

Decreto 27 aprile 1993 n. 68 (pubblicato il 30 aprile 1993)

Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari.

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

Visto l'art.5 della Legge 29 ottobre 1992 n.85;

Vista la delibera del Congresso di Stato n.12 del 13 gennaio 1993;

ValendoCi delle Nostre Facoltà,

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Art.1

(Norma generale)

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione delle sostanze alimentari trasportate.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari, od anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione od insudiciamento.

Art.2

(Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti a trasporto terrestre)

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione viene rilasciata dal Servizio di Igiene Ambientale secondo le modalità di cui agli articoli successivi.

Art.3

(Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto)

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi di identificazione del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto s'intende destinare il veicolo;
- d) l'indicazione dei luoghi ove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Art.4

(Validità e registrazione delle autorizzazioni sanitarie)

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi del precedente Art. 2, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Il Servizio di Igiene Ambientale annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Art.5

(Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto)

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'Art. 1 ed a sospendere l'utilizzazione in caso di inidoneità.

Qualora il Servizio accerti direttamente o a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa.

Art.6

(Requisiti delle cisterne e dei contenitori)

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- a) rivestimento interno costruito con materiale destinato a venire a contatto con alimenti e bevande la cui idoneità è stabilita da apposito Decreto Reggenziale;
- b) serbatoio ad uno o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- c) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- d) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- e) quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metalizzata;
- f) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio ed alla disinfezione.

Art.7

(Requisiti dei mezzi di trasporto delle carni e dei prodotti ittici)

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

- a) avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti che verranno fissati da apposito Decreto Reggenziale. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
- b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento; salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi.

Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in appositi recipienti costruiti con materiali i cui requisiti verranno fissati da apposito Decreto Reggenziale.

Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti ittici debbono essere a chiusura ermetica e possedere, oltre ai requisiti di cui al primo comma lett. a), del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ad evitare il ristagno sul pavimento.

Art.8

(Temperature delle sostanze alimentari durante il trasporto)

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'Allegato deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'Allegato stesso.

Art. 9

Le disposizioni di cui al presente Decreto entrano in vigore il 1° giugno 1993.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 27 aprile 1993/1692 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Patricia Busignani - Salvatore Tonelli

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Antonio Lazzaro Volpinari

ALLEGATO

Parte I

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate.

Temperatura Rialzo termico

massima al tollerabile

Sostanze alimentari momento del carico per periodi

e durante il di breve durata

trasporto

Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati..... -10° C

Altri gelati..... -15° C

Prodotti della pesca congelati o surgelati..... -18° C

Altre sostanze alimentari surgelate..... -18° C + 3° C

Burro o altre sostanze grasse congelate..... -18° C

Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina

congelata..... -10 ° C

Carni congelate..... -10° C

Tutte le altre sostanze alimentari congelate..... -10° C

Parte II

Elenco delle condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari non congelate né surgelate

Sostanze alimentari Temperatura durante

il trasporto

Latte crudo trasportato in cisterna o bidoni dalle aziende di produzione ai centri di raccolta ovvero direttamente agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (1) + 8° C (2)

Latte crudo trasportato in cisterna dai centri di raccolta agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (3) da 0° C a + 4° C (4)

Latte pastorizzato trasportato in cisterna da uno stabilimento di trattamento termico ad altro stabilimento di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto (3) da 0° C a + 4° C (4)

Latte pastorizzato, in confezioni (5) da 0° C a + 4 °C

Sostanze alimentari Temperatura durante
il trasporto

Prodotti lattiero-caseari (latti fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) (5) da 0° C a + 4° C

Burro (5) e burro concentrato (anidro) (6) da + 1° C a + 6° C

Burro anidro liquido superiore a + 32° C

Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio) da 0° C a + 4° C

Carni (5) da -1° C a + 7° C

Pollame e conigli (5) da -1° C a + 4° C

Selvaggina (5) da -1° C a + 3° C

Frattaglie (5) da -1° C a + 3° C

Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi

quelli sgusciati appartenenti al genere "Chlamys"

(canestrelli) e "Pecten" (cappe sante) + 6° C

(1) Per percorsi superiori a 150 Km. sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR).

(2) Per percorsi superiori ai 75 Km. è tollerato, rispetto al valore prescritto nel presente Allegato, un aumento massimo di temperatura di 2° C.

(3) Per percorsi superiori ai 200 Km. sono richiesti mezzi isotermici (IN ovvero IR).

(4) Per percorsi superiori ai 200 Km. è tollerato, rispetto al valore prescritto nel presente Allegato, un aumento massimo di temperatura di 2° C.

(5) Durante il tempo di distribuzione frazionata - da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo - che comporti ai fini della consegna agli esercizi di vendita numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate nel presente Allegato, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura:

latte pastorizzato, in confezioni..... + 9° C

panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni..... + 9° C

ricotta + 9° C

burro prodotto con crema di latte pastorizzata + 14° C

yoghurt ed altri lattici fermentati, in confezioni + 14° C

formaggi freschi (mascarpone e similari, mozzarelle di vacca o

di bufala e similari, caprini non stagionati, crescenza, formaggi a

prevalente coagulazione lattica od acido-presamica ad elevato

tenore di umidità e di pronto consumo, quali robiola, petit suisse,

cottagecheese, quark,ecc.) purchè prodotti con latte pastorizzato... + 14° C

carni + 10° C

pollame e conigli + 8° C

selvaggina + 8° C

frattaglie + 8° C

Il valore massimo di temperatura indicato per le carni (bovine, bufaline, suine, ovine e caprine), tuttavia, non è vincolante per il trasporto, in fase di distribuzione o ai depositi frigoriferi, di durata non superiore a due ore, di quelle appena macellate in macelli autorizzati e non ancora raffreddate, semprechè il trasporto stesso avvenga con veicoli rispondenti ai requisiti di idoneità igienico sanitaria, che risultino almeno isotermici.

(6) Il burro concentrato (anidro) può essere trasportato anche a temperatura da +6°C a + 18°C.