



UNIONE DEI COMUNI
CIRCONDARIO
DELL'EMPOLESE VALDELSA



PUNTO PER PUNTO



MEMORANDUM

per gli esercizi
di somministrazione
di alimenti e bevande



POLIZIA MUNICIPALE

Sommario

<i>Perchè un memorandum</i>	pag. 4
<i>Principale normativa di riferimento</i>	pag. 5
<i>Cartelli, documenti e autorizzazioni da possedere o esporre</i>	pag. 6
<i>Esposizione licenza di Pubblico Esercizio</i>	pag. 6
<i>Esposizione Autorizzazione Sanitaria – Registrazione</i>	pag. 6
<i>Esposizione licenza UTF</i>	pag. 6
<i>Esposizione Licenza o patentino AAMS per la vendita di tabacchi</i>	pag. 7
<i>Esposizione SCIA per giochi leciti – gioco delle carte, biliardo, scacchi, ecc.</i> .	pag. 7
<i>Esposizione tabella giochi vietati</i>	pag. 7
<i>Esposizione documenti per detenere giochi elettronici</i>	pag. 7
<i>Esposizione autorizzazione per trattenimenti anche danzanti</i>	pag. 8
<i>Esposizione cartello con un estratto di alcuni articoli del TULPS</i>	pag. 8
<i>Esposizione cartello “VIETATO FUMARE”</i>	pag. 9
<i>Esposizione cartello indicante l’orario di apertura e chiusura</i>	pag. 9
<i>Esposizione cartello indicanti gli eventuali giorni di chiusura</i>	pag. 10
<i>Esposizione listino prezzi delle consumazioni e dei servizi offerti</i>	pag. 10
<i>Esposizione prezzo di vendita per i prodotti venduti per asporto</i>	pag. 11
<i>Applicazione collarini o etichette ai rubinetti di bevande alcoliche</i>	pag. 11
<i>Esposizione tabelle alcolemiche</i>	pag. 11
<i>Esposizione del cartello unico degli ingredienti</i>	pag. 12
<i>In caso di utilizzo di “acqua trattata”, indicazione sul contenitore, sul menù o sul listino</i>	pag. 12
<i>Documenti da possedere senza obbligo di affissione</i>	pag. 12
<i>Brevi indicazione in riferimento a casi concreti di particolare interesse</i>	pag. 13
<i>Somministrazione di bevande alcoliche</i>	pag. 13
<i>Somministrazione di prodotti surgelati o congelati</i>	pag. 14
<i>Il sale iodato</i>	pag. 15
<i>Lo zucchero</i>	pag. 15
<i>L’olio extravergine di oliva</i>	pag. 16
<i>L’olio esausto</i>	pag. 17

<i>Il regolamento di Polizia Urbana</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Accesso dei cani e animali d'affezione</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Manutenzione dei locali</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Limitazione degli orari</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Tutela della quiete e del decoro urbano</i>	<i>pag. 19</i>
<i>Vendita di bevande</i>	<i>pag. 19</i>
<i>... questioni specifiche da ricordare</i>	<i>pag. 20</i>
<i>Sorvegliabilità dei locali</i>	<i>pag. 20</i>
<i>Sgombero dei locali</i>	<i>pag. 20</i>
<i>Obbligo di prestazione</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Luce alla porta principale</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Chiusura degli esercizi da parte del Comune o della ASL</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Il sistema di rintracciabilità</i>	<i>pag. 22</i>
<i>Indicazione della presenza di allergeni nei prodotti alimentari</i>	<i>pag. 24</i>
<i>Locali riservati ai fumatori</i>	<i>pag. 26</i>
<i>Fac-simili cartelli da esporre</i>	<i>pag. 27</i>
<i>Fac-simile cartello informativo sulla presenza di allergeni</i>	<i>pag. 27</i>
<i>Fac-simile cartello componenti vietati dal Reg. di Polizia Urbana</i>	<i>pag. 28</i>
<i>Fac-simile cartello con estratto degli articoli del TULPS</i>	<i>pag. 29</i>
<i>Tabelle alcolemiche</i>	<i>pag. 30</i>

Titolo: Punto per Punto - memorandum per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

Autore: Daini Mauro, responsabile del Servizio Polizia Annonaria, Commerciale e Amministrativa del Comando Territoriale di Polizia Municipale di Fucecchio, con la collaborazione dello Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune di Fucecchio e dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda USL 11 di Empoli.

Stampato nel mese di novembre 2015

Tipografia: Arti Grafiche Nuova Bonafè - Via F. Bertoncini, 23 - Fucecchio (FI)

Copia del memorandum è scaricabile dal sito web dell'Unione dei Comuni del Circondario dell'Empolese Valdelsa all'indirizzo www.empolese-valdelsa.it sezione notizie dall'Unione.

Perché un memorandum

● *I locali pubblici sono importanti luoghi di aggregazione dei cittadini e svolgono un ruolo sociale rilevante, consentendo alla cittadinanza di poter usufruire di servizi ma soprattutto di trascorrere momenti in compagnia.*

● *La Polizia Municipale dell'Unione dei Comuni dell'Empolese Valdelsa ha realizzato un memorandum dedicato alla conoscenza delle principali norme a cui i titolari di esercizi pubblici devono attenersi.*

● *L'opuscolo contiene consigli e semplici regole scritte per gli esercenti al fine di agevolare e semplificare lo svolgimento della loro attività. In questa logica il memorandum sarà distribuito ai titolari di pubblici esercizi e sarà reso disponibile in formato elettronico.*

Gli esercenti avranno, in tal modo, la possibilità di verificare la rispondenza dei loro locali agli adempimenti che la normativa impone nell'interesse della sicurezza pubblica ma soprattutto dei consumatori.

Una piena collaborazione fra le Amministrazioni Comunali, i pubblici esercizi ed i cittadini consentirà alla popolazione dell'Unione dei Comuni di frequentare dei luoghi pubblici migliori e, quindi, di far fare un ulteriore passo avanti alla qualità della vita.

*Il Comandante Generale della P.M.
Dott.ssa Annalisa Maritan*



PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- R.D. 18 giugno 1931, n. 773 “Testo unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza” – T.U.L.P.S.
- Regio Decreto 6 maggio 1940, n. 635 “Regolamento per l’esecuzione del T.U.L.P.S.”
- D.M. 17-12-1992 n. 564 - Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande.
- D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 - Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
- Reg. UE 1169/2011 del 25 Ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Reg. CE 852/2004 e norme del Pacchetto Igiene
- Delibera Regione Toscana n. 559/2008 Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi.
- Reg. CE 178/2002 che “Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Legge Regionale 7 febbraio 2005, n. 28 (Codice del commercio) e successive modifiche
- D. Lgs 6 settembre 2005, n. 206 (Codice del Consumo)
- Regolamento Comunale di Igiene in materia di Alimenti e Bevande: deve essere considerato una linea guida, un supporto tecnico per l’applicazione della normativa comunitaria
- Determinazione dei requisiti degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande

CARTELLI, DOCUMENTI E AUTORIZZAZIONI DA POSSEDERE O ESPORRE

Il titolare di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ha l'obbligo di tenere all'interno del locale, ed in alcuni casi di esporre, cartelli, documenti e autorizzazioni. Di seguito un elenco dei principali obblighi:

Esposizione licenza di Pubblico Esercizio

L'art. 180 del Regolamento del T.U.L.P.S. stabilisce che "I pubblici esercenti debbono tenere esposte nel locale dell'esercizio, in luogo visibile al pubblico, la licenza e l'autorizzazio-

ne e la tariffa dei prezzi". Per espressa previsione dell'art. 152 dello stesso regolamento l'autorizzazione, la DIA o la SCIA svolgono la funzione di licenza.

Esposizione Autorizzazione sanitaria - Registrazione (notifica sanitaria)

Con l'introduzione della normativa Comunitaria l'Autorizzazione Sanitaria è stata sostituita da una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare (DIA/SCIA Notifica Sanitaria). Sono soggetti a registrazione (notifica sanitaria) ai sensi del Reg. Ce 852/04 tutti gli stabilimenti del settore alimentare che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzino, somministrazione e vendita

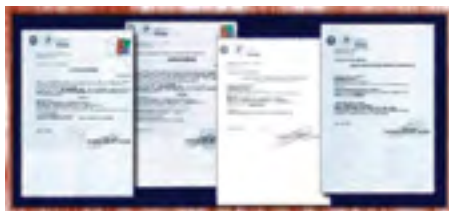
di alimenti. Deve essere presentata una comunicazione presso il SUAP del Comune anche nei casi di cessioni e cessazioni di attività, variazione dati identificativi, variazione significativa dell'attività, delle strutture o del ciclo produttivo.

Si precisa che per la nuova registrazione effettuata con D.I.A./S.C.I.A. non c'è obbligo di esposizione ma è sufficiente tenerla all'interno dell'esercizio a disposizione per i controlli.

Esposizione licenza UTF

Sebbene il diritto annuale UTF (ex U.T.I.F.) per il rinnovo delle licenze di esercizio di vendita di prodotti alcolici non sia più dovuto oramai da molto tempo, permane però l'obbligo di munirsi della relativa licenza fiscale. La licenza è necessaria per tutti gli operatori commerciali che hanno come attività la produzione, la trasformazione, la commercializzazione di pro-

dotti alcolici (vino, liquori, ecc.). Per questo la richiesta è obbligatoria per bar e ristoranti.



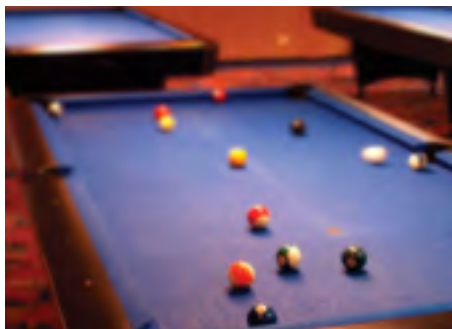
Esposizione Licenza o patentino AAMS per la vendita di tabacchi

L'autorizzazione è rilasciata dall'Amministrazione Autonoma dei Monopoli di Stato su richiesta dell'esercente

da presentarsi secondo quanto indicato dall'AMMS sul sito internet: www.aams.gov.it

Esposizione SCIA per giochi leciti - gioco delle carte, biliardo, scacchi, ecc.

Se nel pubblico esercizio vengono effettuati giochi deve essere stata presentata SCIA al Comune. Si precisa che l'art. 86 c. 3 del TULPS prevede che la SCIA non occorra per l'installazione di apparecchi e congegni automatici, semiautomatici ed elettronici di cui all'articolo 110, commi 6 e 7, in pubblici esercizi.



Esposizione tabella dei giochi vietati

La tabella dei giochi vietati è predisposta e approvata dal Questore e vidimata dal Comune. Si ricorda che la mancata esposizione della tabella è

punita penalmente. Ovviamente l'esposizione della tabella è obbligatoria solo se nell'esercizio vi siano dei giochi.

Esposizione documenti per detenere giochi elettronici

Su ciascun apparecchio messo a disposizione del pubblico dovranno essere permanentemente esposti, in modo visibile, i seguenti documenti:

- 1) nulla osta di distribuzione;*
- 2) nulla osta per la messa in esercizio;*
- 3) scheda esplicativa*





Esposizione autorizzazione per trattenimenti anche danzanti

Per effettuare spettacoli ed intrattenimenti in forma imprenditoriale è necessario munirsi di autorizzazione comunale.

Uno spettacolo o un trattenimento si considera organizzato in forma imprenditoriale quando è presente anche uno solo dei seguenti elementi:

- a) l'ingresso non è libero e gratuito;*
- b) l'attività di trattenimento non è complementare a quella prevalente di somministrazione;*
- c) qualora nel locale vi siano spazi espressamente destinati all'attività di spettacolo o ballo (pista da ballo, sedie disposte a platea, ecc.);*
- d) il locale pubblicizzi gli avvenimenti di spettacolo in modo che l'avventore non si indirizzi in quel locale per la*

sola attività di somministrazione;

e) il prezzo delle consumazioni sia maggiorato rispetto ai prezzi normalmente praticati.

Si precisa tuttavia che non costituisce attività di spettacolo, trattenimento e svago la semplice musica di accompagnamento e compagnia e pertanto non necessita di alcun titolo autorizzatorio, fermo restando l'obbligo di corrispondere i diritti SLAE.

Si ricorda infine, che nel caso di evento occasionale, con una capienza inferiore alle 200 persone e che termini entro le ore 24,00, è possibile avvalersi della SCIA in sostituzione del rilascio formale della licenza, rimane però inalterato l'obbligo di ottenere il parere di agibilità ai sensi dell'art. 80 TULPS.

Esposizione cartello con un estratto di alcuni articoli del TULPS

Il regolamento del TULPS prevede che in ogni pubblico esercizio deve essere esposto un cartello con un estratto di

alcuni articoli del TULPS e del Regolamento di esecuzione. Un fac-simile del cartello viene riportato a pagina 29

Esposizione cartello “VIETATO FUMARE”

Il divieto di fumo trova applicazione in tutti i locali chiusi, pubblici e privati, escluso le residenze private e i locali resi appositamente idonei per i fumatori. Il divieto deve essere reso pubblico mediante l'affissione di cartelli, di cui almeno uno ben visibile all'ingresso che riporti la scritta “VIETATO FUMARE”, integrata dalle seguenti in-

dicazioni:

- *La prescrizione di legge (art. 51 della Legge 3/2003)*
- *Le sanzioni applicabili ai contravventori*
- *I nomi delle persone a cui spetta vigilare sull'osservanza del divieto e gli organi a cui compete accertare le infrazioni.*



Esposizione cartello indicante l'orario di apertura e chiusura

Il Codice del Commercio prevede che gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande rendono noto al pubblico l'orario di apertura e chiusura mediante cartelli ben visibili (dall'interno e dall'esterno) o altri mezzi idonei di informazione. La liberaliz-

zazione prodotta dal D.L. 98/2011 e modificato dal D.L. 6 dicembre 2011 n. 201 non disciplina questo aspetto che resta di competenza regionale, pertanto permane l'obbligo di apposizione del cartello anche dopo le recenti modifiche legislative.

Esposizione cartello indicante gli eventuali giorni di chiusura

Sebbene gli orari siano stati liberalizzati e non sia più obbligatorio effettuare una giornata di riposo settimanale, il Codice del Commercio prevede ancora, per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, l'obbligo di rendere noto gli eventuali giorni di chiusura, mediante cartelli ben visibili o altri mezzi idonei di informazione. La liberalizzazione prodotta dal D.L. 98/2011 e modificato dal D.L. 6/12/2011 n. 201 non disciplina questo aspetto che resta di competenza regionale, pertanto permane l'obbligo di apposizione del cartello anche dopo le recenti modifiche legislative.

A fianco un fac-simile di un cartello unico per gli orari e gli eventuali giorni di chiusura.

ORARIO				
	dalle ore	alle ore	dalle ore	alle ore
Lunedì	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Martedì	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Mercoledì	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Giovedì	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Venerdì	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Sabato	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Domenica	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Giorni di chiusura				
<input type="text"/>				

Esposizione listino prezzi delle consumazioni e dei servizi offerti

Il Codice del Commercio prevede che per i prodotti destinati alla somministrazione, l'obbligo di esposizione dei prezzi è assolto:

a) per quanto concerne le bevande, mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella;

b) per quanto concerne gli alimenti, con le stesse modalità di cui alla lettera a), cui si aggiunge, per le attività di ristorazione, l'obbligo di esposizione della tabella anche all'esterno dell'esercizio o comunque leggibile dall'esterno.

Oltre ai prezzi è obbligatorio indicare eventuali maggiorazioni (es. servizio

al tavolo ecc.).

Nel caso di somministrazione di alimenti il gestore deve mettere a disposizione del cliente il menù dove oltre ai prezzi e alle maggiorazioni deve essere indicato anche lo stato di conservazione all'origine degli alimenti (congelato ecc.).

Per i cosiddetti menù turistici, o con qualunque formula a costo fisso, è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per servizio e coperto e deve essere chiaramente espresso il costo delle bevande non comprese nel costo fisso.

Esposizione prezzo di vendita per i prodotti venduti per asporto

Per i prodotti destinati alla vendita per asporto (dolciumi, gelati, brioches, panini, ecc.), i prezzi dei prodotti devono essere esposti nelle vetrine, sul banco di vendita o in altro luogo ben visibile, mediante l'uso di un cartello

o con altre modalità idonee allo scopo, con l'eccezione per i prodotti per i quali il prezzo di vendita al dettaglio già impresso in modo chiaro e ben leggibile sul prodotto stesso.

Applicazione collarini o etichette ai rubinetti di bevande alcoliche

E' obbligatorio dare indicazioni sulle mescite di bevande alcoliche alla spina o sulle bottiglie o altri contenitori, del tipo di bevanda o di vino contenuti e del relativo grado alcolico, utilizzando etichette o collarini, infatti il D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, prevede che i prodotti alimentari non confezionati devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono e indicante il titolo alcolometrico volumico effettivo. L'obbligo è previsto solo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume.



Esposizione tabelle alcolemiche

Il DL 117/2007 ha introdotto l'obbligo per i titolari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che protraggono l'orario oltre le ore 24:00, di esporre due tabelle: la prima con la descrizione dei sintomi correlati ai diversi livelli di concentrazione alcolemica nell'aria alveolare espirata, nella seconda tabella sono inserite le quantità, espresse in centimetri cubici, delle bevande alcoliche più comuni che

determinano il superamento del tasso alcolemico per la guida in stato di ebbrezza, pari a 0,5 grammi per litro, da determinare anche sulla base del peso corporeo.

Le suddette tabelle sono scaricabili dal sito web del Ministero della Salute e sono state riprodotte a pagg. 30 e 31 del presente memorandum.



Esposizione del cartello unico degli ingredienti

Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi.

Tale cartello unico, così come il registro dei singoli prodotti, deve essere esposto bene in vista e a disposizione dei clien-

ti. Il cartello unico, o il registro, deve riportare:

- *la denominazione di vendita;*
- *l'elenco degli ingredienti con indicazione delle sostanze allergene;*
- *la modalità di conservazione;*
- *la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui alla legge 4 luglio 1967, n 580 (e ss.mm.ii.)*
- *il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolometrico superiore a 1,2 % vol.*

In caso di utilizzo di "acqua trattata", indicazione sul contenitore, sul menù o sul listino

Il D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 prevede che le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove

trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica.

DOCUMENTI DA POSSEDERE SENZA OBBLIGO DI AFFISSIONE

1) *Piano di autocontrollo igienico-sanitario (Haccp), integrato con le procedure per la rintracciabilità degli alimenti*

2) *Documento di valutazione dei rischi (o autocertificazione nei casi in cui è possibile), nonché documento attestante la nomina del responsabile della prevenzione e protezione e dell'addetto al pronto soccorso*

3) *Eventuale Autorizzazione all'occupazione del suolo pubblico per tavolini, sedie, ombrelloni, fioriere, ecc.*

4) *Eventuale Autorizzazione comunale all'esposizione di insegne e/o tende*

5) *Documenti attestanti la formazione sanitaria compiuta da ciascun addetto (attestati di partecipazione a corsi, verbali interni di formazione, ecc.).*

Brevi indicazioni in riferimento a casi concreti di particolare interesse

Somministrazione di bevande alcoliche

La questione relativa alla somministrazione di bevande alcoliche è particolarmente sentita nell'opinione pubblica e di riflesso dal legislatore, tant'è che il codice penale prevede specifici reati per la somministrazione di bevande alcoliche a minori di anni 16 o a infermi di mente, per la determinazione in altri dello stato di ubriachezza, nonché per somministrazione di bevande alcoliche a persona in stato di manifesta ubriachezza. In merito alla somministrazione ai minori, è utile ricordare che la Suprema Corte di Cassazione ha stabilito che non trova giustificazione per il titolare dell'esercizio, il fatto che il minore apparentemente dimostrasse un'età superiore. E' opportuno precisare che la condanna comporta anche la sospensione dell'esercizio.

Sono previste sanzioni anche per coloro che somministrano bevande alcoliche di qualsiasi specie come prezzo di scommessa o di giuoco, oppure effettuano la vendita a prezzo ragguagliato ad ora o frazione di ora. Inoltre il regolamento di esecuzione del Testo Unico delle leggi Pubblica sicurezza vieta di adibire minori alla somministrazione al minuto di bevande alcoliche negli esercizi pubblici.

I titolari dei pubblici esercizi che proseguano la propria attività oltre le ore 24, devono avere presso almeno un'uscita del locale un apparecchio di rilevazione del tasso alcolemico, di tipo precursore chimico o elettronico, a disposizione dei clienti che desiderino verificare il proprio stato di idoneità alla guida dopo l'assunzione di alcool.



Somministrazione di prodotti surgelati o congelati

I titolari dei locali di somministrazione di cibi e bevande devono informare i clienti della qualità dei prodotti offerti ed in particolare se gli stessi sono surgelati. In mancanza di tali informazioni, gli esercenti sono colpevoli di tentata frode nell'esercizio del commercio. Tale reato sussiste quando il venditore compie atti diretti in modo non equivoco a consegnare all'acquirente una cosa per un'altra ovvero una cosa che, per origine, qualità o quantità è diversa da quella pattuita o dichiarata. Gli esercenti devono informare il cliente, fin dall'inizio e prima dell'ordinazione, che i prodotti sono o meno surgelati e metterlo nella condizione di scegliere consapevolmente se acquistarli. Pertanto, per la somministrazione di cornetti congelati è necessario esporre un cartello sul vassoio, mentre per le attività ristorative l'indicazione deve essere fatta sul menù. Secondo la giurisprudenza un esercente non può ritenere di essere immune da responsabilità, affermando che i clienti vengono informati a voce dai camerieri sulla



qualità dei prodotti e neppure sostenendo, come nel caso delle patatine a bastoncino fritte, che il cliente avrebbe potuto accorgersi da solo, con un po' di osservazione, che i cibi serviti erano congelati.

Secondo i giudici, è configurabile il tentativo di frode in commercio, non solo quando venga omessa l'indicazione di alimenti surgelati nel menu, ma anche quando la loro indicazione sia fatta con caratteri molto piccoli, posti all'estremo margine della lista o in senso verticale, in modo da sfuggire all'attenzione della clientela, oppure quando l'indicazione avviene tramite l'aggiunta della sola lettera "S" vicino al prezzo.

E' da tenere di conto che il tentativo di frode in commercio sussiste anche in caso di mera disponibilità, nella cucina di un ristorante, di alimenti surgelati, non indicati come tali nel menu, indipendentemente dall'inizio di una concreta contrattazione con il singolo cliente.





Il sale iodato

La legge 21 marzo 2005 n. 55 ha come obiettivo quello di contrastare le malattie da carenza iodica, fra le quali il gozzo endemico (malattia della tiroide che viene definita endemica perché colpisce più del 5% della popolazione) è la manifestazione più frequente. La legge in questione prevede che, nell'ambito della ristorazione pubblica (bar e ristoranti ma anche mense e comunità), deve essere messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito di

iodio. Il Ministero della Salute ha fornito alcune precisazioni con le quali si rileva che, relativamente alla cottura dei cibi, la legge non impone alcun obbligo sull'utilizzo di sale iodato. Inoltre l'obbligo di mettere a disposizione dei clienti il sale iodato nei pubblici esercizi, trova applicazione solo quando il sale è nella disponibilità del pubblico. In tal caso deve essere inserito in contenitori riconoscibili.

Lo zucchero

Il decreto legislativo 20 febbraio 2004 n. 51 dispone che "lo zucchero di fabbrica, lo zucchero bianco, lo zucchero raffinato e lo zucchero bianco raffinato possono essere posti in vendita o somministrati solo se confezionati". Sull'argomento è intervenuto il Ministero delle Attività produttive chiarendo che il decreto in questione ha solo vietato l'uso delle zuccheriere col coperchio apribile, mentre rispondono alla definizione di preimballaggio le zuccheriere dosatrici in quanto sono contenitori chiusi. Lo stesso Ministero ha aggiunto che, pertanto, la disposizione non ha reso obbligatorio l'uso

delle bustine, a cui è stato fatto riferimento allo scopo di specificare che la loro etichettatura dovrà contenere la sola denominazione di vendita.



L'olio extra vergine di oliva

La legge 14 gennaio 2013 n. 9 meglio conosciuta come legge "salva olio italiano", prevede che gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono essere presentati in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente, forniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta. Si precisa che l'obbligo di etichettatura era già presente nell'ordinamento italiano ed era precedentemente disciplinato dal D.L. 10/02/2006 n. 2. Si ricorda che l'indicazione di origine degli oli di oliva vergini deve figurare in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile nel campo visivo anteriore del recipiente, in modo da essere distinguibile dalle altre indicazioni e dagli altri segni grafici. Le indicazioni debbono essere stampate con caratteri di determinate dimensioni e in contrasto con il colore di fondo dell'etichetta.

I ministeri dello Sviluppo Economico e delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali hanno fornito alcuni chiari-



menti in merito ai requisiti che deve avere il cosiddetto "tappo antirabbocco". Per i due ministeri il dispositivo di chiusura delle deve presentare due caratteristiche: 1) deve impedire un nuovo riempimento della confezione e comunque una modifica del contenuto della stessa; 2) deve risultare saldamente vincolato al collo della bottiglia o in generale al recipiente in modo tale da non essere possibile la sua asportazione con un mero intervento manuale ovvero senza mostrare, in caso di avvenuta effrazione, l'alterazione del dispositivo dosatore e/o degli elementi che lo rendono solidale al contenitore, ovvero segni evidenti della manomissione, facilmente rilevabili all'esame visivo del controllore o dell'utilizzatore. I due ministeri hanno infine precisato, che l'eventuale utilizzo di confezioni "monodose" rispetta l'obbligo di legge.

L'olio esausto

L'olio usato è un pericoloso rifiuto inquinante. Fa rabbrivire il fatto che 1 solo litro d'olio, versato in un corpo idrico, sia in grado di formare una pellicola dalle dimensioni di un campo da calcio, impedendo così l'ossigenazione delle acque sottostanti e compromettendo la potabilità di circa un milione di litri d'acqua. L'olio esausto non danneggia solo le acque, ma anche il suolo, dove, in caso di dispersione, limita drasticamente l'assorbimento dei nutrienti da parte delle piante.

Il D.Lgs. 152/2006 (legge quadro dell'ambiente) nella sua parte quarta, all'art. 233, obbliga tutti gli operatori della filiera degli oli e grassi alimentari esausti, quindi tutte le aziende sono coinvolte dai produttori ai trasportatori ai recuperatori finali, a costituire uno o più consorzi per assicurare la corretta gestione degli stessi.

Tutte le aziende (ristoranti, pasticcerie, mense, industrie alimentari, ecc.) che producono e quindi detengono oli e grassi alimentari esausti nei loro locali sono obbligati a stoccare gli stessi in appositi contenitori conformi alle disposizioni vigenti in materia di smaltimento/recupero ed inoltre sono obbligate a con-

ferirli a consorzi direttamente o mediante consegna a soggetti incaricati dai consorzi.

Le aziende del commercio e dei servizi non hanno l'obbligo di tenere alcun registro di carico/scarico rifiuti; devono solo dimostrare di stoccare adeguatamente gli oli alimentari usati e di averli consegnati periodicamente (almeno una volta all'anno) a soggetti autorizzati al trasporto e collegati ad uno dei consorzi italiani esistenti.



Il Regolamento di Polizia Urbana

Il regolamento di Polizia Urbana è stato approvato dai consigli Comunali degli 11 comuni facenti parte dell'Unione ed è scaricabile dal sito web istituzionale dei singoli Comuni, area

Accesso dei cani e animali d'affezione

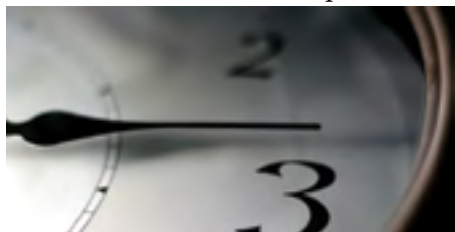
Nel nuovo regolamento di Polizia Urbana è previsto che i cani, nel rispetto della normativa regionale vigente ed a condizione che siano condotti a guinzaglio, hanno libero accesso a tutti gli esercizi pubblici e commerciali. I proprietari devono aver cura che gli stessi non sporchino e non creino disturbo o danno alcuno. Le stesse norme sono estese anche agli altri animali d'affezione purché la permanenza avvenga sotto la costante custodia del detentore e non vi siano controindicazioni per la salute dell'animale o delle persone. Tuttavia il titolare può adottare misu-

Manutenzione dei locali

I locali visibili dalla pubblica via e gli esercizi pubblici in genere devono obbligatoriamente essere ben manutenu-

Limitazione degli orari

In particolari situazioni consentite dalla normativa vigente o nei casi in cui sia necessario adottare provvedi-



regolamenti Comunali. Le principali disposizioni contenute nel regolamento e di particolare interesse per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono le seguenti:

re limitative all'accesso dei cani o altri animali d'affezione, previa comunicazione al Sindaco. In tal caso il divieto deve essere segnalato all'ingresso dell'esercizio con un apposito cartello. In ogni caso non è possibile porre limitazioni all'accesso dei cani in ausilio delle persone diversamente abili.



fac-simile cartello divieto

ti, adeguatamente puliti e tinteggiati in modo da non pregiudicare il pubblico decoro.

menti per finalità connesse alla salvaguardia della sicurezza urbana, il Sindaco, con propria ordinanza, può determinare gli orari di apertura dei pubblici esercizi. L'ordinanza può prevedere anche adempimenti accessori in materia di orari da parte dei titolari delle attività, orari differenziati in relazione a porzioni circoscritte di territorio e fasce orarie differenziate.

Tutela della quiete e del decoro urbano

I gestori delle attività di somministrazione dei alimenti e bevande hanno l'obbligo di adottare tutte le misure idonee a contenere i fenomeni di degrado e di disturbo alla quiete. In particolare hanno l'obbligo di:

a) sensibilizzare gli avventori affinché all'uscita dei locali, nelle pertinenze e nelle immediate adiacenze di questi, evitino comportamenti dai quali possa derivare pregiudizio alla quiete pubblica e privata, nonché all'igiene ed al decoro degli spazi pubblici, invitando altresì gli stessi ad adottare comporta-

menti civili e rispettosi dei diritti dei residenti;

b) svolgere adeguata azione informativa all'interno ed all'esterno del locale circa l'entità delle sanzioni previste per chi disturba la quiete pubblica, per chi viola le norme poste a tutela dell'igiene e per chi consuma alimenti o bevande, in orario non consentito, all'esterno dei locali o degli spazi di pertinenza.

c) togliere o rendere non utilizzabili gli arredi annessi all'attività al di fuori degli orari di esercizio. A pag. 28 un fac-simile di cartello informativo.



Vendita di bevande

Il Sindaco può, in casi particolari, quali manifestazioni o pubblici spettacoli, ed eventualmente in relazione ad aree circoscritte interdire totalmente o parzialmente la vendita di bevande alcoliche, stabilire orari di vendita particolari, inibire la vendita in contenitori di vetro o lattine o, comunque, sottoporre a specifiche condizioni la vendita di ogni tipo di bevanda. Nelle

adiacenze e relativi spazi pertinenti degli esercizi pubblici, degli esercizi artigianali e commerciali del settore alimentare, i gestori sono tenuti a collocare, durante l'orario di apertura, appositi contenitori di rifiuti e a provvedere al loro svuotamento in conformità al sistema di raccolta dei rifiuti vigente nel territorio comunale.

... questioni specifiche da ricordare

Sorvegliabilità dei locali

Il DM 564/1992 stabilisce che i locali e le aree adibiti, anche temporaneamente o per attività stagionale, ad esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande devono avere caratteristiche costruttive tali da non impedire la sorvegliabilità delle vie d'accesso o d'uscita. In particolare, per quanto riguarda l'esterno, durante l'orario di apertura non deve essere frapposto alcun impedimento all'ingresso e la porta d'accesso deve essere costruita in modo da consentire sempre l'apertura dall'esterno. Per quanto concerne le suddivisioni interne del locale, ad esclusione dei servizi igienici e dei vani non aperti al pubblico, esse non possono essere chiuse da porte mu-

nite di serratura o da altri sistemi di chiusura che non consentano un immediato accesso. In ogni caso i vari ambienti devono essere identificabili tramite targhe. I vani privati, possono essere chiusi a chiave purché tale destinazione sia indicata nelle planimetrie presentate al Comune. In ogni caso in detti vani non può essere impedito l'accesso agli ufficiali ed agenti di pubblica sicurezza che effettuano i controlli ai sensi di legge.

Nel caso venga meno la rispondenza dello stato dei locali ai suddetti criteri, il titolare può essere espressamente diffidato dall'amministrazione comunale a ripristinare entro il termine assegnato il regolare stato dei locali

Sgombero dei locali

Il Regolamento del TULPS prevede che con la chiusura dei pubblici esercizi all'ora stabilita deve cessare ogni servizio o somministrazione agli av-

ventori ed effettuarsi lo sgombero del locale. Ne consegue che una volta chiuso il locale, al suo interno non debbono trovarsi clienti.



Obbligo di prestazione

Si ricorda che, fatta eccezione per i divieti di somministrare bevande alcoliche a minori di 16 anni, a persone che appaiono affette da malattie mentali o in stato di manifesta ubriachezza, gli

esercenti non possono senza un legittimo motivo, rifiutare le prestazioni del proprio esercizio a chiunque le domandi e ne corrisponda il prezzo.



Luce alla porta principale

Il Regolamento del TULPS prevede per gli esercenti l'obbligo di tenere acce-

sa una luce alla porta principale dell'esercizio, dall'imbrunire alla chiusura.

Chiusura degli esercizi da parte del Comune o della ASL

Il Comune dispone la chiusura di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande:

- a) qualora vengano meno i requisiti di onorabilità (moralì) o professionali necessari per l'avvio dell'attività;*
- b) qualora l'attività sia sospesa per un periodo superiore ad un anno;*
- c) qualora non siano osservati i provvedimenti di sospensione dell'attività o non siano ripristinati i requisiti dei locali nei termini fissati nel provvedimento di sospensione.*
- d) qualora venga meno la rispenden-*

za dello stato dei locali ai criteri stabiliti dal Ministro dell'interno. In quest'ultimo caso, il titolare può essere espressamente diffidato dall'amministrazione competente a ripristinare entro il termine assegnato il regolare stato dei locali.

Qualora l'esercizio risulti privo dei requisiti igienico sanitari minimi per la preparazione e vendita di alimenti, la ASL può disporre direttamente la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni igienico sanitarie.

Il Sistema di Rintracciabilità

La rintracciabilità, secondo il Reg. CE 178/02, è definita come:

“Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, o di una sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento attraverso le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”.

La Rintracciabilità è diventata obbligatoria in tutta la filiera alimentare dal 1° gennaio 2005. Tale obbligatorietà riguarda tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione e permette di rintracciare gli alimenti, i mangimi, gli animali destinati alla produzione alimentare e qualunque altra sostanza destinata a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. Secondo l'art. 18 del Reg. CE 178/02 gli operatori del settore alimentare (OSA) devono essere in grado di:

- individuare **chi abbia fornito** loro un alimento, un animale destinato alla produzione alimentare (rintracciabilità a monte);
- individuare le **IMPRESSE alle quali hanno fornito** i propri prodotti (rintracciabilità a valle);
- gli operatori devono garantire la **disponibilità di tali informazioni alle Autorità sanitarie** con procedure adeguate.

Il termine imprese è stato sottolineato per evidenziare che **l'operatore che vende direttamente al consumatore finale** (es. Ristorante/bar) è escluso dalla rintracciabilità a valle. Pertanto non deve tenere traccia del cliente, ma

attuare la rintracciabilità a monte.

Per applicare il Sistema di Gestione della Rintracciabilità è necessario effettuare:

- 1) La Procedura della Gestione Acquisti (rintracciabilità a monte);
- 2) La Procedura della Gestione Vendite (rintracciabilità a valle).

Procedura della Gestione Acquisti

La Procedura della Gestione Acquisti si effettua mediante:

- Identificazione del Fornitore registrando tutti i dati di interesse (Ragione sociale, sede legale/operativa, recapiti telefonici, partita Iva, codice fiscale, ecc.);
- Identificazione e registrazione delle materie prime in entrata attraverso la presenza di documenti (DDT, Fatture, ecc.) che accompagnano materiali e prodotti nelle diverse fasi.

Gli elementi di registrazione sono:

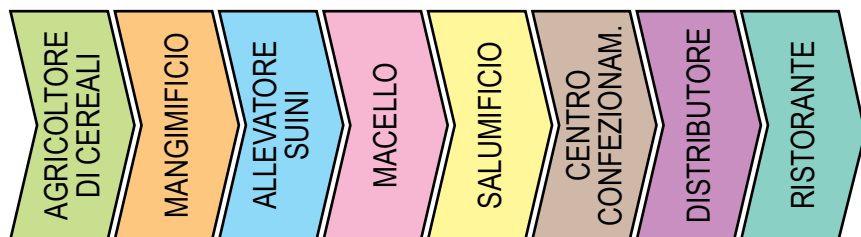
- descrizione prodotto acquistato;
- presenza “Scheda Fornitore” riferito al prodotto acquistato con n° Lotto, n° Fattura e/o DDT, la data di consegna e la quantità, la data di scadenza.

Procedura della Gestione Vendite

La Procedura della Gestione Vendite si effettua mediante:

- Identificazione dei Clienti registrando tutti i dati di interesse (Ragione sociale, sede legale/operativa, recapiti telefonici, partita Iva, codice fiscale, ecc.);
- Identificazione e registrazione dei

Esempio di schema di rintracciabilità per la filiera del suino



RINTRACCIABILITA'

prodotti realizzati in uscita attraverso la presenza di documenti realizzati in azienda (DDT, Fatture, ecc.).

Gli elementi di registrazione sono:

- descrizione prodotto venduto; presenza "Scheda Cliente" riferito al prodotto venduto con n° Lotto, n° Fattura e/o DDT, la data di scadenza.

L'operatore del settore alimentare, nell'ambito del sistema di autocontrollo implementato (HACCP) deve garantire e dimostrare agli organi competenti per i controlli ufficiali (ASL, NAS, ecc.) l'applicazione del sistema di rintracciabilità con adeguata documentazione.

Ritiro dal mercato dei Prodotti NON Conformi

Il Regolamento n. 178/2002/CE impone (art. 19) al Responsabile dell'impresa alimentare l'obbligo di ritirare dal mercato i prodotti che presentano un rischio per la salute dei consumatori.

Già a decorrere dal 1° gennaio 2005 l'articolo 19 impone obblighi specifici agli operatori del settore alimentare di **ritirare** dal mercato alimenti che non sono conformi alle prescrizioni di sicurezza alimentare e di **informare immediatamente le autorità competenti** se ritengono o hanno motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana.

Se il prodotto ha già raggiunto il consumatore, l'operatore deve **informare il consumatore** e all'occorrenza **richiamare** i prodotti già forniti ai consumatori.

L'articolo 19 prevede la cooperazione necessaria tra gli operatori della catena alimentare in modo da garantire il ritiro di alimenti non sicuri dal mercato. La vigente normativa prevede **sanzioni** per chi non effettua la rintracciabilità, fino ad € 4.500 ed ad € 18.000 per chi non effettua le procedure di ritiro prodotti non conformi dal mercato.

Indicazione della presenza di allergeni nei prodotti alimentari

Gli alimenti possono contenere tra gli ingredienti determinate sostanze definite "allergeni". Si tratta di sostanze innocue per la maggior parte delle persone, ma che in alcuni soggetti sono in grado di produrre effetti dannosi come allergie o intolleranze. Per questo motivo c'è l'obbligo da parte dei produttori di indicare in etichetta tutti gli ingredienti che possono creare allergie o intolleranze alimentari, anche se presenti in tracce.

Tale obbligo deriva dal regolamento UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che ha uniformato la normativa generale sull'etichettatura delle sostanze alimentari.

L'allegato II del regolamento in questione elenca le sostanze allergeniche suddividendole in 14 categorie:

- 1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- 3. Uova e prodotti a base di uova.*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 6. Soia e prodotti a base di soia.*
- 7. Latte e prodotti a base di*

latte (incluso lattosio).

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale, ivi compresa la fornitura di cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come

ad esempio un ristorante, il venditore

deve fornire al

consumatore

finale

le informazioni

richieste

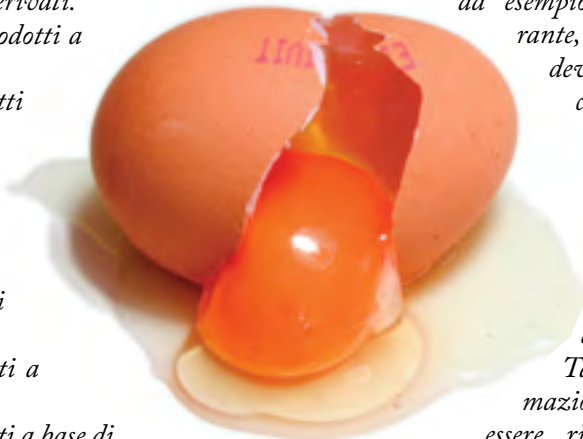
sulla presenza di

allergeni.

Tali informazioni

possono

essere riportate sui



menù, su appositi registri o cartelli o ancora, su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente. L'obbligo sopra citato, sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. quando l'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";

2. quando l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

È comunque necessario che le informazioni risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il

consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. L'operatore, nel predisporre l'informativa scritta necessaria per rispettare l'obbligo normativo, dovrà essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune. Ciò potrà avvenire per esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre e diverse modalità che garantiscano comunque l'informazione corretta al consumatore.





Locali riservati ai fumatori

E' possibile allestire dei locali riservati ai fumatori, che devono essere realizzati in modo da risultare separati da altri ambienti limitrofi dove è vietato fumare. Gli stessi locali devono determinare caratteristiche, regolate dalla normativa (DPCM 23 dicembre 2003), fra le quali:

- *essere delimitati da pareti a tutta altezza su quattro lati;*
- *essere dotati di ingresso con porta a chiusura automatica, normalmente in posizione di chiusura;*
- *essere dotati di apposita segnaletica;*
- *non rappresentare in alcun modo area di passaggio per i non fumatori (ad esempio come transito per raggiungere i servizi igienici);*
- *essere dotati di mezzi idonei di ventilazione forzata.*
- *la portata d'aria supplementare minima da assicurare tramite la ventilazione è pari a 30 litri/secondo per ogni persona che può essere ospitata, sulla base di un indice di affollamento pari allo 0,7 persone mq;*
- *L'aria proveniente dai locali per*

fumatori non è riciclabile nemmeno tramite filtrazione e va espulsa direttamente all'esterno. Infatti le caratteristiche del fumo di sigarette presente in un ambiente chiuso, sono tali che la normale filtrazione non riesce ad eliminare completamente le sostanze inquinanti, essendo la stessa efficace nel ridurre la concentrazione di particolato (polveri) ma non in grado di trattenere le componenti gassose.

- *all'ingresso dei locali deve essere indicato il numero massimo di persone ammissibili, in base alla portata dell'impianto;*
- *la superficie destinata ai fumatori negli esercizi di ristorazione deve essere inferiore alla metà della superficie complessiva di somministrazione dell'esercizio;*
- *La progettazione, l'installazione, la manutenzione ed il collaudo dei sistemi di ventilazione devono essere conformi alle disposizioni legislative e regolamentari in tema di sicurezza e di risparmio energetico, come pure alle norme UNI e CEI.*

Fac-simili di cartelli da esporre

Fac-simile cartello informativo sulla presenza di allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” (*indicare quali dei seguenti*)

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO

Oppure

PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO

Firmato
La Direzione

Informazioni per i Sigg. Clienti

Si avvisa che il regolamento Comunale di Polizia Urbana vieta comportamenti dai quali possa derivare pregiudizio alla quiete pubblica e privata, nonché all'igiene e al decoro degli spazi pubblici, prevedendo per i trasgressori sanzioni fino ad Euro 500. Si invita pertanto, a tenere un comportamento civile e rispettoso dei diritti dei residenti.

Il Titolare

ESTRATTO DEL REGOLAMENTO DI POLIZIA URBANA

Art. 13 – Comportamenti vietati a tutela dell'igiene, del decoro e del tranquillo vivere

1. Fatte salve le sanzioni previste dal Codice Penale o le disposizioni dei vari Regolamenti Comunali, è vietato:

a. ammassare oggetti che, per la loro tipologia, possano favorire l'annidamento di roditori, animali randagi, parassiti, nonché utilizzare balconi o terrazzi come luogo di deposito di relitti, di rifiuti o di materiali del genere, salvo che per situazioni eccezionali e a condizione che vengano rimossi nel minor tempo possibile.

b. compiere atti o mettere in vista, in luogo pubblico o esposto al pubblico, cose o animali morti, che possano offendere la pubblica decenza o che possano recare molestia o pericolo alle persone.

c. soddisfare le esigenze fisiologiche fuori dai luoghi a ciò destinati, d. dimorare in tende, veicoli, baracche o ripari di fortuna, su terreni pubblici o di uso pubblico, fatti salvi i casi autorizzati e quelli disciplinati nel Regolamento di Polizia Rurale.

e. immergersi nelle fontane e nelle vasche pubbliche o farne altro uso improprio ovvero imbrattare le acque o lavare nelle stesse indumenti, biancheria, animali o cose.

f. stendere i panni all'esterno delle abitazioni, sui lati verso la pubblica via nonché collocare oggetti sulle finestre e sulle terrazze, o comunque in vista, quando ciò influisce negativamente sul decoro dell'immobile.

g. bivacare sul suolo pubblico, sui gradini dei monumenti e dei luoghi destinati al culto o alla memoria dei defunti, sulle panchine, sulla soglia degli edifici prospicienti aree pubbliche o di uso pubblico.

h. ostacolare la circolazione pedonale o intralciare in qualsiasi modo l'accesso agli edifici, pubblici o privati, e alle attività di vario genere ivi situate i. compiere operazioni di lavaggio di qualsiasi tipo di veicolo, nonché di animali, sulle aree pubbliche e di uso pubblico. E' vietato, altresì, utilizzare l'acqua delle fontane pubbliche per compiere tali operazioni che, comunque, possono essere ulteriormente limitate e regolamentate anche in aree private dal Sindaco, con ordinanza, in maniera permanente o nei periodi di carenza o emergenza idrica. Si applica, inoltre, quanto previsto dall'art.10 del Regolamento di Polizia Rurale in materia di deflusso delle acque.

j. effettuare questue, così come offrire servizi, effettuare interviste, sondaggi o sottoscrizioni o raccolta di firme, recando intralcio, pericolo, disturbo o molestia al flusso pedonale o veicolare o sedendosi per terra o invadendo la carreggiata.

k. avvicinarsi ai veicoli in circolazione sulle strade pubbliche o ad uso pubblico al fine di chiedere l'elemosina o vendere merci o offrire servizi quali la pulizia o il lavaggio di vetri o fari o altre parti del veicolo.

l. lasciare sul suolo pubblico alimenti per animali, salvo quanto previsto dal Regolamento Comunale per la Tutela degli Animali, nonché dare qualsiasi tipo di cibo ad animali selvatici.

m. far bere animali direttamente dall'erogatore di fontane pubbliche ad uso potabile.

2. Chiunque viola le disposizioni del presente articolo è soggetto all'applicazione delle seguenti sanzioni:

- comma 1 lett. a) c) f) h) j) l) m) : si applica la sanzione da un minimo di 25 € ad un massimo di 500 €. con facoltà di pagare in misura ridotta la somma di 50 € .

- comma 1 lett. b) d) e) g) i) k) : si applica la sanzione da un minimo di 50 € ad un massimo di 500 €. con facoltà di pagare in misura ridotta la somma di 100 € .

- Per la violazione di cui alla lett. a) b) d) f) j) è prevista la sanzione accessoria dell'obbligo del ripristino dello stato dei luoghi. In caso di mancata individuazione del responsabile è possibile procedere alla rimozione e distruzione o alla acquisizione delle cose utilizzate per commettere la violazione.

- Per la violazione di cui alla lett. j) , k) è prevista la sanzione accessoria della cessazione dell'attività.

- Per la violazione di cui alla lett. j) , k) è previsto il sequestro amministrativo finalizzato alla confisca delle cose utilizzate per la commissione della violazione.

Art. 26 - Disposizioni di carattere generale e orari di quiete

1. Le disposizioni del presente Capo si applicano soltanto se non diversamente disposto nel Regolamento di attuazione del piano di classificazione acustica e soltanto per le fattispecie che non sono disciplinate dallo stesso.

2. Fatte salve le disposizioni contenute nelle leggi statali e regionali nonché in altri regolamenti comunali, è vietato a chiunque, col proprio comportamento o tramite la propria attività o mestiere, nei luoghi pubblici come nelle abitazioni private, disturbare la quiete pubblica e la tranquillità delle persone, in rapporto alla fascia oraria che va dalle ore 23.00 alle ore 07.00 nei giorni feriali e dalle ore 24.00 alle ore 09.00 nei giorni festivi.

3. Chiunque viola le disposizioni del presente articolo è soggetto all'applicazione delle seguenti sanzioni:

- comma 1: si applica la sanzione da un minimo di 25 € ad un massimo di 500 € con facoltà di pagare in misura ridotta la somma di 50 € .

Art. 27- Divieto di schiamazzi

1. Salvo specifiche autorizzazioni rilasciate nel rispetto della normativa vigente , nelle piazze, strade o altri spazi pubblici, ad uso pubblico o aperti al pubblico o in aree private quando i rumori sono percepiti in area pubblica o da un numero indefinito di persone, è vietato emettere grida, schiamazzi o altre emissioni sonore tali da arrecare disturbo o molestia.

2. Chiunque viola le disposizioni del presente articolo è soggetto all'applicazione delle seguenti sanzioni:

- comma 1: si applica la sanzione da un minimo di 25 €. ad un massimo di 500 €. con facoltà di pagare in misura ridotta la somma di 50 € .

Art. 28 - Emissioni sonore prodotte da veicoli a motore

1. Fermi restando quanto previsto dal Codice della Strada, nell'usare apparecchi radiofonici o di riproduzione sonora o comunque qualsiasi impianto di diffusione vocale o musicale a bordo di veicoli, l'emissione sonora da questi generata non deve propagarsi al di fuori dell'abitacolo dei medesimi.

2. Chiunque viola le disposizioni del presente articolo è soggetto all'applicazione delle seguenti sanzioni:

- comma 1: si applica la sanzione da un minimo di 25 €. ad un massimo di 500 €. con facoltà di pagare in misura ridotta la somma di 50 € .

Art. 34 – Vendita di bevande in contenitori di vetro o lattina e di bevande alcoliche

1. Al fine di garantire la sicurezza, l'incolunità pubblica e l'igiene del suolo ed al fine di prevenire fenomeni di turbativa della quiete pubblica e della sicurezza urbana, il Sindaco può, in casi particolari, quali manifestazioni o pubblici spettacoli, ed eventualmente in relazione ad aree circoscritte - salvo specifiche e motivate autorizzazioni in deroga - interdire totalmente o parzialmente la vendita di bevande alcoliche, stabilire orari di vendita particolari, inibire la vendita in contenitori di vetro o lattine o, comunque, sottoporre a specifiche condizioni la vendita di ogni tipo di bevanda da parte dei pubblici esercizi che somministrano alimenti e bevande, dei circoli autorizzati alla somministrazione di alimenti e bevande, degli esercenti il commercio su area pubblica, degli esercizi artigianali e commerciali in sede fissa compreso chi effettua la vendita tramite distributori automatici.

2. Con lo stesso provvedimento di cui al comma 1, il Sindaco può stabilire modalità particolari e vietare, nei confronti di chiunque, l'acquisto e/o l'introduzione nelle aree in questione di bevande alcoliche o contenitori di bevande non ammessi.

3. Nelle adiacenze e relativi spazi pertinenziali degli esercizi pubblici, degli esercizi artigianali e commerciali del settore alimentare, i gestori sono tenuti a collocare, durante l'orario di apertura, appositi contenitori di rifiuti a provvedere al loro svuotamento in conformità al sistema di raccolta dei rifiuti vigente nel territorio comunale.

4. Chiunque viola le disposizioni del presente articolo è soggetto all'applicazione delle seguenti sanzioni:

- comma 1 : si applica la sanzione da un minimo di 75 € ad un massimo di 500 € con facoltà di pagare in misura ridotta la somma di 150 € .

- comma 2 e 3: si applica la sanzione da un minimo di 25 € ad un massimo di 500 € con facoltà di pagare in misura ridotta la somma di 50 € .

5. Fatta salva l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria prevista, in caso di reiterate violazioni o quando la violazione comporti pericolo per la sicurezza urbana così come definita a norma del D.M. 5 agosto 2008, il Sindaco può intervenire con gli strumenti previsti dall'art.54 del T.U.E.L e s.m.i.

Estratto R.D. 18-6-1931 n. 773 - Approvazione del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza.

Art. 101. È vietato di adibire il locale di un pubblico esercizio a ufficio di collocamento o di pagamento delle mercedi agli operai

Estratto R.D. 6-5-1940 n. 635 - Approvazione del Regolamento per l'esecuzione del Testo Unico 18 giugno 1931, n. 773 delle Leggi di Pubblica Sicurezza.

Art. 176. Agli effetti dell'art. 86 della legge, non si considera vendita al minuto di bevande alcoliche quella fatta in recipienti chiusi secondo le consuetudini commerciali, e da trasportarsi fuori del locale di vendita, purché la quantità contenuta nei singoli recipienti non sia inferiore a litri 0,200 per le bevande alcoliche di cui all'art. 89 della legge, ed a litri 0,33 per le altre.

Per le bevande non alcoliche, è considerata vendita al minuto esclusivamente quella congiunta al consumo.

Art. 177. Si considerano bevande alcoliche aventi un contenuto in alcole superiore al 21 per cento del volume anche quelle che vengano ridotte al disotto di tale limite mediante diluizione e miscela all'atto della vendita al minuto.

Art. 180⁽³⁾. I pubblici esercenti debbono tenere esposte nel locale dell'esercizio, in luogo visibile al pubblico, la licenza e l'autorizzazione e la tariffa dei prezzi.

Hanno pure l'obbligo di tenere in luogo visibile al pubblico l'elenco delle bevande alcoliche indicate nell'art. 89⁽²⁾ della legge che trovansi in vendita nell'esercizio, nonché la riproduzione a stampa degli artt. 96⁽¹⁾, 97⁽¹⁾ e 101 della legge e 173⁽²⁾ 176 a 181⁽²⁾ e 186 del presente regolamento.

Art. 181. Non è permesso somministrare al minuto bevande alcoliche di qualsiasi specie come prezzo di scommessa o di giuoco, né farne vendita a prezzo ragguagliato ad ora o frazione di ora.

Art. 186. Con la chiusura dei pubblici esercizi all'ora stabilita deve cessare ogni servizio o somministrazione agli avventori ed effettuarsi lo sgombero del locale.

(1) Gli artt. 96 e 97 del T.U.L.P.S. sono stati abrogati dalla L. 14 ottobre 1974, n. 524. Detta abrogazione è stata confermata dall'art. 1, L. 25 agosto 1991, n. 287.

(2) Gli artt. 173, 178 e 179 del Regolamento del TULPS (R.D. 6 maggio 1940 n. 635) sono da intendersi superati, a seguito dell'abrogazione, a norma della L. 14.10.1974, n. 524, degli artt. 89,90,91,95,96,97,98,103, terzo e quarto comma, del T.U.L.P.S.

(3) L'art. 11 della L. 29.03.2001 n. 135 dispone che le disposizioni dell'art. 180 del Regolamento del TULPS (R.D. 6 maggio 1940 n. 635) non si applicano alle autorizzazioni rilasciate alle strutture turistiche..

TABELLA DESCRITTIVA DEI PRINCIPALI SINTOMI CORRELATI AI DIVERSI LIVELLI DI CONCENTRAZIONE ALCOLEMICA

(Art. 6 del decreto-legge 3 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, della legge 2 ottobre 2007, n. 160)

LIMITE LEGALE DEL TASSO ALCOLEMICO PER LA GUIDA: 0,5 GRAMMI per LITRO

Concentrazione di alcol nel sangue (g/L)	Sensazioni più frequenti (*)	Effetti progressivi e abilità compromesse (*)
0	Nessuna	Nessuna
0.1-0.2	Iniziale sensazione di ebbrezza Iniziale riduzione delle inibizioni e del controllo	Affievolimento della vigilanza, attenzione e controllo Iniziale riduzione del coordinamento motorio Iniziale riduzione della visione laterale Nausea
0.3-0.4	Sensazione di ebbrezza. Riduzione delle inibizioni, del controllo e della percezione del rischio	Riduzione delle capacità di vigilanza, attenzione e controllo Riduzione del coordinamento motorio e dei riflessi Riduzione della visione laterale Vomito
0.5 g/L : LIMITE LEGALE DEL TASSO ALCOLEMICO PER LA GUIDA		
0.5-0.8	Cambiamenti dell'umore Nausea, sonnolenza Stato di eccitazione emotiva	Riduzione della capacità di giudizio Riduzione della capacità di individuare oggetti in movimento e della visione laterale Riflessi alterati Alterazione delle capacità di reazione agli stimoli sonori e luminosi Vomito
0.9-1.5	Alterazione dell'umore Rabbia Tristezza Confusione mentale, disorientamento	Compromissione della capacità di giudizio e di autocontrollo Comportamenti socialmente inadeguati Linguaggio mal articolato Alterazione dell'equilibrio Compromissione della visione, della percezione di forme, colori, dimensioni Vomito
1.6-3.0	Stordimento Aggressività Stato depressivo Apatia Letargia	Compromissione grave dello stato psicofisico Comportamenti aggressivi e violenti Difficoltà marcata a stare in piedi o camminare Stato di inerzia generale Ipotermia Vomito
3.1- 4.0	Stato di incoscienza	Allucinazioni Cessazione dei riflessi Incontinenza Vomito Coma con possibilità di morte per soffocamento da vomito
Oltre 4	Difficoltà di respiro, sensazione di soffocamento Sensazione di morire	Battito cardiaco rallentato Fame d'aria Coma Morte per arresto respiratorio

(*) A parità di quantità di alcol assunto, sensazioni ed effetti sono estremamente variabili da soggetto a soggetto, con possibilità di manifestazioni anche opposte tra di loro; in tabella sono riportati sensazioni ed effetti più frequentemente rilevati.

Allegato n. 2

TABELLA PER LA STIMA DELLE QUANTITÀ DI BEVANDE ALCOLICHE CHE DETERMINANO IL SUPERAMENTO DEL TASSO ALCOLEMICO LEGALE PER LA GUIDA IN STATO DI EBBREZZA, PARI A 0,5 GRAMMI PER LITRO

(Art.6 del decreto legge 3 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1 della legge 2 ottobre 2007 n. 160)

La Tabella contiene i LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA RAGGIUNGIBILI DOPO L'ASSUNZIONE DI UNA UNITÀ ALCOLICA

UNITÀ ALCOLICA DI RIFERIMENTO (in cc) (Bicchiere, lattina o bottiglia serviti usualmente nei locali)					
Birra		330 cc		Superalcolici	100 cc
Vino		125 cc		Champagne/spumante	150 cc
Vini liquorosi-aperitivi		80 cc		Ready to drink	150 cc
Digestivi		40 cc		MIX	150 cc
					sommare i componenti

I valori di ALCOLEMIA, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco vuoto o pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti

Se si assumono più unità alcoliche, per conoscere il valore di alcolemia raggiunto è necessario sommare i valori indicati per ciascuna unità alcolica consumata **

DONNE

STOMACO VUOTO							STOMACO PIENO								
BEVANDA	Livelli teorici di alcolemia	Peso corporeo (Kg)						BEVANDA	Livelli teorici di alcolemia	Peso corporeo (Kg)					
		45	55	60	65	75	80			45	55	60	65	75	80
birra analcolica	0,5	0,06	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	birra analcolica	0,5	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02
birra leggera	3,5	0,39	0,32	0,29	0,27	0,24	0,22	birra leggera	3,5	0,23	0,19	0,17	0,16	0,14	0,13
birra normale	5	0,56	0,46	0,42	0,39	0,34	0,32	birra normale	5	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
birra speciale	8	0,90	0,73	0,67	0,62	0,54	0,50	birra speciale	8	0,52	0,42	0,39	0,36	0,31	0,29
birra doppio malto	10	1,12	0,92	0,84	0,78	0,67	0,63	birra doppio malto	10	0,65	0,53	0,48	0,45	0,39	0,36
vino	12	0,51	0,42	0,38	0,35	0,31	0,29	vino	12	0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
vini liquorosi-aperitivi	18	0,49	0,40	0,37	0,34	0,29	0,28	vini liquorosi-aperitivi	18	0,28	0,23	0,21	0,20	0,17	0,16
digestivi	25	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18	digestivi	25	0,20	0,16	0,15	0,14	0,12	0,11
digestivi	30	0,39	0,32	0,29	0,27	0,23	0,22	digestivi	30	0,24	0,19	0,18	0,16	0,14	0,13
superalcolici	35	0,45	0,37	0,34	0,31	0,27	0,25	superalcolici	35	0,27	0,22	0,21	0,19	0,16	0,15
superalcolici	45	0,58	0,47	0,43	0,40	0,35	0,33	superalcolici	45	0,35	0,29	0,26	0,24	0,21	0,20
superalcolici	60	0,77	0,63	0,58	0,53	0,46	0,43	superalcolici	60	0,47	0,38	0,35	0,33	0,28	0,26
champagne/spumante	11	0,37	0,31	0,28	0,26	0,22	0,21	champagne/spumante	11	0,22	0,18	0,16	0,15	0,13	0,12
ready to drink	2,8	0,12	0,10	0,09	0,08	0,07	0,07	ready to drink	2,8	0,07	0,06	0,06	0,05	0,04	0,04
ready to drink	5	0,24	0,20	0,18	0,17	0,14	0,14	ready to drink	5	0,15	0,12	0,11	0,10	0,09	0,08

** Esempi: donna, peso 45 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra leggera ed 1 aperitivo alcolico. Alcolemia attesa: 0,39+0,49 = 0,88 grammi/litro; donna, peso 60 Kg, ha assunto a stomaco pieno 2 superalcolici (60"). Alcolemia attesa: 0,35+0,35 = 0,70.

UOMINI

STOMACO VUOTO							STOMACO PIENO								
BEVANDA	Livelli teorici di alcolemia	Peso corporeo (Kg)						BEVANDA	Livelli teorici di alcolemia	Peso corporeo (Kg)					
		55	65	70	75	80	90			55	65	70	75	80	90
birra analcolica	0,5	0,04	0,03	0,03	0,01	0,01	0,01	birra analcolica	0,5	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01
birra leggera	3,5	0,25	0,21	0,19	0,18	0,17	0,15	birra leggera	3,5	0,14	0,12	0,11	0,10	0,10	0,09
birra normale	5	0,35	0,30	0,28	0,26	0,24	0,22	birra normale	5	0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
birra speciale	8	0,56	0,48	0,44	0,41	0,39	0,35	birra speciale	8	0,33	0,28	0,26	0,24	0,22	0,20
birra doppio malto	10	0,71	0,6	0,55	0,52	0,49	0,43	birra doppio malto	10	0,41	0,34	0,32	0,30	0,28	0,25
vino	12	0,32	0,27	0,25	0,24	0,22	0,20	vino	12	0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
vini liquorosi-aperitivi	18	0,31	0,26	0,24	0,23	0,21	0,19	vini liquorosi-aperitivi	18	0,18	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
digestivi	25	0,20	0,17	0,16	0,15	0,15	0,12	digestivi	25	0,12	0,10	0,10	0,09	0,08	0,08
digestivi	30	0,24	0,21	0,19	0,18	0,18	0,15	digestivi	30	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09
superalcolici	35	0,28	0,24	0,22	0,21	0,19	0,17	superalcolici	35	0,17	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
superalcolici	45	0,36	0,31	0,29	0,27	0,25	0,22	superalcolici	45	0,22	0,19	0,17	0,16	0,15	0,14
superalcolici	60	0,48	0,41	0,38	0,36	0,33	0,30	superalcolici	60	0,30	0,25	0,23	0,22	0,20	0,18
champagne/spumante	11	0,24	0,19	0,18	0,17	0,16	0,14	champagne/spumante	11	0,14	0,11	0,11	0,10	0,09	0,08
ready to drink	2,8	0,08	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	ready to drink	2,8	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03
ready to drink	5	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09	ready to drink	5	0,09	0,08	0,07	0,07	0,06	0,06

** Esempi: uomo, peso corporeo 75 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 2 birre speciali. Alcolemia attesa: 0,41+0,41 = 0,82 grammi/litro; uomo, peso corporeo 55 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra doppio malto ed 1 superalcolico di media gradazione (45"). Alcolemia attesa: 0,71+0,36 = 1,07 grammi/litro.

AVVERTENZE PER UNA CORRETTA LETTURA DELLA TABELLA

La tabella fornisce informazioni volte a favorire una autovalutazione dei livelli di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) conseguenti all'assunzione delle più comuni bevande alcoliche; lo scopo principale è quello di contribuire ad identificare e calcolare le quantità di alcol che determinano il superamento del limite legale fissato per la guida e di promuovere una guida sicura e responsabile.

A tal fine è importante sapere che:


- esiste un legame diretto tra i livelli crescenti di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) e rischio relativo di causare o essere coinvolti in un incidente grave o mortale;
- le alterazioni delle capacità alla guida sono direttamente influenzate dalla quantità di alcol consumata e si manifestano con l'assunzione di tutti i tipi di bevande alcoliche, senza distinzione;
- tutte le quantità di alcol, anche quelle minime o moderate, pongono l'individuo in una condizione di potenziale rischio;
- a parità di quantità di alcol consumate, individui differenti possono registrare variazioni anche notevoli nei livelli di alcolemia, in funzione: del genere (con differenze tra maschi e femmine), dell'età, della massa corporea (magrezza o obesità), della assunzione o meno di cibo (se a stomaco pieno o a digiuno), della consuetudine con cui si assume l'alcol, della presenza di malattie o condizioni psico-fisiche individuali o genetiche, della assunzione di farmaci anche di uso comune (es. aspirina, antistaminici, anticoncezionali, antinfiammatori, antipertensivi, anticoagulanti, antibiotici, farmaci per il sistema nervoso).

Di conseguenza, a fronte delle molteplici variabili che possono influenzare il livello individuale di alcolemia, è nella pratica impossibile calcolare con precisione la quantità esatta di alcol da assumere senza superare il limite legale di alcolemia dello 0,5 grammi/litro.

Non esistono livelli di consumo alcolico sicuri alla guida.

Il comportamento più sicuro per prevenire un incidente alcolcorrelato è di evitare di consumare bevande alcoliche se ci si deve porre alla guida di un qualunque tipo di veicolo.

NOTA BENE: i valori di alcolemia riportati in tabella non hanno una validità legale, rappresentano solo una stima della concentrazione di alcol nel sangue conseguente all'assunzione di un'unità di bevanda alcolica e forniscono un valore puramente indicativo che non può essere in alcun modo acquistato come garanzia di sicurezza e/o di idoneità psico-fisica alla guida.



*“ La conoscenza e il rispetto delle regole
come punto di partenza per la qualità dell’esercizio. ”*



POLIZIA MUNICIPALE

Unione dei Comuni del Circondario Empolese Valdelsa
sede Comando Generale - Empoli (FI) Via Cavour, 79 - Tel. 0571/757707