

5. Il controllo dei bar

Prima di entrare all'interno del locale, occorre controllare che all'esterno dell'esercizio sia esposto, ben in vista, il cartello dell'orario giornaliero e del turno di riposo.
Questa incombenza è imposta dall'art. 8, 3° comma, della L. 287/91.

5.1 L'orario di attività dei Pubblici esercizi

Nota

Come si ricorderà, l'art. 8 della succitata legge, disciplina l'orario di attività dei pubblici esercizi. Il Sindaco (ora il Dirigente), sentite le Associazioni di categoria competenti, determina l'orario minimo e massimo di attività che può essere differenziato, nell'ambito dello stesso Comune, in ragione delle diverse esigenze e caratteristiche delle zone considerate.

L'esercente, in virtù del comma 2 dell'art. 8, ha facoltà di posticipare l'apertura e anticipare la chiusura dell'esercizio fino a un massimo di un'ora rispetto all'orario minimo stabilito.

Può inoltre effettuare una chiusura intermedia dell'esercizio fino al limite massimo di due ore consecutive.

Il posticipo di apertura e l'anticipo della chiusura per più di un'ora, è punito ai sensi dell'art. 10, comma 2, della L. 287/91.

E' comunque **OBBLIGATORIO** per gli esercenti comunicare preventivamente al comune l'orario adottato e renderlo noto al pubblico con l'esposizione di apposito cartello, ben visibile.

Si evidenzia che nei mesi estivi, quando iniziano le ferie anche per i pubblici esercizi ed il Dirigente dell'Ufficio di Polizia Amministrativa, sentite le Organizzazioni di categoria più rappresentative, fissa i turni di apertura al fine di garantire il servizio alla cittadinanza, è obbligatorio per gli esercenti rendere noti al pubblico i suddetti turni mediante l'esposizione di un apposito cartello ben visibile, con almeno 20 giorni di anticipo, pena pesanti sanzioni.

L'art. 99 del RD 18 Giugno 1931, n. 773 TULPS stabilisce che nel caso di chiusura dell'esercizio per un tempo superiore agli otto giorni, **senza che sia dato avviso all'autorità locale di pubblica sicurezza**, la licenza è revocata. La licenza è, altresì, revocata nel caso in cui sia decorso il termine di chiusura comunicato all'autorità di pubblica sicurezza, senza che l'esercizio sia stato riaperto. Tale termine non può essere superiore a tre mesi, salvo il caso di forza maggiore.

L'art. 4, 1° comma, lettera a) della L.287/91, prevede che l'autorizzazione dell'esercizio è revocata qualora il titolare dell'autorizzazione medesima sospenda l'attività per un periodo superiore a dodici mesi.

N.B.: In caso di comprovata necessità, la sospensione dell'attività di un pubblico esercizio, per un periodo superiore a 12 mesi, può essere concessa dal Dirigente dell'Ufficio di Polizia Amministrativa.

In precedenza, nel caso in cui un bar risultasse chiuso, nonostante che dall'orario esposto si evincesse l'aperto dell'esercizio, l'art. 41, 12° comma, del D.M. 375/88, ora abrogato, stabiliva che il titolare del pubblico esercizio poteva sospendere l'attività fino ad un mese, senza dover comunicare niente a nessuno.

Quando NON si applica la disciplina degli orari

Alle seguenti attività, per il disposto dell'art. 8, comma 4, della L. 287/91, NON si applica la disciplina degli orari:

- 1) attività di somministrazione a domicilio del cliente;
- 2) negli esercizi annessi agli alberghi, pensioni, locande o altri complessi ricettivi, limitatamente alle prestazioni rese agli alloggiati;
- 3) negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e nell'interno di stazioni ferroviarie, Aeroportuali e marittime;
- 4) agli esercizi muniti delle autorizzazioni di tipo "C", cioè agli esercizi che somministrano bevande o alimenti congiuntamente alle attività di trattenimento e svago;
- 5) alle mense aziendali e agli spacci annessi ai circoli cooperativi e degli enti a carattere nazionale le cui finalità assistenziali siano riconosciute dal Ministero dell'Interno;
- 6) all'attività di somministrazione esercitata a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;
- 7) alle somministrazioni effettuate in scuole, ospedali, comunità religiose, stabilimenti militari, delle forze di Polizia e del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco;
- 8) all'attività di somministrazione effettuata nei mezzi di trasporto pubblici (treni, aerei, etc)

5.2 Il cartellino prezzi per la merce esposta in vetrina

Altro controllo da effettuare dall'esterno, è quello di accertare che la merce esposta in vetrina risulti prezzata e che il prezzo sia ben visibile.

5.3 Il banco di mescita

Dopo essere entrati ed aver accertato che la persona addetta alla somministrazione sia maggiorenne ed indossi una sopravveste chiara con un adeguato copricapo, è bene iniziare il controllo dell'esercizio partendo dal banco di mescita.

Il banco, come si sa, è la più importante area di lavoro ed è considerato dal gestore (ma anche dagli addetti ai controlli) "il cuore" del bar.

In genere, è una struttura composta da quattro parti distinte: il sottobanco, il piano di lavoro, il piano di servizio o di mescita ed il retrobanco.

Come tutti sapranno, nel sottobanco sono installati il frigorifero a sportelli e cassettoni e la macchina per il ghiaccio.

Durante il sopralluogo, uno dei controlli da effettuare è quello di verificare il suddetto frigorifero, la temperatura di esercizio, i prodotti immagazzinati nei cassettoni e la situazione della pedana che deve essere di materiale impermeabile e ben pulita.

Occorre inoltre controllare il piano di lavoro (la zona in cui si trovano le attrezzature ed è destinata alla preparazione delle bevande, dei panini, dei tramezzini, etc), realizzato in genere in acciaio, per motivi di robustezza e di igiene.

Nota

A meno che il gestore non stia effettuando preparazioni, questo piano deve risultare sempre pulito.

Il piano di servizio (o di mescita) è quello dove si servono le bevande e le varie preparazioni. Questo piano è in genere posizionato pochi centimetri più in alto del piano di lavoro ed è attrezzato con la zuccheriera e gli altri tipi di dolcificanti.

5.4 La somministrazione dello zucchero nei bar

Nota

Come deve essere somministrato lo zucchero nei bar.

Il Ministero delle attività produttive con la risoluzione n. 769422, del 28 maggio 2004, ha fornito alcune precisazioni sull'applicazione del d.lgs. 20 febbraio 2004, n.51 che, come si ricorderà, ha disposto il divieto di vendita e somministrazione di zucchero sfuso, in attuazione della Direttiva comunitaria n. 2001/111/Ce.

Secondo il Ministero, nonostante la validità del divieto che non consente più agli esercizi pubblici di mettere a disposizione dei clienti lo zucchero nelle zuccheriere, è ammesso l'uso, a fianco delle bustine monodose, dei dosatori di zucchero chiusi, igienicamente adeguati.

5.5 Somministrazione degli stuzzichini

Se il sopralluogo commerciale avviene negli orari dell'aperitivo, è molto probabile trovare sul banco di mescita altri alimenti come il bricco del latte freddo, i salatini per gli aperitivi e altri prodotti che invitino il cliente al consumo.

In questo caso occorre accertare che vengano rispettate le elementari norme igieniche di protezione dalle mosche e dalla contaminazione da parte degli avventori.

In pratica, i contenitori devono avere tutti un coperchio di protezione e le ciotole fornite ad ogni cliente, non possono essere riciclate.

Nota

Per motivi igienici, è bene pretendere dal gestore che i salatini o i canapè vengano preparati davanti al cliente. Gli "stuzzichini" a base di salse, maionese e simili, infatti, se rimangono a lungo esposti all'aria, potrebbero potenzialmente sviluppare cariche batteriche dannose per l'organismo umano.

Il retrobanco è il luogo dove vengono disposte le bottiglie di amari, distillati, liquori dolci, sciroppi. Sul retrobanco, inoltre, è in genere installata la macchina per il caffè, il macina-dosatore e il recipiente per i fondi esausti di caffè.

Durante il controllo occorre verificare anche se le bottiglie esposte presentano tracce di polvere.

5.6 Un'occhiata alle attrezzature.

Se il banco è attrezzato per la distribuzione della birra o di altre bevande alla spina, la presenza di eventuali residui di schiuma e di macchie secche, è indice di scarsa igiene. Lo stesso dicasi per il beccuccio del vapore utilizzato per riscaldare il latte, che deve essere pulito dopo ogni uso, così come vanno puliti immediatamente dopo l'uso i frullatori e gli spremiagrumi.

5.7 Il camice

Nota

In parecchi bar è possibile notare che gli addetti alla mescita indossano giacche non a norma, di colore nero o di un mix di colori scuri che impediscono di percepire se l'indumento è sporco o meno. Come già accennato durante il capitolo riguardante i sopralluoghi presso il supermercato, la legge parla di una "sopravveste di colore chiaro" che può essere bianca, rossa, verde, etc, ma con tonalità che consentano di poter vedere, per motivi igienici, lo sporco.

Il barista che indossa indumenti scuri è quindi - potenzialmente - sanzionabile dagli agenti

accertatori. La normativa che prescrive quest'obbligo, anche se datata, è comunque ancora in vigore e deve essere quindi rispettata.

Circa l'età dell'addetto alla mescita, è bene sapere che gli artt. 188 Reg. Esec. TULPS e 221 TULPS, vietano espressamente l'impiego di minori nella somministrazione di bevande alcoliche, esclusi i familiari fino al terzo grado.

5.8 Il libretto sanitario

Controllare il possesso del libretto sanitario e la sua validità (nelle Regioni in cui è ancora in vigore tale obbligo).

Nota

Si ricorda che le problematiche concernenti il libretto sanitario sono state trattate in maniera dettagliata nel capitolo dei controlli presso la macelleria del supermercato.

5.9 La vendita dei prodotti di pasticceria

Presso il bancone di mescita occorre inoltre controllare se vengono esposti prodotti di pasticceria senza le opportune protezioni costituite dalle teche in vetro o plexiglass.

Una volta accertata la regolarità, occorre controllare che sulla teca sia esposto il cartello unico degli ingredienti dei prodotti di pasticceria, previsto dall'allegato 2 del D.M. 20 dicembre 1994, completo delle indicazioni obbligatorie previste dal D.Lgs. 109/92 ed il relativo prezzo.



Il cartello unico degli ingredienti previsto dall'allegato 2 del D.M. 20 dicembre 1994

L'elenco degli ingredienti è importante per poter accertare con cosa sono farcite o riempite le paste e gli altri prodotti di pasticceria esposti per la vendita.

Molto spesso, infatti, per mera superficialità, vengono posti in vendita - a temperatura ambiente - prodotti deperibili realizzati con crema pasticcera, i quali dovrebbero essere mantenuti alla temperatura di + 4° C, esponendo il cliente a inevitabili rischi per la salute.

E' bene sapere che a temperatura "estiva" di 30-40 gradi, i batteri raddoppiano di numero ogni 20 minuti. Ogni batterio, messo in terreno di coltura, in 6 ore genera una colonia di 250.000 batteri. Se un cornetto alla crema pasticcera resta a temperatura ambiente per alcune ore, si verifica una elevata possibilità che l'alimento, una volta ingerito, presenti una carica microbica molto elevata.

Questo non vuol dire che uno automaticamente si ammala, perché dipende tutto dalla carica minima infettante. Affinché i microbi patogeni generino malattie in una persona, ne occorre una determinata quantità la quale, peraltro, varia da microbo a microbo. Conta, inoltre, lo stato di salute di colui che mangia l'alimento.

L'art. 5, lettera b, della legge 30 aprile 1962, n.283, vieta espressamente di impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, vendere, detenere per vendere, sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione.

Si badi bene che il suddetto articolo, secondo la Cassazione Penale, “delinea un reato di pericolo presunto, nel senso che la fattispecie, in termini di offensività del bene giuridicamente tutelato, non esige un preventivo accertamento della commestibilità del prodotto né il verificarsi di un danno per la salute del consumatore “ (Cass. Pen. Sez. VI sent. N. 1973 del 03/03/1993).

Si evidenzia che dalle prime sentenze risalenti al 1984, nelle quali si affermava che “L'art. 5, lettera b, della legge 283/62 si rende applicabile quando si configura un danno potenziale per la salute pubblica” (Cass. Pen. Sez. VI sent. N. 10091 del 15/11/1984), vi è stata una evoluzione interpretativa che ha portato ad una visione diversa della contravvenzione relativa all'art. 5, lett. b, in quanto, giustamente, nell'accertamento viene fatto riferimento alla valutazione tecnico professionale della fattispecie di reato e , quindi, verrà redatta la successiva informativa solo se si ritiene esistano le condizioni di cui all'art. 5 lett. b.

In tal senso è significativa la sentenza della Cassazione Penale Sezioni Unite, n. 443 del 09/01/2002 che di seguito si riporta:

”Ai fini della configurabilità della contravvenzione di cui all'art. 5 lett. b) legge 283/62, per ricadere nella fattispecie di cattivo stato di conservazione di sostanze alimentari, non è necessario che quest'ultimo si riferisca alle caratteristiche intrinseche di dette sostanze, ma è sufficiente che esso concerna le modalità estrinseche con cui si realizza, le quali devono uniformarsi alle prescrizioni normative, se sussistono, ovvero, in caso contrario, a regole di comune esperienza”.

In sintesi, quando la Cass. Penale fa riferimento a regole di comune esperienza, oltre che alle norme e alle regole scritte, appare evidente una rivalutazione - un entrare in gioco - del bagaglio tecnico, culturale e professionale del Personale di Vigilanza.

5.10 Il corretto utilizzo degli scaldavivande

Gli scaldavivande

Chi esercita da tempo i sopralluoghi commerciali, non può non aver notato che negli ultimi anni molti bar si sono attrezzati con scaldavivande per le brioche. In diverse occasioni, chi scrive ha notato che queste attrezzature vengono utilizzate anche per riscaldare paste alla crema pasticceria. A tale riguardo si evidenzia che è assolutamente vietato, per motivi igienici, utilizzare tali apparecchi per riscaldare le paste alla crema o i bomboloni perché, a causa della temperatura, i microrganismi eventualmente presenti nella crema si svilupperebbero in modo rapidissimo.

5.11 Gli alimenti venduti a peso

Di fianco alla teca dove vengono posti in vendita i prodotti di pasticceria, in genere, viene posto un altro contenitore, anch'esso coperto, contenente pizza salata già divisa in scacchi.

Anche in questo caso occorre controllare che sia presente il cartellino con le indicazioni del produttore, degli ingredienti e del prezzo per unità di misura.

Alla luce della vigente normativa, lo scrivente ritiene che i prodotti di pasticceria e la pizza dovrebbero essere venduti a peso e non - come è invece consuetudine - a pezzo.

Relativamente ai prodotti di pasticceria, l'art. 9, 8° comma, del D.Lgs. 109/92, prevede la non obbligatorietà dell'indicazione della quantità per <<i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g >>. Da questo si deduce che un cornetto con ripieno, superando sicuramente questo peso, dovrebbe essere venduto obbligatoriamente a peso e così pure la pizza.

L'art. 14 del D.Lgs. n. 206/2005 (Codice del consumo), al punto 1 recita:

” Al fine di migliorare l'informazione del consumatore e di agevolare il raffronto dei prezzi, i prodotti offerti dai commercianti ai consumatori recano, oltre alla indicazione del prezzo di vendita, secondo le disposizioni vigenti, l'indicazione del prezzo per unità di misura...[omissis]”.

Al punto 3 si aggiunge:

”Per i prodotti commercializzati sfusi è indicato soltanto il prezzo per unità di misura”.

Il successivo art. 16 riporta per intero l'elenco delle merci esentate:

” 1. Sono esentati dall'obbligo dell'indicazione del prezzo per unità di misura i prodotti per i quali tale indicazione non risulti utile a motivo della loro natura o della loro destinazione, o siano di natura tale da dare luogo a confusione. Sono da considerarsi tali i seguenti prodotti:

- a) prodotti commercializzati sfusi che, in conformità alle disposizioni di esecuzione della legge 5 agosto 1981, n. 441 e s.m. sulla vendita a peso netto delle merci, possono essere venduti a pezzo o a collo (*);
- b) prodotti di diversa natura posti nella stessa confezione;
- c) prodotti commercializzati nei distributori automatici;
- d) prodotti destinati ad essere mescolati per una preparazione e contenuti in un unico imballaggio;
- e) prodotti preconfezionati che siano esentati dall'obbligo di indicazione della quantità netta secondo quanto previsto dall'art. 9 del decreto legislativo n. 109/92 e s.m.i, concernente l'attuazione delle direttive comunitarie in materia di etichettatura dei prodotti alimentari;
- f) alimenti precucinati o preparati o da preparare, costituiti da due o più elementi separati, contenuti in un unico imballaggio, che necessitano di lavorazione da parte del consumatore per ottenere l'alimento finito;
- g) prodotti di fantasia;
- h) gelati monodose;
- i) prodotti non alimentari che possono essere venduti unicamente al pezzo o a collo.

2. Il Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, con propri decreti, può aggiornare l'elenco delle esenzioni di cui al comma 1, nonché indicare espressamente prodotti o categorie di prodotti non alimentari ai quali non si applicano le predette esenzioni”.

(*) se la “Raccolta provinciale degli usi” depositata presso la Camera di Commercio della propria provincia, non prevede la vendita a pezzo della pizza, questo prodotto rientra in pieno nel contenuto dell'art. 14, comma 1, D.Lgs. 206/2005 (Codice del consumo).

[...omissis]