

**Legge 29 ottobre 1992 n.85 (pubblicata il 27 novembre 1992)**  
**Disciplina dell'igiene della produzione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione degli alimenti e bevande.**

Noi Capitani Reggenti  
la Serenissima Repubblica di San Marino

Promulghiamo e mandiamo a pubblicare la seguente legge approvata dal Consiglio Grande e Generale nella seduta del 29 ottobre 1992.

**TITOLO I**  
**PRINCIPI GENERALI**

**Art.1**

(Principi ed obiettivi generali)

La presente legge detta le norme generali sull'igiene degli alimenti e delle bevande destinati al consumo umano e sulle procedure relative all'esercizio delle funzioni di vigilanza e di controllo.

Tali norme sono finalizzate alla promozione della salute, alla prevenzione delle malattie determinate dagli alimenti e dalle bevande, alla tutela della genuinità dei prodotti ed alla difesa degli interessi del consumatore.

**Art.2**

(Campo di applicazione)

Costituiscono campo di applicazione della presente legge:

- a) stabilimenti e laboratori di produzione, di trasformazione, di preparazione e di confezionamento;
- b) esercizi di vendita al pubblico;
- c) esercizi di vendita in forma ambulante;
- d) esercizi pubblici di somministrazione;
- e) esercizi di deposito;
- f) mezzi di trasporto;
- g) distributori automatici e semiautomatici.

Rientrano inoltre nel campo di applicazione della presente legge gli approvvigionamenti e gli impianti idropotabili, dalla captazione alla rete di distribuzione e fino all'erogazione all'utenza, compresi gli eventuali trattamenti delle acque al consumo alimentare umano.

**Art.3**

(Obblighi dei titolari)

I titolari degli stabilimenti, dei laboratori, degli esercizi di vendita e somministrazione, dei mezzi di trasporto, dei depositi e dei distributori automatici di alimenti e bevande sono tenuti all'osservanza delle norme generali dettate dalla presente legge e di quelle particolari ed attuative definite con Decreti Reggenziali.

**Art.4**

(Obblighi del personale addetto)

Il personale addetto alla produzione, alla trasformazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, al deposito, alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande è tenuto ad osservare le norme generali igienico-funzionali, di igiene personale, ambientale e di conservazione dei prodotti, dettate dalla presente legge e quelle particolari ed attuative dei Decreti Reggenziali.

**Art.5**

(Attuazione ed aggiornamento della normativa)

In conformità ai principi generali ed agli obiettivi fissati dalla presente legge la emanazione di norme di attuazione è demandata a Decreti Reggenziali che debbono garantire l'aggiornamento tempestivo e costante della normativa ai progressi scientifici e tecnologici. I Decreti Reggenziali di cui al comma precedente sono emanati previa conforme delibera del Congresso di Stato su proposta del Deputato alla Sanità che interviene di propria iniziativa o su richiesta del Dirigente del Servizio di Igiene Ambientale dopo aver convocato le parti sociali interessate.

Le norme di attuazione emanate con Decreti Reggenziali stabiliscono:

- a) standards chimici, biologici e qualitativi dei prodotti;
- b) requisiti igienico-strutturali degli stabilimenti, dei laboratori, degli esercizi, dei depositi, dei mezzi di trasporto e dei distributori automatici e semiautomatici, delle attrezzature in genere e di conservazione dei prodotti;
- c) requisiti igienici e stato di salute del personale addetto;
- d) standards di qualità delle acque destinate al consumo umano;
- e) indicazioni obbligatorie relative all'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumo umano, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.

In particolare i Decreti Reggenziali stabiliscono i contenuti delle etichette dei prodotti confezionati, che non devono indurre in errore gli acquirenti sulle caratteristiche di ogni singolo prodotto e precisamente sulla sua:

- natura;
- identità;
- qualità;
- composizione;
- quantità;
- durabilità;
- origine;
- modalità di fabbricazione o di ottenimento.

## TITOLO II NORME GENERALI

### Art.6

(Requisiti di salubrità e di genuinità degli alimenti e delle bevande)

Le sostanze commestibili solide e liquide, di origine animale e vegetale, allo stato naturale e trasformate o miscelate, destinate al consumo alimentare umano debbono avere i requisiti della salubrità e della genuinità.

Sono salubri i prodotti che non determinano tossinfezione ed intossicazione alimentare, nè avvelenamenti conseguenti ad additivi volontari ed involontari.

I Decreti Reggenziali fissano:

- a) i limiti delle cariche microbiche;
- b) le "liste positive" per l'impiego di coloranti e di additivi volontari, con l'indicazione del tipo del colorante o di additivo ammesso, il limite delle dosi di impiego, l'alimento a cui ciascun colorante o additivo può essere aggiunto;
- c) i residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, ammessi negli alimenti e bevande, stabilendo che ciascun prodotto, l'alimento in cui è ammesso, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere fra l'ultimo trattamento e la raccolta e per le sostanze alimentari immagazzinate, tra l'ultimo trattamento e la immissione al consumo;
- d) gli speciali trattamenti eventualmente ammessi (radiazioni ionizzanti, non ionizzanti, antibiotici, ormoni, ecc...), con le relative indicazioni da riportare sul prodotto finito;
- e) i requisiti degli imballaggi, dei recipienti, degli utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari;
- f) le contaminazioni di origine ambientale e nocive e gli eventuali limiti massimi delle stesse;
- g) i limiti ammissibili di contaminazione da radiazioni ionizzanti;
- h) le modalità di esecuzione dei controlli.

Le sostanze, il cui impiego non è consentito nella lavorazione degli alimenti e delle bevande, non possono essere detenute nei locali di lavorazione e nei locali comunicanti con questi.

E' vietato detenere, vendere, impiegare e somministrare:

- i) sostanze alimentari prive dei requisiti fissati dai Decreti Reggenziali;
- l) sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione o conservate in modo inadeguato rispetto al luogo, alle condizioni ambientali, ai contenitori e al sistema di conservazione;
- m) sostanze alimentari insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, oppure sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un possibile stato di alterazione.

Si definiscono genuine le sostanze alimentari:

- a) non adulterate, ossia non variate nei loro componenti naturali;
- b) non sofisticate, ossia senza modifiche della loro composizione;
- c) non contraffatte, ossia con composizione e valori conformi a quelli dichiarati e previsti dai Decreti Reggenziali.

E' vietato detenere, vendere, impiegare e somministrare sostanze alimentari adulterate, sofisticate e contraffatte.

#### Art.7

(Requisiti igienici tecnico-strutturali)

Gli ambienti destinati alla produzione, al deposito, alla vendita ed alla somministrazione di alimenti e bevande debbono avere i seguenti requisiti igienici:

- a) distinzione fra le zone di:
  - a.1 produzione e lavorazione;
  - a.2 deposito di materie prime e semilavorati;
  - a.3 deposito prodotti finiti;
  - a.4 vendita e somministrazione;
  - a.5 deposito prodotti e materiali di pulizia.
- b) altezza interna degli ambienti, loro aerazione ed illuminazione naturale e artificiale, loro indici microclimatici, loro sistemi impiantistici e tecnologici ed altri requisiti stabiliti dalle norme vigenti;
- c) uso di materiali tali da assicurare superfici interne agli ambienti, lisce e impermeabili, lavabili e disinfettabili, resistenti all'usura;
- d) esclusione di materiali che possano costituire sorgenti di contaminazione ambientale ed alimentare, particolarmente nell'impiantistica, nelle coibentazioni, contro soffittature ed arredi;
- e) misure idonee a rendere inaccessibili i locali ai ratti, agli insetti ed altri animali;
- f) scarichi idrici allacciati alla rete fognaria;
- g) disponibilità permanente di acqua calda e fredda con requisiti di potabilità;
- h) servizi igienici separati per il personale dipendente ed il pubblico, dotati di rubinetteria non manuale, di erogatori di sapone liquido e di asciugamani a perdere.

La produzione, la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande in forma ambulante debbono avere i seguenti requisiti igienici generali:

- a) ubicazione delle aree a posto fisso in zone non esposte alla diretta immissione di inquinanti atmosferici, dotate di pavimentazione ed idonei sistemi di raccolta delle acque meteoriche, dotate di punti di erogazione di acqua con i requisiti di potabilità e di servizi igienici per l'uso esclusivo del personale addetto;
- b) caratteristiche delle attrezzature in posto fisso tali da assicurare la loro facile pulizia e la protezione dei prodotti dai contaminanti ambientali e dal contatto con il pubblico;
- c) caratteristiche delle attrezzature girovaghe identiche a quelle a posto fisso;
- d) caratteristiche costruttive degli automezzi di produzione, di somministrazione e vendita specifiche per l'uso per cui sono adibite.

I chioschi destinati alla produzione, alla vendita ed alla somministrazione di alimenti e bevande devono avere i seguenti requisiti igienico-strutturali:

- a) superfici interne lisce, impermeabili, lavabili e disinfettabili;

- b) allacciamento idropotabile interno ed allacciamento fognario;
- c) separazione fra l'eventuale zona di produzione e quella di vendita e somministrazione;
- d) vano deposito;
- e) servizio igienico per il personale addetto.

I distributori automatici e semiautomatici degli alimenti e delle bevande devono avere i seguenti requisiti igienico-strutturali generali:

- a) essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- b) essere dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti.

Tutte le superfici destinate ad essere in contatto diretto con alimenti e bevande debbono essere costituite da materiali che non emanino composti tossici o nocivi, individuati secondo le norme dettate appositamente dai Decreti Reggenziali.

I mezzi adibiti al trasporto degli alimenti e delle bevande debbono presentare i seguenti requisiti:

- a) separazione tra posto di guida e zona deposito dei prodotti;
- b) superfici interne metalliche o di altro materiale resistente, impermeabile, lavabile e disinfettabile.

Caratteristiche specifiche vengono definite dai Decreti Reggenziali per quanto riguarda:

- a) cisterne ed altri contenitori per il trasporto di alimenti sfusi;
- b) veicoli per il trasporto di alimenti surgelati;
- c) veicoli per il trasporto di carni fresche e congelate, dei prodotti della pesca freschi e congelati;
- d) veicoli per il trasporto di pasticceria fresca, paste alimentari non confezionate e prodotti caseari.

## Art.8

(Requisiti Igienico-funzionali)

### A) Personale addetto:

Tutto il personale addetto alla produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti e bevande deve essere in possesso di libretto sanitario.

Le modalità e la periodicità degli accertamenti sanitari finalizzati al rilascio ed al rinnovo del libretto sanitario vengono definite con Decreti Reggenziali.

Il personale deve indossare durante il lavoro tute e sopravvesti o giacche o simili, di colore chiaro e copricapo idoneo a contenere la capigliatura; deve curare costantemente la propria pulizia ed igiene personale.

### B) Ambiente ed attrezzature.

E' vietato adibire, anche parzialmente ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati gli stabilimenti, i laboratori, gli esercizi di vendita e somministrazione, i depositi ed i mezzi di trasporto.

Ogni vano deve essere utilizzato in conformità all'uso previsto nelle planimetrie, presentate dai richiedenti le autorizzazioni ed acquisite agli atti del competente Servizio di Vigilanza. All'interno dei vani e degli automezzi, adibiti al trasporto ed alla vendita degli alimenti e delle bevande possono esservi esclusivamente arredi, attrezzature, utensili e prodotti, strettamente attinenti alle attività che vi si svolgono.

Nei vani di lavorazione ed in quelli direttamente con questi comunicanti non possono essere detenute sostanze il cui impiego non è consentito nella lavorazione.

Detergenti, disinfettanti, disinfestanti, prodotti e materiali di pulizia debbono essere tenuti in vani o armadi appositi e comunque senza alcun contatto con gli alimenti e bevande.

Nei locali non possono entrare nè sostare animali domestici.

Gli ambienti e gli arredi debbono essere tenuti costantemente in buono stato di manutenzione, in ordine e puliti e si deve procedere alla loro totale pulizia al termine di ogni ciclo di lavorazione.

Anche le attrezzature, facilmente smontabili e lavabili, debbono essere pulite a fondo e disinfettate al termine di ogni ciclo di lavorazione.

C) Conservazione degli alimenti e bevande.

E' vietato esporre all'esterno alimenti e bevande, come pure depositarli all'esterno in fase di consegna.

Nei depositi le merci debbono essere tenute separate per ciascun genere o gruppo di prodotti omogenei.

Si deve disporre di distinte celle frigorifere per:

- ortofrutticoli;
- salumi e latticini;
- carne;
- prodotti della pesca;
- pasticceria fresca.

Per i prodotti surgelati debbono esservi idonei surgelatori specificatamente autorizzati; i Decreti Reggenziali stabiliscono i requisiti strutturali e funzionali dei surgelatori, come pure le modalità per assicurare la catena del freddo.

E' vietato surgelare prodotti freschi negli esercizi e laboratori di vendita e di somministrazione, come pure surgelare prodotti in precedenza scongelati.

E' vietato mettere a contatto tra loro nelle celle frigorifere prodotti carnei o della pesca cotti con analoghi prodotti crudi; analogo contatto va evitato nelle fasi di lavorazione, come pure il contatto tra prodotti ortofrutticoli, prodotti carnei e prodotti della pesca.

Tutti i prodotti alimentari esposti al pubblico, all'interno degli esercizi, debbono essere protetti dall'insudiciamento, dagli insetti e dal contatto con il pubblico stesso.

Negli esercizi di vendita e somministrazione gli alimenti deperibili debbono essere manipolati tramite pinze o simili.

I Decreti Reggenziali fissano le temperature di conservazione per :

- a) alimenti altamente deperibili;
- b) alimenti e bevande distribuiti da distributori automatici e semiautomatici;
- c) alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi;
- d) alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi;
- e) particolari sostanze alimentari congelate o surgelate, durante il trasporto;
- f) particolari sostanze alimentari non congelate nè surgelate, durante il trasporto.

### TITOLO III

#### ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI VIGILANZA E CONTROLLO AI FINI PREVENTIVI E REPRESSIVI.

##### Art.9

(Funzioni e compiti del Servizio Igiene Ambientale)

Al Servizio di Igiene Ambientale compete la vigilanza sulla corretta applicazione della presente legge e dei relativi Decreti Reggenziali.

Il Servizio procede di propria iniziativa ovvero su segnalazione o richiesta di ogni altro organismo pubblico o di organizzazione o di privati cittadini.

Per l'attività di vigilanza e di controllo il Servizio di Igiene Ambientale si avvale di propri tecnici e di Agenti della Polizia Civile e/o della Gendarmeria appositamente formati in materia e operanti su disposizioni della Dirigenza del Servizio di Igiene Ambientale.

Il Servizio in tal modo ha facoltà di promuovere indagini, svolgere accertamenti, formulare pareri, impartire prescrizioni ed emanare disposizioni immediatamente esecutive.

Può altresì adottare provvedimenti cautelari o a scopo probatorio, compreso il sequestro di merci e documenti.

Il Servizio ha l'obbligo di segnalare agli altri Uffici della Pubblica Amministrazione quanto di loro competenza e di trasmettere gli elementi di prova.

Fornisce all'autorità giudiziaria ogni notizia di illeciti penali e di infrazioni connesse.

Commina le sanzioni per gli illeciti amministrativi previsti dalla normativa sull'igiene degli alimenti e delle bevande, con le procedure di cui agli artt.33,34 e 35 della Legge 28 giugno 1989 n.68 e conseguenti Decreti Reggenziali.

Le modalità di esecuzione dei controlli di cui al presente articolo sono regolamentate da Decreto Reggenziale.

Il Servizio di Igiene Ambientale esercita le proprie funzioni anche in assenza di specifici decreti, per quanto riguarda i requisiti igienici, di salubrità e di genuinità, attraverso gli strumenti previsti dal presente titolo III.

#### Art.10

(Autorizzazione Sanitaria)

Sono soggette ad autorizzazione sanitaria indipendentemente da altre eventuali autorizzazioni previste dalle vigenti leggi, tutte le attività di produzione, trasformazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti e bevande.

Tutti i dinieghi di autorizzazione debbono essere motivati.

Le autorizzazioni sanitarie per gli esercizi di vendita e di somministrazione devono tenere conto della classificazione commerciale vigente e delle relative tabelle.

#### Art.11

(Ricorsi)

Avverso le diffide, le prescrizioni, i dinieghi, le sospensioni e le revoche delle autorizzazioni sanitarie, è ammesso ricorso giurisdizionale motivato al Tribunale Amministrativo ai sensi della Legge 28 giugno 1989 n.68.

#### Art.12

(Sanzioni)

E' punito con l'arresto di primo grado o con multa a Lire o con multa a giorni dal secondo al terzo grado chi, nello svolgimento di una attività imprenditoriale, non ottempera alle prescrizioni impartite dal Servizio di Igiene Ambientale in materia di igiene degli alimenti e delle bevande.

Ricevuta la denuncia e svolti gli accertamenti del caso, il Commissario della Legge ordina la cessazione dell'attività irregolare, adottando i più opportuni provvedimenti cautelari; l'ordinanza è immediatamente esecutiva nonostante gravame.

Quando siano pregiudiziali all'accertamento del reato indagini tecniche o scientifiche, la prescrizione del reato stesso rimane sospesa per tutto il periodo necessario a definire tale indagine; il periodo di sospensione non può superare gli otto mesi.

Ogni altra inosservanza della presente legge comporta una sanzione pecuniaria amministrativa da Lit.50.000= a Lit.5.000.000=.

Quando l'infrazione risulti particolarmente grave la sanzione è aumentata tre volte tanto nel minimo quanto nel massimo.

La gravità dell'infrazione è valutata in ragione della qualità, della quantità e del valore dei beni oggetto di operazioni economiche irregolari, valore comunque non inferiore a Lit.5.000.000=.

In caso di recidiva, alle pene ed alle sanzioni amministrative previste dai commi precedenti, si aggiunge la sanzione accessoria della sospensione dell'attività d'impresa per un periodo da tre a novanta giorni.

Agli effetti della presente legge è considerato recidivo chi, nei cinque anni precedenti l'ultima violazione, risulta aver commesso reato o violazione amministrativa previsti dalla normativa sull'igiene degli alimenti e bevande.

Sono fatte salve le sanzioni previste dalle leggi penali allorchè il fatto costituisca reato contro la salute pubblica ovvero ogni altro reato non previsto dalla presente normativa.

Quando gli illeciti penali o amministrativi, contemplati dalla presente normativa, sono commessi nello svolgimento di attività economiche, alla condanna consegue la confisca della merce di proprietà del colpevole.

Se la merce non è di proprietà dell'agente, in luogo della confisca, si applica una sanzione pecuniaria straordinaria pari al valore corrente dei beni oggetto di attività illecita. Si applica in ogni caso la confisca quando si tratta di sostanze alimentari pericolose per la salute pubblica ed ogni qualvolta si configuri la violazione dell'art.147 del Codice Penale. A garanzia dell'esecuzione delle obbligazioni pecuniarie e della confisca per inosservanza della presente legge, il Commissario della Legge può ordinare il sequestro dei beni mobili presenti a qualsiasi titolo in azienda: oppure stabilire il versamento di una congrua cauzione. La persona giuridica titolare di licenza assume la veste di responsabile civile per l'esecuzione delle sanzioni pecuniarie ed assume l'adempimento delle altre obbligazioni, poste a carico dei suoi rappresentanti legali, amministratori o dirigenti. La responsabilità è solidale e senza beneficio di preventiva escussione. Si considerano di proprietà del colpevole i beni appartenenti alla persona giuridica quando si procede a carico dei suoi rappresentanti legali, amministratori o dirigenti per fatti commessi nell'esercizio dell'attività d'impresa. Agli effetti della recidiva si tiene conto delle infrazioni accertate nell'ambito dell'attività imprenditoriale a carico di quanti nel tempo hanno ricoperto incarichi di rappresentanti legali, amministratori o dirigenti. La sanzione accessoria della sospensione dell'attività d'impresa è posta direttamente a carico della persona giuridica.

#### Art.13

(Partecipazione ai provvedimenti amministrativi)

L'avvio del procedimento amministrativo di tipo ordinativo o comunque diretto alla sospensione o alla revoca delle autorizzazioni sanitarie, è comunicato dal Servizio Igiene Ambientale ai soggetti nei confronti dei quali il provvedimento finale è destinato a produrre effetti.

Sia i soggetti ai quali il provvedimento amministrativo è diretto, sia coloro ai quali possa derivare pregiudizio da tale atto, possono partecipare al provvedimento amministrativo stesso, prendendo visione degli atti e presentando memorie scritte e documenti di cui il Servizio di Igiene Ambientale tiene conto nell'adozione dell'atto finale.

L'accesso ai documenti amministrativi presso il Servizio Igiene Ambientale può essere autorizzato discrezionalmente dall'autorità giudiziaria.

#### Art.14

(Informazione e partecipazione dei titolari delle attività e dei consumatori)

I titolari delle attività che costituiscono campo di applicazione della presente legge hanno diritto all'informazione su:

- a) modalità applicative della legge stessa e delle norme dettate con Decreti Reggenziali;
- b) proposte di modifica delle suddette norme;
- c) stato igienico dei vari prodotti, così come risulta dall'attività di vigilanza.

I consumatori hanno diritto all'informazione su:

- a) stato dell'igiene alimentare, così come risulta dall'attività di vigilanza;
- b) ingredienti che compongono gli alimenti e bevande venduti sfusi;
- c) caratteristiche dei prodotti acquistati confezionati.

### TITOLO IV

#### NORME TRANSITORIE E FINALI

#### Art.15

(Norme Transitorie)

In attesa dei Decreti Reggenziali, che dovranno comunque essere emanati entro un anno dall'entrata in vigore della presente legge, il Servizio per la vigilanza e controllo sull'igiene degli alimenti e bevande deve informare la propria attività ai principi e requisiti della presente legge.

Per le attività operanti all'entrata in vigore della presente legge, non in possesso dei requisiti igienici - tecnico - strutturali di cui all'art.7, è prevista una proroga di dodici mesi per l'adeguamento.

Art.16

(Abrogazione)

Sono abrogate tutte le norme in contrasto con la presente legge.

Art.17

(Entrata in vigore)

La presente legge entra in vigore il quinto giorno successivo a quello della sua legale pubblicazione.

Data dalla Nostra Residenza, addì 25 novembre 1992/1692 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Romeo Morri - Marino Zanotti

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Antonio Lazzaro Volpinari