

SENATO DELLA REPUBBLICA

X LEGISLATURA

N. 2120

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore **BOATO**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 27 FEBBRAIO 1990

Norme igieniche per la vendita e la somministrazione del
pane ed altri alimenti non pre-confezionati

ONOREVOLI SENATORI. – In molti comuni italiani l'aumentata sensibilità igienistica e sanitaria dei cittadini e dei sindaci ha portato a introdurre nei «regolamenti comunali di igiene» norme che sembrano ovvie e frutto del buon senso comune, ma che pure non sono ancora applicate nella maggior parte del territorio nazionale. Per ovviare a questa difformità di situazione che rendono l'Italia una serie di piccole repubbliche autonome e i cittadini più o meno esposti a infezioni e malattie infettive, e sollecitati anche dalle associazioni dei

consumatori, ci sembra utile proporre alcuni articoli di legge che si ricollegano al testo unico delle leggi sanitarie del 27 luglio 1934, n. 1265, e che imporrebbero un omogeneo comportamento a livello nazionale.

È ovvio che sollecitare il rispetto dell'applicazione di tali norme spetterà alle unità sanitarie locali e ai cittadini stessi, dato che troppe volte norme legislative restano inapplicate. Ma forse in questo settore la sensibilità dei cittadini e dei commercianti è più avanzata di quella dei legislatori.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. Qualora venga venduto pane sfuso è necessario sia distinto il ruolo dell'inservente che manipola il denaro. Ove operi un solo addetto, esso deve evitare il contatto diretto del pane e utilizzare sempre apposite pinze, che dovranno essere disinfettate almeno quotidianamente.

Art. 2.

1. I negozianti che vendano affettati e formaggi che vengono tagliati con affettatrice devono evitare il contatto delle mani con le fette da apporre sulle confezioni per il cliente; devono sempre utilizzare opportune pinze, che dovranno essere disinfettate almeno quotidianamente.

Art. 3.

1. Nei ristoranti il pane che viene presentato in tavola ai consumatori deve essere ermeticamente confezionato e deve riportare sulla confezione data di confezionamento e indirizzo del produttore. Nei ristoranti *self-service* e nelle mense ove il pane viene prelevato dal consumatore da appositi scaffali, esso deve essere riparato e chiuso entro gli scaffali stessi. Deve essere ridotta al minimo l'apertura per il prelievo del prodotto. Il contenitore del pane va mantenuto pulito e disinfettato quotidianamente.

Art. 4.

1. Per chi non rispetta le norme di cui agli articoli precedenti è prevista una ammenda di lire 500.000. In caso di recidiva l'ammenda viene raddoppiata.