

**ORIGINALE**

## VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

### N. 65 IN SEDUTA DEL 29/06/2010

**Oggetto:** APPROVAZIONE ED ADOZIONE DEL REGOLAMENTO "DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA ATTIVITA' DI ITTITURISMO".

L'anno 2010, addì ventinove del mese di giugno alle ore 1.50 nella Residenza Municipale, si è riunito il Consiglio Comunale in adunanza Straordinaria di 1 convocazione.

Eseguito l'appello, risultano:

			Presenti	Assenti
1	TIOZZO PAGIO Romano	Sindaco	X	
2	VIANELLO Giorgio	Presidente	X	
3	BOSCOLO ZEMELO Massimo	Vice Presidente	X	
4	MANTOVAN Mauro	Vice Presidente	X	
5	SALVAGNO Maurizio	Consigliere Anziano	X	
6	MANTOVAN Brunetto	Consigliere	X	
7	DA RE Andrea	Consigliere	X	
8	BOSCOLO PALO Giuseppe	Consigliere	X	
9	COMPARATO Andrea	Consigliere	X	
10	APRILE Massimo	Consigliere	X	
11	DI GIOVANNI Giovanni	Consigliere	X	
12	MARANGON Pierluigi	Consigliere	X	
13	BOSCOLO COCUCCIA Guerino	Consigliere	X	
14	PENZO Giuseppe	Consigliere	X	
15	BOSCOLO CHIO BISTO Roberto	Consigliere	X	
16	SCARPA Gianfranco	Consigliere	X	
17	CASSON Giuseppe	Consigliere	X	
18	MARANGON Sandro	Consigliere	X	
19	DOLFIN Marco	Consigliere	X	
20	GORINI Marcello	Consigliere	X	
21	COLOMBO Gianni	Consigliere	X	
22	MANCINI Massimo	Consigliere		X
23	DONIN Renzo	Consigliere	X	
24	GIBIN Fabiano	Consigliere	X	
25	SARTORE Valentina	Consigliere	X	
26	GUARNIERI Fortunato	Consigliere	X	
27	FORNARO Dario	Consigliere	X	
28	VARISCO Giorgio	Consigliere		X
29	DIANIN Silvano	Consigliere	X	
30	VARAGNOLO Sandro	Consigliere	X	
31	TIOZZO FASIOLO Lucio	Consigliere	X	
			29	2

Partecipa alla seduta il Sig. Gerlando Gibilaro Segretario Generale del Comune.

Il Sig. VIANELLO Giorgio nella sua qualità di Presidente, constatato legale il numero degli intervenuti, dichiara aperta la seduta e chiama a fungere da scrutatori i Consiglieri , , , invita quindi il Consiglio a discutere e deliberare sull'oggetto sopraindicato, compreso nell'odierna adunanza.

IL CONSIGLIO COMUNALE,

premesso che la Legge Regionale 4 novembre 2002, n. 33 “*Testo unico delle Leggi Regionali in materia di turismo*”, al Titolo III, Capo II, Sezione II, contiene disposizioni in materia di turismo in mare a finalità ittica, escursionistica e ricreativa e pescaturismo;

dato atto che, in particolare, per ittiturismo si intende l’attività connessa a quella principale di pesca esercitata dagli imprenditori ittici, singoli o associati, attraverso l’utilizzo della propria abitazione o di strutture nella disponibilità dell’imprenditore e consistente nelle attività di ospitalità, ristorazione, ricreative, didattiche, culturali e di servizi, finalizzate alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca, e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività delle imprese ittiche;

considerato che la pesca rappresenta uno dei grandi mestieri tradizionali della Città di Chioggia che contribuisce a caratterizzare e qualificare gli ambienti ed i paesaggi marino – costieri con positive ricadute anche per il settore turistico e ritenuto che lo stretto rapporto della Città con il suo mare possa rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo di una nuova offerta turistica basata sulla valorizzazione del territorio, in grado di rispondere alla domanda sempre crescente di “nuovo turismo” all’aria aperta con itinerari di tipo naturalistico, culturale ed enogastronomico;

ritenuto, pertanto, opportuno adottare un regolamento che disciplini in maniera organica gli aspetti igienico-sanitari della attività di ittiturismo al fine di favorire e promuovere lo sviluppo della stessa nel pieno rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché delle norme tecniche dettate dagli strumenti comunali di natura urbanistica ed edilizia, in materia di igiene dei locali e degli alimenti e bevande;

acquisiti in merito i pareri dell’U.L.S.S. territorialmente competente e della Regione Veneto - U.P. Sanità animale ed Igiene alimentare;

visto l’elaborato predisposto dal Servizio competente e ritenuto adeguato in relazione ai citati dettati normativi, nonché in relazione al particolare contesto territoriale del Comune di Chioggia;

vista la Legge Regionale 4 novembre 2002, n. 33;

visto il T.U.E.L. approvato con D.lgs 18/08/00, n. 267;

visto lo Statuto comunale;

vista la determinazione Sindacale n. 11/2009 che assegna gli incarichi di direzione ai Dirigenti;

preso atto del parere favorevole di regolarità tecnica espresso dal Dirigente del Servizio sulla proposta della presente deliberazione, agli atti;

Udito il dibattito, il tutto riportato integralmente nel verbale della seduta;

ad unanimità di voti, espressi mediante sistema computerizzato, su 29 Consiglieri presenti;

**D E L I B E R A:**

per le motivazioni indicate nelle premesse del presente atto,

- 1) di approvare e di adottare l'elaborato, allegato al presente atto, predisposto dal Servizio Attività Economiche quale regolamento sulla disciplina igienico-sanitaria della attività di ittiturismo;
- 2) di abrogare ogni altra disposizione comunale incompatibile con lo stesso;
- 3) di dare, conseguentemente, mandato al Dirigente del Servizio competente per l'adozione dei provvedimenti necessari.

## **DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLE ATTIVITA' DI ITTITURISMO**

*(approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n.        del        )*

### **INDICE**

**ART. 1 PRINCIPI GENERALI**

**ART. 2 CAMPO DI APPLICAZIONE**

**ART. 3 DEFINIZIONI**

**ART. 4 FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO**

**ART. 5 REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI**

**ART. 6 REGISTRAZIONE SANITARIA**

**ART. 7 MODIFICHE DI TITOLARITA', STRUTTURALI, IMPIANTISTICHE E  
PRODUTTIVE**

**ART. 8 COMUNICAZIONI AGLI ENTI**

**ART. 9 OGGETTO DELLA VIGILANZA**

**ART. 10 REQUISITI SPECIFICI DELL' ITTITURISMO**

**ART. 11 ABROGAZIONI**

**ART. 12 SANZIONI**

## ART. 1 PRINCIPI GENERALI

1. Il presente Regolamento detta le norme integrative e complementari alla normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché alle norme tecniche dettate dagli strumenti comunali di natura urbanistica ed edilizia, in materia di igiene dei locali e degli alimenti e bevande, allo scopo di fornire una disciplina generale dei profili igienico-sanitari riferibili all'attività di itti-turismo insistenti nel territorio del Comune di Chioggia.

In particolare, si richiama:

- a) per l'igiene degli alimenti, il Reg. CE n.852/2004 ed il Reg. Ce n.853/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
- b) per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, il Reg. CE n.854/2004 e successive modifiche ed integrazioni; per i controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, il Reg. CE n.882/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
- c) per l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, il D. l.vo 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni;
- d) la normativa applicabile in merito alla "tutela della salute e sicurezza sul lavoro" (D. L.vo n.81 del 09.04.2008 e disposizioni collegate), ed alla "prevenzione antincendi" ed "emergenze".

## ART. 2 CAMPO DI APPLICAZIONE

1. Le norme del presente Regolamento si applicano alle nuove attività di itti-turismo esercitate nel Comune di Chioggia.

## ART. 3 DEFINIZIONI

1. Agli effetti del presente Regolamento, salva diversa disciplina dettata da altre disposizioni normative di rango superiore, sono adottate le seguenti definizioni:

**Alimenti** – si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/ 83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE (Reg. CE n. 178/2002);

**Impresa alimentare** - ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate);

**Operatore del settore alimentare** – la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo" (Reg. CE n. 178/2002)

**Produzione di alimenti** - l'insieme delle attività dirette alla creazione/trasformazione/elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;

**Preparazione** - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

**Vendita** - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;

**Somministrazione** - la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto;

**Degustazione** - assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita;

**Locale** - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;

**Impianti** - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare;

**Attrezzature** - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;

**Alimento confezionato** - l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

**Alimento preincartato** - l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;

**Locale di lavorazione** - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione;

**Itti-turismo** - attività connessa a quella principale di pesca esercitata dagli imprenditori ittici, singoli o associati, attraverso l'utilizzo di strutture nella disponibilità dell'imprenditore e consistente nelle attività ricreative, didattiche, culturali e di ristorazione, finalizzate alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività delle imprese ittiche.

#### **ART. 4 FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO**

1. Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto rinvio alla normativa comunitaria vigente, alle relative norme statali e regionali di recepimento (L.R. 41/2003).

#### **ART. 5 REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI**

1. Nelle imprese alimentari disciplinate dal presente regolamento dovranno essere garantite le migliori condizioni igieniche in merito alle modalità di conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari.

2. Il personale, a qualsiasi titolo addetto alla manipolazione, somministrazione di alimenti e bevande ha l'obbligo:

a. della massima pulizia della persona ed in particolare delle mani, delle unghie e degli avambracci;

b. di avere unghie corte e pulite e prive di smalti e decorazioni, in modo particolare per gli operatori che manipolano direttamente gli alimenti;

- c. qualora la cute delle mani sia sede di ferite, foruncoli o abrasioni, queste dovranno essere opportunamente medicate e protette da guanti in lattice monouso. Le mani "guantate" andranno lavate e disinfettate alla stessa stregua delle mani "nude";
  - d. di avere sopravveste pulita, di colore chiaro, grembiuli e giacche di colore chiaro da indossare presso l'impresa alimentare. La divisa di lavoro del personale non addetto direttamente alle varie preparazioni può essere di foggia e colori diversi, purché sempre rispondenti alla massima pulizia ed indossate presso l'impresa alimentare.
  - e. di indossare idoneo copricapo che contenga la capigliatura, relativamente al personale che opera nei laboratori di produzione e comunque nelle fasi di trasformazione e preparazione dei prodotti, escluse le bevande o alimenti preconfezionati che non implicano particolari e complicate manipolazioni; in tali casi i capelli lunghi andranno opportunamente raccolti prima di iniziare il lavoro;
3. Non è ammessa la presenza sul posto di lavoro di persone affette da infezioni e malattie che non siano compatibili con l'attività lavorativa. Tali individui hanno l'obbligo di segnalare ai titolari e/o conduttori, nonché al responsabile di autocontrollo dell'industria alimentare tali affezioni.
4. I titolari e/o conduttori dell'impresa alimentare hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici dell'ASL ove ha sede l'industria alimentare, i casi accertati e sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale che lavora a qualsiasi titolo all'interno dell'impresa alimentare, per l'adozione di eventuali provvedimenti. Essi sono, altresì, tenuti a rispettare la normativa vigente in materia nel caso di personale assentatosi per cause di malattie infettive e/o contagiose per oltre una settimana.
5. Durante la somministrazione di alimenti, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti sanificati o modalità tali da evitare il più possibile il contatto con le mani.
6. Nelle imprese alimentari disciplinate dal presente regolamento è vietato:
- a) fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti;
  - b) l'introduzione e la permanenza di qualsiasi specie di animale d'affezione.

## **ART. 6 REGISTRAZIONE SANITARIA**

L'operatore che voglia svolgere attività di itti-turismo deve presentare ai competenti Servizi dell'Az. ULSS ove si trova la sede operativa dell'impresa alimentare una Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.) corredata dalla modulistica prevista dal Decreto 140/2008. Alla richiesta deve essere altresì allegata agibilità o idonea dichiarazione rilasciata da tecnico abilitato che certifichi: portata, sicurezza e capacità recettiva massima della struttura.

Le attività potranno iniziare trascorsi trenta giorni dalla data di protocollo o da quella della ricevuta di ritorno della raccomandata, o prima, se, a fronte di un sopralluogo da parte della Az. ULSS non venissero riscontrate non conformità. Se invece, a seguito di un sopralluogo entro i trenta giorni, emergessero non conformità, il competente Servizio concorda con l'operatore il termine per l'adozione delle misure correttive e l'inizio dell'attività.

## **ART. 7 MODIFICHE DI TITOLARITA', STRUTTURALI, IMPIANTISTICHE E PRODUTTIVE**

In caso di modifiche di titolarità (cambio di ragione sociale, subentro e cambio del legale rappresentante), strutturali, impiantistiche, produttive, di chiusura dell'attività, l'operatore del settore alimentare compila e consegna ai competenti Servizi dell'Az. ULSS

la comunicazione corredata dalla modulistica e mediante procedure previste dal Decreto richiamato nell'articolo precedente. Fatti salvi i requisiti igienico-sanitari, l'attività può essere proseguita senza alcuna interruzione.

#### **ART. 8 COMUNICAZIONI AGLI ENTI**

L'interessato dovrà trasmettere copia della D.I.A. e del successivo inizio attività previsti rispettivamente dai commi 1 e 2 dell'art.6, nonché della comunicazione di cui al precedente art. 7:

- se l'attività di ittiturismo viene svolta in aree lagunari classificate per la molluschicoltura all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare della Regione Veneto;
- se l'attività di ittiturismo viene svolta su "pontoni galleggianti", registrati a norma di legge, alla Direzione Regionale Mobilità - Servizio Ispettorato di Navigazione;
- se l'attività di ittiturismo viene svolta su "casoni da pesca", autorizzati a norma di legge, al Magistrato alle Acque.

L'interessato dovrà trasmettere, in ogni caso, copia della documentazione di cui al precedente comma al Comune di Chioggia.

#### **ART. 9 OGGETTO DELLA VIGILANZA**

Ai fini della tutela della salute pubblica, sono soggette a vigilanza da parte degli organi competenti tutte le fasi di conservazione, preparazione e somministrazione dei prodotti destinati all'alimentazione umana, nonché le metodiche di lavorazione e conservazione.

Sono altresì soggetti a vigilanza da parte dell'Autorità Sanitaria competente:

- i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili usati nelle varie fasi della preparazione, del deposito e della somministrazione delle sostanze alimentari e delle bevande;
- il personale addetto alla preparazione e somministrazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

#### **ART. 10 REQUISITI SPECIFICI DELL' ITTITURISMO**

1. I locali adibiti a cucine devono avere i seguenti requisiti:

- a) disporre di acqua potabile o tramite allacciamento all'acquedotto pubblico o tramite idoneo serbatoio dotato di acqua proveniente da pubblico acquedotto di capacità tale da essere sufficiente per il bisogno giornaliero, posto in luogo non accessibile al pubblico e protetto dall'irraggiamento solare. L'acqua erogata deve essere sottoposta a controllo di idoneità secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- b) sufficiente aerazione ed illuminazione. Nel caso in cui la superficie delle finestre non sia sufficiente ad assicurare un'adeguata aerazione ed illuminazione, devono essere previsti sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e sistemi di illuminazione artificiale;
- c) superficie adeguata al numero di pasti preparati e comunque non inferiore a 12 metri quadrati;
- d) pareti lavabili e disinfettabili sino all'altezza di 2 metri;
- e) pavimento ben connesso, lavabile e disinfettabile, sistemato in maniera tale da permettere la facile evacuazione delle acque di lavaggio che dovranno essere convogliate nel sistema di raccolta delle acque nere;



- f) soffitto facile da pulire e che non permetta l'attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- g) finestre e porte protette da dispositivi contro insetti ed altri animali infestanti;
- h) lavello dotato di acqua corrente potabile calda e fredda, con rubinetteria non azionabile manualmente;
- i) distributore di sapone e di asciugamani a perdere;
- j) contenitore per i rifiuti munito di coperchio azionato a pedale;
- k) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori e il loro convogliamento all'esterno, nel rispetto del regolamento edilizio e delle norme di sicurezza;
- l) tavoli da lavoro con superficie lavabile e disinfettabile ed armadietti e/o scaffalature chiuse per il ricovero degli ingredienti e delle stoviglie. I materiali per la pulizia, la detersione e la disinfezione devono in ogni caso essere collocati in apposito locale o armadio chiuso, separati da quelli dove gli alimenti vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
- m) frigoriferi, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotati di termometro di rilevazione della temperatura interna; con scomparti o contenitori nettamente separanti le diverse categorie merceologiche dei prodotti;
- n) essere conformi a quanto prescritto dalla normativa applicabile in merito alla "tutela della salute e sicurezza sul lavoro" (D. L.vo n.81 del 09.04.2008 e disposizioni collegate), ed alla "prevenzione antincendi" ed "emergenze".

5. La superficie del locale/area destinato alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero di posti a sedere e comunque non inferiore a 15 metri quadrati.

Nel caso in cui le altezze o le finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non fossero sufficienti ad assicurare una idonea aerazione, potranno essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

6. I tavoli sui quali andranno somministrati i pasti ai clienti, devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso. I bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso.

7. Sull'intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti.

8. Tutte le acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge ed è fatto divieto assoluto di dispersione in laguna.

9. È previsto un servizio igienico fino a 30 persone; per un numero di posti superiore a 30 i servizi igienici devono essere almeno due, anche con antibagno in comune.

10. I servizi igienici destinati al pubblico non devono comunicare direttamente con i locali nei quali gli alimenti vengono conservati, preparati, trasformati e consumati; devono avere il pavimento e le pareti sino all'altezza di 2 metri lavabili e disinfettabili. Il lavandino deve essere dotato di rubinetteria con comandi preferibilmente non azionabili manualmente, che fornisca acqua corrente calda e fredda. Nei servizi devono essere disponibili carta igienica, un dispensatore di detergente liquido, un distributore di asciugamani a perdere e un contenitore per i rifiuti con coperchio azionato a pedale. Deve essere garantita una sufficiente aerazione anche a mezzo di un sistema meccanico di ricambio dell'aria.

11. Il servizio igienico, riservato al personale di cucina, deve essere diverso da quello a disposizione degli ospiti, ma può essere lo stesso utilizzato quotidianamente dai pescatori che usufruiscono del "casone da pesca" e può essere anche non adiacente alla cucina, ma deve comunque rispettare i requisiti previsti al suddetto punto 10. Il lavandino per il

personale riservato alla cucina dovrà essere dotato di rubinetteria con comandi esclusivamente non azionabili manualmente.

12. Deve essere prevista un'area da adibire a locale spogliatoio (può anche essere l'antibagno dei servizi igienici destinati ai soli operatori alimentari) ove gli addetti possano cambiarsi d'abito prima e dopo la lavorazione.

13. Le preparazioni alimentari da somministrare devono essere accuratamente descritte nel piano di autocontrollo e dovranno essere molto semplici e preparate espressamente sul luogo di somministrazione. E' vietata la preparazione anticipata (es. precottura) di sughi, pasticci ed altri piatti elaborati. Le preparazioni consisteranno in primi piatti a base di pasta/riso (già acquistata confezionata), condite con sughi preparati con prodotti ittici freschi e/o decongelati, cotture alla piastra e/o alla griglia e frittiture.

14. Potranno essere consumati solo molluschi bivalvi provenienti da centri di depurazione di cui dovrà essere garantita la tracciabilità.

15. E' consentita la somministrazione solo di pasticceria secca.

16. Gli oli utilizzati per le frittiture o comunque gli oli alimentari esausti, andranno raccolti all'interno di un apposito contenitore ben contrassegnato e conferiti, così come previsto dalla vigente normativa in materia, ad una ditta appositamente convenzionata.

17. Le preparazioni devono essere intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione; a questo proposito, si dovrà porre la massima attenzione al rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico.

18. Considerato il carattere stagionale dell'attività è consentito l'utilizzo di strutture amovibili.

19. Il Piano di autocontrollo HACCP, deve prevedere le modalità, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia, con le quali avviene la raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi e dei liquami.

20. E' fatto espresso divieto agli ospiti di fare tuffi o pratiche sportive dalla struttura adibita ad itti-turismo. L'area di accesso agli ospiti dell'itti-turismo deve essere protetta, nella zone che confinano con l'acqua, con una rete di protezione alta almeno un metro al fine di evitare cadute in acqua accidentali.

21. L'attività di itti-turismo non potrà essere svolta simultaneamente ad altre attività lavorative.

## **NORME TRANSITORIE E FINALI**

### **ART. 11 ABROGAZIONI**

1. Sono abrogate tutte le disposizioni comunali in contrasto con la presente normativa.

### **ART. 12 SANZIONI**

1. Ferma l'applicazione delle sanzioni penali ed amministrative previste dalle normative di settore, le violazioni alle disposizioni del presente Regolamento, sono punite con l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria prevista all'art 7 bis. del D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267, da un minimo di Euro 25,00 ad un massimo di Euro 500,00 e con l'osservanza delle disposizioni contenute nelle Sezioni I e II del Capo I della Legge n. 689/81 e nell'art. 6-bis della Legge 24 luglio 2008 n. 125 di conversione del decreto legge 23 maggio 2008 n. 92.

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto come segue.

IL PRESIDENTE  
ing. VIANELLO Giorgio

IL SEGRETARIO GENERALE  
dr. Gerlando Gibilaro

---

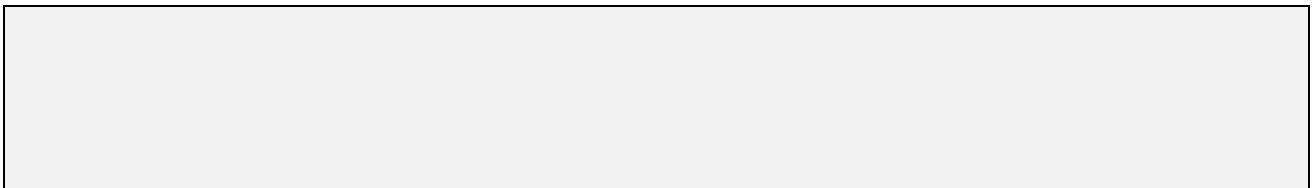
**REFERTO DI PUBBLICAZIONE** (art. 124, comma 1, del d. lgs. 18 agosto 2000, n. 267)

Il sottoscritto Messo Comunale certifica che la copia della presente deliberazione viene affissa all'albo di questo Comune il giorno 09/07/2010 ove rimarrà esposta per 15 giorni consecutivi.

Addì 09/07/2010

Il Messo Comunale

---



imp. n.

Protocollo n. 35354\2010

Esecutiva il \_\_\_\_\_ ai sensi dell'art.  
134, 3° comma, del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

Chioggia, li \_\_\_\_\_

**COPIA**

## VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

### N. 65 IN SEDUTA DEL 29/06/2010

**Oggetto:** APPROVAZIONE ED ADOZIONE DEL REGOLAMENTO "DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA ATTIVITA' DI ITTITURISMO".

L'anno 2010, addì ventinove del mese di giugno alle ore 1.50 nella Residenza Municipale, si è riunito il Consiglio Comunale in adunanza Straordinaria di 1 convocazione.

Eseguito l'appello, risultano:

			Presenti	Assenti
1	TIOZZO PAGIO Romano	Sindaco	X	
2	VIANELLO Giorgio	Presidente	X	
3	BOSCOLO ZEMELO Massimo	Vice Presidente	X	
4	MANTOVAN Mauro	Vice Presidente	X	
5	SALVAGNO Maurizio	Consigliere Anziano	X	
6	MANTOVAN Brunetto	Consigliere	X	
7	DA RE Andrea	Consigliere	X	
8	BOSCOLO PALO Giuseppe	Consigliere	X	
9	COMPARATO Andrea	Consigliere	X	
10	APRILE Massimo	Consigliere	X	
11	DI GIOVANNI Giovanni	Consigliere	X	
12	MARANGON Pierluigi	Consigliere	X	
13	BOSCOLO COCUCCIA Guerino	Consigliere	X	
14	PENZO Giuseppe	Consigliere	X	
15	BOSCOLO CHIO BISTO Roberto	Consigliere	X	
16	SCARPA Gianfranco	Consigliere	X	
17	CASSON Giuseppe	Consigliere	X	
18	MARANGON Sandro	Consigliere	X	
19	DOLFIN Marco	Consigliere	X	
20	GORINI Marcello	Consigliere	X	
21	COLOMBO Gianni	Consigliere	X	
22	MANCINI Massimo	Consigliere		X
23	DONIN Renzo	Consigliere	X	
24	GIBIN Fabiano	Consigliere	X	
25	SARTORE Valentina	Consigliere	X	
26	GUARNIERI Fortunato	Consigliere	X	
27	FORNARO Dario	Consigliere	X	
28	VARISCO Giorgio	Consigliere		X
29	DIANIN Silvano	Consigliere	X	
30	VARAGNOLO Sandro	Consigliere	X	
31	TIOZZO FASIOLO Lucio	Consigliere	X	
			29	2

Partecipa alla seduta il Sig. Gerlando Gibilaro Segretario Generale del Comune.

Il Sig. VIANELLO Giorgio nella sua qualità di Presidente, constatato legale il numero degli intervenuti, dichiara aperta la seduta e chiama a fungere da scrutatori i Consiglieri , , , invita quindi il Consiglio a discutere e deliberare sull'oggetto sopraindicato, compreso nell'odierna adunanza.

IL CONSIGLIO COMUNALE,

premesso che la Legge Regionale 4 novembre 2002, n. 33 “*Testo unico delle Leggi Regionali in materia di turismo*”, al Titolo III, Capo II, Sezione II, contiene disposizioni in materia di turismo in mare a finalità ittica, escursionistica e ricreativa e pescaturismo;

dato atto che, in particolare, per ittiturismo si intende l’attività connessa a quella principale di pesca esercitata dagli imprenditori ittici, singoli o associati, attraverso l’utilizzo della propria abitazione o di strutture nella disponibilità dell’imprenditore e consistente nelle attività di ospitalità, ristorazione, ricreative, didattiche, culturali e di servizi, finalizzate alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca, e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività delle imprese ittiche;

considerato che la pesca rappresenta uno dei grandi mestieri tradizionali della Città di Chioggia che contribuisce a caratterizzare e qualificare gli ambienti ed i paesaggi marino – costieri con positive ricadute anche per il settore turistico e ritenuto che lo stretto rapporto della Città con il suo mare possa rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo di una nuova offerta turistica basata sulla valorizzazione del territorio, in grado di rispondere alla domanda sempre crescente di “nuovo turismo” all’aria aperta con itinerari di tipo naturalistico, culturale ed enogastronomico;

ritenuto, pertanto, opportuno adottare un regolamento che disciplini in maniera organica gli aspetti igienico-sanitari della attività di ittiturismo al fine di favorire e promuovere lo sviluppo della stessa nel pieno rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché delle norme tecniche dettate dagli strumenti comunali di natura urbanistica ed edilizia, in materia di igiene dei locali e degli alimenti e bevande;

acquisiti in merito i pareri dell’U.L.S.S. territorialmente competente e della Regione Veneto - U.P. Sanità animale ed Igiene alimentare;

visto l’elaborato predisposto dal Servizio competente e ritenuto adeguato in relazione ai citati dettati normativi, nonché in relazione al particolare contesto territoriale del Comune di Chioggia;

vista la Legge Regionale 4 novembre 2002, n. 33;

visto il T.U.E.L. approvato con D.lgs 18/08/00, n. 267;

visto lo Statuto comunale;

vista la determinazione Sindacale n. 11/2009 che assegna gli incarichi di direzione ai Dirigenti;

preso atto del parere favorevole di regolarità tecnica espresso dal Dirigente del Servizio sulla proposta della presente deliberazione, agli atti;

Udito il dibattito, il tutto riportato integralmente nel verbale della seduta;

ad unanimità di voti, espressi mediante sistema computerizzato, su 29 Consiglieri presenti;

**D E L I B E R A:**

per le motivazioni indicate nelle premesse del presente atto,

- 1) di approvare e di adottare l'elaborato, allegato al presente atto, predisposto dal Servizio Attività Economiche quale regolamento sulla disciplina igienico-sanitaria della attività di ittiturismo;
- 2) di abrogare ogni altra disposizione comunale incompatibile con lo stesso;
- 3) di dare, conseguentemente, mandato al Dirigente del Servizio competente per l'adozione dei provvedimenti necessari.

## **DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLE ATTIVITA' DI ITTITURISMO**

*(approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n.        del        )*

### **INDICE**

**ART. 1 PRINCIPI GENERALI**

**ART. 2 CAMPO DI APPLICAZIONE**

**ART. 3 DEFINIZIONI**

**ART. 4 FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO**

**ART. 5 REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI**

**ART. 6 REGISTRAZIONE SANITARIA**

**ART. 7 MODIFICHE DI TITOLARITA', STRUTTURALI, IMPIANTISTICHE E  
PRODUTTIVE**

**ART. 8 COMUNICAZIONI AGLI ENTI**

**ART. 9 OGGETTO DELLA VIGILANZA**

**ART. 10 REQUISITI SPECIFICI DELL' ITTITURISMO**

**ART. 11 ABROGAZIONI**

**ART. 12 SANZIONI**

## ART. 1 PRINCIPI GENERALI

1. Il presente Regolamento detta le norme integrative e complementari alla normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché alle norme tecniche dettate dagli strumenti comunali di natura urbanistica ed edilizia, in materia di igiene dei locali e degli alimenti e bevande, allo scopo di fornire una disciplina generale dei profili igienico-sanitari riferibili all'attività di itti-turismo insistenti nel territorio del Comune di Chioggia.

In particolare, si richiama:

- a) per l'igiene degli alimenti, il Reg. CE n.852/2004 ed il Reg. Ce n.853/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
- b) per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, il Reg. CE n.854/2004 e successive modifiche ed integrazioni; per i controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, il Reg. CE n.882/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
- c) per l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, il D. l.vo 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni;
- d) la normativa applicabile in merito alla "tutela della salute e sicurezza sul lavoro" (D. L.vo n.81 del 09.04.2008 e disposizioni collegate), ed alla "prevenzione antincendi" ed "emergenze".

## ART. 2 CAMPO DI APPLICAZIONE

1. Le norme del presente Regolamento si applicano alle nuove attività di itti-turismo esercitate nel Comune di Chioggia.

## ART. 3 DEFINIZIONI

1. Agli effetti del presente Regolamento, salva diversa disciplina dettata da altre disposizioni normative di rango superiore, sono adottate le seguenti definizioni:

**Alimenti** – si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/ 83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE (Reg. CE n. 178/2002);

**Impresa alimentare** - ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate);

**Operatore del settore alimentare** – la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo" (Reg. CE n. 178/2002)

**Produzione di alimenti** - l'insieme delle attività dirette alla creazione/trasformazione/elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;



**Preparazione** - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

**Vendita** - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;

**Somministrazione** - la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto;

**Degustazione** - assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita;

**Locale** - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;

**Impianti** - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare;

**Attrezzature** - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;

**Alimento confezionato** - l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

**Alimento preincartato** - l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;

**Locale di lavorazione** - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione;

**Itti-turismo** - attività connessa a quella principale di pesca esercitata dagli imprenditori ittici, singoli o associati, attraverso l'utilizzo di strutture nella disponibilità dell'imprenditore e consistente nelle attività ricreative, didattiche, culturali e di ristorazione, finalizzate alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività delle imprese ittiche.

#### **ART. 4 FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO**

1. Per la disciplina dell'igiene del personale e del sistema di autocontrollo è fatto rinvio alla normativa comunitaria vigente, alle relative norme statali e regionali di recepimento (L.R. 41/2003).

#### **ART. 5 REQUISITI GENERALI E REGOLE COMPORTAMENTALI**

1. Nelle imprese alimentari disciplinate dal presente regolamento dovranno essere garantite le migliori condizioni igieniche in merito alle modalità di conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari.

2. Il personale, a qualsiasi titolo addetto alla manipolazione, somministrazione di alimenti e bevande ha l'obbligo:

a. della massima pulizia della persona ed in particolare delle mani, delle unghie e degli avambracci;

b. di avere unghie corte e pulite e prive di smalti e decorazioni, in modo particolare per gli operatori che manipolano direttamente gli alimenti;

- c. qualora la cute delle mani sia sede di ferite, foruncoli o abrasioni, queste dovranno essere opportunamente medicate e protette da guanti in lattice monouso. Le mani "guantate" andranno lavate e disinfettate alla stessa stregua delle mani "nude";
  - d. di avere sopravveste pulita, di colore chiaro, grembiuli e giacche di colore chiaro da indossare presso l'impresa alimentare. La divisa di lavoro del personale non addetto direttamente alle varie preparazioni può essere di foggia e colori diversi, purché sempre rispondenti alla massima pulizia ed indossate presso l'impresa alimentare.
  - e. di indossare idoneo copricapo che contenga la capigliatura, relativamente al personale che opera nei laboratori di produzione e comunque nelle fasi di trasformazione e preparazione dei prodotti, escluse le bevande o alimenti preconfezionati che non implicano particolari e complicate manipolazioni; in tali casi i capelli lunghi andranno opportunamente raccolti prima di iniziare il lavoro;
3. Non è ammessa la presenza sul posto di lavoro di persone affette da infezioni e malattie che non siano compatibili con l'attività lavorativa. Tali individui hanno l'obbligo di segnalare ai titolari e/o conduttori, nonché al responsabile di autocontrollo dell'industria alimentare tali affezioni.
4. I titolari e/o conduttori dell'impresa alimentare hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici dell'ASL ove ha sede l'industria alimentare, i casi accertati e sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale che lavora a qualsiasi titolo all'interno dell'impresa alimentare, per l'adozione di eventuali provvedimenti. Essi sono, altresì, tenuti a rispettare la normativa vigente in materia nel caso di personale assentatosi per cause di malattie infettive e/o contagiose per oltre una settimana.
5. Durante la somministrazione di alimenti, il personale addetto deve utilizzare idonei strumenti sanificati o modalità tali da evitare il più possibile il contatto con le mani.
6. Nelle imprese alimentari disciplinate dal presente regolamento è vietato:
- a) fumare e mangiare nei locali di produzione e di lavorazione degli alimenti;
  - b) l'introduzione e la permanenza di qualsiasi specie di animale d'affezione.

## **ART. 6 REGISTRAZIONE SANITARIA**

L'operatore che voglia svolgere attività di itti-turismo deve presentare ai competenti Servizi dell'Az. ULSS ove si trova la sede operativa dell'impresa alimentare una Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.) corredata dalla modulistica prevista dal Decreto 140/2008. Alla richiesta deve essere altresì allegata agibilità o idonea dichiarazione rilasciata da tecnico abilitato che certifichi: portata, sicurezza e capacità recettiva massima della struttura.

Le attività potranno iniziare trascorsi trenta giorni dalla data di protocollo o da quella della ricevuta di ritorno della raccomandata, o prima, se, a fronte di un sopralluogo da parte della Az. ULSS non venissero riscontrate non conformità. Se invece, a seguito di un sopralluogo entro i trenta giorni, emergessero non conformità, il competente Servizio concorda con l'operatore il termine per l'adozione delle misure correttive e l'inizio dell'attività.

## **ART. 7 MODIFICHE DI TITOLARITA', STRUTTURALI, IMPIANTISTICHE E PRODUTTIVE**

In caso di modifiche di titolarità (cambio di ragione sociale, subentro e cambio del legale rappresentante), strutturali, impiantistiche, produttive, di chiusura dell'attività, l'operatore del settore alimentare compila e consegna ai competenti Servizi dell'Az. ULSS

la comunicazione corredata dalla modulistica e mediante procedure previste dal Decreto richiamato nell'articolo precedente. Fatti salvi i requisiti igienico-sanitari, l'attività può essere proseguita senza alcuna interruzione.

#### **ART. 8 COMUNICAZIONI AGLI ENTI**

L'interessato dovrà trasmettere copia della D.I.A. e del successivo inizio attività previsti rispettivamente dai commi 1 e 2 dell'art.6, nonché della comunicazione di cui al precedente art. 7:

- se l'attività di ittiturismo viene svolta in aree lagunari classificate per la molluschicoltura all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare della Regione Veneto;
- se l'attività di ittiturismo viene svolta su "pontoni galleggianti", registrati a norma di legge, alla Direzione Regionale Mobilità - Servizio Ispettorato di Navigazione;
- se l'attività di ittiturismo viene svolta su "casoni da pesca", autorizzati a norma di legge, al Magistrato alle Acque.

L'interessato dovrà trasmettere, in ogni caso, copia della documentazione di cui al precedente comma al Comune di Chioggia.

#### **ART. 9 OGGETTO DELLA VIGILANZA**

Ai fini della tutela della salute pubblica, sono soggette a vigilanza da parte degli organi competenti tutte le fasi di conservazione, preparazione e somministrazione dei prodotti destinati all'alimentazione umana, nonché le metodiche di lavorazione e conservazione.

Sono altresì soggetti a vigilanza da parte dell'Autorità Sanitaria competente:

- i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili usati nelle varie fasi della preparazione, del deposito e della somministrazione delle sostanze alimentari e delle bevande;
- il personale addetto alla preparazione e somministrazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

#### **ART. 10 REQUISITI SPECIFICI DELL' ITTITURISMO**

1. I locali adibiti a cucine devono avere i seguenti requisiti:

- a) disporre di acqua potabile o tramite allacciamento all'acquedotto pubblico o tramite idoneo serbatoio dotato di acqua proveniente da pubblico acquedotto di capacità tale da essere sufficiente per il bisogno giornaliero, posto in luogo non accessibile al pubblico e protetto dall'irraggiamento solare. L'acqua erogata deve essere sottoposta a controllo di idoneità secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- b) sufficiente aerazione ed illuminazione. Nel caso in cui la superficie delle finestre non sia sufficiente ad assicurare un'adeguata aerazione ed illuminazione, devono essere previsti sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e sistemi di illuminazione artificiale;
- c) superficie adeguata al numero di pasti preparati e comunque non inferiore a 12 metri quadrati;
- d) pareti lavabili e disinfettabili sino all'altezza di 2 metri;
- e) pavimento ben connesso, lavabile e disinfettabile, sistemato in maniera tale da permettere la facile evacuazione delle acque di lavaggio che dovranno essere convogliate nel sistema di raccolta delle acque nere;

- f) soffitto facile da pulire e che non permetta l'attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- g) finestre e porte protette da dispositivi contro insetti ed altri animali infestanti;
- h) lavello dotato di acqua corrente potabile calda e fredda, con rubinetteria non azionabile manualmente;
- i) distributore di sapone e di asciugamani a perdere;
- j) contenitore per i rifiuti munito di coperchio azionato a pedale;
- k) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori e il loro convogliamento all'esterno, nel rispetto del regolamento edilizio e delle norme di sicurezza;
- l) tavoli da lavoro con superficie lavabile e disinfettabile ed armadietti e/o scaffalature chiuse per il ricovero degli ingredienti e delle stoviglie. I materiali per la pulizia, la detersione e la disinfezione devono in ogni caso essere collocati in apposito locale o armadio chiuso, separati da quelli dove gli alimenti vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
- m) frigoriferi, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotati di termometro di rilevazione della temperatura interna; con scomparti o contenitori nettamente separanti le diverse categorie merceologiche dei prodotti;
- n) essere conformi a quanto prescritto dalla normativa applicabile in merito alla "tutela della salute e sicurezza sul lavoro" (D. L.vo n.81 del 09.04.2008 e disposizioni collegate), ed alla "prevenzione antincendi" ed "emergenze".

5. La superficie del locale/area destinato alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero di posti a sedere e comunque non inferiore a 15 metri quadrati.

Nel caso in cui le altezze o le finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non fossero sufficienti ad assicurare una idonea aerazione, potranno essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

6. I tavoli sui quali andranno somministrati i pasti ai clienti, devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso. I bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso.

7. Sull'intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti.

8. Tutte le acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge ed è fatto divieto assoluto di dispersione in laguna.

9. È previsto un servizio igienico fino a 30 persone; per un numero di posti superiore a 30 i servizi igienici devono essere almeno due, anche con antibagno in comune.

10. I servizi igienici destinati al pubblico non devono comunicare direttamente con i locali nei quali gli alimenti vengono conservati, preparati, trasformati e consumati; devono avere il pavimento e le pareti sino all'altezza di 2 metri lavabili e disinfettabili. Il lavandino deve essere dotato di rubinetteria con comandi preferibilmente non azionabili manualmente, che fornisca acqua corrente calda e fredda. Nei servizi devono essere disponibili carta igienica, un dispensatore di detergente liquido, un distributore di asciugamani a perdere e un contenitore per i rifiuti con coperchio azionato a pedale. Deve essere garantita una sufficiente aerazione anche a mezzo di un sistema meccanico di ricambio dell'aria.

11. Il servizio igienico, riservato al personale di cucina, deve essere diverso da quello a disposizione degli ospiti, ma può essere lo stesso utilizzato quotidianamente dai pescatori che usufruiscono del "casone da pesca" e può essere anche non adiacente alla cucina, ma deve comunque rispettare i requisiti previsti al suddetto punto 10. Il lavandino per il

personale riservato alla cucina dovrà essere dotato di rubinetteria con comandi esclusivamente non azionabili manualmente.

12. Deve essere prevista un'area da adibire a locale spogliatoio (può anche essere l'antibagno dei servizi igienici destinati ai soli operatori alimentari) ove gli addetti possano cambiarsi d'abito prima e dopo la lavorazione.

13. Le preparazioni alimentari da somministrare devono essere accuratamente descritte nel piano di autocontrollo e dovranno essere molto semplici e preparate espressamente sul luogo di somministrazione. E' vietata la preparazione anticipata (es. precottura) di sughi, pasticci ed altri piatti elaborati. Le preparazioni consisteranno in primi piatti a base di pasta/riso (già acquistata confezionata), condite con sughi preparati con prodotti ittici freschi e/o decongelati, cotture alla piastra e/o alla griglia e frittture.

14. Potranno essere consumati solo molluschi bivalvi provenienti da centri di depurazione di cui dovrà essere garantita la tracciabilità.

15. E' consentita la somministrazione solo di pasticceria secca.

16. Gli oli utilizzati per le frittture o comunque gli oli alimentari esausti, andranno raccolti all'interno di un apposito contenitore ben contrassegnato e conferiti, così come previsto dalla vigente normativa in materia, ad una ditta appositamente convenzionata.

17. Le preparazioni devono essere intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione; a questo proposito, si dovrà porre la massima attenzione al rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico.

18. Considerato il carattere stagionale dell'attività è consentito l'utilizzo di strutture amovibili.

19. Il Piano di autocontrollo HACCP, deve prevedere le modalità, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia, con le quali avviene la raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi e dei liquami.

20. E' fatto espresso divieto agli ospiti di fare tuffi o pratiche sportive dalla struttura adibita ad itti-turismo. L'area di accesso agli ospiti dell'itti-turismo deve essere protetta, nella zone che confinano con l'acqua, con una rete di protezione alta almeno un metro al fine di evitare cadute in acqua accidentali.

21. L'attività di itti-turismo non potrà essere svolta simultaneamente ad altre attività lavorative.

## **NORME TRANSITORIE E FINALI**

### **ART. 11 ABROGAZIONI**

1. Sono abrogate tutte le disposizioni comunali in contrasto con la presente normativa.

### **ART. 12 SANZIONI**

1. Ferma l'applicazione delle sanzioni penali ed amministrative previste dalle normative di settore, le violazioni alle disposizioni del presente Regolamento, sono punite con l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria prevista all'art 7 bis. del D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267, da un minimo di Euro 25,00 ad un massimo di Euro 500,00 e con l'osservanza delle disposizioni contenute nelle Sezioni I e II del Capo I della Legge n. 689/81 e nell'art. 6-bis della Legge 24 luglio 2008 n. 125 di conversione del decreto legge 23 maggio 2008 n. 92.

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto come segue.

IL PRESIDENTE  
Fto ing. VIANELLO Giorgio

IL SEGRETARIO GENERALE  
Fto dr. Gerlando Gibilaro

---

**REFERTO DI PUBBLICAZIONE** (art. 124, comma 1, del d. lgs. 18 agosto 2000, n. 267)

Il sottoscritto Messo Comunale certifica che la copia della presente deliberazione viene affissa all'albo di questo Comune il giorno 09/07/2010 ove rimarrà esposta per 15 giorni consecutivi.

Addì 09/07/2010

Il Messo Comunale

---

Ricevo copia del presente atto per esporlo all'Albo Pretorio del Comune per la pubblicazione.

F.to Il Messo Comunale

**Copia conforme all'originale in carta libera per uso amministrativo.**

Lì, 09/07/2010

IL SEGRETARIO GENERALE  
.....

imp. n.

Protocollo n. 35354\2010

Esecutiva il \_\_\_\_\_ ai sensi dell'art.  
134, 3° comma, del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

Chioggia, li \_\_\_\_\_