



COMUNE DI FINALE EMILIA

PROVINCIA DI MODENA

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

C O P I A

Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

NR. Progr. **100**

Data **28/09/2010**

Seduta NR. **11**

Adunanza ORDINARIA Seduta PUBBLICA di PRIMA convocazione in data 28/09/2010 alle ore 21:10.

Il PRESIDENTE ha convocato il CONSIGLIO COMUNALE nella solita sala delle adunanze, oggi 28/09/2010 alle ore 21.10 in adunanza ORDINARIA di PRIMA Convocazione.

Fatto l'appello nominale risultano:

Cognome e Nome	Pre.	Cognome e Nome	Pre.	Cognome e Nome	Pre.
SORAGNI RAIMONDO	S	PECORARI MARCO	S	ROSSI VITTORIO	S
GOLINELLI GIOVANNI	S	MALAGUTI FRANCESCO	S	MALAGUTI MONICA	S
CARRARA MASSIMO	S	MERIGHI GIUSEPPE	S	BORGATTI GIANLUCA	S
SIMONI LISA	S	MALAK MOHAMAD KAMEL	S	GARUTTI MIRCO	S
BALDINI CLAUDIO	S	VALLINI STEFANO	N	PALAZZI SANDRO	S
BACCHELLI MARCO	S	PINCELLI ANNALUISA	N	PIANZI GIUDO	N
MONELLI GIULIANO	S	PEZZELLA GIOVANNI	S	ROSSI CLAUDIO	S
Totale Presenti 18		Totali Assenti 3			

Sono presenti gli Assessori: SCACCHETTI MICHELE, FERIOLI FERNANDO, D'AIELLO ANGELO, CORAZZARI LORENZA, CAVANI ADEODATO

Partecipa alla seduta il VICESEGRETERARIO COMUNALE MONICA MANTOVANI.

In qualità di PRESIDENTE, il Sig. MASSIMO CARRARA constatata la legalità della adunanza, invita il Consiglio a deliberare sull'oggetto sopraindicato.

Fungono da scrutatori i seguenti Consiglieri: , , .

Deliberazione del Consiglio Comunale n. 100 DEL 28/09/2010 ad oggetto: Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

OGGETTO:

Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Udita la relazione dell'Assessore Sig. Fernando Ferioli, il quale ricorda che l'oggetto è stato trattato anche nel Consiglio scorso, senza ottenere l'approvazione. Questa sera intende fornire ulteriori precisazioni, sottolineando che la legge, che sostanzialmente liberalizza le licenze per bar e ristoranti, non comporta nessuna modifica alla normativa sull'impatto acustico, tuttora in vigore. L'unico elemento nuovo consiste nel fatto che per l'apertura di nuovi locali che hanno impianti sonori diviene obbligatorio presentare la certificazione relativa all'impatto acustico tramite un tecnico specializzato. Poiché questo avviene anche attualmente, in pratica non cambia assolutamente nulla, se non la "liberalizzazione", cioè non esiste più il contingentamento dei numeri per bar e ristoranti, che sostanzialmente diventano parificati a tutti gli altri esercizi;

Premesso:

- che la Regione Emilia Romagna, con la Legge Regionale 26 luglio 2003 n.14 "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande", ha definito la regolamentazione dei pubblici esercizi e i principi generali per il rilascio delle autorizzazioni agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;

- che, in base al combinato disposto degli art. 4, comma 2 ed art. 5, comma 2 della Legge Regionale 26 luglio 2003 n.14, i Comuni stabiliscono i criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sulla base delle direttive di carattere generale fissate dalla Giunta Regionale;

- che la Regione Emilia Romagna, con propria deliberazione della Giunta Regionale n. 1879 del 23 Novembre 2009 *"Aggiornamento delle direttive generali per la fissazione, da parte dei Comuni, dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande"*, esecutiva ai sensi di legge, ha stabilito nuove direttive ispirate sia ai principi di tutela della concorrenza nel settore della distribuzione commerciale di cui all'art.3 del Decreto Legge 4 Luglio n.223, come convertito nella Legge 4 Agosto 2006 n. 248, sia ai recenti e consolidati indirizzi di giurisprudenza amministrativa che hanno determinato il superamento della pianificazione numerica delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, con conseguente espressa esclusione dell'utilizzo di parametri numerici, contingenti di superficie ed individuazione di distanze minime tra gli esercizi;

- che il D.Lgs. 26 marzo 2010 n. 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno", in vigore dallo scorso 8 maggio 2010, all'art. 11 *"Requisiti vietati"* prevede che *"l'accesso ad un'attività di servizi o il suo esercizio non possono essere subordinati al rispetto dei seguenti requisiti:e) l'applicazione caso per caso di una verifica di natura economica che subordina il rilascio del titolo autorizzatorio alla prova dell'esistenza di un bisogno economico o di una domanda di mercato, o alla valutazione degli effetti economici potenziali o effettivi dell'attività o alla valutazione dell'adequazione dell'attività rispetto agli obiettivi di programmazione economica stabiliti; tale divieto non concerne i requisiti di programmazione che non perseguono obiettivi economici, ma che sono dettati da motivi imperativi d'interesse generale"*;

Deliberazione del Consiglio Comunale n. 100 DEL 28/09/2010 ad oggetto: Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

Tenuto conto che lo stesso D.Lgs 26 marzo 2010 n. 59 ha stabilito:

- all'art.8 *Definizioni* comma 1 lett. h):
“Ai fini del presente decreto si intende per: ... h) motivi imperativi d'interesse generale: ragioni di pubblico interesse, tra i quali l'ordine pubblico, la sicurezza pubblica, l'incolumità pubblica, la sanità pubblica, la sicurezza stradale, la tutela dei lavoratori compresa la protezione sociale dei lavoratori, il mantenimento dell'equilibrio finanziario del sistema di sicurezza sociale, la tutela dei consumatori, dei destinatari di servizi e dei lavoratori, l'equità delle transazioni commerciali, la lotta alla frode, la tutela dell'ambiente, incluso l'ambiente urbano, la salute degli animali, la proprietà intellettuale, la conservazione del patrimonio nazionale storico e artistico, gli obiettivi di politica sociale e di politica culturale; ...”;
- all'art. 64 *“Somministrazione di alimenti e bevande”*, comma 3:
“Al fine di assicurare un corretto sviluppo del settore, i comuni, limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela, adottano provvedimenti di programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico di cui al comma 1, ferma restando l'esigenza di garantire sia l'interesse della collettività inteso come fruizione di un servizio adeguato sia quello dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività. Tale programmazione può prevedere, sulla base di parametri oggettivi e indici di qualità del servizio, divieti o limitazioni all'apertura di nuove strutture limitatamente ai casi in cui ragioni non altrimenti risolvibili di sostenibilità ambientale, sociale e di viabilità rendano impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico nella zona senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo in particolare per il consumo di alcolici, e senza ledere il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio e alla normale mobilità. In ogni caso, resta ferma la finalità di tutela e salvaguardia delle zone di pregio artistico, storico, architettonico e ambientale e sono vietati criteri legati alla verifica di natura economica o fondati sulla prova dell'esistenza di un bisogno economico o sulla prova di una domanda di mercato, quali entità delle vendite di alimenti e bevande e presenza di altri esercizi di somministrazione.”

Considerato che:

- essendo completamente cambiato il quadro normativo e giurisprudenziale di riferimento - non più basato sul principio dell'equilibrio tra domanda e offerta e sulla conseguente fissazione di un parametro numerico per il rilascio delle autorizzazioni - si rende necessario provvedere all'approvazione di nuovi criteri comunali per il rilascio delle sopra citate autorizzazioni;
- si reputa necessario ed opportuno prevedere nuovi criteri che perseguano l'obiettivo di qualificare l'offerta di somministrazione con fattori qualitativi riferibili, da un lato, alla struttura dei locali e dall'altro alla gestione dell'attività;
- con tali criteri si intendono fissare:
 - a) requisiti obbligatori minimi di qualità dei locali in cui si svolge l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, applicabili alle nuove aperture, alle trasformazioni da stagionali a permanenti, ai trasferimenti di sede, alle modifiche edilizie degli esercizi medesimi, nonché i requisiti gestionali obbligatori applicabili a tutti gli esercizi autorizzati;
 - b) requisiti facoltativi di cui l'Amministrazione Comunale promuove l'adozione, ritenendoli comunque importanti per qualificare il servizio offerto alla clientela;
- che la proposta di criteri è stata redatta sulla base di motivazioni generali di pubblico interesse, quali:
 - a) la necessità di garantire lo svolgimento del servizio sulla base di standard igienico sanitari che, oltre a tener conto della nuova normativa europea in materia (Reg. CE/852/2004), si pongono l'obiettivo di garantire sia l'uso esclusivo del servizio igienico per il personale, sia

Deliberazione del Consiglio Comunale n. 100 DEL 28/09/2010 ad oggetto: Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

- la fruibilità per i clienti di almeno un servizio igienico;
- b) la conformità dei locali destinati alla somministrazione, alla preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti, nonché dei servizi igienici, alle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico sanitaria, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, in materia di sicurezza e prevenzione incendi e di sorvegliabilità, secondo quanto previsto dall'art.8 co.5 della L.R.14/2003;
- c) l'esigenza di tutelare i destinatari del servizio di somministrazione e, nel contempo, perseguire obiettivi di politica sociale garantendo l'accessibilità per i diversamente abili ad almeno una parte dei locali destinati alla somministrazione. Tale accessibilità, definita "visitabilità" dal D.M. 236/1989, *"Regolamento di attuazione dell'art. 1 della legge 9 gennaio 1989, n. 13 - Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche"*, dovrà essere realizzata secondo le modalità e le prescrizioni tecniche previste dallo stesso D.M. 236/1989;
- d) la necessità di garantire la tutela ambientale degli abitanti delle aree limitrofe con particolare riferimento all'inquinamento acustico, prevedendo, come indicazioni operative ai sensi dell'art.15 co.2 della L.R.14/2003:
- d1. che qualora si installino sorgenti sonore significative, debba essere presentata, ai sensi dell'art. 8 della Legge 447/95, la documentazione previsionale di impatto acustico sia per il locale che per le aree esterne utilizzate per la somministrazione, redatta ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale n.673/2004 da tecnico competente in acustica ai sensi di legge;
- d2. che in caso venga autocertificata dal titolare/legale rappresentante dell'attività di somministrazione l'assenza di sorgenti sonore significative, il comune provveda ad effettuare gli opportuni controlli sul permanere di tale situazione;
- d3. che possano essere fissati diversi limiti di orario per le diverse zone urbanistiche in cui gli esercizi possono insediarsi: secondo quanto indicato nella Deliberazione della Giunta Regionale n. n. 1879/2009 *"La individuazione della vocazione delle diverse parti del territorio comunale costituisce un elemento di notevole interesse dal punto di vista qualitativo: può permettere infatti di sviluppare scelte strategiche collegate alla qualità della vita e della gestione del territorio"*;
- e) la finalità di migliorare il servizio offerto alla clientela promuovendo l'adozione di criteri strutturali, gestionali e professionali che, pur essendo facoltativi, risultano importanti come obiettivo a tendere per la qualificazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande nel nostro territorio;

Tenuto conto che sono escluse dall'applicazione dei criteri di cui al presente atto le attività di somministrazione alimenti e bevande di cui alla L.R. 14/2003:

- art. 4 comma 5, (attività escluse dalla programmazione comunale, indicate anche al punto 3 della suddetta Delibera di Giunta Regionale n.1879 del 23/11/2009),
- art. 9 (Attività non soggette ad autorizzazione),
- art. 10 (autorizzazioni temporanee);

Ritenuto di dover considerare, per motivi generali di pubblico interesse, i criteri individuati nel documento allegato al presente atto - ad esclusione di quelli relativi alla compatibilità con la residenza - requisiti indispensabili per il rilascio e il mantenimento in vita delle autorizzazioni, con la conseguenza che in caso di accertata perdita dei medesimi, verrà pronunciata la revoca

Deliberazione del Consiglio Comunale n. 100 DEL 28/09/2010 ad oggetto: Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

dell'autorizzazione amministrativa, ai sensi dell'art. 15 comma 3 lettera b) della Legge Regionale 14 del 26 luglio 2003, previo avvio del relativo procedimento amministrativo secondo le disposizioni di legge, con contestuale fissazione di un termine per il ripristino dei requisiti mancanti;

Verificato, invece, che per il mancato rispetto dei requisiti gestionali obbligatori si deve procedere ai sensi dell'art. 15 comma 2, secondo periodo, della L.R. 14/2003: l'attività è sospesa fino a tre giorni nel caso in cui l'esercente non rispetti gli orari e le indicazioni operative decise dai Comuni per la tutela degli abitanti delle aree limitrofe;

Evidenziato che il territorio del Comune di Finale Emilia – sia dal punto di vista urbanistico che dal punto di vista commerciale - presenta una situazione di omogeneità che ad oggi non ha fatto emergere, con riferimento alle varie parti del territorio comunale medesimo, differenziazioni - sotto l'aspetto dell'accessibilità ambientale e della sostenibilità – tali da rendere necessaria l'individuazione di diverse zone rispetto alle quali prevedere e definire criteri differenziati;

Ritenuto pertanto opportuno che, ai fini della programmazione in oggetto e della definizione dei relativi criteri, il territorio del Comune di Finale Emilia venga classificato quale “zona unica”;

Visto il documento "*Criteri di programmazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande*", allegato alla presente deliberazione per formarne parte integrante e sostanziale (Allegato A);

Dato atto che :

- sull'allegato documento "*Criteri di programmazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande*" - già condiviso dalle Associazioni di categoria a livello di area durante l'incontro svoltosi a Mirandola in data 20.5.2010 - è stato richiesto anche il parere delle associazioni di categoria operanti a livello locale;
- che Confesercenti e C.N.A. rispettivamente con lettere del 31/08/2010 e 02/09/2010 hanno espresso parere favorevole;
- che Ascom -Confcommercio, discostandosi dal parere già espresso nel suddetto incontro di area del 02.05.2010, con lettera del 10.09.2010 ha espresso parere negativo basandosi sul presupposto che l'applicazione dei criteri oggetto della presente proposta “porterebbero, di fatto, ad una liberalizzazione del settore” preferendo la definizione di criteri qualitativi obbligatori;
- che le restanti associazioni di categoria non esprimendo alcun parere, di fatto hanno accordato il loro favorevole intendimento, così come previsto espressamente nella lettera di richiesta;

Ribadita

L'opportunità di mantenere i criteri obbligatori e facoltativi indicati nell'allegato A della presente proposta di deliberazione per le ragioni ampiamente esposte in preambolo;

Ritenuto che sussistano la necessità ed i presupposti per procedere all'approvazione dei nuovi criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;

Vista la lettera prot. n. 48721 del 21.06.2010 con la quale il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AUSL di Modena ha trasmesso ai comuni della provincia il documento "Linee guida - Requisiti igienico sanitari dei locali per la preparazione e la somministrazione di alimenti e

Deliberazione del Consiglio Comunale n. 100 DEL 28/09/2010 ad oggetto: Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

bevande”, linee guida che sostituiscono quelle inviate prima dell’entrata in vigore del regolamento europeo REG 852/2004/CE;

Verificato che i requisiti igienico sanitari precedentemente adottati sono allegati al vigente “Regolamento del procedimento e norme per l’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande” approvato con deliberazione consiliare n. 47 in data 30.05.2005;

Ritenuto di dover sostituire il richiamato allegato con le nuove linee guida “*Requisiti igienico sanitari dei locali per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande*”, riportate nell’Allegato B al presente atto, al fine di poter disporre di una regolamentazione igienico sanitaria del settore in linea con le nuove normative europee in materia;

Acquisito il parere favorevole, allegato, del Responsabile del Servizio Attività Produttive, d.ssa Catia Orlandi, in ordine alla regolarità tecnica della presente proposta di deliberazione, ai sensi dell’art. 49 del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i.;

Visto il D.Lgs. n. 18.8.00 n.267 (Testo Unico Enti Locali) ed in particolare l’art. 42;

Vista la legge 7.8.90 n. 241;

Visto il vigente Statuto comunale;

Con voti favorevoli n.12 e astenuti n. 6 (Rossi V., Malaguti M., Borgatti, Garutti, Palazzi, Rossi C.);

DELIBERA

- A. di stabilire che, ai fini della definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande il Comune di Finale Emilia venga classificato quale “zona unica”;
- B. di adottare i nuovi criteri per il rilascio delle autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande individuati nel documento allegato alla presente deliberazione per formarne parte integrante e sostanziale (Allegato A);
- C. di stabilire che i criteri strutturali di funzionalità, adeguatezza e qualità dei locali specificatamente individuati come obbligatori nell’Allegato A costituiscono, per i motivi di pubblico interesse indicati in premessa, requisiti per il rilascio ed il mantenimento in vita dell’autorizzazione e che, in caso di accertata perdita dei medesimi, verrà pronunciata la revoca dell’autorizzazione amministrativa, ai sensi dell’art. 15 comma 3 lettera b) della Legge Regionale 14 del 26 luglio 2003, previo avvio del relativo procedimento amministrativo secondo le disposizioni di legge, con contestuale fissazione di un termine per il ripristino dei requisiti mancanti;
- D. di dare atto che ai requisiti gestionali di compatibilità con la residenza consistenti nel rispetto dei limiti di orario, individuati come obbligatori nel suddetto documento, si applica quanto previsto dall’art. 15, comma 2, secondo periodo della Legge Regionale 14 del 26 luglio 2003 e precisamente che "L'attività è sospesa fino a tre giorni nel caso in cui l'esercente non rispetti gli orari e le indicazioni operative decise dai Comuni per la tutela degli abitati delle aree limitrofe";
- E. di precisare che l’Amministrazione Comunale persegue la finalità di migliorare il servizio

Deliberazione del Consiglio Comunale n. 100 DEL 28/09/2010 ad oggetto: Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

offerto alla clientela anche promuovendo l'adozione dei criteri strutturali, gestionali e professionali, individuati come facoltativi nell'allegato A, tendenti ad una maggiore qualificazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande nel territorio comunale;

- F. di dare atto che, in base all'art. 152, comma 2, del R.D. 635/1940, Regolamento di esecuzione del TULPS, ai pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni del TULPS (R.D. 773/1931) e del relativo regolamento di esecuzione, e che, pertanto, le autorizzazioni possono essere revocate o sospese ai sensi degli artt. 9 e 10 dello stesso TULPS;
- G. di dare atto che l'entrata in vigore dei criteri di cui al presente atto determinerà l'abrogazione di ogni precedente disposizione comunale in materia di programmazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- H. di recepire ed approvare – per le ragioni di opportunità esplicitate in premessa - le nuove “Linee guida - Requisiti igienico sanitari dei locali per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande” nel testo trasmesso dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dall'AUSL di Modena con nota prot. n. 48721 del 21.06.2010 ed allegato al presente atto per costituirne parte integrante e sostanziale (Allegato B), dando atto che le stesse sostituiscono quelle attualmente applicate ed allegate al vigente regolamento del procedimento e norme per l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande approvato con deliberazione di C.C. n. 47 in data 30/05/2005.

AR/MTB/CO/co (segue allegati)

COMUNE DI FINALE EMILIA
PROVINCIA DI MODENA

Il presente verbale viene approvato e sottoscritto;

IL PRESIDENTE

F.to MASSIMO CARRARA

IL VICESEGRETARIO COMUNALE

F.to MONICA MANTOVANI

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Si attesta che copia della presente deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio di questo Comune per 15 giorni consecutivi dal 11/10/2010 al 26/10/2010

Lì, 11/10/2010

IL SEGRETARIO GENERALE

F.to DOTT.SSA ALESSANDRA RIVI

E' copia conforme all'originale ad uso amministrativo.

Lì, 11/10/2010

ISTRUTTORE AMMINISTRATIVO

MARIA TERESA BORGHI

ESECUTIVITA'

La presente deliberazione, trascorsi 10 giorni dalla su indicata data di pubblicazione è divenuta esecutiva il 21/10/2010.

Lì,

E' copia conforme all'originale ad uso amministrativo.

Lì,

**p. IL SEGRETARIO COMUNALE
L'IMPEGATO ADDETTO**



COMUNE DI FINALE EMILIA

PROVINCIA DI

ORGANO COMPETENTE

☒ CONSIGLIO COMUNALE

☐ GIUNTA COMUNALE

ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE DI _____
NR. 100 DEL 28/09/2010

IL SEGRETARIO COMUNALE

Il Responsabile del Servizio Attività Produttive trasmette la proposta deliberativa concernente:

Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

In ordine alla quale esprime, per quanto di competenza, il seguente parere in ordine alla regolarità tecnica (art. 49, comma 1, D.Lgs. 267/2000 - T.U.E.L.):

☒ **FAVOREVOLE**

☐ **CONTRARIO**

Finale Emilia, li 16/09/2010

L' FAVOREVOLE

CATIA ORLANDI

OGGETTO:

Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.

ALLEGATO A

Deliberazione di Consiglio Comunale n..... in data

CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

(art.5 Legge Regionale 26.07.2003 n. 14- Deliberazione Giunta Regionale n. 1879 del 23.11.2009)

Bozza elaborata dai comuni dell'Area nord della Provincia di Modena
Concertata con le associazioni di categoria a livello di area

CRITERI OBBLIGATORI DI PROGRAMMAZIONE QUALITATIVA

La programmazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è finalizzata a introdurre nuovi criteri qualitativi con l'obiettivo di qualificare l'offerta di somministrazione con fattori di **qualità delle strutture e dei locali, della gestione e della professionalità**.

Il conseguente superamento dei parametri numerici e delle modalità di rilascio delle autorizzazioni deve nel contempo garantire, nel rispetto della libertà imprenditoriale e della regolarità dei rapporti di lavoro, **una congrua sostenibilità sociale e ambientale** con particolare riferimento alla tutela dei residenti e alla qualità urbana.

Il territorio comunale, ai fini della programmazione qualitativa degli esercizi di alimenti e bevande, è **considerato un'unica zona**

I nuovi criteri di programmazione, specifici per la zona sopra riportata, sono ricompresi nelle seguenti macro-tipologie:

- A) criteri strutturali dei locali e relativi alla rumorosità ambientale;**
- B) criteri gestionali dell'attività.**

I criteri di programmazione sono stabiliti come requisiti minimi ed obbligatori in relazione ai casi di seguito indicati, assoggettati ai **criteri qualitativi obbligatori in relazione ai casi previsti nella tabella allegata:**

- I) richiesta di autorizzazione di **nuove aperture** di attività di somministrazione di alimenti e bevande (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti);
- II) **trasferimento di sede** di attività di somministrazione di alimenti e bevande anche esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri;
- III) **realizzazione di opere edilizie strutturali soggette a titoli abilitativi** che comportino un aumento di superficie dei locali nei quali sono insediate o si insediano attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- IV) **trasformazione da stagionale a permanente** di attività esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri.

Il possesso e il mantenimento dei criteri qualitativi minimi e obbligatori saranno soggetti a controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione comunale preliminarmente al rilascio dell'autorizzazione ed anche nella successiva fase di apertura e gestione dell'attività autorizzata.

Il possesso dei criteri deve comunque sussistere al momento dell'inizio dell'attività anche in caso di apertura in seguito a "silenzio assenso" della pubblica amministrazione.

I criteri individuati nel presente documento, ad esclusione di quelli relativi alla compatibilità con la residenza, costituiscono, pertanto, requisiti indispensabili per il rilascio e il mantenimento in vita dell'autorizzazione e in caso di accertata perdita dei medesimi, verrà pronunciata la revoca dell'autorizzazione amministrativa, ai sensi dell'art. 15, comma 3, lettera b) della Legge Regionale n. 14 del 26 luglio 2003, previo avvio del relativo procedimento amministrativo secondo le disposizioni di legge, con contestuale fissazione di un termine per il ripristino dei requisiti mancanti.

Per quanto riguarda, invece, il rispetto dei limiti di orario previsti ai fini della compatibilità con la residenza, si applica quanto previsto all'art.15, co.2, secondo periodo, della L.R. 14/2003: *"L'attività è sospesa fino a tre giorni nel caso in cui l'esercente non rispetti gli orari e le indicazioni operative decise dai Comuni per la tutela degli abitati delle aree limitrofe"*.

Allegato alla deliberazione del Consiglio Comunale n. 100 del 28/09/2010

I presenti criteri sono soggetti a revisione quinquennale ma trovano comunque applicazione fino all'approvazione di nuovi criteri da parte dell'Amministrazione Comunale.

CRITERI PER LA “ZONA UNICA”		
A) CRITERI STRUTTURALI OBBLIGATORI DEI LOCALI		
OBIETTIVI	CRITERI	ASSOGGETTABILITA’
1 Funzionalità, adeguatezza e qualità dei locali	a) dotazione di almeno un servizio igienico riservato al personale e di almeno un servizio igienico destinato ai clienti opportunamente segnalato; b) ai sensi dell’art.8 co.5 della L.R.14/2003, i locali (destinati alla somministrazione, alla preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti) nonché i servizi igienici devono essere conformi alle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico sanitaria, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e di sorvegliabilità; c) presenza di locali destinati alla somministrazione e di almeno un servizio igienico per il pubblico accessibili per i diversamente abili; d) qualora si installino sorgenti sonore significative, obbligo di presentazione, ai sensi dell’art. 8 della Legge 447/95, della documentazione <u>previsionale</u> di impatto acustico sia per il locale che per le aree esterne utilizzate per la somministrazione, redatta ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale 673/2004 da tecnico competente in acustica ai sensi di legge. Per le specifiche tecniche in base alle quali va predisposta la documentazione di impatto acustico si rinvia all’<i>Allegato 1</i>. In caso venga autocertificata dal titolare/legale rappresentante dell’attività di somministrazione l’assenza di sorgenti sonore significative, il comune provvederà ad effettuare gli opportuni controlli sul permanere di tale situazione;	• <u>nuove aperture</u> (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • <u>trasferimento</u> di sede dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande anche esistenti alla data di approvazione dei presenti criteri; • <u>modifiche edilizie strutturali che comportino un aumento di superficie dei locali</u> nei quali si insediano o sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande. • <u>trasformazione da stagionale a permanente</u> di attività esistenti Qualora i lavori di allestimento dei locali non necessitino di titoli abilitativi edilizi, il rispetto dei presenti criteri dovrà essere certificato dal titolare/legale rappresentante dell’attività di somministrazione.
B) CRITERI GESTIONALI OBBLIGATORI		
OBIETTIVI	CRITERI	ASSOGGETTABILITA’
1 Compatibilità con la residenza	a) rispetto dei limiti di orario se previsti per la zona urbanistica in cui l’esercizio è insediato; b) in caso di reiterate problematiche inerenti comportamenti molesti degli avventori, accertate dagli organi di Polizia, il Sindaco ordina la riduzione dell’orario con chiusura anticipata commisurata al disturbo ed alla zona urbanistica in cui l’esercizio è insediato	• tutti gli esercizi autorizzati Ai sensi dell’art.15, co.2, secondo periodo della L.R. 14/2003 l’attività è sospesa fino a tre giorni nel caso in cui l’esercente non rispetti gli orari e le indicazioni operative decise dai Comuni per la tutela degli abitanti delle aree

		limitrofe
CRITERI QUALITATIVI FACOLTATIVI		

Al fine di qualificare l'offerta delle attività di somministrazione di alimenti e bevande presenti su tutto il territorio comunale, ferma restando la libera iniziativa economica degli imprenditori, l'Amministrazione Comunale promuove l'adozione di **criteri gestionali e professionali qualitativi** che, pur essendo **facoltativi**, ritiene che un pubblico esercizio di somministrazione dovrebbe osservare per fornire un servizio di qualità.

CRITERI PER LA "ZONA UNICA"

A) CRITERI STRUTTURALI FACOLTATIVI DEI LOCALI		
OBIETTIVI	CRITERI	SOLO PER
1 Funzionalità, adeguatezza e qualità dei locali	• Installazione di uno dei seguenti sistemi di sicurezza: a) sistemi composti da telecamere a colori e videoregistratore con memoria degli eventi collegati in video alle forze dell'ordine o a istituti di vigilanza; b) sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso, sistemi antintrusione con allarme acustico, nebbiogeni; c) altri sistemi passivi quali casse a tempo, blindature, dispositivi antitaccheggio e vetri antisfondamento.	• <u>nuove aperture</u> (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • <u>trasferimento</u> di sede dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande anche esistenti alla data di approvazione dei presenti criteri; • <u>modifiche edilizie strutturali che comportino un aumento di superficie dei locali</u> nei quali si insediano o sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande. • <u>trasformazione da stagionale a permanente</u> di attività esistenti Qualora i lavori di allestimento dei locali non necessitino di titoli abilitativi edilizi, il rispetto dei presenti criteri viene certificato dal titolare/legale rappresentante dell'attività di somministrazione.

B) CRITERI GESTIONALI FACOLTATIVI		
OBIETTIVI	CRITERI	PER
1 Qualificazione dell'offerta del servizio	• utilizzo dei prodotti alimentari tipici locali, dei prodotti cosiddetti “a km 0”; dei prodotti alimentari DOP e IGP locali, dei vini DOC DOCG locali, dei prodotti provenienti dall'agricoltura biologica; • installazione di attrezzature per l'infanzia, quali fasciatoi a muro/a scomparsa, seggioloni ecc. • apertura domenicale e festiva in misura almeno pari e coincidente con le date deliberate annualmente dall'Amministrazione comunale e in occasione di importanti eventi/manifestazioni le cui date verranno anticipatamente comunicate dall'Amministrazione.	Tutti gli esercizi autorizzati
2 Qualificazione dell'offerta del servizio di somministrazione di pasti	• mettere a disposizione del cliente il menù o l'elenco dei prodotti offerti scritto oltre che in lingua italiana anche in inglese e corredato dalle foto dei piatti e dei prodotti offerti; • esporre all'esterno dell'esercizio, o comunque in modo leggibile dall'esterno, la tabella dei prezzi con il menù o l'elenco dei prodotti offerti scritto oltre che in lingua italiana anche in inglese e corredato dalle foto dei piatti e dei prodotti offerti; • predisporre menù tematici in relazione alle iniziative organizzate sul territorio; • predisporre appositi menù per clienti con particolari esigenze (ad es. menù per bambini, menù per ciliaci);	Tutti gli esercizi di ristorazione
3 Perseguimento di pratiche di sostenibilità ambientale	• installazione di elettrodomestici di classe A e A+, di luci a risparmio energetico e di riduttori di flusso ai rubinetti; • utilizzo di stoviglie “usa e getta” di mater-bi (biodegradabili);	Tutti gli esercizi autorizzati

C) CRITERI PROFESSIONALI FACOLTATIVI		
OBIETTIVI	CRITERI	PER
1. Sviluppare la professionalità	• partecipazione e frequentazione, almeno ogni due anni, di un corso professionalizzante nel settore alimentare organizzato da associazioni di categoria, enti pubblici o soggetti privati	Tutti gli esercizi autorizzati

ALLEGATO 1:

**SPECIFICHE TECNICHE PER LA REDAZIONE
DELLA DOCUMENTAZIONE DI PREVISIONE DI IMPATTO ACUSTICO**

**Con riferimento alla Delibera della Giunta Regionale dell'Emilia Romagna n. 673 del
14.04.2004, art.6 commi 3 e 4 e art. 1 comma 6**

(la documentazione richiesta deve essere firmata da un tecnico competente in acustica e allegata alla modulistica appositamente predisposta per contenere tutte le dichiarazioni che devono essere prodotte dalla proprietà e dal tecnico esperto in acustica)

Per la realizzazione, l'ampliamento o la modifica di circoli privati e pubblici esercizi che non prevedono la presenza di sorgenti sonore significative, cioè tali da perturbare ovvero modificare il clima acustico normalmente presente nell'ambiente esterno e negli ambienti abitativi, deve essere prodotta dichiarazione sostitutiva di atto notorio attestante tale condizione, ai sensi dell'*art. 38 del D.P.R. n. 445/2000*, da parte del titolare dell'esercizio.

Per gli altri casi occorre predisporre adeguata documentazione di previsione di impatto acustico contenente, oltre a quanto previsto all'articolo 1, i dati e le informazioni di seguito elencate:

- a) la capacità ricettiva massima dell'esercizio, l'orario di apertura al pubblico, l'eventuale utilizzo di aree esterne nonché la disponibilità di parcheggio per i veicoli;
- b) la collocazione e la descrizione delle caratteristiche di emissione sonora degli impianti e delle apparecchiature rumorose, i tempi di funzionamento delle singole sorgenti e le stime dei livelli di rumore immessi negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno, considerando anche la rumorosità connessa alla presenza degli avventori e le caratteristiche di emissione delle sorgenti sonore (componenti impulsive e tonali). Per gli ambienti abitativi maggiormente esposti, occorre stimare i livelli sonori di immissione differenziale;
- c) per i locali collocati all'interno o strutturalmente connessi ad edifici con destinazioni ad ambiente abitativo occorre fornire la descrizione delle caratteristiche acustiche passive degli elementi strutturali attraverso i quali può avvenire la propagazione del suono. Occorre inoltre valutare ed eventualmente impedire qualunque tipo di propagazione per via solida (vibrazioni), indicando opportuni accorgimenti od opere.

L'Autorità di controllo può richiedere al proponente la verifica acustica sperimentale, ad attività in esercizio, tese a dimostrare il rispetto dei valori limite in coerenza con le stime previsionali prodotte.

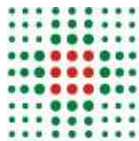
La documentazione di previsione di impatto acustico e la valutazione di clima acustico devono essere redatte da tecnico competente in acustica ambientale, ex art. 2 della legge n. 447/1995, e devono contenere:

- a) planimetria aggiornata indicante il perimetro o confine di proprietà e/o attività, le destinazioni urbanistiche delle zone per un intorno sufficiente a caratterizzare gli effetti acustici dell'opera proposta, i ricettori presenti nonché i valori limite fissati dalla classificazione acustica del territorio comunale, ai sensi del *D.P.C.M. 14 novembre 1997*. In carenza della classificazione medesima, l'individuazione delle classi acustiche dovrà essere desunta dai criteri stabiliti dalla *Delib.G.R. 9 ottobre 2001, n. 2053*, pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna 31 agosto 2001, n. 155;
- b) nel caso di infrastrutture di trasporto, indicazione delle fasce di pertinenza, ove previste, e dei relativi valori limite;
- c) la caratterizzazione acustica delle sorgenti sonore nonché le caratteristiche acustiche degli edifici;
- d) le modalità d'esecuzione e le valutazioni connesse ad eventuali rilevazioni fonometriche;
- e) le valutazioni di conformità alla normativa dei livelli sonori dedotti da misure o calcoli previsionali;
- f) la descrizione del modello di calcolo eventualmente impiegato corredata dei dati di input utilizzati;

- g) la descrizione degli eventuali sistemi di mitigazione e riduzione dell'impatto acustico necessari al rispetto dei limiti o valori previsti dalla normativa vigente. In tale caso occorrerà valutare, in modo trasparente, il grado di attenuazione in prossimità dei potenziali ricettori, non escludendo, se del caso, soluzioni progettuali a minor impatto dell'opera proposta.

OGGETTO:

Definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art.5 della legge Regionale Emilia Romagna n. 14/2003, della deliberazione di Giunta regionale n. 1879/2009 e provvedimenti conseguenti.



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

ALLEGATO B

Deliberazione di Consiglio Comunale n..... in data

LINEE GUIDA

**REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI PER LA PREPARAZIONE E LA
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

Le attività alimentari di nuova attivazione, per gli aspetti igienico sanitari, devono conformarsi ai requisiti previsti dal recente pacchetto igiene ed in particolare definiti dal Regolamento CE 852/2004 e dall'allegato II allo stesso.

Uno degli aspetti più rilevanti di cambiamento rispetto al precedente ordinamento, riguarda il forte coinvolgimento e responsabilizzazione dell'operatore alimentare che in base alla valutazione dei pericoli associati alla manipolazione degli alimenti, adotta le misure preventive più adeguate a prevenirli.

Ciononostante la generalità dei principi enunciati e dei requisiti richiesti, comporta che alcuni aspetti necessitino di una regolamentazione specifica che solo gli strumenti ulteriori previsti quali i disciplinari di produzione, i manuali di buona prassi igienica e le linee guida in genere, sono in grado di soddisfare.

E' in questa ottica che il Servizio Alimenti della AUSL di Modena ha realizzato questa linea guida per indirizzare gli operatori del settore che decidono di aprire una nuova attività.



DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LINEE GUIDA

REQUISITI IGIENICO SANITARI MINIMI COMUNI PER ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

Nella definizione dei requisiti minimi non sono stati esplicitamente elencati tutti gli adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico – edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, di accessibilità ai portatori di handicap, da intendersi preventivamente acquisiti.

Per tutto quanto non previsto dalle presenti linee guida in merito ai requisiti igienico – sanitari e/o organizzativi, si rinvia alle disposizioni di cui al Regolamento CE 852/2004.

In linea generale nelle attività alimentari, le disposizioni dei locali e delle attrezzature devono consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della marcia “tutto avanti” a partire dalla zona o punto di ricezione merci fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra cotto e crudo e tra pulito e sporco.

I requisiti strutturali minimi richiesti sono:

- la superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività, alla potenzialità produttiva e al numero degli addetti;
- i pavimenti devono essere realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti dei locali di preparazione degli alimenti devono essere rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile per una altezza di almeno 2 m.;
- i piani di lavoro devono essere di materiale lavabile e disinfettabile e in numero adeguato alle diverse tipologie produttive (carne, pesce, verdure);
- le finestre e le altre aperture del laboratorio e della dispensa devono essere protette con idonei sistemi di lotta agli insetti;
- tutti gli esercizi devono possedere un servizio igienico con antibagno ad uso esclusivo del personale dotato di lavamani con rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio, fotocellula, a pressione) fornito di acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e asciugamani monouso (salviette a perdere, asciugamani ad aria calda); entrambi i locali dovranno essere rivestiti di materiale lavabile fino all'altezza di m. 2.
- gli spogliatoi per il personale devono essere muniti di armadietti a doppio scomparto per il cambio del vestiario. L'antibagno del personale, quando sufficientemente dimensionato può essere adibito a spogliatoio;
- gli spogliatoi e i servizi igienici per il personale devono essere dimensionati in base al numero di operatori contemporaneamente presenti;
- tutti gli esercizi devono possedere almeno un servizio igienico destinato al pubblico opportunamente dimensionato, dotato di dispensatore di sapone e dispositivi per asciugarsi non riutilizzabili;
- deve essere previsto un locale magazzino / cantina per il deposito di alimenti, vini e bevande in genere, di dimensioni adeguate in rapporto all'attività, collocato anche all'esterno dell'esercizio ma nelle immediate vicinanze, dotato di adeguate scaffalature e ripiani e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;

- le vetrinette non devono essere accessibili dal pubblico e devono essere munite di termometro;
- devono essere previste dotazioni ottimali di arredi, utensili, attrezzature e contenitori per rifiuti con apertura non manuale;
- in tutti gli esercizi devono essere disponibili idonee attrezzature refrigeranti (frigoriferi e congelatori) per la conservazione degli alimenti e delle bevande, munite di termometri a lettura esterna;
- tutti gli esercizi devono avere un vano / armadietto destinato a deposito prodotti e attrezzature di pulizia;
- tutti i punti di cottura che determinano emissioni di vapori o fumi devono essere dotati di sistemi di aspirazione (cappe) canalizzati in canne di esalazione o fumarie indipendenti, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente. La canna fumaria dovrà sfociare oltre il colmo del tetto ;
- la zona lavaggio, ove prevista, deve essere attrezzata con lavello e lavastoviglie, da collocare in spazio apposito. In presenza di volumi di attività elevati occorre predisporre un'aspirazione per l'allontanamento dei vapori.

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

1) Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande.

Alimenti Somministrabili

In questi esercizi è consentita la somministrazione di alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento quali:

- panini imbottiti, tramezzini, pizzette, toast, sandwich, gnocco, tigelle, erbazzone e simili, (limitatamente alle operazioni di farcitura, riscaldamento e porzionatura);
- prodotti della gastronomia (primi piatti, secondi e contorni) precotti surgelati e non, confezionati in monoporzione che non richiedono alcuna manipolazione diretta da parte degli operatori fatta eccezione per le operazioni di riscaldamento;
- completamento cottura di pasticceria surgelata prelievitata;

Requisiti Specifici

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere in relazione alle attività svolte:

- una zona di preparazione di bevande estemporanee (banco Bar);
- una zona dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione di alimenti compositi quali panini, tramezzini, tartine, toast, ed altri prodotti farciti analoghi, completamento di cottura di pasticceria surgelata precotta ed assimilabili;
- una zona lavaggio attrezzata con lavello a comando non manuale e lavastoviglie, nel caso di utilizzo, per la somministrazione, di stoviglie non monouso;
- attrezzature idonee al riscaldamento degli alimenti precotti;

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione.
- due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione.

2) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia

Alimenti Somministrabili

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalla tipologia precedente, sono consentiti anche :

1. il riscaldamento di prodotti precotti, anche con apparecchiature semiautomatiche, da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento;
2. la preparazione di prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali :
 - piatti freddi a base di salumi, formaggi, caprese, prosciutto e melone, bresaola, frutta e verdura;
 - macedonie;
 - insalate a base di verdure preparate sul posto con aggiunta di latticini ed alimenti conservati ;
3. la preparazione di verdure cotte;
4. lievitazione e cottura di pasticceria surgelata;

Requisiti Specifici

In aggiunta ai requisiti generali e ai requisiti specifici per la tipologia 1 occorre prevedere:

- Un ambiente separato, utilizzato per le preparazioni previste per la tipologia, con dimensioni idonee in rapporto all'attività;
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello dotato di rubinetteria a comando non manuale e lavastoviglie;

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione .
- Due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione .

3) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione o ristorazione veloce.

Alimenti Somministrabili

In questa tipologia sono inseriti gli esercizi con annesso un laboratorio di preparazione. Si configura come un'attività comunemente definita piccola ristorazione o ristorazione veloce, con requisiti strutturali minori rispetto a quelli richiesti per una ristorazione tradizionale e con alcune limitazioni produttive da valutarsi da parte del Servizio.

Le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche specifiche della ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati, ma un menù semplice.

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalle tipologie precedenti è consentita la produzione di :

- pizzette, gnocco, tigelle, burlenghi, patatine fritte;

La preparazione di piatti semplici non elaborati del tipo:

- primi piatti espressi;
- carne alla griglia;

E' esclusa la preparazione di :

- dolci e gelati;
- pasta fresca e pasta ripiena;

Requisiti Specifici

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere:

- Un laboratorio ad uso cucina con superficie di almeno **12*** metri quadrati, dotato di zone distinte per preparazione, lavaggio e cottura;
- Apposito lavello convenientemente posizionato da utilizzare per il lavaggio di frutta e verdura, dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello e lavastoviglie;

*** fatte salve misure diverse previste nel regolamento edilizio comunale**

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 50 posti tavola;
- Due servizi igienici fino a 100 posti tavola;
- Un servizio igienico ogni 50 posti tavola in più.

4)Esercizi con preparazione di alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale

Alimenti Somministrabili

L'attività di ristorazione tradizionale è caratterizzata dalla preparazione e somministrazione di tutto quanto previsto dalle tipologie precedenti e di ogni altro tipo di preparazione gastronomica, sia tramite personale addetto che per autoservizio.

Requisiti Specifici

Per questa tipologia devono essere previsti tutti i requisiti elencati nella parte generale e ove pertinenti i requisiti previsti per le tipologie precedenti.

- **Cucina** dotata di locali distinti ovvero di zone separate in uno stesso locale, se sufficientemente ampio, per i seguenti reparti:
 1. preparazione
 2. cottura
 3. lavaggio

La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme deve essere non inferiore a **mq 20** esclusa la zona lavaggio, per i primi 50 posti tavola, con un aumento proporzionale pari a 0,25 mq per ogni ulteriore posto tavola.

Le pareti raccordate con sagoma curva al pavimento vanno rivestite per una altezza di 2,00 metri con materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile.

La cucina deve essere costruita in modo tale da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.

La zona lavaggio stoviglie va posta di norma in un locale distinto o in uno spazio possibilmente delimitato in prossimità della sala di somministrazione.

Dovrà in ogni caso essere prevista un'adeguata dotazione di lavamani a comando non manuale, in particolare nella zona di passaggio fra settore di preparazione materie prime e gli ulteriori settori.

Per le preparazioni destinate alla congelazione o al sottovuoto, sono necessarie attrezzature adeguate ed è necessario attenersi alle procedure specifiche.

I ristoranti che effettuano preparazioni anticipate di cibi cotti devono dotarsi di apparecchiature per la refrigerazione rapida tramite abbattitore di temperatura per una corretta conservazione dei prodotti.

- **Magazzino / dispensa** per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere destinati ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta, della verdura e degli altri alimenti deperibili. La cantina e il magazzino possono coesistere in un unico locale, devono comunque avere dimensioni sufficienti rapportate ai volumi di attività (10 mq fino a 50 posti, 0,2 mq per ogni ulteriore posto tavola), possibilmente aerati, con pavimenti lavabili e pareti intonacate e tintegee; la dispensa deve poter essere rifornita senza attraversare la cucina ed essere posta in comunicazione con la stessa o nelle immediate vicinanze.
- **Sala di somministrazione**
I locali destinati alla somministrazione di alimenti devono essere ben aerati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le

attrezzature, l'utensileria e quanto occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico. In ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno 1.2 mq per ciascun posto a tavola.

- L'esposizione in sala ristorante di alimenti a libero servizio deve avvenire in vetrine condizionate (caldo/ freddo) in modo da rispettare le temperature di conservazione.

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 50 posti tavola;
- Due servizi igienici fino a 100 posti tavola;
- Un servizio igienico ogni 50 posti tavola in più.

5) Altre tipologie

PIZZERIA

L'attività di pizzeria è comunemente associata alla attività di ristorazione tradizionale o può configurarsi come attività singola. In quest'ultimo caso devono essere previsti i requisiti generali e specifici per la piccola ristorazione o ristorazione veloce.

Quando la preparazione, la farcitura e la cottura delle pizze viene fatta in un banco apposito, questo deve possedere i seguenti requisiti:

- lavamani dedicato;
- forno elettrico o a legna dotato di canna di esalazione e/o canna fumaria;
- vaschette refrigerate per gli ingredienti di farcitura;
- cassetture per la lievitazione;
- spazio riparato per la legna qualora prevista ;
- spazio per l'impastatrice con pareti e pavimento facilmente lavabili e disinfettabili all'interno del laboratorio cucina o nelle immediate vicinanze della zona farcitura pizze;

CATERING

Per l'attività di catering si richiedono:

- mezzi mobili idonei al trasporto di alimenti deperibili, conformità dei materiali che vengono a contatto con alimenti, adeguate procedure di sanificazione.
- cucina dotata dei requisiti minimi, con uno spazio/locale per la preparazione degli alimenti da trasportare.

Attività di somministrazione di alimenti con estensione della autorizzazione al catering

La richiesta di ampliamento dell'attività di ristorante al catering va comunicata al competente Servizio SIAN ai sensi della Deliberazione della G.R. n. 1015 del 07/07/2008 e secondo le modalità previste nella Determinazione regionale n. 9223 del 01.08.2008, allegando la relazione tecnica che tenga conto di:

- compatibilità con l'esercizio ordinario
- dimensione dei locali
- attrezzature
- tipi di preparazioni
- spazi dedicati
- adeguamento del manuale di autocontrollo

AREE ESTERNE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

L'uso di aree esterne per la somministrazione di alimenti va comunicato al competente Servizio SIAN compilando lo specifico modello e allegando la planimetria e la relazione in riferimento ai seguenti requisiti igienici:

- pavimentazione dell'area (pedana, cemento, asfalto, porfido, legno, ecc., facilmente pulibili e lavabili in assenza di fosse biologiche visibili);
- copertura dei tavoli (ombrelloni, gazebo, tettoie, portici, ecc.);
- delimitazione dell'area (fioriere, steccati,siepi nel rispetto dei regolamenti Comunali)
- assenza di cassonetti per rifiuti in prossimità dell'area
- assenza di ponteggi o cantieri edili in prossimità dell'area;
- distanza dell'area di somministrazione dai locali di produzione;
- superficie dell'area di somministrazione e numero posti previsti in rapporto alla superficie della cucina.