

D.P.R. del 26/03/1980, n° 327 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. (*Pubblicato sulla G.U. del 16/07/1980, n° 193*)

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 87 della Costituzione;

Visto il testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265;

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Viste le leggi 26 febbraio 1963, n. 441 e 6 dicembre 1965, n. 1367, che recano modificazioni alla predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1972, n. 4, concernente il trasferimento alle regioni a statuto ordinario delle funzioni amministrative statali in materia di assistenza sanitaria ed ospedaliera e dei relativi personali ed uffici;

Vista la legge 22 luglio 1975, n. 382, concernente le norme sull'ordinamento regionale e sull'organizzazione della pubblica amministrazione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616, di attuazione della delega di cui all'art. 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382;

Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833, di istituzione del Servizio sanitario nazionale;

Sentito il Consiglio superiore di sanità;

Udito il parere del Consiglio di Stato;

Sentito il Consiglio dei Ministri;

Sulla proposta del Ministro della sanità, di concerto con i Ministri di grazia e giustizia, dell'interno, delle finanze, dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria, del commercio e dell'artigianato, dei trasporti, del lavoro e della previdenza sociale, del commercio con l'estero e per le regioni;

Art. unico - È approvato, con i relativi allegati A, B, C, D ed E l'unito regolamento di esecuzione delle norme contenute nella legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30 aprile 1962, 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. **Art. 2** - Oggetto della vigilanza. **Art. 3** - Individuazione delle autorità sanitarie competenti. **Art. 4** - Attività informativa e di coordinamento operativo delle autorità sanitarie periferiche. **Art. 5** - Ambito della vigilanza operativa. **Art. 6** - Modalità e norme di prelievamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica. **Art. 7** - Contrassegni di identificazione dei singoli campioni. **Art. 8** - Prelevamenti di campioni dalle grandi partite. **Art. 9** - Adeguamento alle direttive della Comunità economica europea. **Art. 10** - Prelevamento e conservazione di campioni di sostanze di particolare natura. **Art. 11** - Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari. **Art. 12** - Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale o "allo stato estero". **Art. 13** - Prelevamento di campioni destinati ad analisi e controlli speciali. **Art. 14** - Prelevamento dei campioni destinati alla determinazione delle cariche micobiche. **Art. 15** - Verbale di prelievamento. **Art. 16** - Destinazione del campione. **Art. 17** - Autorizzazione di analisi presso laboratori diversi. **Art. 18** - Comunicazione dei reperti analitici. **Art. 19** - Istanza di revisione di analisi. **Art. 20** - Sequestro ed eventuale distruzione di sostanze destinate all'alimentazione. **Art. 21** - Destinazione ad impieghi

non alimentari delle sostanze alimentari non commestibili. **Art. 22** - Provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva di stabilimenti ed esercizi. **Art. 23** - Sospensione dei provvedimenti di chiusura e nomina di un commissario. **Art. 24** - Compiti del commissario per la vigilanza.

TITOLO II - AUTORIZZAZIONI SANITARIE

Art. 25 - Autorizzazioni sanitarie per stabilimenti e laboratori di produzione e depositi all'ingrosso di sostanze alimentari. **Art. 26** - Modalità di inoltramento delle richieste di autorizzazione. **Art. 27** - Rilascio delle autorizzazioni. **Art. 28** - Requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento. **Art. 29** - Norme igieniche per i locali e gli impianti. **Art. 30** - Requisiti dei depositi all'ingrosso. **Art. 31** - Requisiti degli esercizi di vendita e di somministrazione di sostanze alimentari e bevande. **Art. 32** - Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande. **Art. 33** - Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici. **Art. 34** - Idoneità sanitaria del personale addetto al rifornimento dei distributori. **Art. 35** - Mezzi di lotta contro gli insetti e gli animali nocivi. **Art. 36** - Sostanze alimentari deperibili in deposito in stato di alterazione.

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. **Art. 38** - Vaccinazioni del personale. **Art. 39** - Accertamenti sanitari preventivi. **Art. 40** - Caratteristiche del libretto di idoneità sanitaria. **Art. 41** - Prescrizioni supplementari e garanzie richieste in caso di malattia del personale. **Art. 42** - Igiene, abbigliamento e pulizia del personale. **Art. 43** - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari i genere. **Art. 44** - Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre. **Art. 45** - Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto. **Art. 46** - Validità o registrazione delle autorizzazioni sanitarie. **Art. 47** - Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto. **Art. 48** - Requisiti delle cisterne e dei contenitori. **Art. 49** - Requisiti dei mezzi di trasporto delle carni dei prodotti ittici. **Art. 50** - Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari, immatricolati all'estero. **Art. 51** - Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto. **Art. 52** - Sostanze alimentari per cui sono prescritte, ai fini di trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta.

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

Art. 53 - Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive. **Art. 54** - Confezioni delle materie coloranti. **Art. 55** - Sostanze alimentari trattate con materie coloranti. **Art. 56** - Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario. **Art. 57** - Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte.

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

Art. 58 - Impiego di additivi chimici autorizzati nella produzione di sostanze alimentari. **Art. 59** - Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici. **Art. 60** - Domande di autorizzazione. **Art. 61** - Indicazioni per le confezioni di additivi. **Art. 62** - Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici. **Art. 63** - Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali.

TITOLO VI - PRESCRIZIONI PER LE ETICHETTE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 64 - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate. **Art. 65** - Indicazione della data di confezionamento per talune sostanze alimentari. **Art. 66** - Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre. **Art. 67** - Tolleranza di peso o volume.

TITOLO VII - DISPOSIZIONI VARIE

Art. 68 - Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. **Art. 69** - Limiti di cariche microbiche negli alimenti. **Art. 70** - Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non

conformi alle prescrizioni vigenti. **Art. 71** - Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti. **Art. 72** - Importazioni in Italia di sostanze alimentari.

TITOLO VIII - NORME FINALI E TRANSITORIE

Art. 73 - Disposizioni per gli esercizi già autorizzati in regola con le prescrizioni del regolamento. **Art. 74** - Disposizioni per gli esercizi già autorizzati non in regola con le prescrizioni del regolamento. **Art. 75** - Disposizioni particolari per distributori automatici di alimenti e bevande. **Art. 76** - Etichette - termine per la nuova disciplina. **Art. 77** - Disposizioni particolari per i mezzi di trasporto. **Art. 78** - Norma di rinvio. **Art. 79** - Applicazione del regolamento.

ALLEGATO A - QUANTITÀ DI CAMPIONE, DA SUDDIVIDERE IN CINQUE ALIQUOTE NECESSARIA PER L'ESECUZIONE ANALISI CHIMICHE.

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

Sezione II - Prodotti alimentari che debbono recare la data di confezionamento riferita a mese ed anno

ALLEGATO C

PARTE I

PARTE II

ALLEGATO D

PARTE I

PARTE II

ALLEGATO E

D.P.R. del 26/03/1980, n° 327 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. (*Publicato sulla G.U. del 16/07/1980, n° 193*)

TITOLO II - AUTOTIZZAZIONI 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 di 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 province 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 lettera b);
- b) dall'organo delle regioni, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia veterinaria, nel caso di impianti di macellazione e di laboratori e 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 unità 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 inoltrare 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 dalla 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 lettere 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. 19/03/1956, 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 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 lettere a) ed e) del precedente comma. Nel caso di variazione degli elementi di cui alla lettera 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 lettere 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 lettere b) e c), o apportare modifiche ai locali ed impianti di cui alla lettera d), deve darne preventiva comunicazione all'autorità sanitaria competente. La variazione degli elementi di cui alle lettere b) e c) comporta il rilascio di una nuova autorizzazione. Le modifiche ai locali ed impianti di cui alla lettera 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 di 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 lettere 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 quelli 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 elaboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

- a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto 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, preparazione 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 - 1. 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 revisti 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 lettera 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 luglio 1934, n. 1265, modificato dalla legge 16 giugno 1939, 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 mescite, 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 gradi C. Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.) debbono essere conservati da +60 gradi C a +65 gradi 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 gradi 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 gradi C;
 - delle sostanze alimentari surgelate d una temperatura non superiore a -18 gradi C;
 - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65 gradi C, o comunque non inferiore a + 60 gradi 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, lettera 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 - 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.