



COMUNE DI SENORBI'
PROVINCIA DI CAGLIARI

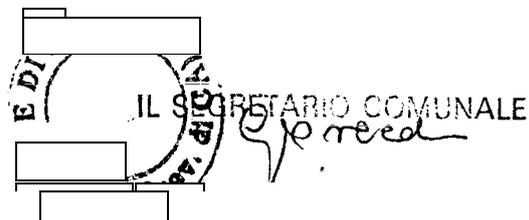
**REGOLAMENTO COMUNALE DEL SERVIZIO
DI VIGILANZA E DI CONTROLLO VETERINARIO DEI PRODOTTI
ITTICI**

Approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 60 del 25/08/1994

Servizio veterinario
Prot. n.... ..

Senorbì..28/04/94

Oggetto:



REGOLAMENTO COMUNALE DEL SERVIZIO DI VIGILANZA E DI CONTROLLO VETERINARIO DEI PRODOTTI ITTICI

ART. 1

Alla vigilanza ed al controllo dei prodotti ittici è preposto il Servizio Veterinario della U.S.L., secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Il controllo veterinario sui prodotti della pesca destinati al consumo si esercita: nei luoghi di cattura e produzione, nei mercati all'ingrosso ed in quelli al minuto (pescherie), nei depositi, nei frigoriferi e comunque in tutti i luoghi nei quali si tengano, a scopo commercio, detti prodotti.

I prodotti ittici provenienti da altri comuni, anche se formanti oggetto di contrattazione fuori mercato, ed i prodotti ittici destinati alla conservazione, lavorazione e trasformazione, sono altresì sottoposti a vigilanza da parte del Servizio Veterinario della U.S.L..

ART. 2

Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita dei prodotti ittici, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficio sanitario. Esso è tenuto ad effettuare periodiche visite mediche di controllo e ad eventuali misure profilattiche nei modi e nei termini stabiliti per legge. I contravventori saranno puniti ai sensi dell'art. 14 della Legge 30 aprile 1962, n 283, modificata dalla Legge 26 febbraio n 441.

ART. 3

Gli imballaggi con i quali i prodotti ittici vengono messi in commercio, devono rispondere alle esigenze igieniche. E' vietato l'uso di imballaggi e di confezioni che danneggino i prodotti e ne pregiudichino la necessaria, perfetta conservazione fino all'atto della vendita al minuto. Imballaggi e contenitori, oltre a possedere i requisiti suddetti, debbono soddisfare le norme stabilite dall'art. 11 della Legge 283/62 e dal D.L. 25.01.92 n 108 sulla disciplina igienica degli imballaggi, recipienti e utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Gli imballaggi ed i contenitori in legno devono essere usati una volta soltanto; se dopo il primo impiego non vengono distrutti, dovranno essere utilizzati per il trasporto degli scarti dei prodotti ittici destinati a scopi industriali non alimentari.

ART. 4

L'acqua per il lavaggio e il rinfrescamento dei prodotti ittici freschi deve essere potabile o potabilizzata. E' vietato il lavaggio dei molluschi eduli.
il ghiaccio impiegato per la conservazione dei prodotti della pesca dovrà essere fatto con acqua potabile.

ART. 5

E' vietato l'uso di additivi chimici o altre sostanze conservative non consentite o in quantità superiori a quelle consentite dalle leggi vigenti.

ART. 6

Chiunque intenda effettuare il trasporto di prodotti della pesca deve presentare domanda al Sindaco, il quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamenti effettuati dal Servizio Veterinario, risulti che il mezzo è idoneo. i mezzi destinati al trasporto dei prodotti ittici freschi debbono avere:

a) carrozzeria omologata al trasporto di sostanze alimentari deperibili; b) chiusura ermetica;

c) pareti interne e ogni parte che possa venire a contatto con i prodotti trasportati in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni;
d) pareti e pavimento lisci e di facile pulizia e disinfezione, angoli e spigoli arrotondati, nonchè dispositivi atti

ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitarne il ristagno sul pavimento. La pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto deve aver luogo al più presto possibile, una volta ultimato lo scarico, in locali idonei o centri di lavaggio autorizzati. Le operazioni di lavaggio dovranno prevedere l'uso di acqua potabile e di soluzioni disinfettanti.

ART. 7

L'esercizio dei depositi all'ingrosso dei prodotti ittici freschi è subordinato ad autorizzazione sanitaria. Detti locali debbono avere: pareti e pavimenti rivestiti in materiale lavabile e disinfettabile fino all'altezza di mt 2; acqua potabile, celle frigorifere a temperatura tra 0-4 ° C.

ART. 8

La vendita al minuto dei prodotti ittici freschi della pesca è permessa nei locali debitamente autorizzati ai sensi del successivo art. 4.

ART. 9

Chiunque intenda aprire uno spaccio di minuta vendita di pesce fresco e refrigerato deve fare domanda al sindaco il quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito ad

accertamenti svolti dal Servizio Veterinario, risulti che i locali soddisfino le esigenze dell'igiene. In allegato alla domanda saranno previsti:

- 1) pianta planimetrica dei locali;
- 2) descrizione sommaria degli impianti e delle attrezzature;
- 3) indicazione dei sistemi scelti per la conservazione degli alimenti (frigoriferi, vasche per le anguille);
- 4) indicazioni relative all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi.

In ogni caso detti locali devono essere ben aerati, sufficientemente spaziosi, con pavimento e pareti impermeabili e lavabili. I banchi di vendita devono essere in marmo od altro materiale idoneo, muniti di dispositivi per la raccolta dell'acqua di scolo. Lo spaccio dovrà possedere una cella frigo per la conservazione dei prodotti ittici a temperatura compresa tra 0-4 °C. Negli spacci destinati alla minuta vendita dei prodotti ittici freschi non è consentita la vendita di pesce congelato salvo le condizioni di cui all'art.11 1. E' consentita la vendita dei molluschi eduli alle condizioni previste per legge.

ART.
10

E' vietata la vendita ambulante itinerante dei prodotti della pesca. La vendita ambulante è consentita con modalità e tempi stabiliti dalla competente autorità comunale, sempre e comunque con mezzi e luoghi giudicati idonei dal Servizio Veterinario, e regolarmente autorizzati dalla autorità sanitaria. Solo in occasione delle festività locali, il Sindaco potrà, con ordinanza, individuare il luogo e le modalità di vendita dei prodotti della pesca anche sottoposti a cottura, sentito il parere della U.S.L.

ART.
11

La vendita al dettaglio dei prodotti della pesca congelati deve avvenire allo stato di perfetta congelazione in spacci autorizzati in osservanza alle modalità e condizioni igienico-sanitarie contemplate all'art.9. Detti spacci debbono essere dotati di un frigorifero per la conservazione ed esposizione dei prodotti ittici congelati a temperatura non superiore a -18 °C.

La vendita di pesce congelato potrà essere consentita negli spacci nei quali viene venduto il pesce fresco, quando risulti che esso sia esposto per la vendita in stato di congelazione ed in confezioni originali. I prodotti congelati, in caso di scongelamento, non possono essere ricongelati. Qualora, in caso di guasti all'impianto o mancata erogazione di energia elettrica, dovesse verificarsi lo scongelamento, anche parziale del prodotto, il conduttore dello spaccio deve darne immediata comunicazione al Servizio Veterinario che, ispezionato il prodotto e constatato lo stato di conservazione, deciderà la destinazione dello stesso.

La vendita di pesce scongelato per pesce fresco o la sostituzione di specie richiesta con altre non rispondenti, è da considerare frode in commercio e, come tale, punita a termini di codice penale.

ART.

12

Qualora il conduttore di uno spaccio di prodotti ittici intenda procedere alla preparazione di prodotti della pesca cotti (pesci arrosto, insalate di mare), da vendersi immediatamente dopo la cottura nello stesso spaccio, deve fare domanda al Sindaco il quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamenti effettuati dal Servizio Veterinario, risulti che i locali a ciò destinati soddisfino le esigenze dell'igiene e siano dotati di tutte le attrezzature necessarie.

Nella domanda dovranno essere indicate le preparazioni che intendono effettuarsi e gli ingredienti utilizzati. Il locale di vendita, oltre ai requisiti di cui all'art. 9, dovrà avere:

- 1) locale attiguo sufficientemente ampio adibito esclusivamente alla preparazione dei prodotti cotti con pavimento e pareti facilmente lavabili e disinfettabili fino a due metri di altezza;
 - 2) servizi igienici (bagno ed antibagno) separati dal locale di preparazione tramite porta basculante;
 - 3) banco in acciaio inox od in marmo, od altro materiale giudicato idoneo dal Servizio Veterinario;
 - 4) ampio lavello con acqua calda e fredda per la pulizia degli utensili e dei contenitori;
 - 5) adeguati sistemi per la cottura dei prodotti : camino per l'arrostitimento, fornelli per la bollitura;
 - 6) cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori per l'allontanamento dei fumi.
- Qualora si effettui la cottura per arrostitimento, dovrà essere presente un locale od un contenitore chiuso per la sistemazione a deposito della legna o del carbone utilizzato per l'accensione del fuoco. Il locale dovrà essere dotato di tutte le attrezzature e gli strumenti per l'igienica preparazione e conservazione dei prodotti cotti.

ART. 13

Negli spacci di cui agli articoli 8, 9 e 11 possono essere venduti prodotti della pesca surgelati, purchè sia assicurata la catena del freddo a -18 °C, e siano rispettate le altre norme di cui alla Legge 27 Gennaio 1968 n° 32, Decreto Legislativo 27/1/92 n° 110, e nei Decreti Ministeriali del 15 Giugno 1971.

ART. 14

I locali adibiti a deposito di pesce congelato debbono avere gli stessi requisiti igienico-sanitari prescritti per i locali di deposito del pesce fresco. Gli impianti frigoriferi destinati alla conservazione del pesce congelato devono essere autorizzati dalla competente autorità sanitaria locale. La temperatura dei frigoriferi sarà controllata mediante termografi; i relativi grafici devono essere conservati per almeno un mese. La pulizia delle celle e dell'impianto sarà curata con scrupolosità.

Il pesce intero eviscerato e non, decapitato, potrà essere immagazzinato adottando gli accorgimenti necessari per evitare ogni inquinamento e per assicurare la circolazione dell'aria e la continua, uniforme azione del freddo. Quello confezionato ed in trance, dovrà essere conservato in appositi contenitori.

Per l'attività commerciale ed industriale dei prodotti ittici congelati è esigenza inderogabile la continuità della "catena del freddo", sino al momento dell'acquisto del prodotto da parte del consumatore. Tale continuità deve essere rispettata anche durante la fase di trasporto con l'impiego di mezzi frigoriferi. In tutti i casi nei quali dovesse verificarsi l'interruzione della catena del freddo dovrà essere data notizia al Servizio Veterinario per i provvedimenti di competenza.

ART. 15

I contravventori alle disposizioni del presente regolamento sono puniti ai sensi delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.