati in monoporzione che non richiedono alcuna manipolazione diretta da parte degli operatori fatta eccezione per le operazioni di riscaldamento;
- completamento cottura di pasticceria surgelata prelievitata;

Classe B) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia .

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalla tipologia precedente, sono consentiti anche :

1. il riscaldamento di prodotti precotti, anche con apparecchiature semiautomatiche, da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento;
2. la preparazione di prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali :
 - piatti freddi a base di salumi, formaggi, caprese, prosciutto e melone, bresaola, frutta e verdura;
 - macedonie;
 - insalate a base di verdure preparate sul posto con aggiunta di latticini ed alimenti conservati ;
3. la preparazione di verdure cotte;
4. lievitazione e cottura di pasticceria surgelata;

Classe C) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione o ristorazione veloce.

In questa tipologia sono inseriti gli esercizi con annesso un laboratorio di preparazione. Si configura come un'attività comunemente definita piccola ristorazione o ristorazione veloce, con requisiti strutturali minori rispetto a quelli richiesti per una ristorazione tradizionale e con alcune limitazioni produttive da valutarsi da parte del Servizio.

Le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche specifiche della ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati, ma un menù semplice.

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalle tipologie precedenti è consentita la produzione di:

- pizzette, gnocco, tigelle, burlenghi, patatine fritte;

La preparazione di piatti semplici non elaborati del tipo:

- primi piatti espressi;
- carne alla griglia;

E' esclusa la preparazione di :

- dolci e gelati;
- pasta fresca e pasta ripiena;

Classe D) Esercizi con preparazione di alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

L'attività di ristorazione tradizionale è caratterizzata dalla preparazione e somministrazione di tutto quanto previsto dalle tipologie precedenti e di ogni altro tipo di preparazione gastronomica, sia tramite personale addetto che per autoservizio.

REQUISITI IGIENICO SANITARI MINIMI COMUNI PER ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI (classi A-B-C-D)

Nella definizione dei requisiti minimi non sono stati esplicitamente elencati tutti gli adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico – edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, di accessibilità ai portatori di handicap, da intendersi preventivamente acquisiti.

Per tutto quanto non previsto dal presente regolamento in merito ai requisiti igienico – sanitari e/o organizzativi, si rinvia alle disposizioni di cui alla L. 283/62, ad D. P. R. 327/1980 ed al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155.

In linea generale le disposizioni dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della marcia “tutto avanti” a partire dalla zona o punto di ricezione merci fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra cotto e crudo e tra pulito e sporco.

I criteri applicativi di seguito definiti rappresentano unicamente requisiti minimi necessari per l'esercizio della attività.

- La superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività, alla potenzialità produttiva e al numero degli addetti;
- I pavimenti devono essere realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti dei locali di preparazione degli alimenti devono essere rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad almeno 2 metri;
- I piani di lavoro devono essere di materiale lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni;
- Le finestre e altre aperture del laboratorio e della dispensa devono essere protette con idonei sistemi di lotta agli insetti;
- Tutti i locali devono possedere illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie del pavimento e superficie apribile 1/16 della superficie del pavimento. Il ricorso a sistemi artificiali deve essere motivato da specifiche situazioni strutturali; per i locali ad uso spogliatoio , servizi igienici, deposito è possibile prevedere aerazione meccanica;
- Tutti gli esercizi devono possedere un servizio igienico con antibagno ad uso esclusivo del personale dotato di lavamani con rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio, fotocellula, a pressione) fornito di acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e asciugamani monouso (salviette a perdere, asciugamani ad aria calda); entrambi i locali dovranno essere rivestiti di materiale lavabile fino all'altezza di m. 2.
- Lo spogliatoio per il personale deve essere munito di armadietti a doppio scomparto per il cambio del vestiario. L'antibagno del personale, quando sufficientemente dimensionato può essere adibito a spogliatoio;
- Gli spogliatoi e i servizi igienici per il personale devono essere dimensionati in base al numero di operatori contemporaneamente presenti;
- Tutti gli esercizi devono possedere almeno un servizio igienico destinato al pubblico opportunamente dimensionato e dotato di dispensatore di sapone e dispositivi per asciugarsi non riutilizzabili;
- Deve essere previsto un locale magazzino / cantina per il deposito di alimenti, vini e bevande in genere, di dimensioni adeguate in rapporto all'attività, collocato anche all'esterno dell'esercizio ma nelle immediate vicinanze, dotato di adeguate scaffalature e ripiani e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;
- Le vetrinette non devono essere accessibili dal pubblico e devono essere munite di termometro;
- Devono essere previste dotazioni ottimali di arredi, utensili, attrezzature e contenitori per rifiuti con apertura non manuale;
- Devono essere disponibili idonee attrezzature refrigeranti (frigoriferi e congelatori) per la conservazione degli alimenti e delle bevande, munite di termometri a lettura esterna;
- Vano / armadietto destinato a deposito prodotti e attrezzature di pulizia;
- Tutti i punti di cottura che determinano emissioni di vapori o fumi devono essere dotati di sistemi di aspirazione (cappe) canalizzati in canne di esalazione o fumarie indipendenti, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente. La canna fumaria dovrà sfociare oltre il colmo del tetto ;
- La zona lavaggio, ove prevista, deve essere attrezzata con lavello e lavastoviglie, da collocare in spazio apposito. In presenza di volumi di attività elevati occorre predisporre un'aspirazione per l'allontanamento dei vapori;

Servizi Igienici per il pubblico

Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande – Classe A)

- Un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione;
Limitatamente agli esercizi di sola somministrazione posti nei centri storici, i Comuni possono prevedere deroghe, consentendo al pubblico l'uso del servizio del personale, che dovrà essere accessibile dalla sala;
- due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione;

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia – Classe B)

- Un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione;
Limitatamente agli esercizi esistenti di sola somministrazione posti nei centri storici, i Comuni possono prevedere deroghe per consentire l'estensione dell'autorizzazione alle preparazioni di gastronomia, consentendo l'attività anche in presenza del solo servizio igienico per il personale da mettere a disposizione del pubblico; in tal caso il servizio dovrà essere accessibile dalla sala.
- due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione;

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce – Classe C)

- Un servizio igienico fino a 50 posti tavola;
- Due servizi igienici fino a 100 posti tavola;
- Due servizi igienici ogni 100 posti a sedere in più oltre i primi 100;

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale – Classe D)

- Un servizio igienico fino a 50 posti tavola;
- Due servizi igienici fino a 100 posti tavola;
- Due servizi igienici ogni 100 posti a sedere in più oltre i primi 100;

Requisiti specifici per singola tipologia

Classe A) Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande.

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere in relazione alle attività svolte:

- Una zona di preparazione di bevande estemporanee (banco Bar);
- Una zona dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione di alimenti composti quali panini, tramezzini, tartine, toast, ed altri prodotti farciti analoghi, completamento di cottura di pasticceria surgelata precotta ed assimilabili;
- una zona lavaggio attrezzata con lavello a comando non manuale e lavastoviglie, nel caso di utilizzo, per la somministrazione, di stoviglie non monouso;
- Attrezzature idonee al riscaldamento degli alimenti precotti;

Classe B) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia.

In aggiunta ai requisiti generali e ai requisiti specifici per la tipologia precedente occorre prevedere:

- Un ambiente separato, utilizzato per le preparazioni previste per la tipologia, con dimensioni idonee in rapporto all'attività;
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello dotato di rubinetteria a comando non manuale e lavastoviglie;

Classe C) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce.

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere:

- Un laboratorio ad uso cucina con superficie di almeno 12 metri quadrati, dotato di zone distinte per preparazione, lavaggio e cottura;
- Apposito lavello convenientemente posizionato da utilizzare per il lavaggio di frutta e verdura, dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello e lavastoviglie;

Classe D) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazione di alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

Per questa tipologia devono essere previsti tutti i requisiti elencati nella parte generale e ove pertinenti i requisiti previsti per le tipologie precedenti.

- **Cucina** dotata di locali distinti ovvero di zone separate in uno stesso locale, se sufficientemente ampio, per i seguenti reparti:
 1. preparazione
 2. cottura
 3. lavaggio

La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme deve essere non inferiore a mq 20 esclusa la zona lavaggio, per i primi 50 posti tavola, con un aumento proporzionale pari a 0,25 mq per ogni ulteriore posto tavola.

Le pareti raccordate con sagoma curva al pavimento vanno rivestite per una altezza di 2,00 metri con materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile.

La cucina deve essere costruita in modo tale da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.

La zona lavaggio stoviglie va posta di norma in un locale distinto o in uno spazio possibilmente delimitato in prossimità della sala di somministrazione.

Dovrà in ogni caso essere prevista un'adeguata dotazione di lavamani a comando non manuale, in particolare nella zona di passaggio fra settore di preparazione materie prime e gli ulteriori settori.

Per le preparazioni destinate alla congelazione o al sottovuoto, sono necessarie attrezzature adeguate ed è necessario attenersi alle procedure specifiche.

I ristoranti che effettuano preparazioni anticipate di cibi cotti devono dotarsi di apparecchiature per la refrigerazione rapida tramite abbattitore di temperatura per una corretta conservazione dei prodotti.

- **Magazzino / dispensa** per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere destinati ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta, della verdura e degli altri alimenti deperibili. La cantina e il magazzino possono coesistere in un unico locale, devono comunque avere dimensioni sufficienti rapportate ai volumi di attività (10 mq fino a 50 posti, 0,2 mq per ogni ulteriore posto tavola), possibilmente aerati, con pavimenti lavabili e pareti intonacate e tinteggiate; la dispensa deve poter essere rifornita senza attraversare la cucina ed essere posta in comunicazione con la stessa o nelle immediate vicinanze.

- **Sala di somministrazione**

I locali destinati alla somministrazione di alimenti devono essere ben aerati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico. In ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno 1.2 mq per ciascun posto a tavola.

L'esposizione in sala ristorante di alimenti a libero servizio deve avvenire in vetrine condizionate (caldo/ freddo) in modo da rispettare le temperature di conservazione.

PIZZERIA

L'attività di pizzeria è comunemente associata alla attività di ristorazione tradizionale o può configurarsi come attività singola. In quest'ultimo caso devono essere previsti i requisiti generali e specifici per la piccola ristorazione o ristorazione veloce.

Quando la preparazione, la farcitura e la cottura delle pizze viene fatta in un banco apposito, questo deve possedere i seguenti requisiti:

- Lavamani dedicato;
- Forno elettrico o a legna dotato di canna di esalazione e/o canna fumaria;
- Vaschette refrigerate per gli ingredienti di farcitura;
- Cassettine per la lievitazione;
- Spazio riparato per la legna qualora prevista ;
- Spazio per l'impastatrice con pareti e pavimento facilmente lavabili e disinfettabili all'interno del laboratorio cucina o nelle immediate vicinanze della zona farcitura pizze;

CATERING

Per l'attività di catering si richiedono:

- mezzi mobili idonei al trasporto di alimenti deperibili, conformità dei materiali che vengono a contatto con alimenti, adeguate procedure di sanificazione.
- cucina dotata dei requisiti minimi, con uno spazio/locale per la preparazione degli alimenti da trasportare.

Attività di somministrazione di alimenti con estensione della autorizzazione al catering

La richiesta di ampliamento dell'attività di somministrazione al catering, va valutata tenendo conto dei seguenti elementi:

- compatibilità con l'esercizio ordinario
- dimensione dei locali
- attrezzature
- tipi di preparazioni
- spazi dedicati
- procedure HACCP

AREE ESTERNE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

L'uso di aree esterne per la somministrazione di alimenti è subordinato al rispetto dei seguenti requisiti ed alla valutazione dei seguenti aspetti igienico - sanitari:

- pavimentazione dell'area (pedana, cemento, asfalto, porfido, legno, ecc., facilmente pulibili e lavabili
- assenza di fosse biologiche visibili;
- copertura dei tavoli (ombrelloni, gazebo, tettoie, portici, ecc.);
- delimitazione dell'area (fioriere, steccati, siepi nel rispetto dei regolamenti Comunali)
- assenza di cassonetti per rifiuti in prossimità dell'area
- assenza di ponteggi o cantieri edili in prossimità dell'area;
- distanza dell'area di somministrazione dai locali di produzione;
- superficie dell'area di somministrazione e numero posti previsti in rapporto alla superficie della cucina

REQUISITI DEL PERSONALE

La legge regionale n. 11/04 e la Delibera di Giunta regionale 342/04 hanno abolito per chi lavora in Emilia Romagna il libretto di idoneità sanitaria e lo hanno sostituito con **l'obbligo del conseguimento di un attestato di partecipazione ad uno specifico corso di formazione.**

Non tutti gli addetti al settore alimentare dovranno acquisire tale attestato Infatti, ai fini dei corsi, le mansioni degli addetti al settore alimentare vengono suddivise in tre livelli di rischio(in grassetto le mansioni che possono interessare il settore)

Livello rischio 0 (non soggetti all'obbligo di corso)

- **baristi con sola somministrazione di bevande**
- **camerieri**
- distributori automatici
- farmacisti
- imballaggio uova
- **lavapiatti**
- lavorazione e vendita prodotti ortofruttilicoli, spezie, prodotti erboristici
- magazzinieri
- mungitori
- tabaccaia
- personale docente nelle strutture scolastiche
- personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie
- produzione conserve
- produzione pasta alimentare secca
- produzione/vendita vino e bevande
- produzioni alimentari a basso rischio (torrefazioni, tostatura, oleifici, miele, caramelle, funghi freschi e secchi...)
- promoter
- pulizia in strutture alberghiere e collettive
- stagionatura formaggi
- trasportatori
- vendita pesce

Livello rischio 1:

- **bar**
- pane, pizze, piadine e simili (produzione)
- vendita alimenti sfusi
- somministrazione/porzionamento pasti presso scuole e strutture socio assistenziali
- sagre e feste popolari (solo 1 responsabile per ogni associazione che esercita somministrazione di alimenti)

Livello rischio 2:

- carni (lavorazione, sezionamento, vendita con laboratorio cibi pronti)
- cucine (mense, ristoranti, rosticcerie, centri pasti)
- gelateria (produzione)
- gastronomia
- latte e formaggi (lavorazione)
- pasta fresca
- pasticceria
- pesce e molluschi (vendita con laboratorio cibi pronti)
- salumerie
- uova (produzione ovoprodotti)
- sagre e feste popolari (solo 1 responsabile per ogni associazione che esercita preparazione di alimenti)

Sulla base di quanto previsto da tali norme dal 17 marzo 2004 i nuovi assunti sprovvisti di libretto:

- se vengono adibiti ad una delle mansioni indicate nel livello 0 non hanno obbligo nè del libretto di idoneità sanitaria nè dell'attestato di partecipazione al corso;
- se vengono adibiti ad una delle mansioni indicate nei livelli 1 o 2 possono essere assunti sotto la responsabilità del datore di lavoro e dovranno frequentare un corso di formazione entro un mese dall'assunzione.

Coloro che sono in possesso di un libretto sanitario valido alla data dell'8 luglio 2003 o rilasciato dopo:

- se vengono adibiti ad una delle mansioni indicate nel livello 0 non hanno obbligo di rinnovo del libretto nè di partecipazione al corso.
- se vengono adibiti ad una delle mansioni indicate nei livelli 1 o 2 dovranno frequentare un corso di aggiornamento rispettivamente entro il 31 dicembre 2007 o 31 dicembre 2006.

E' prevista la compatibilità con altre iniziative in particolare :

- previa valutazione da parte del Dipartimento di Sanità Pubblica di iniziative organizzate dalle aziende alimentari nell'ambito degli obblighi formativi previsti dal DLgs 155/97.
- Analogamente può esser rilasciato dal Dipartimento di Sanità Pubblica l'attestato di formazione a quei soggetti che hanno frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto idoneo dalla Regione Emilia Romagna o da altra Regione o Provincia autonoma come previsto dall'art. 6 della LR n. 14 del 26/7/03.
- Analogamente può essere rilasciato l'attestato di formazione ai soggetti in possesso di dichiarazione delle competenze rilasciata al termine dei corsi di idoneità al Commercio alimentare in attuazione della L.R. 14/99, in applicazione dell'art. 5 del DLgs 31/3/1998, n. 114.

DI ADEGUARE e modificare, come sopra indicato, il vigente Regolamento Comunale d'Igiene in relazione ai requisiti necessari per ottenere le autorizzazioni sanitarie ad esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande

La presente disposizione è pubblicata all'Albo Pretorio del Comune per 15 giorni consecutivi ed entra in vigore a decorrere dal giorno stesso della sua pubblicazione.

