

COMUNE DI LUNAMATRONA

Provincia di Cagliari

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

ALLEGATO DELIBERAZIONE C.C. N. 31 DEL 28.07.1992

Art. 1

Alla vigilanza ed al controllo dei prodotti ittici e' preposto il servizio veterinario della U.S.L. secondo quanto previsto dalla normative vigenti.

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

DEL PERSONALE

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 e' tenuto a periodiche visite mediche di controllo e ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e termini stabiliti. I contravventori saranno puniti ai termini dell'articolo 14 della legge 30 aprile 1962, n.283, modificata dalla legge 26 febbraio 1963 n.441.

DEI CONTENITORI E DEGLI IMBALLAGGI

Art. 3

Gli imballaggi con i quali i prodotti ittici vengono messi in commercio, devono rispondere alle esigenze igieniche.

Gli imballaggi ed i contenitori da usarsi più volte per il condizionamento del pesce nelle imbarcazioni, per il trasporto, per la conservazione, nonché per l'esposizione, devono essere costruiti con materiali resistenti alle sollecitazioni dinamiche, impermeabili e lavabili.

Imballaggi e contenitori, oltre a possedere i requisiti suddetti, devono anche soddisfare le norme stabilite dall'articolo 11 della legge 283/62 e dal D.L. 25.01.1992 N.108 sulla disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Gli imballaggi ed i contenitori di legno possono essere usati una volta soltanto.

Se dopo il primo impiego essi non vengono distrutti, dovranno essere impiegati soltanto per il trasporto degli scarti dei prodotti ittici destinati a scopi industriali, non alimentari.

DELL'ACQUA PER IL LAVAGGIO

Art. 4

L' acqua per il lavaggio ed il rinfrescamento dei prodotti deve essere potabile o potabilizzata.

Il ghiaccio da impiegare per la conservazione dei prodotti della pesca dovrà essere fatto con acqua potabile.

DEGLI ADDITIVI CHIMICI

Art. 5

E' vietato l'uso di additivi chimici od altre sostanze conservative non consentite od in quantita' non consentita dalle leggi vigenti e disposizioni.

DEL TRASPORTO DEI PRODOTTI ITTICI FRESCHI E REFRIGERATI

Art. 6

I mezzi destinati al trasporto dei prodotti della pesca devono essere riconosciuti idonei dal servizio veterinario e in particolare devono possedere i seguenti requisiti:

a) le pareti, il pavimento ed il soffitto, raccordati tra loro ad angoli arrotondati, debbono essere rivestiti di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile. Il pavimento dovrà consentire, in modo razionale, l'allontanamento dell'acqua di fusione del ghiaccio;

b) i mezzi di trasporto, prima e dopo l'uso, devono essere puliti, lavati e disingettati;

c) qualora vengano impiegati mezzi di trasporto isothermici, i prodotti dovranno essere frammisti a ghiaccio per poter rispettare le temperature previste;

d) la temperatura misurata in qualunque punto all'interno del mezzo dovrà essere compresa tra 0° C e 4° C.

I mezzi di trasporto dei prodotti della pesca debbono essere autorizzati preventivamente dall'autorita' sanitaria locale previo parere favorevole del servizio veterinario ai sensi dell'articolo 44 del D.P.R. 327 del 26.03.1980, devono essere ricoverati in locali idonei con pareti facilmente lavabili e disinfettabili e pavimento ben raccordato e che risulti acclive verso fognolo di

raccolta dell'acqua di lavaggio, per evitare sia il ristagno che la fuoriuscita di acque sporche. Le operazioni di lavaggio dovranno prevedere l'utilizzo di soluzioni disinfettanti e di acqua potabile.

DEI LOCALI DI DEPOSITO DEI PRODOTTI ITTICI FRESCHI E REFRIGERATI

Art. 7

L'esercizio dei depositi all'ingrosso e' subordinato ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962 n.283 e del DPR 327/80. Detti locali devono avere le pareti e il pavimento rivestiti di materiale lavabile e disinfettabile fino all'altezza di mt.2. Devono inoltre essere provvisti di acqua potabile e avere delle celle frigorifere la cui temperatura deve essere mantenuta tra 0° C e + 4° C.

DEGLI SPACCI DESTINATI ALLA MINUTA VENDITA DEI PRODOTTI ITTICI FRESCHI FRESCHI E REFRIGERATI

Art. 8

La vendita al minuto dei prodotti freschi e refrigerati della pesca e' permessa nei locali debitamente autorizzati ai sensi del successivo art. 9.

Art. 9

Chiunque intenda aprire uno spaccio di minuta vendita di pesce fresco e refrigerato deve farne domanda al sindaco, il quale concedera' l'autorizzazione, quando in seguito ad accertamenti del servizio veterinario, risulti che i locali a cio' destinati soddisfino le esigenze dell'igiene.

In allegato alla domanda saranno previsti:

- 1) pianta planimetrica dei locali in scala 1:200;
- 2) descrizione sommaria degli impianti e attrezzature;
- 3) indicazione dei sistemi scelti per la conservazione degli alimenti (apparecchiature refrigeranti, vasche contenimento 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, avere il pavimento e le pareti fino all'altezza di 2 mt. impermeabili e lavabili ed i banchi per la vendita e la sezionatura di marmo o di altro materiale impermeabile e lavabile muniti di dispositivi per la raccolta dell'acqua di scolo di fusione del ghiaccio.

Detti spacci debbono essere dotati di cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° - + 4°C nonche' di un sufficiente approvvigionamento di acqua potabile. L'esposizione dei prodotti su appositi piani inclinati impermeabili e lavabili, deve essere fatta tenendo presenti le esigenze della buona conservazione.

Se viene usata una mostra frigorifera, la temperatura dovrà essere compresa tra 0°C - 4°C. Negli spacci destinati alla minuta vendita dei prodotti freschi e refrigerati della pesca non è consentita la vendita del pesce congelato salvo le condizioni di cui all'art. 11. È consentito di tenere, per la vendita, molluschi eduli alle condizioni previste dalle apposite norme di legge.

Per la vendita dei molluschi eduli necessita sempre la speciale licenza prevista dall'art. 11 legge 02.05.1977 n.192 da rilasciarsi dal Sindaco previo parere favorevole dell'ufficiale sanitario.

DELLA VENDITA AMBULANTE DEI PRODOTTI ITTICI

Art. 10

È vietata la vendita in forma ambulante dei prodotti della pesca che dovrà essere effettuata esclusivamente in locali autorizzati dall'autorità sanitaria locale. Solo in occasione delle festività locali, il sindaco potrà con propria ordinanza individuare il luogo e le modalità di vendita dei prodotti della pesca, anche sottoposti a cottura, sentito il parere del servizio veterinario della USL.

DEGLI SPACCI DESTINATI ALLA MINUTA VENDITA DEI PRODOTTI ITTICI CONGELATI

Art. 11

La vendita al dettaglio dei prodotti congelati deve avvenire allo stato di perfetta congelazione ed in spacci autorizzati in osservanza alle modalità e condizioni igienico sanitarie contemplate all'art. 9.

Detti spacci devono in particolare essere dotati di un frigorifero per la conservazione e per l'esposizione entrambi a temperatura non inferiore a - 18°C.

I prodotti congelati, in caso di scongelamento, non possono essere ricongelati.

La vendita del pesce congelato potrà essere consentita nello stesso spaccio nel quale si vendono i prodotti ittici freschi quando risulti che esso sia esposto per la vendita allo stato di congelazione, su banco nettamente separato da quello ove è esposto il pesce fresco.

La vendita del pesce scongelato per pesce fresco o la sostituzione di specie richieste con altre non corrispondenti e di valore inferiore, è da considerare frode nell'esercizio del commercio, punita ai termini del codice penale (art. 515).

DEI PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Art. 12

Negli spacci di cui agli articoli 8-9 e 11 possono essere venduti prodotti della pesca surgelati, purché sia assicurata la catena del freddo a -18°C e siano rispettate le altre norme contenute nella legge 27 gennaio 1968 n.32 e nei decreti ministeriali del 15 giugno 1971 (G.U. del 17.07.1971 n.178).

DEL TRASPORTO E DEI DEPOSITI DEI PRODOTTI ITTICI CONGELATI

Gli impianti frigoriferi destinati alla conservazione del pesce congelato, debbono essere muniti della autorizzazione della autorità sanitaria locale.

Gli impianti debbono essere dotati degli stessi requisiti igienici prescritti per i locali di deposito del pesce fresco ed in essi deve essere assicurata una temperatura non superiore a -18°C.

La temperatura sarà controllata mediante termografi ed i relativi grafici devono essere conservati per almeno un mese. La pulizia delle celle dell'impianto nel suo complesso, 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 e in trance, dovrà essere depositato in appositi contenitori.

Per l'attività commerciale ed industriale dei prodotti ittici congelati e' esigenza inderogabile la continuità della "catena del freddo" , beninteso a temperatura non superiore a - 18°C, sino al momento dell'acquisto del prodotto da parte del consumatore.

Tale continuità deve essere rispettata anche durante la fase del trasporto, mediante l'impiego di mezzi di trasporto frigoriferi.

In tutti i casi, comunque, nei quali la "catena del freddo" non appaia assicurata in modo completo e razionale, soprattutto durante le fasi del trasporto, dovrà essere data notizia al Servizio Veterinario per i provvedimenti di competenza.

DELLE INFRAZIONI

Art. 14

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