

# Circondario della Val di Cornia



## Comune di San Vincenzo

*DISPOSIZIONI RELATIVE AL CONSUMO  
IMMEDIATO SUL POSTO DI PRODOTTI DI  
GASTRONOMIA NEGLI ESERCIZI DI  
VICINATO E DI PRODOTTI DI PROPRIA  
PRODUZIONE DA PARTE DEI PANIFICI*

**Approvato con deliberazione G.C. 29/01/2008 n° 28  
(come modificata ed integrata con deliberazione G.C. 17/10/2011 n° 212)**

**I titolari degli esercizi di vicinato**, autorizzati alla vendita dei prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare, che intendano avvalersi della facoltà di effettuare il consumo sul posto di prodotti di gastronomia dovranno attenersi alle seguenti condizioni e prescrizioni:

- a) l'attività può essere avviata senza la necessità di autorizzazioni, comunicazioni, permessi, nulla osta, ecc. ferma restando l'osservanza dei requisiti igienico sanitari e l'eventuale obbligo di notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- b) il consumo deve avvenire esclusivamente all'interno dei locali o delle aree destinate all'attività di vendita sia su area privata che su area pubblica purché avuta in concessione e di pertinenza dell'esercizio;
- c) al fine di permettere al cliente la migliore fruizione dei prodotti da consumare sul posto è consentito l'utilizzo di piani d'appoggio, costituiti da mensole predisposte lungo le pareti del locale e/o tavoli, oltre che da sedie e sgabelli, panche etc. di dimensioni congrue rispetto all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale;
- d) tavoli, banchi, piani d'appoggio e quant'altro non devono essere apparecchiati, il cliente al termine della consumazione provvede a ritirare i rifiuti e ripulire il tavolo;
- e) le stoviglie fornite dovranno essere esclusivamente di tipo monouso.
- f) il pagamento avviene alla consegna della merce e comunque prima della consumazione.

### **E' ESCLUSO**

- qualsiasi forma di servizio assistito da parte del titolare dell'esercizio di vicinato o da parte del personale dipendente, in quanto si configura come attività di somministrazione non autorizzata e quindi sanzionabile da parte degli organi di vigilanza;
- la richiesta di un corrispettivo economico, sotto qualsiasi forma inteso, per il consumo immediato degli alimenti nell'esercizio;
- l'utilizzo di ambienti appositamente destinati al consumo e arredati e attrezzati esclusivamente allo scopo;
- la fornitura di piatti, bicchieri e posate **non** a perdere;
- qualsiasi attività di preparazione e di trattamento dei generi alimentari al momento della vendita su ordinazione del cliente;
- esporre e/o consegnare all'utenza un "**menù**" delle consumazioni in quanto indicatore del servizio assistito tipico degli esercizi di somministrazione;
- la raccolta di ordinativi da parte dell'esercente presso i piani di appoggio o ai tavoli.

### **E' CONSENTITO**

- il ritiro da parte del consumatore, direttamente al banco di vendita, degli alimenti pronti per il consumo immediato inseriti in contenitori/piatti a perdere idonei alla vendita da asporto;
- la fornitura di tovagliette, posate, tovaglioli e bicchieri a perdere;
- la fornitura di bevande in confezioni originali;
- l'utilizzo di bicchieri di vetro e/o cristallo per la degustazione, assaggio o mescita del vino;

- il lavaggio dei bicchieri può avvenire:
  - a mano, utilizzando apposito lavello dotato di acqua calda e fredda posto nel retro banco o in altro locale, con esclusione di quelli adibiti a servizi, approntando tutti gli accorgimenti necessari,
  - in lavastoviglie.

Il possesso dei **requisiti igienico sanitari** di cui al Reg. CE n° 852/2004 dovrà essere dichiarato dall'esercente con le modalità previste dal D.P.G.R. n° 40/R del 01/08/2006, tenendo in debita considerazione che:

- le mensole o altri dispositivi di supporto al consumo devono essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, mantenendoli in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- le pareti retrostanti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata;
- la zona destinata al consumo dovrà essere mantenuta sgombra, in idonee condizioni di pulizia e dotata di adeguati contenitori di rifiuti che dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

Per **prodotti di gastronomia** devono intendersi, genericamente, tutti i prodotti che sono oggetto di vendita al dettaglio nel negozio e che presentano caratteristiche tali da poter essere consumati immediatamente, nel rispetto dei gusti del consumatore, ma senza richiedere operazioni di trasformazione (es. cottura) nell'esercizio, fatta eccezione per il semplice riscaldamento con l'uso di idonee attrezzature.

Le predette disposizioni **sono applicabili**, in quanto compatibili, anche agli **esercizi di panificazione e alle altre imprese che producono e trasformano alimenti** (es. pizzerie a taglio, pasticcerie, pastifici ecc...), i cui titolari siano interessati all'attività di vendita al dettaglio dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato sul posto.