



**CITTA' DI TORINO**  
**DIREZIONE CENTRALE CORPO DI POLIZIA MUNICIPALE**  
**SERVIZIO SERVIZI INTEGRATI**  
**Ufficio Studi e Formazione**

**CIRCOLARE N. 54**  
**Operativa**

OGGETTO: **Attività Produttive.**

*Commercio - Area pubblica.*

Delibera del Consiglio Comunale mecc. n. 2012 05706/016.

Con il provvedimento in oggetto, la Civica Amministrazione - previa acquisizione di parere della Regione Piemonte - ha rinnovato l'articolo 353 del Regolamento Comunale d'Igiene, sostituendo il comma 8 ed abrogando il comma 9.

La novella stabilisce, ora, come - qualora sia effettuata la vendita itinerante di gelati - la stessa, debba avvenire nel rispetto delle vigenti prescrizioni igienico sanitarie.

Viene inoltre dato atto come - dal punto di vista igienico sanitario - **la vendita di gelati non confezionati in forma ambulante possa essere effettuata a condizione che:**

- il mezzo di trasporto posseda un sistema di refrigerazione atto a garantire in ogni momento il mantenimento della temperatura di congelamento
- i contenitori dei gelati, vaschette, porta coni, eccetera, siano adeguatamente protetti da contaminazioni esterne ed in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti
- vi sia la dotazione di lavandino e serbatoio di acqua potabile fresca e di recupero delle acque grigie
- per ogni prodotto siano elencati gli ingredienti e la ditta produttrice in modo chiaro e leggibile al consumatore

Infine, qualora la vendita in forma ambulante di gelati non confezionati venga effettuata dalla stessa impresa produttrice dovranno essere aggiornati la registrazione ed il riconoscimento rilasciato ai sensi del Regolamento del cosiddetto "Pacchetto Igiene" ed integrato il manuale di autocontrollo (HCCP) inserendo le procedure per la vendita del gelato in forma sfusa.

Viceversa, qualora la vendita venga effettuata da impresa diversa dalla ditta produttrice, l'impresa dovrà provvedere alla registrazione - ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 - prevedendo nel manuale di autocontrollo (HCCP) anche le procedure di rintracciabilità.

Si rammenta - in ultimo - come, ai sensi dell'articolo 344 del T.U.L.S.: "*I contravventori alle prescrizioni dei regolamenti locali d'igiene, quando non si applichino pene stabilite nel presente testo unico o in altre leggi, sono puniti con la sanzione amministrativa fino a lire 200.000 (ora € 103 - ndr)*" [p.m.r. entro 60 gg dalla contestazione/notificazione: € 34,33 - Autorità competente/Introito proventi: Sindaco/Comune].

Si allega - esclusivamente alla versione della presente circolare del Corpo reperibile sulla rete Intranet di PM - il testo aggiornato dell'articolo 353 del Regolamento Comunale d'Igiene.

SG/CC

Addì, 12/06/2013

F.to IL DIRIGENTE DI P.M.  
Dott. Giovanni ACERBO

# **REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE**

## **Articolo 353 - Produzione e vendita**

1. La produzione e la vendita al minuto di gelati e di panna per il consumo immediato sono subordinate all'autorizzazione dell'Ufficio Sanitario Comunale e possono essere consentite negli esercizi pubblici autorizzati alla somministrazione di bevande, nelle latterie e nelle pasticcerie.
2. La preparazione delle creme per i gelati deve essere eseguita in locali di superficie proporzionata all'entità della lavorazione e avanti le caratteristiche dei laboratori alimentari.
3. È fatto divieto di impiegare, nella fabbricazione di gelati, materie adulterate, non genuine, e in non perfetto stato di conservazione, latte non pastorizzato o sterilizzato o bollito, e panna non pastorizzata o sterilizzata o contenenti additivi non consentiti.
4. Per la confezione delle bibite congelate (stick) devono usarsi esclusivamente sciroppi fabbricati da ditte autorizzate ed acqua potabile.
5. Le campane, le sorbettiere, gli stampi, i mestoli e tutti gli altri utensili adoperati nella preparazione dei gelati debbono essere di alluminio o di metallo inossidabile, od almeno stagnati o di altro materiale ammissibile ai sensi dei D.M. 19 gennaio 1963, 3 dicembre 1963 e successivi aggiornamenti, a bordi arrotondati, e debbono essere costantemente conservati in perfetto stato di pulizia, mediante l'uso di adatte e innocue sostanze detersive e successivo lavaggio in acqua bollente.
6. Così pure gli erogatori estemporanei di panna e di gelato molle dovranno subire frequenti operazioni di svuotamento e lavaggio e di rimozione dei residui nella tubazione d'uscita.
7. È vietato adoperare i banchi refrigeratori dei gelati (anche se preconfezionati) per il deposito e la conservazione di altre derrate o bevande.
8. ***In caso di vendita itinerante di gelati la stessa deve avvenire nel rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie di cui alle vigenti disposizioni normative.***
9. ***(abrogato)***
10. Sono consentiti la refrigerazione e il congelamento delle creme negli esercizi, purché effettuati entro appositi banchi frigoriferi automatici completamente chiusi. È del pari consentita l'installazione di apparecchi automatici per la fabbricazione del gelato espresso.
11. Il trasporto delle creme da refrigerare dai luoghi di produzione dove essere effettuato in recipienti metallici inossidabili con acconci manici e con coperchi a chiusura ermetica.
12. Negli esercizi autorizzati alla vendita dei gelati sfusi il prelevamento della massa del prodotto, conservato in gelo in recipienti idonei, dovrà farsi a meno di spatola di forma e lunghezza tale da impedire qualsiasi contatto della miscela con mani e maniche dell'operatore. L'impugnatura delle spatole non deve mai pervenire a contatto degli orli dei recipienti che contengono la miscela.
13. I prodotti rimasti a fine giornata potranno venderli il giorno seguente, soltanto se conservati costantemente in stato di congelazione; e non potranno essere incorporati in miscele di gelato preparate successivamente. I residui, rimasti, per qualsiasi motivo, decongelati devono essere distrutti.
14. Tutti gli strumenti adoperati per il prelevamento del gelati dovranno essere conservati in modo da essere sottratti al contatto delle mosche e della polvere.
15. I coni di sfoglia devono essere tenuti costantemente in recipienti chiusi, al riparo da qualsiasi inquinamento esterno.
16. Tutto il personale addetto alla confezione e alla vendita dei gelati dovrà indossare vestaglie bianche di bucato; il personale femminile anche una cuffia.
17. Esso dovrà inoltre assoggettarsi alla prescritta visita sanitaria ed aver subito le vaccinazioni e rivaccinazioni antivaiolose ed antitifo-paratifica-colera.