

REGOLAMENTO D'IGIENE PER LA VIGILANZA SUGLI ALIMENTI E LE BEVANDE

Determinazioni del Podestà n. 5620 Ig. in data 16.02.1940 e 03.03.1941, approvata dalla Giunta Provinciale Amministrativa in seduta 01.05.1941 al n. 6191 Divisione III/A Pubblicate all'Albo Municipale dal 20 Maggio all'8 giugno 1941 e deliberazioni del Consiglio Comunale n. 63390 in data 20/03/1962 e 15/1/1962, approvate dalla Giunta Provinciale Amministrativa in seduta 19/7/1962 al n. 3103 Divisione V^ n. 35, pubblicate all'Albo Municipale dal 13/8/62 al 28/8/62 e dal 27/1/63 al 12/2/63, modificato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 37 del 28 maggio 2014.

CAPITOLO I° DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

Sono soggette alla vigilanza sanitaria dell'ufficio d'Igiene tutte le sostanze destinate a cibo o a bevanda, i recipienti e gli strumenti usati per ogni loro manipolazione, conservazione e trasporto, nonché gli ambienti ove si preparano, depositano e commerciano, quanto altro costituisce materiale accessorio.

Articolo 2

E' vietato vendere, esporre in vendita, ritenere per vendere, o somministrare come compenso ai propri dipendenti sostanze alimentari guaste, con segni di decomposizione anche incipiente, o adulterate, o infette, o in altro modo nocive ed insalubri.

Si considerano adulterate, anche se giudicate non nocive, le materie destinate al cibo o alla bevanda non rispondenti per natura, sostanza o qualità alla denominazione con la quale sono designate o richieste; come pure i prodotti alimentari e le bevande spogliate in parte delle loro materie nutrienti, o mescolate a materie di qualità inferiore, o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale.

La vendita degli alimenti e bevande così modificativi, dei quali sia consentito il commercio, è permessa solo nei locali ove accede il pubblico per l'acquisto e quanto l'indicazione delle modificazioni subite risulti evidente e facilmente comprensibile a mezzo di cartelli a stampa applicati alla merce o al recipiente che la contiene, o con altri mezzi previsti dalle leggi speciali.

Articolo 3

Le derrate alimentari sequestrate perché immature, o parzialmente avariate, o adulterate con sostanze non nocive, o delle quali non è consentita la vendita per motivi speciali, potranno venire utilizzate, sotto sorveglianza dell'Autorità Sanitaria, per uso zootecnico o per scopi industriali.

Articolo 4

I residui di alimenti non devono essere oggetto di commercio né di preparazione di altre sostanze a scopo alimentare umano.

Articolo 5

E' vietato al pubblico di toccare le sostanze alimentari esposte in vendita sia nei negozi che nei posteggi e nelle mostre esterne.

Articolo 6

E' rigorosamente vietato di insalivare il dito per prendere la carta destinata ad involgere le sostanze alimentari.

Articolo 7

I recipienti che contengono o sono destinati a contenere sostanze alimentari devono essere costruiti in modo da consentire una facile ed accurata pulizia.

Articolo 8

I locali destinati a negozi, esercizi pubblici, fabbriche, laboratori o depositi di sostanze alimentari e bevande, devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,50.

Nei locali con soffitti a cassettoni l'altezza è misurata dal pavimento al vuoto fra trave e trave.

Detti locali devono essere, per numero e capacità, adatti ai bisogni dell'attività che vi si intende esercitare; essere ben areati ed illuminati con luce naturale; avere pareti e soffitti rifiniti a regola d'arte; pavimento in piastrelle o in marmo raccordato alle pareti con angoli arrotondati; avere adatto lavandino allacciato all'acquedotto:

Per i locali adibiti a magazzino o deposito è sufficiente che il pavimento sia in cemento levigato.

Nel centro storico e nelle isole dell'estuario, escluso il Lido, è consentita un'altezza minima di m. 2,30.

In questi locali, quando essi hanno un'altezza compresa fra m. 2,30 e m. 2,50, deve essere installato e mantenuto in funzione un impianto per il ricambio dell'aria di cui l'Ufficiale Sanitario, prima del rilascio del nulla osta igienico, controllerà la potenzialità e l'efficacia. Il nulla osta avrà durata biennale, e per il suo rinnovo, il titolare richiederà che venga eseguito un sopralluogo da parte dell'Ufficio d'Igiene per constatare il buono stato di conservazione e di funzionamento dell'impianto. I locali attualmente in esercizio che abbiano una altezza compresa fra m. 2,30 e m. 2,50 dovranno essere dotati di un apparecchio per il ricambio dell'aria entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente regolamentazione.

Articolo 9

Tutte le cucine di esercizi pubblici, di spacci o depositi, oltrechè corrispondere alle condizioni dell'articolo precedente ad avere cappa e camino che assicurino una buona aspirazione, devono avere pareti rivestite di piastrelle maiolicate bianche e ben connesse fino all'altezza di due metri.

I tavoli dove si preparano le vivande devono essere coperti di marmo.

Articolo 10

I locali contemplati nei due articoli precedenti devono essere tenuti con la più scrupolosa pulizia e servire esclusivamente agli scopi indicati nella relativa licenza.

In essi è proibito di spazzare a secco, di tenere biancheria e panni sudici, letti o quant'altro si usi comunemente per dormire; ed è obbligatorio, per la raccolta delle immondizie e dei rifiuti, l'uso dei recipienti forniti dal servizio di nettezza urbana, o di altri approvati dall'Ufficio d'Igiene.

Salvo casi eccezionali, accertabili insindacabilmente dall'Ufficio d'Igiene, i locali non devono servire di accesso all'abilitazione.

Articolo 11

(articolo modificato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 37 del 28 maggio 2014)

1. I pubblici esercizi devono rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa e dal presente Regolamento, nonché ai seguenti requisiti per quanto attiene la somministrazione:

- a) essere allestiti in modo da garantire adeguata pulizia e con pavimenti lavabili e disinfettabili;
- b) altezza minima di mt. 2,40, se inferiore fino a mt.2,20, dotati di aerazione artificiale con ricambio d'aria completo;
- c) eventuali controsoffitti devono essere montati in modo tale da evitare accesso a roditori e accumulo di sporcizia;
- d) essere separati da locali di abitazione o da altre attività non connesse con l'attività specifica, mediante ingressi separati;
- e) essere dotati di idonee apparecchiature per la corretta conservazione, ove necessario, delle pietanze pronte alla somministrazione in esposizione.

2. Tutti gli esercizi pubblici devono avere almeno un servizio igienico destinato alla clientela, con le caratteristiche di cui alla vigente regolamentazione, con anti-wc, anche nei locali senza fermativa; nei locali con fermativa, vanno rispettati i seguenti parametri:

posti a sedere(fino a)	numero di bagni destinati alla clientela
50	1
90	2 (distinti per sesso)
190	3 (distinti per sesso)
oltre 190	4 (distinti per sesso)

3. La concessione di plateatico, in quanto area di somministrazione con fermativa ma non strutturale e sempre potenzialmente revocabile da parte dell'Amministrazione Comunale, è subordinata alla disponibilità di n. 1 wc all'interno dell'esercizio indipendentemente dai parametri di cui al comma 2.

4. I pubblici esercizi già in attività, privi di servizi igienici a uso del pubblico, devono esporre idonea segnaletica ben visibile dall'esterno di dimensioni di almeno cm. 15 x 15 con avviso " NO TOILETTE" e ad essi non potranno essere rilasciate concessioni di plateatico; nel caso in cui fossero state rilasciate concessioni di plateatico in assenza di servizi igienici ad uso del pubblico, le stesse alla scadenza non potranno essere rinnovate.

5. I servizi igienici devono essere ubicati in locali indipendenti che ricevano aria e luce direttamente dall'esterno; devono avere il pavimento in piastrelle di grès porcellanato o in marmo con inclinazione leggermente convergente verso un foro di scarico per le acque di lavaggio munito di valvole a chiusura idraulica o di altre modalità tecniche. Gli angoli che raccordano le pareti al pavimento devono essere arrotondati. Le pareti fino all'altezza di mt. 2 da terra devono essere rivestite di piastrelle maiolicate bianche o di color pastello molto tenue, o di marmo. Il vaso deve essere del tipo "all'inglese" di modello normale o abbassato.

Ogni gabinetto deve essere dotato di lavandino in porcellana maiolicata bianca.

Il gabinetto che comunichi direttamente con l'esercizio deve avere un locale ad uso di antigabinetto. Anche questo deve essere illuminato ed aerato direttamente dall'esterno, ed avere il rivestimento delle pareti, il lavandino e la valvola di scarico prescritti per il gabinetto.

In nessun caso gabinetti ed antigabinetti devono comunicare direttamente con le cucine.

6. Qualora, in caso di adattamento di vecchi locali ad uso di esercizio pubblico, e per i locali già adibiti a tale uso all'entrata in vigore delle disposizioni del presente articolo non sia obiettivamente possibile ottenere l'aerazione del gabinetto direttamente con l'esterno, è consentita, in quella vece, l'installazione di un condotto esalatore potenziato da un ventilatore meccanico della potenzialità di almeno 6 vol/ora, azionato automaticamente dall'interruttore della luce, e tale, comunque, da assicurare un rapido e completo ricambio dell'aria del locale.

Le prescrizioni del presente articolo si estendono anche ai servizi igienici dei laboratori e delle fabbriche di prodotti alimentari, ai negozi e ai depositi quando il numero delle persone addette è superiore a cinque.

Articolo 12

Nessun immobile potrà essere adibito ad uso di esercizio di deposito nel quale si preparino, conservino o vendano sostanze alimentari o bevande senza autorizzazione del Podestà, che sarà concessa dopo sentito il parere dell'Ufficio d'Igiene.

Prima di iniziare qualsiasi nuova costruzione o qualsiasi lavoro di adattamento dell'immobile agli usi di cui sopra, l'interessato potrà richiedere l'intervento dell'Ufficio d'Igiene, che darà le indicazioni del caso.

Il podestà, su rapporto motivato dell'Ufficio d'Igiene, può in qualunque momento, e quindi anche dopo che è stata concessa la licenza di apertura, ordinare l'esecuzione di quelle opere o provvidenze che si rendessero igienicamente necessarie, con facoltà, in caso di inottemperanza alle sue prescrizioni, di disporre la sospensione o revoca della licenza di esercizio e di richiedere all'Autorità competente di sospendere o revocare ogni autorizzazione di esercizio, senza pregiudizio delle sanzioni di leggi o regolamenti.

Articolo 13

Ai soli esercenti di frutta e ortaggi è consentito di tenere una mostra esterna con le norme stabilite dal successivo articolo 14 e soltanto quando lo spazio antistante al negozio non sia inferiore in alcun punto ai tre metri lineari misurati in profondità.

Articolo 14

I posteggi per la vendita di generi alimentari e le mostre esterne antistanti ai negozi di fruttivendolo previste dall'articolo precedente, devono essere costantemente provvisti di tenda che ripari l'intero posteggio e tutta la mostra.

La concessione di aree pubbliche richieste a tale scopo è subordinata al parere dell'Ufficio d'Igiene, che dovrà accettare le condizioni igieniche della località prescelta e la qualità dell'attrezzamento.

Articolo 15

Le derrate alimentari sia negli spacci che nei locali di deposito devono essere tenute con cura, sopraelevate dal suolo mediante sostegni da poter facilmente spostare, e ben disposte in modo da consentire una facile ed accurata pulizia.

Le porte di accesso ai negozi devono essere tenute sgombre da merci e da attrezzi in modo da rendere libero e facile il passaggio del pubblico.

Articolo 16

La vendita ambulante, cioè girovaga, di sostanze alimentari è limitata ai prodotti ortofrutticoli, al pesce ed alle uova fresche. E' consentita anche la vendita ambulante dei gelati, della frutta rivestite di zucchero fuso (carameli) e dei dolci, a condizione che tali generi siano preparati in locali riconosciuti dall'Ufficio d'Igiene idonei ed igienicamente attrezzati. Le stesse norme valgono anche per i posteggi non situati nei mercati rionali e centrali.

E' vietata la preparazione e la cottura all'aperto di qualsiasi genere alimentare, salvo le eccezioni consentite dall'articolo 76.

Articolo 17

Chiunque intende occuparsi della vendita o manipolazione di sostanze alimentari o bevande, deve, prima di esercitare tale attività, provvedersi di certificato medico rilasciato dall'Ufficio d'Igiene, che attesti essere egli esente da malattie infettive o ripugnanti, da piaghe e da affezioni cutanee.

Deve pur dimostrare di aver subito la vaccinazione antitiflica per via sottocutanea. Qualora dette affezioni morbose si manifestino in persone già occupate, queste devono cessare immediatamente da ogni attività che le ponga in contatto con i generi alimentari o le bevande, allontanandosi immediatamente dall'esercizio, e non potranno venir riammessi che a guarigione constatata dall'Ufficio d'Igiene.

Articolo 18

Le persone contemplate nell'articolo precedente, oltre a curare la pulizia della persona, devono, salvo eccezioni da valutarsi caso per caso, indossare una sopravveste bianca, chiusa al collo e ai polsi, lunga almeno fino al ginocchio, oppure giacca con ampio grembiule, pure bianchi, da tenersi costantemente puliti. Ai venditori di pesce fresco e ai fruttivendoli è consentita la giubba grigia con ampio grembiule bianco; ai droghieri la sopravveste grigia.

Il personale femminile deve anche tenere i capelli raccolti entro adatte cuffie e reticelle.

Nelle fabbriche di pasta alimentare, di paste dolci, di dolciumi, di conservare alimentari, nei forni e nelle cucine degli esercizi pubblici, anche il personale maschile deve avere una protezione del capo in tela bianca.

Negli stabilimenti e laboratori, ove per l'esistenza ed il funzionamento di macchine l'uso della sopravveste può riuscire pericoloso per la incolumità degli operai, è consentito che questi indossino un vestito completo di tela bianca e giubba e calzoni uniti a tipo "tuta".

Per i camerieri ed il personale di sala degli esercizi pubblici, l'Ufficio d'Igiene, in armonia con quanto è disposto in questo articolo, darà disposizioni particolari, sentito il parere delle competenti organizzazioni sindacali dei datori di lavoro e dei prestatori d'opera.

Gli indumenti che non si adoperano durante il lavoro devono essere custoditi in appositi armadietti.

Articolo 19

Il modo di proteggere dalle mosche le sostanze alimentari ed i luoghi ove queste si preparano, manipolando, detengono o vendono, sarà stabilito di anno in anno con apposita Ordinanza, salva in ogni caso le disposizioni di Legge.

Articolo 20

Agli effetti del presente Regolamento per frazioni rurali si intendono gli abitanti, anche isolati, dell'Estuario e della Terraferma, eccezion fatta per Venezia città, Santa Maria Elisabetta e Quattro Fontane di Lido, Murano, Mestre, Carpenedo e Marghera.

Articolo 21

Si considerano mercato rionali i mercati al minuto di Santa Margherita, S. Leonardo, Via Garibaldi; Bragora, Santa Maria Formosa, Santa Maria Elisabetta di Lido e Marghera e gli altri che venissero eventualmente autorizzati in futuro.

Articolo 51

I mercati devono svolgersi nelle aree e nei limiti di tempo appositamente stabiliti dall'Autorità comunale. Tali aree avranno pavimento in materiale resistente e impermeabile, a superficie continua con adatti declivi e canali nel sottosuolo per lo smaltimento delle acque di lavaggio e saranno abbondantemente fornite di acqua potabile.

Articolo 52

I banchi per la vendita devono essere di tipo uniforme preventivamente approvato dall'Ufficio d'Igiene, udita la competente organizzazione sindacale.

Ogni banco deve essere provvisto, per la raccolta dei rifiuti, del recipiente di cui all'art. 10.

Articolo 53

Nei mercati possono essere venduti, e su banchi separati, soltanto:

pesce fresco, crostacei e molluschi;

ortaggi e frutta;

pollame e uova fresche (escluse le conservate);

formaggi e burro.

Il pollame deve essere venduto soltanto intero.

Il burro solo a pacchetti interi e sigillati dalle Ditte produttrici;

Il formaggio al taglio deve essere tenuto entro adatte vetrine apribili soltanto dalla parte del venditore.

I banchi per la vendita delle merci indicate, dovranno trovarsi in separati reparti del mercato tra loro convenientemente distanziati e per nessun motivo potrà essere consentita promiscuità di vendita fra i vari generi.

Articolo 54

Alla chiusura del mercato i singoli venditori dovranno collocare la merce rimasta invenduta in appositi magazzini rispondenti ai requisiti di cui all'art. 8.

Articolo 55

I generi alimentari cotti, di qualsiasi natura e comunque posti in commercio, devono essere preparati e cotti nel luogo ove avviene la vendita.

Potrà essere consentita la preparazione e la cottura in locali vicini, anche separati dall'esercizio, quando per essi l'Ufficio d'Igiene abbia dato particolare nulla osta.

Sono esclusi dalle prescrizioni di cui sopra gli insaccati, le carni suine preparate e gli alimenti confezionati in scatola e provenienti da fabbriche autorizzate.

La polenta ed il pesce nella vendita e nella messa in vendita, non devono essere toccati con le mani, bensì con adatti utensili.

Gli esercizi ove si preparano e vendono generi alimentari cotti, anche senza fermativa, per la consumazione in sito, dovranno ottemperare alle disposizioni di cui all'art. 9 ed essere muniti di relativo impianto per la lavatura e sciacquatura delle stoviglie.

Articolo 56

Il latte non può essere venduto al pubblico che in negozi (latterie) riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene.

I locali da destinarsi a latterie, oltre a rispondere ai requisiti igienici di cui all'art. 8, devono avere pareti rivestite di piastrelle maiolicate bianche fino all'altezza di m. due da terra. Il banco deve pure essere rivestito di piastrelle maiolicate bianche ed avere la superficie superiore di marmo.

Previo parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene è consentito l'impiego di altri materiali (formica, mosaico vetroso) purché colorati con tinte fredde molto tenui.

L'esercizio deve disporre di un annesso magazzino che abbia una superficie non inferiore a 1/3 della superficie del negozio di vendita. Le pareti del magazzino, fino a m. 2 da terra, devono essere intonacate a cemento bianco ben levigato.

Le latterie devono essere dotate di un frigorifero che abbia la capacità non inferiore ai 2/3 del volume occupato dai contenitori di latte venduto nelle 24 ore.

Articolo 57

Il latte da porsi in vendita in tutto il territorio del Comune, deve provenire esclusivamente dalla Centrale del Latte di Venezia.

Esso deve contenere non meno del 3,25% di grasso e non meno del 9% di estratto magro; deve presentare una carica batterica non superiore a 30000 germi per c.c. deve risultare negativa la ricerca del bacterium coli e pure negativa la prova della fosfatasi.

Il latte deve essere posto in vendita in bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto e senza spalle, in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione. Esse saranno della capacità di 1 litro e mezzo litro.

La chiusura delle bottiglie sarà assicurata da una capsula di alluminio che aderirà strettamente all'imboccatura in modo da assicurare l'integrità qualitativa e quantitativa del contenuto.

La capsula reccherà l'indicazione: "Centrale del Latte Venezia", il giorno dell'imbottigliamento e il numero corrispondente allo stabilimento di produzione.

Articolo 58

E' consentita la produzione e la vendita di latte da potersi consumare crudo secondo le modalità stabilite dal Regio decreto 9 maggio 1929 n. 994.

Questo latte deve avere una carica batterica non superiore a 50.000 germi per c.c. ed il bacterium coli deve risultare assente in 1/10 di c.c.

Articolo 59

Il latte venduto con la denominazione di latte scremato non deve contenere più dello 0,50% di sostanze grasse.

Articolo 59/A

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di latte parzialmente scremato non deve contenere una percentuale di grasso superiore all'1,80%. E' obbligatoria la indicazione delle percentuali di grasso sul vetro o sulla capsula o tappo di chiusura.

Le capsule o i tappi di chiusura, sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quelle usate per le bottiglie destinate a contenere il latte intero. Il latte di cui agli art. 59 e 59/A deve corrispondere ai requisiti batteriologici fissati per il latte pastorizzato.

Articolo 59/B

Gli esercenti le latterie devono provvedere ad una sollecita sciacquatura delle bottiglie del latte non appena vuotate del loro contenuto.

Essi potranno pretendere dai loro clienti che la restituzione delle bottiglie vuote avvenga previa sciacquatura delle medesime. Qualora ciò non sia fatto, la sciacquatura deve essere subito eseguita dal lattivendolo stesso.

Articolo 59/D

E' consentito il servizio di consegna del latte a domicilio. Le bottiglie devono essere trasportate in cestelli o carrelli metallici che consentano una facile pulizia.

Dove è possibile l'impiego di carretti o tricicli, questi devono avere una copertura fissa per il riparo dal sole e dalle intemperie, essere pitturati in bianco e recare ben visibile il nominativo della latteria che esegue il servizio con il relativo indirizzo. Questi mezzi disporranno di un contenitore a ghiaccio per mantenere il latte a bassa temperatura.

I mezzi di trasporto sopra indicati devono essere preventivamente autorizzati dall'Ufficio d'Igiene.

Il personale addetto deve indossare una vestaglia o una giacchetta bianca.

Articolo 59/E

Previo nulla osta dell'Ufficio d'Igiene relativo al locale, il titolare di una latteria potrà richiedere alla competente Autorità di Pubblica Sicurezza la licenza per la somministrazione ed il consumo in loco di latte, caffelatte, caffè e cioccolata in bevanda.

Qualora l'esercizio disponga di almeno due locali per una superficie complessiva non inferiore a mq. 35, di ampio retrobottega e di servizi igienici rispondenti ai requisiti di cui all'art. 11 del presente Regolamento, potrà essere concesso il nulla osta igienico per la somministrazione di tutte le bevande analcoliche.

In casi particolari potrà concedersi alle latterie il nulla osta igienico per cucina vegetariana. In questo caso l'esercizio deve rispondere, oltre all'attrezzatura per le latterie-bar analcolici, di un altro locale da adibirsi a cucina rispondente alle norme stabilite dall'art. 9 del presente Regolamento, con annessa sbrattacucina ed un secondo frigorifero destinato esclusivamente agli altri alimenti.

Articolo 59/F

E' vietato porre in commercio od impiegare per usi alimentari crema di latte che non sia stata preventivamente sottoposta alla pastorizzazione in stabilimenti attrezzati a tale scopo e debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità sanitaria.

Nel territorio del Comune di Venezia, l'esercizio degli stabilimenti per la pastorizzazione della crema di latte è subordinato all'autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario.

L'introduzione nel Comune di Venezia di crema di latte pastorizzata altrove è subordinata al nulla osta dell'Ufficio d'Igiene che lo rilascerà dopo aver accertato, d'intesa con l'Ufficio sanitario provinciale competente, che detta crema proviene effettivamente da uno stabilimento autorizzato.

Le rivendite di crema, le gelaterie e i laboratori di pasticceria sono tenuti a farsi rilasciare dal produttore una bolletta di accompagnamento dalla quale risulti il nominativo e l'indirizzo del produttore e la data di consegna della merce. Tale bolletta deve essere esibita ad ogni richiesta degli incaricati della vigilanza.

La crema deve essere posta in vendita in bottiglie di vetro incolore da 1 litro o da ½ litro, a fondo piatto, senza palle e a collo largo in modo che ne risulta facile il lavaggio e la sterilizzazione. Le bottiglie devono essere chiuse con capsula metallica recante le indicazioni atte ad individuarne la Ditta produttrice e devono essere munite di etichetta con l'indicazione della data di pastorizzazione.

La crema di latte, oltre ad essere genuina, deve rispondere ai seguenti requisiti: germi presenti in un c.c. non più di 100.000; bacterium coli: assente in 1/10 di c.c.; reazione della fosfatasi: negativa.

Articolo 59/G

La preparazione e la vendita dei gelati è soggetta all'osservanza delle seguenti norme:
il latte adoperato deve essere pastorizzato o bollito; anche la panna deve essere pastorizzata;
la miscela dei vari ingredienti deve essere comunque preventivamente sottoposta a riscaldamento a 80° per almeno 5 minuti, e procedere poi al suo rapido raffreddamento al riparo di ogni causa di inquinamento, sottoponendola subito dopo al congelamento. Qualora la massa così trattata non venga immediatamente sottoposta alla gelatificazione, dovrà essere conservata in apposito refrigerante a bassa temperatura;
il rigoverno di ogni recipiente ed utensile utilizzato nella preparazione dei gelati deve essere eseguito, subito dopo l'uso, con acqua bollente addizionata con sostanze energicamente detergenti, e quindi con abbondante e ripetuta sciacquatura;
i coni e le cialde per la distribuzione del gelato devono essere conservati al riparo della polvere e dagli insetti;
il prelievo del gelato sarà effettuato con una spatola in acciaio inossidabile che, nella fase di riposo, sarà mantenuta costantemente infissa nella massa gelata.
L'uso del misuratore a cucchiaino è consentito soltanto negli esercizi pubblici e quando la vaschetta dell'acqua in cui riposa il misuratore sia collegata direttamente con l'acquedotto in modo da assicurare il ricambio continuo dell'acqua;
la vendita ambulante dei gelati è consentita se il prodotto proviene da una gelateria regolarmente autorizzata in esercizio nell'ambito del Comune. Essa invece è vietata per i gelati provenienti da laboratori situati fuori del territorio comunale, quando non diano sufficiente garanzia di essere prodotti con l'osservanza delle norme igieniche. Il veicolo per la vendita ambulante dei gelati, preventivamente autorizzato dall'Ufficio d'Igiene, deve essere rivestito con materiale ed essere mantenuto costantemente in perfetto stato di pulizia. Il venditore deve indossare una vestaglia bianca o una giacca pure bianca;
i gelati devono avere una carica batterica non superiore a 100.000 germi per c.c.; il bacterium coli assente in un decimetro di c.c. e inoltre la ricerca della fosfatasi, nei gelati a base di latte o panna, deve risultare negativa.

Articolo 60

Le uova conservate alla calce o con qualsiasi altro sistema, devono essere vendute con la indicazione del mezzo col quale furono conservate.
La loro vendita deve essere fatta soltanto nei negozi.

Articolo 61

La produzione del pane è consentita soltanto a quelle aziende che sono in possesso della licenza di panificazione rilasciata dalla Camera di Commercio, previo parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene.
L'ampiezza dell'impianto di panificazione è determinata dal rapporto fra la superficie della platea di cottura del forno e la superficie totale del panificio e dell'annessa rivendita. Tale rapporto non deve essere inferiore a 1/10.
I locali destinati a questo scopo devono avere altezza non inferiore a m. 3,20. Di essi, il locale di lavorazione e quello per il deposito delle farine devono essere rivestiti con piastrelle maiolicate bianche fino a n. 2 da terra.
Il panificio deve essere dotato di un gabinetto all'inglese, di una doccia e di uno spogliatoio attrezzato con appositi armadietti metallici in numero uguale alle persone che vi lavorano.
Se le persone addette sono più di venti, l'impianto deve disporre di due gabinetti.
La temperatura ambiente della doccia e dello spogliatoio, al momento dell'uso, non deve essere inferiore, anche in pieno inverno, a 25° e la temperatura dell'acqua per la doccia non inferiore a 35°.

Articolo 62

La vendita del pane non può essere fatta che nell'apposito locale annesso al panificio e nelle rivendite debitamente autorizzate.

E' consentita, a domanda dell'interessato e previo parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene, la vendita promiscua del pane con altri generi nei negozi di alimentari della e soltanto quanto la scarsità della popolazione non consente la gestione economica di una rivendita di pane.

In questi casi devono essere rispettate le seguenti norme igieniche:

- a) il pane deve essere tenuto in scaffali o vetrine separati da quelli adibiti alla conservazione degli altri generi;
- b) la vendita del pane deve essere effettuata con banchi ed attrezzi distinti da quelli adibiti alla vendita delle altre sostanze alimentari.

Articolo 63

Negli esercizi di vendita del pane, compresi quelli in cui la vendita è promiscua con altri generi, non possono essere detenuti o venduti:

- a) detersivi, in polvere o in soluzione, sfusi;
- b) sapone in pezzi non protetto da involucro completo;
- c) colori in polvere e vernici sciolte;
- d) anticrittogamici e insetticidi sfusi;
- e) liquidi infiammabili contenuti in recipienti che comportino il travaso;
- f) naftalina sfusa;
- g) ogni altra sostanza che possa impartire al pane odori o sapori particolari.

Articolo 64

Il trasporto del pane dal panificio alla rivendita, agli istituti e agli esercizi pubblici, deve essere fatto con gerle o ceste di vimini munite di coperchio da tenere chiuso con lucchetto, sia durante il trasporto del pane che nel viaggio di ritorno, ed essere munite di una targhetta metallica recante il nome del produttore e l'ubicazione del panificio.

Articolo 65

E' consentita la consegna del pane a domicilio, purché il quantitativo ordinato sia contenuto in un sacchetto chiuso con graffette nel panificio d'origine o nella rivendita che ne cura il trasporto e la consegna.

E' vietata la restituzione del pane già consegnato a domicilio.

Articolo 65/A

Nella lavorazione del pane è vietato adoperare, per la incisione delle forme da lievitare, lamette da barba di qualsiasi tipo e consistenza.

Articolo 65/B

Durante la lavorazione del pane è vietato al personale di fumare.

Articolo 66

Nei negozi di "biadaiole" non è permessa la vendita di petrolio, benzina, alcool denaturato, naftalina, acidi minerali, sostanze corrosive e generi di monopolio.

Di questi ultimi è consentita la vendita soltanto nei negozi delle frazioni rurali a condizione che siano tenuti e venduti su di un apposito banco, quanto più possibile discosto da quello destinato alla vendita dei generi alimentari.

Articolo 67

Nei negozi di "biadaiole" delle frazioni rurali è consentito la vendita di petrolio, della benzina e dell'alcool denaturato soltanto in recipienti chiusi quali provengono direttamente ai fornitori all'ingrosso.

Articolo 68

Per potere nei negozi di generi alimentari tenere e vendere, per uso zootecnico, cereali, leguminose o prodotti della loro macinazione, immaturi o avariati, è necessario ottenere la preventiva autorizzazione, che deve essere specificatamente indicata tanto sulla licenza del Comune da rilasciarsi ai sensi del Regio Decreto 16/12/26 n. 2174, come sul nulla osta igienico.

Tali prodotti devono essere tenuti separati dalle altre derrate alimentari e su ognuno dei recipienti che li contengono deve essere apposto un cartello portante a grossi caratteri a stampa per la scritta "per bestiame".

Articolo 69

Le paste dolci e i dolci senza involucro, comunque in vendita, devono essere tenuti entro adatte vetrine o sotto campane di vetro.

La distribuzione al pubblico deve essere fatta esclusivamente dal venditore e con adatti utensili.

Articolo 70

Negli esercizi pubblici, nelle salumerie e nei negozi di cui il presente capitolo, tutte le sostanze alimentari, quando siano sul banco di vendita, devono essere tenute in apposite vetrine apribili soltanto dall'interno del banco in modo da proteggerle dalla polvere e dagli insetti, e di impedire al pubblico di toccarle. Tali vetrine devono essere con intelaiatura esclusivamente metallica.

Sono esenti da tali prescrizioni i formaggi interi, i salumi interi e i generi che si consumano esclusivamente previa cottura preceduta da lavatura o previo sbucciamento.

E' vietato detenere e porre in vendita, sia nei negozi di generi alimentari che nelle latterie e nei banchi di mercato, formaggio grattugiato. E' consentito tuttavia che il formaggio venga grattugiato a richiesta e alla presenza del cliente e per il solo quantitativo di volta in volta acquistato.

Articolo 71

La frutta e gli ortaggi destinati alla vendita devono essere tutti portati al mercato all'ingrosso per la visita sanitaria e sarà escluso dal consumo, oltre ai prodotti comunque guasti, anche la frutta non completamente matura quando sia destinata alla immediata alimentazione.

La frutta non matura ma suscettibile di diventarlo mediante lunga conservazione non può essere tenuta negli spacci di vendita al dettaglio.

Articolo 72

La frutta e gli ortaggi esposti per la vendita devono essere tenuti in recipienti puliti e decorosi, sopraelevati dal suolo almeno sessanta cm. mediante appositi sostegni.

Per la vendita all'ingrosso tale prescrizione non è obbligatoria: basterà che la merce non appoggi direttamente per terra.

Articolo 73

La frutta e gli ortaggi guasti e degli altri rifiuti devono essere immediatamente raccolti nei recipienti di cui all'art. 10 e consegnati giornalmente agli spazzini incaricati del ritiro.

Articolo 74

E' proibito lavare o innaffiare gli ortaggi e la frutta con acqua che non sia stata dichiarata portabile dalla competente Autorità sanitaria.

Articolo 75

Negli spacci di prodotti ortofrutticoli è proibito di tenere o vendere qualsiasi sostanza alimentare di origine animale.

Previo nulla osta dell'Ufficio d'Igiene vi può essere autorizzata la vendita dei ghiaccio.

Articolo 76

I datteri, i fichi secchi ed i cocomeri affettati devono essere posti in vendita entro adatte vetrine.

La frutta e gli ortaggi cotti devono essere tenuti in recipienti adatti, puliti e chiusi con coperchio. Questi recipienti potranno essere mantenuti scoperti solo durante la cottura che, in questo caso, è consentita anche all'aperto.

La distribuzione delle sostanze elencate nel presente articolo deve essere fatta con adatti utensili.

Articolo 77

La vendita girovaga a mezzo barca è permessa per i soli ortaggi ed è subordinata a visita preventiva della merce da parte degli assistenti annonari presso il mercato di Rialto.

Sui certificati rilasciati al venditore saranno indicate le qualità e la quantità della merce e il tempo massimo concesso per la vendita.

Nelle barche si dovrà tenere un recipiente metallico con coperchio per la raccolta dei rifiuti.

La barca deve essere tenuta con la massima pulizia e non deve servire ad uso di abitazione.

Articolo 78

Tutti i funghi che giungono in Città, anche se non destinati al commercio, sia freschi che secchi o comunque conservati, devono essere assoggettati alla visita sanitaria presso il mercato all'ingrosso di Rialto.

A tale scopo appena introdotti per la via di terra o per la via acquea, devono essere portati alla più vicina Sezione dei Vigili Urbani i quali, previa cauzione, rilasciano all'introduttore una bolletta di scorta per il trasporto dei funghi fino al mercato.

Il deposito cauzionale sarà di L. 3 per ogni Kg. o frazione, fino a un massimo di L. 500.

La cauzione viene integralmente restituita verso consegna della bolletta alla Sezione dei Vigili Urbani che la ha rilasciata, quando da essa risulti che i funghi sono stati realmente portati al mercato di Rialto ed ivi esaminati.

Qualora dall'esame i funghi risultino commestibili saranno lasciati liberi se per uso privato, mentre per quelli destinati al pubblico consumo darà permesso la vendita previo rilascio di un certificato comprovante l'avvenuta visita sanitaria e sul quale, per i funghi freschi, sarà indicato il tempo massimo per la vendita.

I funghi riconosciuti velenosi o sospetti saranno sequestrati e distrutti.

Il certificato di cui sopra deve essere sempre unito alla merce posta in vendita e presentato ad ogni richiesta dell'Autorità e degli acquirenti.

La vendita dei funghi freschi ha luogo nel mercato di Rialto, in quello centrale di Mestre, nei mercati rionali od in altre località di volta in volta designate nel documento che ne consente la vendita e stabilisce il limite di tempo entro il quale è permessa.

E' assolutamente vietato di porre in vendita od anche trasportare al proprio domicilio per uso privato funghi, sia freschi che secchi, che non siano stati prima assoggettati alla visita sanitaria.

Nelle frazioni di terraferma tutti i funghi, prima dell'uso o della vendita, devono essere portati, tra le otto e le nove antimeridiane, al mercato al minuto dei prodotti ortofrutticoli di Mestre per esservi esaminati e per ottenere il certificato che ne autorizza la vendita. Questo certificato verrà rilasciato con le modalità stabilite per il commercio dei funghi nel capoluogo.

Articolo 79

La vendita dei funghi freschi è limitata alle seguenti specie:

1. Amanita caesarea o fungo rosso;
2. Psalliota campestris o prataiolo;
3. Psalliota arvensis o prataiolo maggiore;
4. Cantharellus cibarius o gallinaccio (zaleto);
5. Boletus edulis o brisoto;
6. Boletus scaber o albarello;
7. Armillaria mellea o chiodino;
8. Clavaria flava o manine o ditola gialla;
9. Clavaria botrytis o ditola rossa;
10. Fistulina epatica o brisiola da rovere;
11. Morchella esculenta o spugnolo;
12. Tricoloma Georgy o fungo di San Giorgio;

13. Tuber magnatum o tartufo bianco

14. Tuber brunale o tartufo nero.

L'introduzione e la vendita dei funghi secchi è limitata alle seguenti specie:

1. Boletus edulis o brisoto;

2. Boletus scaber o albarello;

3. Armillaria mellea o chiodino;

Articolo 80

Sono vietati:

a. il commercio girovago dei funghi;

b. la vendita dei funghi freschi o secchi comunque alterati;

c. la introduzione e la vendita di mescolanze fatte con più specie di funghi.

Articolo 81

I ristoranti e le trattorie, oltreché soddisfare alle norme di cui alle disposizioni generali, devono essere costituiti da uno o più ambienti capaci, con buona illuminazione naturale nei quali siano assicurati, con opportuni e moderni mezzi, la ventilazione ed il riscaldamento; avere un numero adeguato di orinatoi e di latrine con lavandino, nonché di lavandini posti fuori della latrina ed in luoghi facilmente accessibili al pubblico.

I lavandini devono essere forniti di una conveniente dotazione di asciugamani di bucato.

L'arredamento, sia nei riguardi del mobilio che delle suppellettili, dovrà essere in rapporto all'importanza dell'esercizio.

I ristoranti devono essere dotati di frigorifero, le trattorie almeno di ghiacciaia.

Articolo 82

I cibi e i generi alimentari devono essere conservati in apposite dispense direttamente areate dall'esterno.

Articolo 83

I cibi posti in mostra devono essere riposti entro custodie di vetro così da essere protetti dalla polvere e dagli insetti.

Articolo 84

Le osterie che hanno servizio di cucina devono corrispondere alle condizioni richieste dall'art. 9; inoltre a disposizione dei clienti dovrà esservi una latrina con lavandino secondo le prescrizioni contenute nell'art. 11, nonché un lavandino fuori della latrina.

Articolo 85

In tutti gli esercizi indicati nel presente capitolo, durante la pulizia, i tavoli devono essere tenuti sgombri anche di biancheria.

Articolo 86

Le stoviglie, i bicchieri e le posate devono essere lavate, spazzettate e risciacquate sotto un getto abbondante di acqua corrente. Il getto dovrà ricadere sopra un recipiente munito di uno scarico dal quale l'acqua defluisca tutta e costantemente.

Articolo 87

Nei ristoranti, caffè, bar, trattoria, bottiglierie, ecc., lo zucchero deve essere distribuito nella quantità necessaria per le singole consumazioni entro sacchetti di carta impermeabile riempiti e chiusi meccanicamente nelle raffinerie.

Articolo 88

Il latte e il caffelatte venduti per diretta consumazione nei pubblici esercizi non devono essere riscaldati per immissione di vapore che nei recipienti nei quali vengono serviti ai clienti.

Articolo 89

La pasticceria minuta e i dolci devono essere portati sui tavoli di consumazione completamente riparati da una copertura di vetro.

Articolo 90

Il servizio all'aperto effettuato nei ristoranti e nelle trattorie è regolato dalle seguenti disposizioni:

- a. la prima fila di tavoli in aderenza al fabbricato deve essere costantemente riparata dall'alto mediante tenda;
- b. le stoviglie, le posate e i bicchieri devono essere portati sui tavoli solo nelle ore dei pasti;
- c. la spazzatura del suolo pubblico occupato deve essere fatta secondo le prescrizioni degli articoli 10 e 85;
- d. lo spazio riservato ai tavoli deve essere cintato da ripari di altezza non inferiore a metri uno.

Articolo 91

La vendita di bevande sulle pubbliche vie non può essere fatta che in chioschi o banchi interamente riparati da tenda e allacciati all'acquedotto:

I bicchieri e le tazzine dovranno essere tenuti costantemente coperti e dovranno essere osservate, oltre le disposizioni generali, anche quelle di cui all'art. 86.

Articolo 92

La preparazione delle bevande negli spacci deve essere fatta in vista del pubblico. Gli ingredienti (amari, sciroppi, essenze, ecc.) devono provenire da fabbriche autorizzate.

Articolo 94

Il ghiaccio destinato in qualsiasi modi ad uso alimentare o da porsi ad immediato contatto con le sostanze alimentari, deve essere prodotto con acqua dell'acquedotto o di pozzo artesiano, esclusa ogni altra origine. L'uso del ghiaccio naturale potrà essere consentito soltanto per la conservazione del pesce fresco e alla condizione che provenga da località riconosciuta dall'Ufficio d'Igiene immuni da inquinamenti.

Articolo 95

Il ghiaccio deve essere trasportato e conservato con mezzi tenuti costantemente puliti e non deve per alcun motivo essere depresso per terra.

Articolo 96

Negli spacci di sostanze alimentari è vietato tenere in deposito o impiegare per avvolgere dette sostanze o per foderare i recipienti che le contengono, carta usata, manoscritta, giornali, vecchi stampati in genere, ovvero carta colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore. E' pure vietato usare per gli scopi anzidetti, carta caricata con gesso, allume, barite, polvere di marmo o altro materiale che si presti a frode nel peso. La carta da involgere potrà essere stampata da una sola parte e questa non potrà mai essere a contatto con la merce. La carta da usarsi in detti spacci, oltre che rispondere ai requisiti di cui i precedenti commi, non deve eccedere il peso di ottanta grammi per ogni metro quadrato di superficie. Solo per i sacchetti confezionati è consentito l'uso di carta di peso di grammi cento per metro quadrato. La carta pergamena usata come primo involucre per le sostanze untuose od umide, non deve eccedere i cinquanta grammi per metro quadrato. La carta deve essere impiegata nella misura strettamente necessaria per avvolgere la merce. Le sostanze adesive adoperate per la confezione dei sacchetti devono pure essere limitate al quantitativo strettamente necessario per ottenere l'adesione e non contenere materiali inerti. E' consentita la deroga alle presenti disposizioni riguardanti il peso unicamente per i sacchetti di carta che siano nella vendita forniti al netto del peso della merce e che portino chiaramente impressa a stampa sui due lati opposti la seguente dicitura: "il presente sacchetto non compreso nel peso", purché si tratti di quantitativi non inferiori a 1 Kg.

Articolo 99

L'entrata in vigore del presente Regolamento avviene tre mesi dopo l'ultimo giorno della sua pubblicazione successiva alla approvazione. Per quanto riguarda la modificazione agli immobili, (escluse le altezze), le disposizioni entreranno in vigore entro un anno dalla stessa data.

Articolo 100

Le contravvenzioni alle prescrizioni del presente Regolamento, per le quali non si debbano applicare pene stabilite dal T.U. Leggi sanitarie pubblicato con R.D. 27/7/1934 n. 1265 o da altre Leggi speciali, sono punite con l'ammenda, fino a L. 1000, salvo sempre le pene sancite dal Codice penale e da altre Leggi per i reati ivi previsti. Si applicano per le contravvenzioni previste dal presente Regolamento e non contemplate da Leggi speciali, le disposizioni contenute nel T.U. della Legge Comunale e Provinciale concernenti la conciliazione amministrativa.