



REPUBBLICA DI SAN MARINO

DECRETO DELEGATO 12 agosto 2016 n.103

**Noi Capitani Reggenti
la Serenissima Repubblica di San Marino**

Visto l'articolo 5 della Legge 29 ottobre 1992 n.85;

Vista la deliberazione del Congresso di Stato n. 36 adottata nella seduta del 2 agosto 2016;

Visti l'articolo 5, comma 3, della Legge Costituzionale n.185/2005 e gli articoli 8 e 10, comma 2, della Legge Qualificata n.186/2005;

Promulghiamo e mandiamo a pubblicare il seguente decreto delegato:

REGOLAMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI COMMERCIO ESERCITATA SU AREE PUBBLICHE ATTRAVERSO LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 1

(Vendita e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande su aree pubbliche)

1. L'attività di commercio esercitata attraverso la vendita e la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande effettuate su aree pubbliche, attrezzate o meno, scoperte o coperte, può essere esercitata:
 - a) su aree date in concessione per essere utilizzate quotidianamente dagli stessi soggetti;
 - b) su aree date in concessione per essere utilizzate solo in uno o più giorni della settimana;
 - c) su qualsiasi area, in forma itinerante.
2. L'attività di commercio di cui al comma 1 è consentita per tutti i generi alimentari, salvo i casi previsti dalla normativa vigente, purché ne siano garantite, a parere dell'UOS Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne.
3. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinati all'attività di commercio di cui al comma 1 devono attenersi alle disposizioni contenute nel successivo art. 3.
4. L'esposizione dei prodotti di genere alimentare per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico.
5. Le norme prescritte per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi si applicano anche al commercio su aree pubbliche.
6. Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti idonei dall'UOS Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare competente.
7. Sono comunque fatte salve le disposizioni previste dalla normativa nazionale vigente in materia.

Art. 2

(Caratteristiche delle aree destinate al commercio su aree pubbliche)

1. Il commercio di cui all'art.1, comma 1, lettere a e b, si deve svolgere su aree pubbliche appositamente identificate ed attrezzate che abbiano i seguenti requisiti:
 - essere ubicate in zone che non presentino pericoli d'inquinamento per gli alimenti esposti dovuti a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti; in ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
 - essere, per quanto possibile, delimitate;
 - avere pavimentazione impermeabile ed essere collegate alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
 - essere dotate di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
 - essere dotate di allacciamenti alla rete elettrica ed idrica in numero adeguato, ove necessario.
2. Il commercio di cui all'articolo 1, comma 1, lettera c), non può essere esercitato in aree che comportino pericolo di inquinamento per gli alimenti esposti dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti.

Art. 3

(Requisiti igienici dei veicoli utilizzati per il commercio su aree pubbliche)

1. I veicoli utilizzati per la vendita e la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande effettuate su aree pubbliche devono possedere i seguenti requisiti:
 - pareti e tetto opportunamente coibentati con idonei materiali isotermitici e rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile;
 - adeguati dispositivi di copertura protettiva dei banchi eventualmente esposti;
 - banchi rispondenti alle caratteristiche di cui al successivo art. 5;
 - impianto per l'erogazione di acqua potabile da collegarsi all'acquedotto ovvero ad idoneo serbatoio di capacità adeguata;
 - serbatoio a tenuta per le acque di scarico di capacità adeguata, ovvero conduttura di scarico collegabile con la fognatura;
 - impianto di erogazione di energia elettrica in grado di consentire lo svolgimento delle operazioni di somministrazione ed il funzionamento degli impianti frigoriferi; nel caso sia utilizzato generatore a motore, esso dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla normativa in campo acustico e di emissioni in atmosfera, e dovrà comunque essere posizionato ad adeguata distanza dalla merce e in zona non raggiungibile dal pubblico.
2. Qualora si effettui produzione e/o somministrazione di alimenti, il veicolo dovrà inoltre essere dotato di:
 - settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione degli alimenti, per il riscaldamento e la cottura;
 - utensili e stoviglie puliti, di idoneo materiale, posti in contenitori appositi costituiti di materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, al riparo da contaminazioni esterne; a tal proposito è consigliato l'uso di stoviglie a perdere;
 - adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili.

Art. 4

(Requisiti igienici dei banchi rimovibili utilizzati per il commercio su aree pubbliche)

1. I banchi rimovibili utilizzati per la vendita e la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande effettuate su aree pubbliche devono possedere i seguenti requisiti:
 - banchi di esposizione e di vendita costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile;
 - essere muniti di adeguati sistemi di protezione da contaminazioni esterne.
2. Tali strutture non possono essere destinate alla vendita di prodotti deperibili.

3. Tali norme non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi che devono comunque essere posti in idonei contenitori, né ai prodotti non deperibili confezionati.
4. Gli alimenti devono essere posti ad almeno 50 cm. dal suolo.
5. E' consentita la produzione e somministrazione di alimenti non deperibili e di semplice lavorazione quali: pop-corn, croccante, zucchero filato.

Art. 5

(Requisiti igienici delle strutture fisse)

1. Per strutture fisse ai sensi del presente articolo si intendono chioschi, box o banchi prefabbricati o in muratura che occupano permanentemente l'area destinata al mercato.
 2. Tali strutture devono possedere i seguenti requisiti:
 - pareti e tetto ben coibentati, dotati di aperture in grado di assicurare una sufficiente aerazione dei locali;
 - pavimenti e pareti rivestiti con materiale impermeabile, lavabile e senza soluzione di continuità, spigoli ed angoli arrotondati;
 - banchi di vendita e di esposizione, mostre, utensili, apparecchiature, attrezzature costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;
 - banchi di vendita muniti di rialzo protettivo lungo i lati prospicienti il pubblico, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli;
 - allacciamento alla rete elettrica;
 - allacciamento alla rete dell'acquedotto con erogazione di acqua a seconda delle necessità calda e/o fredda, con lavello munito di rubinetto a comando non manuale;
 - impianti frigoriferi e di deposito adeguati alle necessità.
- In caso di produzione e somministrazione di alimenti dovranno essere garantiti:
- settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione degli alimenti, per il riscaldamento e la cottura;
 - utensili e stoviglie puliti, di idoneo materiale, posti in contenitori appositi costituiti di materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, al riparo da contaminazioni esterne; a tal proposito è consigliato l'uso di stoviglie a perdere;
 - adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili.

Art. 6

(Attività temporanee)

1. Le attività temporanee di somministrazione di alimenti e bevande possono essere svolte in occasione di fiere, festival, sagre paesane e altre occasioni di riunioni straordinarie di persone.
2. Tali attività sono soggette a vigilanza del Dipartimento Prevenzione dell'ISS.
3. Le attività di produzione e somministrazione di cibi e bevande sono subordinate al rilascio di una Autorizzazione Sanitaria temporanea, rilasciata dal Direttore del Dipartimento Prevenzione, previo parere dell'UOS Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare. A tali fini dovrà essere data a tempo debito comunicazione alla medesima UOS Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare dello svolgimento della manifestazione utilizzando l'apposita modulistica predisposta. Il rilascio dell'Autorizzazione Sanitaria temporanea è assoggettata al pagamento previsto dal tariffario vigente del Dipartimento Prevenzione.
4. Il personale adibito alla preparazione e manipolazione dei cibi deve essere indicato all'atto della richiesta e deve essere in possesso dell'attestato di formazione previsto dal Decreto 11 luglio 2005 n. 109. In parziale deroga, e solo per le associazioni sammarinesi non a scopo di lucro, il responsabile dell'attività di preparazione e somministrazione deve dichiarare che gli altri addetti che prestano la loro opera occasionale come addetti alla preparazione sono stati adeguatamente formati sulle norme igieniche e sulle procedure di autocontrollo basate sui principi dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo da rispettare durante la manipolazione e somministrazione degli alimenti. Tutte le altre attività/imprese, sammarinesi e non, dovranno allegare alla richiesta i

seguenti documenti: copia autorizzazione sanitaria attività, copia autorizzazione sanitaria mezzi di trasporto (se pertinente), manuale HACCP e/o SSOP (solo copia del frontespizio), copia attestati di formazione.

5. In caso di evento a cui prendano parte più attività, una copia della richiesta deve essere compilata e consegnata al Responsabile dell'organizzazione dell'evento che, a sua cura, dovrà trasmetterle all'UOS Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare unitamente alla ricevuta attestante il pagamento per "Autorizzazione sanitaria temporanea per fiere, feste e manifestazioni analoghe" prevista dal tariffario vigente del Dipartimento Prevenzione.

6. L'esercizio delle attività temporanee di cui al comma 1 può avvenire su aree pubbliche e/o private, appositamente identificate ed attrezzate che abbiano i seguenti requisiti:

- essere ubicate in zone che non presentino pericoli d'inquinamento per gli alimenti esposti dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti; in ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
- essere, per quanto possibile, delimitate;
- avere pavimentazione idonea ed essere collegata alla fognatura ovvero verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- essere dotata di allacciamenti alla rete elettrica e idrica in numero adeguato, ove necessario.

7. Le attività suddette sono sottoposte a vigilanza e controllo come previsto dalla Legge 29 ottobre 1992 n. 85 e relativi decreti applicativi.

Art. 7 *(Sanzioni)*

1. Fatto salvo il caso in cui il fatto non costituisca reato, chiunque a qualsiasi titolo contravvenga ai dettati del presente decreto delegato incorrerà nelle sanzioni previste dalla Legge n. 85/1992 e successivi decreti di attuazione.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 12 agosto 2016/1715 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI
Gian Nicola Berti – Massimo Andrea Ugolini

IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI
Gian Carlo Venturini