



COMUNE DI FIUMICINO
(Provincia di Roma)

REGOLAMENTO
PER IL FUNZIONAMENTO E L'UTILIZZO DEL PLATEATICO
ATTREZZATO PER LA VENDITA DI PRODOTTI ITTICI
MEDIANTE BANCHI TEMPORANEI

Approvato con deliberazione consiliare n. 72 del 31 maggio 2002

INDICE

Articolo 1 (Campo di applicazione)	3
Articolo 2 (Caratteristiche dei banchi temporanei)	3
Articolo 3 (Utilizzo dei banchi temporanei)	3
Articolo 4 (Modalità di vendita dei prodotti ittici)	3
Articolo 5 (Orari di vendita)	4
Articolo 6 (Sanzioni)	4

Articolo 1 (Campo di applicazione)

La vendita dei prodotti ittici deve essere effettuata su banchi temporanei, come definiti dall'art. 1, comma 2, lettera f) dell'Ordinanza Ministeriale 2 marzo 2000.

Articolo 2 (Caratteristiche dei banchi temporanei)

I banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

- a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale, utilizzando qualsiasi materiale, purché igienicamente idoneo a venire a contatto con gli alimenti che sono posti in vendita;
- b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metri;
- c) avere piani di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;
- d) essere realizzati in materiali impermeabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue.

Articolo 3 (Utilizzo dei banchi temporanei)

I banchi temporanei devono:

- a) essere collocati nel perimetro delle singole zone coperte, che costituiscono parte integrante dei singoli posteggi;
- b) a fine attività essere lavati con sostanze compatibili con l'igiene alimentare, smontati e riposti all'interno dei rispettivi locali, che costituiscono la parte chiusa dei singoli posteggi, al fine di consentire adeguate operazioni di pulizia del Plateatico Attrezzato.

Articolo 4 (Modalità di vendita dei prodotti ittici)

I prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita.

E' consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio, purché prodotto con acqua potabile.

E' vietata sulle aree pubbliche la preparazione di prodotti della pesca.

Le operazioni di decapitazione, eviscerazione e filettatura possono essere effettuate soltanto all'interno dei locali chiusi di ciascun posteggio ed esclusivamente su richiesta dell'acquirente all'atto della vendita.

I molluschi bivalvi vivi devono essere posti in vendita su banchi temporanei corredati da:

- a) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;
- b) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;
- c) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità.

Articolo 5 (Orari di vendita)

La vendita dei prodotti ittici nel plateatico attrezzato deve osservare il seguente orario:

- il lunedì riposo settimanale;
- il martedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 15.00 alle ore 20.00;
- il sabato e la domenica dalle ore 09.00 alle ore 22.00.

Articolo 6 (Sanzioni)

Le violazioni delle disposizioni del presente regolamento sono sanzionate, ai sensi dell'art. 29, comma 2 del decreto legislativo 114/98, con il pagamento di una somma da euro 516,00 a euro 3.098,00.

In caso di particolare gravità o recidiva l'Amministrazione Comunale può disporre la sospensione dell'attività di vendita per un periodo non superiore a venti giorni. La recidiva si verifica qualora sia stata commessa la stessa violazione per due volte in un anno, anche se si è proceduto al pagamento della sanzione mediante oblazione.