



COMUNE DI SAN FELICE SUL PANARO
Provincia di Modena

INDIRIZZI IN MATERIA DI ORARI
PER LE ATTIVITA' DI PHONE CENTER ED INTERNET POINT
E SERVIZI DI TRASMISSIONE VIA FAX CHE UTILIZZANO
TECNOLOGIE VOIP
(AI SENSI DELL'ART. 50 COMMA 7 DEL D.LGS 267/2000)



Approvato con delibera del Consiglio Comunale n. 39 del 05.05.2006

Le attività di servizio in cui vengono messi a disposizione del pubblico apparecchi terminali utilizzabili per le comunicazioni, anche telematiche, spesso definiti "internet point", i centri di telefonia meglio noti come "phone center" ed i servizi di trasmissione via fax che utilizzano tecnologie a commutazione di pacchetto (voip), sono soggetti alle seguenti disposizioni in materia di orari di apertura e chiusura:

- 1) nel caso di associazione ad altre attività di tipo commerciale, le attività di phone center, internet point ed i servizi di trasmissione via fax che utilizzano tecnologie a commutazione di pacchetto (voip), devono osservare l'orario prescelto per l'attività commerciale ad essi collegata.

L'apertura, pertanto, non può avvenire prima delle ore 7,00 e la chiusura non oltre le 22,00. L'orario di apertura non può superare le 13 ore giornaliere, può essere osservata la chiusura infrasettimanale di una mezza giornata e deve essere osservata la chiusura domenicale e festiva, salvo i casi di deroga previsti dalla legge e dalle vigenti ordinanze sindacali.

- 2) Nel caso di attività esclusiva di erogazione di servizi di phone center, internet point e trasmissione via fax che utilizzano tecnologie a commutazione di pacchetto (voip), deve essere osservato il seguente orario:

- a) **Individuazione dei limiti dell'orario di vendita e fascia giornaliera**

L'esercente può liberamente determinare l'orario di apertura e di chiusura del proprio esercizio non superando il limite delle 13 ore giornaliere nel rispetto dei seguenti limiti:

- ⇒ APERTURA: non prima delle ore 7.00;
- ⇒ CHIUSURA: non oltre le 22;

- b) **Chiusura domenicale e festiva**

L'esercente deve osservare la chiusura obbligatoria in tutte le giornate domenicali e festive, salvo i casi di deroga previsti dalle vigenti ordinanze sindacali per le attività di vendita.

Si considerano festive le giornate in cui ricade una festività nazionale italiana.

In occasione di festività tipicamente locali (es. festa del Patrono) la chiusura è facoltativa.

- 3) Nel caso di internet point e di servizi di trasmissione via fax che utilizzano tecnologie a commutazione di pacchetto (voip), associati ad attività di pubblico esercizio o circolo privato, deve essere osservato l'orario prescelto per l'attività di pubblico esercizio o circolo privato.

- 4) Nel caso l'attività di phone center si svolga in abbinamento con l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in locali separati il phone center deve osservare l'orario previsto al precedente punto 2).

Nel caso l'attività di phone center si svolga in abbinamento con l'attività di somministrazione di alimenti e bevande nello stesso locale, l'esercizio di somministrazione in cui il phone center è inserito deve osservare l'orario previsto al precedente punto 2).

MODIFICA AL REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

REQUISITI PER LOCALI DA ADIBIRE A SERVIZI DI TELECOMUNICAZIONI ACCESSIBILI AL PUBBLICO

1. Si definiscono attività di telecomunicazioni le attività di servizio in cui vengono messi a disposizione del pubblico apparecchi terminali utilizzabili per le comunicazioni, anche telematiche, spesso definiti "internet point", centri di telefonia meglio noti come "phone center" e servizi di trasmissione via fax che utilizzano tecnologie a commutazione di pacchetto (voip).
2. Le attività di telecomunicazioni accessibili al pubblico, in qualunque forma esercitate (singolarmente o in forma complementare ad altre attività commerciali, produttive o di servizio) sono soggette alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari sovraordinate [*in materia edilizia, commerciale e di pubblica sicurezza*] alle necessarie autorizzazioni amministrative e al nulla osta igienico sanitario, rilasciato previa verifica del rispetto di quanto previsto dal presente articolo.
3. La conformità dei locali sarà verificata dal Servizio Igiene Pubblica del Dipartimento di Sanità Pubblica e, quando previsto, dai competenti Uffici Comunali.

A. ATTIVITA' SINGOLA [SERVIZIO DI TELECOMUNICAZIONI ISOLATO]

Sono da classificare in analogia ai locali adibiti ad attività industriali o artigianali fino a 5 addetti per attività di servizio (uffici) o attività commerciale (negozi).

A1. Superficie minima

Si propone una superficie determinata da:

1. superficie minima per postazione: almeno 1 mq;
2. area di attesa: almeno 9 mq (con numero di postazioni tra 1 e 6);
Qualora le postazioni siano superiori a 6, l'area di attesa dovrà aumentare di 1,2 mq per ogni postazione in più;
3. lo spazio di attesa, qualora sia provvisto di idonei sedili, deve essere allestito in modo da garantire che i sedili non ostruiscano le vie di esodo;
4. le attrezzature e gli arredi dovranno essere dislocati in modo da garantire un percorso di esodo libero da qualsiasi ingombro e avente una larghezza minima di mt. 1,20.

A2. Illuminazione ed aerazione naturali

E' vietato adibire a servizio di telecomunicazioni locali chiusi interrati e seminterrati.

I locali dovranno essere ventilati con finestratura apribile per almeno il 1/16 della superficie e illuminati con luce naturale pari almeno ad 1/8 della superficie calpestabile con vetratura trasparente.

Qualora le postazioni siano superiori a 6 deve essere installato anche un idoneo sistema per il ricambio dell'aria pari a $30 \text{ m}^3 / \text{h} / \text{persona}$.

La finestratura dovrà essere ad altezza d'uomo (soglia a circa 1 m. dal pavimento) per garantire buone condizioni di aerazione ed illuminazione, oltre al normale rapporto visivo diretto con l'esterno.

A3. Barriere architettoniche

Deve essere garantito il rispetto della normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche e la presenza di almeno una postazione effettivamente fruibile dai disabili.

A4. Servizi igienici

Il servizio di telecomunicazioni deve essere dotato di almeno 1 servizio igienico fino a 15 postazioni. Oltre le 15 postazioni sarà necessario un ulteriore servizio igienico.

I servizi igienici dovranno essere accessibili ai portatori di handicap e dotati di :

- antibagno con superficie non inferiore a 1,00 mq;
- lavandino dotato di rubinetti a comando non manuale;
- erogatore di sapone liquido e asciugamani monouso;
- locale wc con superficie non inferiore a 2,00 mq;
- allacciamento idrico e fognario;
- altezza dei locali non inferiore a m. 2,40;
- aerazione naturale dei servizi igienici da ottenersi mediante finestratura apribile non inferiore a 0,50 mq. Nell'impossibilità di questa, possono essere approntati sistemi di ricambio dell'aria in grado di garantire 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo o 12 ricambi/ora se a funzionamento abbinato all'utilizzazione.

A5. Riscaldamento.

Nei locali dovrà essere garantito un adeguato comfort microclimatico in relazione all'attività svolta e comunque una temperatura minima di 18°C nelle stagioni fredde.

A6. Divieto di fumare

Nei locali dovranno essere applicati i cartelli recanti la scritta "VIETATO FUMARE", in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale e almeno uno, sempre ben visibile, all'ingresso.

B. ATTIVITA' COMPLEMENTARE AD ALTRE ATTIVITA' COMMERCIALI

B1. Per le attività commerciali sottoposte ad autorizzazione specifica (macelleria, vendita generi alimentari, bar, pizzeria, esercizi pubblici) vanno applicati anche i requisiti disposti dalle autorità sanitarie competenti (Servizio Veterinario; SIAN).

B2. I requisiti igienico sanitari sono gli stessi dei locali singoli ad eccezione:

➤ dei **Servizi Igienici:**

Il servizio di telecomunicazioni complementare ad altre attività commerciali di vendita di prodotti alimentari deve essere dotato di due servizi igienici:

- uno riservato esclusivamente al personale,
- uno riservato al pubblico fino a 15 postazioni.

Oltre le 15 postazioni sarà necessario un ulteriore servizio igienico.

Per il bagno riservato al personale del servizio di telecomunicazioni è possibile utilizzare quello già presente per il personale delle altre attività commerciali (macelleria, vendita generi alimentari, ecc).

➤ **separazione dei locali o delle aree:**

Il servizio di telecomunicazioni complementare ad altre attività commerciali di vendita di prodotti alimentari deve svolgersi:

- in un locale separato da quello in cui si svolge l'attività commerciale, con accessi separati dall'esterno;
- in un locale o in locali dotati di un unico accesso, ma con due percorsi fisicamente separati da pareti, tramezze o elementi di arredo alti almeno mt.2 e chiusi almeno sul retro stabilmente fissati al suolo. Può essere ammesso un collegamento tramite porta ad uso esclusivo dell'esercente.

C. DISPOSIZIONI TRANSITORIE

C1. Le attività già operanti nel territorio comunale al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni che non presentano i requisiti sopra descritti sono tenute ad adeguarsi agli stessi nel caso di:

- inserimento di ulteriori attività (compresa l'aggiunta di settore merceologico),
- ampliamento dei locali,
- trasferimento dell'attività in altri locali.

C2. In caso di subingresso, le attività già operanti nel territorio comunale al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni, che non presentano i requisiti sopra descritti, sono tenute ad adeguarsi agli stessi entro 3 mesi dalla data della cessione dell'azienda.

C3. Per gravi e giustificati motivi di pubblica incolumità, igiene e decoro degli ambienti, su parere motivato dei competenti Uffici Comunali o del Servizio di Igiene Pubblica le attività esistenti saranno tenute ad adeguarsi ai requisiti previsti entro 3 mesi, salvo diversa tempistica stabilita dagli Uffici citati e, in ogni caso, non superiore a 12 mesi.

D. MISURE CAUTELARI E PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI

Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente articolo comporta l'adozione di provvedimenti di sospensione dell'attività fino all'adeguamento entro i termini assegnati.

L'inottemperanza all'ordinanza di adeguamento comporta l'adozione di ordinanza di cessazione dell'attività e la segnalazione al Questore per la revoca dell'autorizzazione di Polizia.

MODIFICA AL REGOLAMENTO DI POLIZIA URBANA

ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI PHONE CENTER, INTERNET POINT E DI TRASMISSIONE VIA FAX CON UTILIZZO DI TECNOLOGIE VOIP

1. Le attività di servizio in cui vengono messi a disposizione del pubblico centri di telefonia meglio noti come "phone center" non possono erogare il servizio mediante l'impiego di apparecchiature cordless, ovvero telefoni cellulari.
2. Qualora i locali in cui si svolgono le attività di servizio in cui vengono messi a disposizione del pubblico apparecchi terminali utilizzabili per le comunicazioni, anche telematiche, detti "internet point", centri di telefonia meglio noti come "phone center" e servizi di trasmissione via fax che utilizzano tecnologie a commutazione di pacchetto (voip), siano dotati di finestre, portafinestre o di aperture di arieggiamento che immettano su aree private, tali aperture:
 - a. devono essere dotate di inferriate inamovibili;
 - b. non devono essere oscurate con pellicole, tende, manifesti o quant'altro sia utile a limitare la visibilità dall'esterno.
3. La distanza tra le attività deve essere di almeno mt. 50.
Le distanze si calcolano rispetto agli esercizi preesistenti esercenti lo stesso tipo di attività.
La misurazione delle distanze fra gli esercizi deve essere effettuata da numero civico principale ad altro numero civico principale seguendo il percorso pedonale più breve. L'attraversamento delle strade deve essere effettuato ad angolo retto, non seguendo necessariamente un attraversamento pedonale. In caso di dubbio fra due sistemi di misurazione, viene tenuta valida la distanza minore.
Alla misurazione delle distanze si può provvedere attraverso il sistema cartografico informatizzato.
4. Qualora l'attività di phone center si svolga in abbinamento con l'attività di somministrazione di alimenti e bevande che non adotti gli orari previsti per le attività di vendita, il titolare deve disporre di due locali nettamente separati fra di loro e aventi accessi separati dalla pubblica via.
5. Le attività già operanti nel territorio comunale al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni che non presentano i requisiti di cui ai precedenti commi 3 e 4 sono tenute ad adeguarsi agli stessi nel caso di:
 - inserimento di ulteriori attività (compresa l'aggiunta di settore merceologico)
 - ampliamento dei locali
 - trasferimento dell'attività in altri locali.
6. Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente articolo sono punite con la sanzione pecuniaria da euro 80,00 a euro 500,00 e con l'adozione di provvedimenti di sospensione dell'attività fino all'adeguamento entro i termini assegnati.
L'inottemperanza all'ordinanza di adeguamento comporta l'adozione di ordinanza di cessazione dell'attività e la segnalazione al Questore per la revoca dell'autorizzazione di Polizia.

Allegato D) delibera C.C. n. 39 del 5 Maggio 2006

Dipartimento di Sanità Pubblica
Area Sanità Pubblica Veterinaria
Il responsabile

Modena li 20 ottobre 2005

Oggetto: Macellerie islamiche - Requisiti igienico- sanitari

Premessa

La legislazione nazionale non prevede specifici requisiti per le macellerie islamiche che devono pertanto essere in possesso dei requisiti strutturali ed igienico- sanitari previsti per le altre macellerie:

- 1) il D.Lgs. n° 114/1998 "Riforma della disciplina relativa al settore del commercio" consente, nello stesso esercizio, fatto salvo il possesso dei requisiti igienico- sanitari, la vendita di generi diversi (alimentari e non);
- 2) il R.D. n° 3298/ 1928 prevede che la vendita delle carni fresche e congelate o comunque preparate sia sottoposta al preventivo rilascio di autorizzazione sanitaria;
- 3) i requisiti strutturali, igienico- sanitari e gestionali delle macellerie sono contenuti nei seguenti provvedimenti:
 - L. n. 283/62 e DPR 327/80 regolamento di sua esecuzione;
 - D.Lgs. 26.05.97 n. 155
 - Circ. Min. Sanità n. 15/90 ; Circ. Min. Sanità n. 12/ 91;
 - Regolamenti Comunali d'Igiene (laddove approvati).

Dal punto di vista strutturale tutte le macellerie che vendono carni non confezionate (ivi comprese quelle islamiche), sulla base di quanto previsto dagli artt. da 25 a 28 del DPR 327/80 e dall'allegato al D.Lgs. n° 155/1997, possono essere costituite da un solo locale nel quale viene effettuata la sola o prevalente vendita delle carni oppure essere costituite da un reparto di vendita nettamente separato dagli altri come nel caso di supermercati.

Più specificatamente occorre considerare quanto contenuto al capitolo IX dell' allegato del D.Lgs 155/97 - disposizioni applicabili ai prodotti alimentari:

... omissis ...

2. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente conservati, in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione.
4. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, sui quali possono proliferare microrganismi patogeni, o formarsi tossine devono essere conservati a temperature che non provochino rischi per la sanità pubblica.

Requisiti strutturali

Ai sensi delle norme sopraccitate, i requisiti strutturali delle macellerie che vendono carni non confezionate devono possedere e mantenere ai fini autorizzativi e per il prosieguo dell'attività sono i seguenti:

- a) locali sufficientemente ampi, anche riuniti in uno solo, tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale, dotati di adeguata illuminazione, naturale od artificiale, il cui accesso deve avvenire dalla pubblica via. Le dimensioni devono essere sufficienti per poter creare una separazione fra la carni esposte che vengono frazionate prima della vendita ed altre tipologie di prodotti presenti;
- b) i locali devono essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato dalla pianta planimetrica allegata alla domanda per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria;
- c) devono essere dotati di pavimenti e pareti che consentano una facile ed adeguata pulizia;
- d) devono essere muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali ed insetti;
- e) devono essere dotati di servizio igienico non comunicante direttamente con i locali di lavorazione, fornito di vaso a caduta d'acqua, di lavabo con erogazione di acqua calda e fredda a comando non manuale con distributore di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- f) gli impianti, le attrezzature ed utensili devono essere idonei sotto il profilo igienico-sanitario, di facile rapida e completa pulizia. I piani di lavoro e le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti devono essere costruiti con materiali lisci, lavabili, disinfettabili e di materiale non tossico;
- g) devono essere dotati di dispositivi ed attrezzature per la pulizia e disinfezione degli strumenti di lavoro ed impianti;
- h) devono essere dotati di impianti frigoriferi (celle, armadi, banchi) che mantengano le idonee temperature di conservazione previste per le carni:

carni bovine, suine, equine		Carni di volatili		Frattaglie	Carni macinate	Preparazioni di carne surgelate	Carni di selvaggina		
refrigerate	congelate	refrigerate	congelate				taglia piccola	taglia grossa	congelate
+7°C.	-12°C.	+4°C.	-12°C.	+3°C.	+2°C.	-18°C.	+4°C.	+7°C.	-12°C.

i) devono essere dotati di dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti d'origine animale di categoria 3 e, soltanto per alcune macellerie della Provincia di Modena appositamente autorizzate alla rimozione della colonna vertebrale bovina di animali di età > a 12 mesi, dei materiali specifici a rischio.

Requisiti gestionali

I requisiti gestionali (previsti della L. n. 283/62, dal DPR 327/80 e dal D.Lgs. 26.05.97 n. 155) sono valutati nel corso dell'ordinaria vigilanza svolta dal Servizio Veterinario. Essi riguardano:

- a) il controllo dei documenti che obbligatoriamente devono essere conservati nel negozio di vendita:
 - autorizzazione sanitaria;
 - attestato di idoneità sanitaria (ex libretti sanitari) per gli operatori addetti;
 - D.D.T. o fatture commerciali comprovanti la regolare e lecita provenienza delle materie prime;

- documento commerciale all. 4 bis relativo all'adeguato smaltimento dei sottoprodotti di cat. 3 di cui al Reg. CE/1774/02.

b) la verifica dell'avvenuta implementazione e dell'attuazione del piano di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n° 155/97 secondo i principi dell'HACCP (analisi dei pericoli e controllo dei punti critici).

Al riguardo si precisa che la Regione Emilia R. con delibera di Giunta n° 717/2000: "Individuazione delle industrie alimentari che per l'autocontrollo possono adottare procedure semplificate del sistema HACCP", ai sensi della L. 526/1999 art. 10 c.1, 5, ha incluso fra tali tipologie di attività anche gli esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione al consumatore finale.

Le verifiche al piano di autocontrollo semplificato riguardano i seguenti aspetti:

- il riscontro della descrizione delle fasi di attività e delle procedure di gestione secondo le buone pratiche di lavorazione;
- la presenza di verifiche periodiche relative alla pulizia-sanificazione, al programma di derattizzazione e disinfestazione, al programma di manutenzione delle attrezzature e della strumentazione;
- la registrazione delle "non conformità" e le relative "misure correttive".

c) il controllo della regolare conduzione igienico- sanitaria dell'attività:

- di pavimenti, pareti, aperture, servizi igienici- spogliatoi, piani di lavoro, banchi di vendita, pedane;
- di celle, armadi e banchi frigoriferi;
- di utensili ed attrezzature (lavello, coltelleria, sterilizzacoltelli, tritacarne, affettatrice, contenitori, materiali accessori ecc.);
- di conservazione dei presidi di pulizia e sanificazione;
- dell'idoneità del comportamento igienico del personale;
- dell'idoneità dello stato di conservazione delle derrate, dei caratteri organolettici delle carni, della regolare etichettatura e bollatura sanitaria;
- dell'idoneità dello smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti.

Considerazioni operative

I criteri specifici ed aggiuntivi cui ispirarsi ai fini dell'espressione favorevole del parere tecnico per questa tipologia di attività, valevole tuttavia per altri negozi a vendita multipla e promiscua di generi diversi, secondo lo scrivente Servizio sono i seguenti:

- esigere una netta separazione fra il reparto di macelleria che vende carni non confezionate e quelli di altri generi alimentari e non. Ciò può essere verosimilmente realizzato, tenendo conto delle dimensioni in genere ridotte di queste tipologie di esercizi commerciali, facendo posizionare il banco di esposizione- vendita in orientamento trasversale e terminale al locale e completando il perimetro del reparto macelleria col posizionamento della cella frigorifera dedicata alle sole carni. In tal modo si ottiene una barriera fisica che consente di impedire l'eventuale accesso degli avventori al reparto. E' sconsigliabile l'installazione di celle di grandi dimensioni per evitare che l'esercente vi introduca altri prodotti non compatibili con la carne fresca esposta (verdure, erbe aromatiche, scatolame, ecc.).
- esigere la presenza di piani di lavoro, attrezzature ed utensileria dedicate esclusivamente al solo reparto macelleria;
- esigere la presenza di un operatore addetto di macelleria destinato esclusivamente alla manipolazione delle carni. La presenza di tale operatore non è richiesta nel caso in cui nell'esercizio siano poste in vendita esclusivamente carni preconfezionate in laboratori esterni autorizzati.

Da ultimo, il parere tecnico favorevole del Servizio Veterinario ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria del Sindaco, a meno che non risultino presenti tutte le necessarie garanzie strutturali ed igienico sanitarie, sarà emesso ai soli fini della vendita e non ai fini della preparazione e della lavorazione delle carni.

Attività di controllo e riscontro di non conformità

Come già riportato, l'avvio dell'attività di vendita delle carni fresche e congelate o comunque preparate è sottoposto al preventivo rilascio dell'autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco e pertanto anche all'esito favorevole del sopralluogo eseguito dal Servizio Veterinario al fine di verificare la presenza dei requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.

Il mantenimento dei requisiti strutturali e la presenza dei necessari requisiti gestionali sono invece valutati nel corso dell'ordinaria attività di controllo svolta dal Servizio Veterinario in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. n° 123/1993.

Tali controlli, nella nostra Az.,USL, vengono espletati con cadenza di almeno un sopralluogo all'anno negli esercizi di macelleria e di almeno due interventi all'anno in quelle inserite in supermercati.

Ad essi vanno poi aggiunti gli interventi di verifica alle prescrizioni emesse nel corso di sopralluoghi precedenti .

Per le modalità di svolgimento dell'attività di vigilanza ordinaria, i Veterinari e i Tecnici incaricati del Servizio utilizzano su tutto il territorio provinciale un modulo/ceck-list di rilevazione per un più uniforme ed imparziale accertamento delle condizioni e per l'applicazione degli atti conseguenti e dovuti.

Nel caso di riscontro di non conformità, tali da non compromettere la sicurezza degli alimenti ma che possono tuttavia, col tempo, ostacolare il regolare mantenimento dei parametri igienici e di sicurezza dell'attività, si procede alla emissione di prescrizioni all'interessato, o direttamente nel corso del sopralluogo o per lettera includendo i termini temporali di adeguamento.

Alla scadenza si procede ad un intervento di controllo. E' ammessa, per fondati motivi, l'eventuale proroga dei termini.

Solo in caso di mancato adeguamento si propone l'emissione di apposita Ordinanza al Sindaco del Comune interessato e si applicano le misure repressive (di ordine amministrativo o penale) previste dalla normativa vigente.

Pare opportuno segnalare che la normativa vigente in tema autorizzativo e dei controlli sarà verosimilmente modificata a partire dal 1° gennaio 2006 con l'applicazione dei nuovi Regolamenti nn° 852, 853, 854 e 882/2004/CE.

Macelleria e contemporaneo esercizio di phone center e/o internet point: considerazioni igienico- sanitarie

Premesso che il Ministero delle Attività Produttive con nota prot. N. 556282 del 09.09.2004 ha rilevato che la normativa vigente, disciplinante l'attività commerciale e la somministrazione di alimenti e bevande, non reca disposizioni specifiche che vietino lo svolgimento congiunto dell'attività di telefonia (v. allegato), si rappresenta

l'inopportunità, dal punto di vista igienico-sanitario, di autorizzare la contemporanea **attività di vendita di carni fresche, esposte non confezionate all'origine in laboratori autorizzati, e quella di phone center e/o internet.**

Infatti:

- l'apertura del phone center e/o internet point crea notevole afflusso e stazionamento di avventori nel locale. Esiste pertanto il rischio concreto che tali avventori possano causare sia un maggior insudiciamento del locale, che una maggior contaminazione delle attrezzature, utensili e superfici destinati a venire a contatto diretto con le carni, che una maggior contaminazione delle carni esposte;
- l'apertura del phone center e/o internet point nelle ore notturne può ancora favorire la presenza di avventori anche nelle aree di vendita che si trovano in orario di chiusura e perciò prive di un'adeguata sorveglianza. Questo può aumentare la gravità dei rischi di contaminazione dianzi esposti; pertanto, è opportuno che l'orario dell'attività di telefonia e/o messa a disposizione di internet od altri servizi spesso collegati a tali attività non sia più prolungato di quello dell'attività di vendita di carni;
- la permanente o prolungata apertura del phone center e/o internet point può causare l'ingresso "dall'esterno" di polveri, contaminanti ambientali, insetti ed altri animali nocivi in grado di determinare l'aumento della sporcizia all'interno del locale e di pregiudicare l'igiene delle carni esposte;
- quanto sopra anche in considerazione del fatto che nella macelleria sono presenti carni non protette e che in tali tipi di locali le carni vengono normalmente sottoposte a sezionamento o lavorazione prima o nel corso della vendita.

A parere dello scrivente Servizio è possibile concedere nuove autorizzazione di cui all'oggetto solo a condizione che l'esercente disponga di due locali separati fra di loro, aventi accessi separati dall'esterno ovvero aventi un unico accesso dall'esterno, ma con due percorsi fisicamente separati da pareti, tramezze o scaffalature. Potrà essere ammesso un collegamento fra i due locali, ad uso esclusivo dell'esercente, mediante l'utilizzo di una porta che gli consenta il controllo delle due attività. E' necessario inoltre, che egli disponga della collaborazione di un operatore addetto alla macelleria destinato esclusivamente alla manipolazione delle carni.

Per gli esercizi esistenti, in sede di controllo, il Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. potrà disporre tempi e modalità per l'eventuale adeguamento al rispetto delle condizioni igienico-sanitarie.