Comune di Botricello

(Provincia di Catanzaro)
Via Nazionale, 240 C.A.P. 88070
UFFICIO SEGRETERIA
Tel. 0961/966817 - Fax 0961/966840
e-mail: affarigenerali.botricello@asmepec.it

ORIGINALE

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Nr. 19 del 06/09/2013

OGGETTO:

Approvazione regolamento comunale per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande

L'anno duemilatredici, addì sei del mese di settembre, alle ore 18,00 nella sala consiliare di questo Comune, si è riunito il Consiglio Comunale convocato con l'osservanza delle modalità e nei termini prescritti.

All'inizio della trattazione dell'argomento di cui all'oggetto risultano presenti i Consiglieri Comunali sotto riportati:

N°	Cognome e Nome	Carica	PRESENTI	ASSENTI
1	CAMASTRA Giovanni Gino	Sindaco-Presidente	X	
2	VISCOMI Agostino	Consigliere	X	
3	VALEA Raffaele	Consigliere	X	
4	PUCCIO Giovanni	Consigliere	X	
5	RUSSO Gregorio	Consigliere		X
6	PROCOPIO Salvatore	Consigliere	X	
7	ALTILIA Emanuela	Consigliere	X	
8	TRIVOLO Giuseppe	Consigliere		X
9	RUSSO Fernando Antonio	Consigliere		X
10	VISCOMI Antonio	Consigliere		X
11	RANIERI Vincenzo	Consigliere		X
12	MURACA Angelo	Consigliere		X
13	LAPORTA Tommaso	Consigliere		X
14	ALTILIA Giuseppe Carmelo	Consigliere		X
15	AIELLO Salvatore	Consigliere		X
16	VALEA Salvatore	Consigliere		X
17	VISCOMI Rocco	Consigliere		X
TOTALE	Assegnati: 17	In carica: 17	6	11

Assiste il Segretario Comunale Avv. FERRUCCI GIUSEPPINA.

Il Signor CAMASTRA GIOVANNI GINO nella sua qualità di Sindaco-Presidente assume la presidenza e, riconosciuto legale il numero degli intervenuti, dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato, posto all'ordine del giorno.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso:

Che occorre definire gli indirizzi per la determinazione da parte dei Comuni di criteri volti ad assicurare la migliore funzionalità e produttività degli esercizi di somministrazione, a garantire uniformità e coerenza al comparto in relazione alle diverse esigenze espresse dall'utente in riferimento al servizio di somministrazione di alimenti e bevande;

Che nel rispetto degli indirizzi regionali i Comuni determinano i criteri per lo sviluppo degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande indicando le condizioni per il rilascio di nuove autorizzazioni ivi comprese quelle a carattere stagionale e di quelle relative al trasferimento di sede degli esercizi esistenti;

Che occorre pertanto adottare il Regolamento ai principi di cui al D.lgs. 59/2010 nonché alle norme previste dalla Legge 287/91 e s.m.i. e direttive regionali e degli artt. 3 commi 1, lettera d) e 4 della Legge 4 agosto 2006 n.248 e d.lgs. 26.3.2010 n.59;

Tutto ciò premesso:

Visto il Regolamento per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande redatto dal competente Ufficio e che si compone di n. 30 articoli;

Visto il parere del responsabile del servizio espresso ai sensi dell'art.49 Tuel 267/2000;

Con votazione unanime,

IL CONSIGLIO COMUNALE

Per i motivi espressi in narrativa, delibera di approvare:
Il Regolamento comunale per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande che si compone di n. 30 articoli e che, allegato sub A) al presente atto ne costituisce parte integrante e sostanziale.

REGOLAMENTO PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

(Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. ……in data……)

INDICE

TITOLO I PRINCIPI E DEFINIZIONI
Art. 1 - Principi
Art. 2 - Ambito di applicazione
Art. 3 – Definizioni
Art. 4 - Programmazione limiti e distanze tra esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.
Art. 5 - Requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande
ART. 6 - Altri obblighi ai fini dell'attivazione ed esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande
Art. 7 - Autorizzazione nuovi esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
Art. 8 - Trasferimento di sede e Ampliamento di superficie
Art. 09 - Subingresso

Art. 10 - Autorizzazioni per attività stagionali
Art. 11- Somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici
Art. 12 - Abilitazione all'esercizio di attività accessorie
Art. 13 - Orari di apertura e chiusura degli esercizi
Art. 14 - Chiusura temporanea degli esercizi, turnazioni e riposo settimanale
Art. 15 - Pubblicità dei prezzi
Art. 16 - Controlli
Art. 17 - Decadenza dell'autorizzazione
Art. 18 - Obblighi connessi a varie disposizioni di legge
Art. 19 – Sanzioni

TITOLO II

DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE DEI LOCALI ADIBITI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 20 - Requisiti igienico sanitari degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o Bevande Definizioni.
Art. 21 - Altezze e caratteristiche dei Locali
Art. 22 - Definizione delle caratteristiche minime dei servizi igienici dei locali di somministrazione di
alimenti e bevande
Art. 23 - Requisiti igienico sanitari - Esercizi di ristorazione classica
Art. 24 - Requisiti igienico sanitari - Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipo brasserie e pub"
Art. 25 - Requisiti igienico sanitari - Esercizi a prevalente somministrazione di bevande, di panini ed affini, pasticceria, bar

TITOLO III

PRINCIPALI REQUISITI IGIENICI PER L'ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE IN OCCASIONE DI FESTE POPOLARI

Art. 26 - Requisiti igienici per l'esercizio di somministrazione in occasione di feste popolari
Art. 27 - REQUISITI IGIENICO SANITARI DELLE *AREE*
Art. 28 - REQUISITI IGIENICO SANITARI DELLE *CUCINE*
ART. 29 - DEROGHE
Art. 30 - Disposizioni finali

TITOLO I – PRINCIPI E DEFINIZIONI

Art. 1 **Principi**

1. La regolamentazione si ispira ai principi di cui al D.lgs. 59/2010 nonché alle norme previste dalla legge 287/1991 e successive modifiche e integrazioni

a) sviluppo, evoluzione ed innovazione della rete dei pubblici esercizi a livello locale, da

promuovere attraverso:
1) qualità del lavoro;
2) formazione e aggiornamento professionale degli operatori e dei dipendenti;
b) qualificazione e trasparenza dell'offerta attraverso il raggiungimento di una maggiore efficienza ed efficacia della rete:
c) difesa del consumatore, intesa sia come tutela della sua salute (con particolare riferimento all'inquinamento acustico ed ambientale, alla prevenzione dell'alcolismo, alla tutela dell'integrità psichica delle persone e alla pubblica sicurezza), sia come diritto ad un giusto rapporto qualità prezzo, nonché ad una corretta e tempestiva informazione;
d) tutela della sicurezza stradale;
e) valorizzazione del ruolo svolto dalle attività di somministrazione di alimenti e bevande nella promozione della qualità sociale della città, del turismo, dell'enogastronomia e delle produzioni tipiche locali;
f) armonizzazione ed integrazione del settore dei pubblici esercizi con altre attività economiche al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative;
g) salvaguardia e riqualificazione delle zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico ed ambientale, attraverso la presenza di adeguate attività di somministrazione;
h) salvaguardia e riqualificazione della rete dei pubblici esercizi nelle aree periferiche, rurali e nelle frazioni;
i) promozione di assetti di mercato maggiormente concorrenziali;
l) libera circolazione delle merci e dei servizi;
m) rafforzamento della libertà di scelta del cittadino consumatore.

Art. 2
Ambito di applicazione
1. Il presente regolamento disciplina l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande in attuazione **Legge 25/8/1991 n. 287**, delle Direttive Regionali, degli artt. 3 commi 1, lett. d) e 4 della Legge 4 agosto 2006 n. 248 e del Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59.
2. Il presente regolamento esplica la sua efficacia fino all'adozione di eventuali nuove norme che lo rendano inapplicabile.

Art. 3
Definizioni
1. Ai fini del presente regolamento, s'intende per *somministrazione di alimenti e bevande*, la vendita per il consumo sul posto in tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici aperte al pubblico attrezzati a tal fine e con la presenza del servizio assistito di somministrazione.
2. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande i pubblici esercizi di cui al presente regolamento sono distinti in:
a) esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e di bevande, comprese quelle aventi n contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume, e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie ed esercizi similari);
b) esercizi per la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, di dolciumi, compresi i generi di pasticceria e gelateria, e di prodotti di gastronomia (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari);
c) esercizi di cui alle lettere a) e b), in cui la somministrazione di alimenti e di bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi similari;
d) esercizi di cui alla lettera b), nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.
3. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti oggetto della loro attività. In ogni caso l'attività di vendita è sottoposta alle stesse norme osservate negli esercizi di vendita al minuto.

4. S'intende inoltre per:
a. Attività di somministrazione in forma stagionale, quella svolta per uno o più periodi, non inferiori a 60 giorni e non superiori a 240 giorni per anno solare;
b. Attività di somministrazione temporanea, quella svolta in occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone;
c. SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA', la segnalazione presentata dell'interessato corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà, nonché dalle attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati, ovvero dalle dichiarazioni di conformità da parte dell'Agenzia delle imprese necessarie ai fini del trasferimento di sede e il trasferimento della gestione o della titolarità dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
d. Domicilio del consumatore: la sua privata dimora, nonché il luogo in cui si trova per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di cerimonie, convegni e attività similari;
e. Piccoli trattenimenti musicali senza ballo: l'effettuazione di spettacoli, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva e consistenti in rappresentazioni musicali, concerti, nell'esposizione di opere artistiche, nella presentazione di libri, nell'effettuazione di conferenze e di manifestazioni similari, l'effettuazione di trattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico può attivamente partecipare, fatta salva l'esclusione di trattenimenti danzanti;
f. Preposto, la persona cui è affidata l'effettiva conduzione del singolo esercizio di somministrazione di alimenti e bevande;
g. Procedura di notifica per la registrazione ex regolamento CE 852/2004, la comunicazione da inoltrare al Dipartimento di prevenzione A.S.P. di Catanzaro con cui l'interessato si qualifica quale operatore del settore alimentare e dichiara il rispetto delle norme igienico sanitarie, prescritte dalla legge ai fini dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
h. Progetti di valorizzazione commerciale: interventi promossi dal Comune, al fine di rilanciare e qualificare l'assetto commerciale delle aree urbane che presentano problemi di tenuta della rete commerciale tradizionale;
i. Proroga dell'attivazione di un pubblico esercizio di somministrazione di alimenti e bevande: la richiesta da parte del titolare, in casi di comprovata necessità, di procedere all'apertura in un termine superiore ai 180 gg. decorrenti dal rilascio dell'autorizzazione,
j. Requisiti morali, le condizioni richieste dalla Legge ai fini dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, attinenti alla condotta dell'esercente o aspirante tale in ordine al rispetto delle norme vigenti;
k. Requisiti professionali, le condizioni richieste dalla Legge ai fini dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, attinenti al possesso, da parte dell'esercente o aspirante tale, delle capacità professionali ritenute indispensabile per l'esercizio dell'attività medesima;
l. Destinazione d'uso dei locali: la destinazione d'uso riportata nella concessione edilizia o nel permesso di costruire;
m. Somministrazione al domicilio del consumatore: l'organizzazione presso il domicilio del
n. Consumatore di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai familiari e alle persone da lui invitate;
o. Somministrazione nelle mense aziendali: la somministrazione di pasti offerta ai propri dipendenti, in strutture all'uopo attrezzate, da uno o più datori di lavoro, pubblici o privati, direttamente o tramite l'opera di terzi con cui è stato stipulato apposito contratto;
p. Superficie di somministrazione: l'area attrezzata per essere utilizzata per la somministrazione, compresa quella adiacente o pertinente al locale abilitato alla somministrazione, ottenuta in concessione (se pubblica) o a disposizione dell'operatore (se privata). La superficie di somministrazione non ricomprende tutti i locali annessi al pubblico esercizio ed aventi finalità diversa dalla somministrazione, i quali rilevano esclusivamente ai fini della superficie complessiva dell'esercizio medesimo;

q. Titoli abilitativi all'esercizio della somministrazione: qualunque atto autorizzativo o dichiarativo (autorizzazione o SCIA) necessario ai fini dell'esercizio dell'attività;
r. Piano di Zonizzazione Acustica Comunale: la suddivisione del territorio comunale in classi omogenee dal punto di vista acustico, per ciascuna delle quali vengono stabiliti i limiti massimi accettabili di rumore diurno e notturno, mediante attribuzione di una classe acustica (in base alle caratteristiche intrinseche delle aree medesime, a titolo esemplificativo: densità di popolazione, presenza di attività produttive e commerciali).

Art. 4

Programmazione limiti e distanze tra esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

1. E' vietata la programmazione, il contingentamento numerico dei pubblici esercizi e la previsione di limiti di distanza tra esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della legge n. 248/2006 e D.lgs. 59/2010.

Art. 5

Requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

1. Coloro che intendono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e di bevande, devono essere in possesso dei *requisiti morali* di cui all'art. 71 commi 1, 2, 3 e 4 del Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59:
2. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso di uno dei *requisiti professionali* di cui all'art. 71 comma 6 del Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59 e, precisamente:
a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di
Trento e di Bolzano;
b) avere esercitato in proprio l'attività per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, ovvero avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto Nazionale per la Previdenza Sociale;
c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso degli studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti;
d) essere stato iscritto al registro esercenti il commercio di cui alla Legge 11 giugno 1971 n. 426 (Disciplina del Commercio), per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla
sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salva cancellazione dal medesimo registro;
3. In caso di società, associazioni o organismi collettivi, la sostituzione del legale rappresentante o della persona preposta all'attività di somministrazione deve essere comunicata al Comune.
4. In caso di società, associazione od organismi collettivi, il possesso dei suddetti requisiti professionali è richiesto al legale rappresentante o ad altra persona delegata all'attività di somministrazione.
5. In caso di società, associazioni o organismi collettivi, la sostituzione del legale rappresentante o della persona preposta all'attività di somministrazione deve essere comunicata al Comune.
6. Coloro che intendono svolgere un'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono aver assolto agli adempimenti previsti dall'art. 12 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza approvato con Regio Decreto 18 giugno 1931, n. 773, relativi all'istruzione obbligatoria dei propri figli.
7. In caso di società, associazioni o organismi collettivi, i requisiti di cui al comma 1 devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività di somministrazione e da

tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2, comma 3, del Decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252 e s.m.i. in materia di procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia.
8. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e quindi richiedere l'autorizzazione amministrativa o presentare la SCIA:
a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
b) coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale e' prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, Capo II, del Codice Penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, Capo II del Codice Penale;
e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
f) coloro che sono sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui alla Legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla Legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza non detentive;
g) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dall'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi.
9. Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1 lett. b), c), d), e) ed f) permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.
10. Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee ad incidere sulla revoca della sospensione.

ART. 6

Altri obblighi ai fini dell'attivazione ed esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

1. L'attivazione e l'esercizio dell'attività di somministrazione, oltre al rispetto delle disposizioni di cui
all'art. 4 ed all'art. 7 sono subordinate anche al rispetto delle vigenti norme, in materia:
a) di edilizia (a titolo esemplificativo, altezza interna ed esterna dei locali);
b) di urbanistica (a titolo esemplificativo, disponibilità dei parcheggi necessari per la specifica attività che si vuole esercitare);
c) di destinazione d'uso dei locali (compatibilità dell'attività con le specifiche funzioni consentite in ogni singola zona del Comune di Botricello
d) igienico-sanitaria;
e) di inquinamento acustico (come specificate al successivo comma 2);
f) di sicurezza (anche nei luoghi di lavoro), e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità, ai sensi del D.M. 17 dicembre 1992, n. 564, come modificato dal D.M. 5 agosto 1994, n. 534.
2. In particolare, per quanto riguarda il rispetto della normativa in materia di inquinamento acustico dovranno essere puntualmente rispettate le disposizioni di cui alla Legge 26 ottobre 1995, n. 447,

al D.P.C.M. 16 aprile 1999, n. 215, alla Legge Regionale 34/2009 nonché tutte le vigenti disposizioni di legge in materia, le prescrizioni di cui al Regolamento per la disciplina delle attività rumorose temporanee e al R.U.E. – Regolamento Urbanistico Edilizio del Comune di Botricello ed al *Piano di Zonizzazione Acustica Comunale* (ZAC).

3. Il rispetto delle disposizioni di cui alle lett. a), b), c), d) e) ed f) del comma 1 del presente articolo è richiesto ai fini dell'esercizio dell'attività, che rimane precluso in assenza di esse, ma non condiziona il rilascio dell'autorizzazione. Entro centottanta giorni dal rilascio dell'autorizzazione, salvo *proroga* in caso di comprovata necessità e comunque prima di dare inizio all'attività di somministrazione, il titolare dovrà attivare l'esercizio, ponendosi in regola con le predette disposizioni.

4. Ove non sussistano le condizioni di cui al comma 1 lett. c) è consentita la prosecuzione di attività in locali non aventi conforme destinazione d'uso, quando si tratti di esercizi provvisti di autorizzazione che esercitassero l'attività alla data di approvazione del P.R.G., purché l'esercente ottenga entro il termine di un anno, dalla verifica della difformità, le necessarie autorizzazioni per l'uso dei locali.

5 L'esercente attività di somministrazione di alimenti e bevande è tenuto ad esporre in luogo visibile al pubblico la tabella dei prezzi, l'autorizzazione/SCIA, il cartello recante l'indicazione dell'orario di apertura al pubblica e l'elenco delle bevande alcoliche,

6. L'attività di *somministrazione di alimenti e bevande*, che si svolge in esercizi aperti al pubblico o riservati ai soci (nel caso di circoli privati) e che, comunque, è rivolta ad un consumatore finale (quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, mense aziendali, scolastiche, di comunità come ospedali, case di cura/riposo, collegi, centro cottura, gastronomie, ecc.) è subordinata alla preventiva presentazione al dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro della "Notifica" ai fini della Registrazione ai sensi art. 6 Reg. CE 852/2004.

Art. 7

Autorizzazione nuovi esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. L'apertura di un nuovo esercizio di *somministrazione di alimenti e bevande* è soggetta al rilascio di apposita autorizzazione da parte del Comune di Botricello

2. La domanda in bollo diretta ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione per l'apertura, deve essere presentata all'ufficio del protocollo o spedita al Comune a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno.

3. Nella domanda devono essere indicati:

- Cognome, nome, luogo e data di nascita, residenza, nazionalità e codice fiscale del richiedente. Per le società: ragione sociale, sede legale, partita IVA, le generalità del legale rappresentante.
- Certificazione o autocertificazione del possesso dei requisiti morali e professionali;
- Ubicazione dell'esercizio, intendendo per tale l'indirizzo la via ed il numero civico, oppure i dati catastali, e comunque quelli elementi sufficienti a localizzare esattamente il pubblico esercizio;
- Superficie di somministrazione e di servizio; qualora l'attività di somministrazione sia esercitata congiuntamente ad altra attività commerciale o di servizi, deve essere indicata la superficie riservata a ciascuna attività;

4. Alla richiesta di autorizzazione devono essere allegati i sotto elencati documenti:

a. pianta planimetrica dei locali non inferiore a 1:100, con indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione di alimenti debitamente sottoscritta da un tecnico abilitato, dalla quale dovranno essere deducibili i requisiti di sorvegliabilità dei locali;

b. la certificazione o autocertificazione di conformità urbanistica edilizia e di agibilità dei locali;

c. il certificato di prevenzione incendi, se ne ricorrono gli estremi;

d. la documentazione di previsione di impatto acustico, qualora nell'esercizio debbano essere installate sorgenti rumorose;

e. marca da bollo per l'autorizzazione;

f. copia del documento di identità del richiedente;

g. ricevuta di versamento dei diritti di segreteria;

h. registrazione sanitaria dell'impresa alimentare ai sensi del Reg. CE n. 852/2004.
5. L'accoglimento o il rigetto della domanda è comunicato all'interessato entro 60 giorni dalla data di presentazione della domanda attestata dal protocollo del comune.
Il rilascio dell'autorizzazione all'apertura è subordinata all'accertamento dei *requisiti morali e professionali* di cui ai precedenti artt. 5 e 6, nonché al rispetto delle disposizioni contenute nel presente Regolamento.
4. L'autorizzazione è rilasciata a tempo indeterminato, quindi ha validità illimitata e si riferisce esclusivamente ai locali ed alle aree in essa indicati.
5. La cessazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetta alla presentazione di apposita comunicazione da presentare su apposita modulistica resa nota e scaricabile sul sito web dell'Ente.

Art. 8

Trasferimento di sede e Ampliamento di superficie

1. L'ampliamento della *superficie di somministrazione*: il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono soggetto alla presentazione di apposita Segnalazione certificata di Inizio Attività al Comune di Satriano corredata dei relativi allegati.
2. L'attività, ove non diversamente previsto, può essere iniziata dalla data di presentazione della SCIA all'amministrazione comunale.
3. Alla SCIA devono essere allegati obbligatoriamente i seguenti documenti:
a. pianta planimetrica dei locali non inferiore a 1:100, con indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione di alimenti debitamente sottoscritta da un tecnico abilitato, dalla quale dovranno essere deducibili i requisiti di sorvegliabilità dei locali;
b. attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati relativi alla conformità urbanistica edilizia, agibilità dei locali, destinazione d'uso, rispetto delle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavori, prevenzione incendi, barriere architettoniche;
c. il certificato di prevenzione incendi, se ne ricorrono gli estremi;
d. la documentazione di previsione di impatto acustico, qualora nell'esercizio debbano essere installate sorgenti rumorose;
e. copia del documento di identità del richiedente;
f. registrazione sanitaria dell'impresa alimentare ai sensi del Reg. CE n. 852/2004;
g. ricevuta di versamento dei diritti di segreteria.

Art. 9

Subingresso

1. Il trasferimento della gestione o della titolarità di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per atto tra vivi o a causa di morte è soggetto alla presentazione, da parte del subentrante, di apposita Segnalazione certificata *di Inizio Attività* al Comune di Botricello corredata dagli allegati di cui al comma 4.
2. Al fine di semplificare l'azione amministrativa, nel mero caso di trasferimento della gestione dell'attività, senza che siano intervenute modifiche strutturali all'esercizio si somministrazione, l'ufficio competente, è tenuto unicamente alla verifica del possesso dei requisiti morali e professionali del subentrante.
3. Nel caso di subingresso per causa morte, il possesso dei suddetti requisiti deve essere dimostrato entro sei mesi dalla morte del titolare dell'attività, salvo proroga in comprovati casi di forza maggiore.
4. Alla SCIA devono essere allegati obbligatoriamente i seguenti documenti:
a. copia del documento di identità del richiedente;
b. registrazione sanitaria dell'impresa alimentare ai sensi del Reg. CE n. 852/2004;
c. ricevuta di versamento dei diritti di segreteria.
d. autocertificazione relativa alla mancata realizzazione di modifiche strutturali rispetto all'esercizio cui si subentra;
e. copia dell'atto di cessione d'azienda redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata.

Art. 10

Autorizzazioni per attività stagionali

1. L'esercizio dell'attività di *somministrazione di alimenti e bevande in forma stagionale* è soggetto ad autorizzazione amministrativa secondo le modalità stabilite dal precedente art. 10 del presente regolamento.

2. Per attività di *somministrazione di alimenti e bevande in forma stagionale* si considera quella svolta per uno o più periodi, nel complesso non inferiori a giorni sessanta e non superiori a giorni duecentoquaranta per ciascun anno solare.

3. Nei provvedimenti autorizzativi per attività svolte in forma stagionale Il Comune di Botricello può
prevedere l'apertura o la chiusura obbligatoria delle stesse in determinati periodi dell'anno solare.

Art. 11

Somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici

1. La Segnalazione certificata (SCIA) dell'installazione dei distributori automatici deve essere integrata con la menzione della Ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi e la dichiarazione del tipo di approvvigionamento idrico; in caso di mancato allacciamento alla rete dell'acquedotto, deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata, con data non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione.

2. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

a) essere facilmente pulibili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, e tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;

b) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione, così come previsto dalla normativa vigente;

c) avere le eventuali sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;

d) avere una adeguata attrezzatura che garantisca l'idonea temperatura di conservazione dei prodotti; essere muniti di un dispositivo atto a bloccare la distribuzione qualora le temperature di conservazione si discostassero dai limiti previsti dalla normativa vigente;

e) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;

f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altre contaminazioni;

g) essere collocati esclusivamente all'interno di ambienti confinati;

h) disporre nelle immediate vicinanze di recipienti monouso o portarifiuti con coperchio a ritorno automatico; questi ultimi devono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza;

i) distribuire alimenti confezionati e utilizzare nelle preparazioni prodotti semilavorati comunque provenienti da laboratori e stabilimenti provvisti di Registrazione;

j) qualora nei distributori vengano caricati alimenti freschi (quali panini, pizzette) provenienti da laboratori autorizzati, tali alimenti devono essere regolarmente etichettati;

k) In ogni caso sui distributori automatici e semiautomatici, per ciascuno degli alimenti posti in distribuzione, debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile e ben leggibile, anche a mezzo di cartello unico, le necessarie informazioni per il cliente previste dalla vigente normativa in materia di etichettatura;

l) Per quanto non riportato sopra, si fa riferimento alla normativa nazionale vigente.

3. Per i distributori automatici e semi automatici di prodotti esclusivamente preconfezionati (bibite, gelati, merendine, biscotti, caramelle, chewingum ecc..) deve essere presentata apposita SCIA.
Gli stessi apparecchi possono essere collocati all'esterno degli esercizi, anche su suolo pubblico previa autorizzazione COSAP.

4. É fatto divieto di somministrazione bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

Art. 12

Abilitazione all'esercizio di attività accessorie

1. Fermo restando il rispetto delle disposizioni previste dalle leggi di settore, il rilascio di autorizzazioni all'esercizio della *somministrazione di alimenti e bevande* abilita, previa presentazione dell'apposita documentazione prevista dalla normativa vigente in materia di acustica, all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi e di impianti in genere utilizzati per la diffusione sonora e di immagini, a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o di intrattenimento.
2. Le suddette autorizzazioni abilitano, inoltre, previa apposita comunicazione/istanza di autorizzazione, all'effettuazione di *piccoli trattenimenti musicali senza ballo,* in sale con capienza ed afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o aumento nei costi delle consumazioni.
3. Sono da intendersi inclusi nella definizione di *piccoli trattenimenti musicali senza ballo*:
a) l'effettuazione di spettacoli, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva e consistenti in rappresentazioni musicali, concerti, nell'esposizione di opere artistiche, nella presentazione di libri, nell'effettuazione di conferenze e di manifestazioni similari;
b) l'effettuazione di trattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico può attivamente partecipare, fatta salva l'esclusione di trattenimenti danzanti.
4. E' comunque fatto salvo il rispetto delle disposizioni vigenti, in particolare per la normativa in materia di sicurezza, di prevenzione incendi e di inquinamento acustico.

Art. 13

Orari di apertura e chiusura degli esercizi

1. Gli orari di apertura e di chiusura degli esercizi di *somministrazione al pubblico di alimenti e bevande* sono rimessi alla libera determinazione degli esercenti, nel rispetto del monte orario giornaliero minimo e delle fasce orarie stabilite dal Comune di Botricello con appositi provvedimenti
sindacali.
2. Gli orari si applicano a tutte le attività di *somministrazione di alimenti e bevande* comprese e previste nel presente regolamento.
3. Gli esercenti sono tenuti a rispettare l'orario prescelto e devono rendere noto al pubblico, anche durante il periodo di chiusura, l'orario di effettiva apertura e chiusura mediante appositi cartelli leggibili dall'esterno o altri idonei mezzi di informazione.
4. Gli esercenti devono comunicare l'orario prescelto almeno cinque giorni prima della sua effettiva adozione. Con le stesse modalità deve essere comunicata l'eventuale modifica di tali orari, nell'ambito delle fasce orarie determinate dall'apposita ordinanza sindacale.
L'eventuale deroga agli orari comunicati, qualora non ricompresa nelle fasce orarie di cui alla predetta ordinanza sindacale, deve essere oggetto di motivata istanza di autorizzazione.
5. Gli esercenti non possono esporre al pubblico un cartello contenente orari diversi rispetto a quelli comunicati al competente ufficio comunale. In tale caso è fatta salva comunque l'applicazione del comma 3.
6. Gli esercizi pubblici che diventino fonti di particolari disturbi alla quiete pubblica o di turbativa alla civile convivenza, comprovati da ripetute lamentele o esposti di cittadini contermini, oltre che da segnalazioni e riscontri degli organi di vigilanza e controllo, potranno subire particolari restrizioni, con ordinanza del Sindaco, degli orari di apertura e di chiusura in deroga alle fasce orarie stabilite dal Comune.

.

Art. 14

Chiusura temporanea degli esercizi, turnazioni e riposo settimanale

1. La chiusura temporanea degli esercizi di *somministrazione di alimenti e bevande* è comunicata al pubblico mediante l'esposizione di apposito cartello leggibile dall'esterno e, se di durata superiore a 15 giorni consecutivi, anche al Comune di Botricello.
Qualora la chiusura sia di durata superiore ad un anno deve essere oggetto di motivata istanza di autorizzazione. L'eventuale riapertura anticipata deve essere comunicata al Comune di Botricello.

2. Il Comune di Botricello , al fine di assicurare all'utenza idonei livelli di servizio, può predisporre, sentite le associazioni di categoria del commercio, del turismo e dei servizi, le associazioni dei consumatori e le organizzazioni sindacali più rappresentative a livello comunale, programmi di apertura per turno degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
3. Gli esercenti sono tenuti ad osservare i turni predisposti e a rendere noto al pubblico, anche durante il periodo di chiusura, il proprio turno, mediante l'esposizione di un apposito cartello leggibile all'esterno dell'esercizio.
4. Gli esercizi di *somministrazione al pubblico di alimenti e bevande* possono, a discrezione del titolare, osservare una o più giornate di riposo settimanale, che devono essere chiaramente indicate nel cartello di esposizione degli orari.
5. Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano agli esercizi di cui all'art. 5 comma 1 del presente regolamento, nonché ai circoli privati disciplinati dal Decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001, n. 235.

Art. 15

Pubblicità dei prezzi

1. Ad eccezione dei prodotti confezionati all'origine, sui quali il prezzo di vendita si trovi già impresso in maniera chiara e con caratteri ben leggibili, per i prodotti destinati alla vendita per asporto esposti nelle vetrine, su banco di vendita o in altro luogo visibile al pubblico, gli esercenti devono rispettare le norme in materia di pubblicità dei prezzi di cui al Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 114 e al decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 84.
2. Per i prodotti destinati alla somministrazione, l'obbligo di esposizione dei prezzi è assolto:
a) per quanto concerne le bevande e gli alimenti mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella;
b) per le attività di ristorazione, gli esercenti sono tenuti all'esposizione della tabella dei prezzi all'interno e all'esterno dell'esercizio o comunque leggibile dall'esterno.
3. Qualora, nell'ambito dell'esercizio, sia effettuato il servizio al tavolo, il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale supplemento del servizio.
4. Le modalità prescelte devono essere tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico, anche per quanto concerne eventuali aggiunte attribuibili al servizio.
5. Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano agli esercizi di cui all'art. 5 comma 1 del presente regolamento, nonché ai circoli privati disciplinati dal Decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001, n. 235.

Art. 16

Controlli

1. In ogni momento il Comune di Botricello può effettuare verifiche in ordine alla sussistenza ed al permanere dei *requisiti morali e professionali* nonché degli altri obblighi e dei *criteri minimi di accesso strutturali e dei criteri qualitativi strutturali e gestionali* previsti dal presente regolamento, che hanno dato luogo al rilascio dell'autorizzazione ovvero cui è ricollegata l'efficacia della *Segnalazione Certificata di Inizio Attività.*
2. Il Comune, provvede ad accertare l'adeguata sorvegliabilità degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (anche nel caso di locali oggetto di ampliamento o di modifiche strutturali).
3 La sorvegliabilità potrà essere accertata direttamente dal personale dell'ufficio di Polizia Locale prima dell'inizio dell'attività oppure si riserva di verificarne la sussistenza quando ciò non sia possibile in via preventiva.
4. Qualora, a seguito delle conseguenti verifiche operate dagli organi competenti, dovesse risultare l'omessa presentazione della "notifica" ovvero l'insussistenza dei requisiti igienico sanitari, verrà disposta la revoca dell'autorizzazione ovvero la cessazione dell'efficacia della Segnalazione certificata d'inizio Attività, previa diffida ad adempiere ovvero a ripristinare i requisiti in un congruo
termine, Sono fatte salve le sanzioni espressamente previste dall'art. 6 del D. Lgs. 193/2007.

Art. 17

Decadenza dell'autorizzazione

1. Salvo quanto previsto dal T.U.L.P.S. R.D. n. 773/1931, le autorizzazioni e il titolo abilitativo di cui
all'art. 64 comma 8 del D. Lgs 26/03/2010 n. 59 decadono nei seguenti casi:
a) quando il titolare dell'autorizzazione, salvo *proroga* in caso di comprovata necessità e su motivata istanza, non attivi l'esercizio entro centottanta giorni dalla data del rilascio dell'autorizzazione amministrativa ovvero dalla data di acquisizione al protocollo della SCIA ovvero
sospenda l'attività per un periodo superiore a dodici mesi. La proroga potrà essere concessa solo se l'interessato dimostrerà la disponibilità di locali con destinazione d'uso compatibile con l'insediamento di un pubblico esercizio;
b) quando il titolare dell'autorizzazione non risulti più in possesso dei *requisiti morali e professionali*
di cui al precedente art. 7;
c) quando, in caso di subingresso, il cessionario non avvii l'attività entro sei mesi, fatti salvi comprovati casi di forza maggiore;
d) qualora venga meno la rispondenza dello stato dei locali ai criteri stabiliti dal Ministro dell'interno (sorvegliabilità dei locali). In tale caso, il titolare può essere espressamente diffidato dall'amministrazione competente a ripristinare, entro il termine assegnato, il regolare stato dei locali.

Art. 18

Obblighi connessi a varie disposizioni di legge

1. Oltre a quanto disposto dalla normativa statale, regionale e locale, è fatto obbligo ai titolari degli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande di:
a. vigilare sul rispetto del divieto di fumo all'interno del locale;
b. apporre all'entrata, all'interno e all'uscita dei locali apposite tabelle che riproducano:
□ la descrizione dei sintomi correlati ai diversi livelli di concentrazione alcolemica nell'aria alveolare espirata;
□ le quantità, espresse in centimetri cubici, delle bevande alcoliche più comuni che determinano il superamento del tasso alcolemico per la guida in stato di ebbrezza, pari a 0,5 grammi per litro, da determinare anche sulla base del peso corporeo.
c. per quei locali che proseguono la loro attività dopo le 24 è obbligatorio installare un apparecchio di rilevazione del tasso alcolemico, di tipo precursore chimico o elettronico, a disposizione dei clienti che desiderino verificare il proprio stato di idoneità alla guida dopo l'assunzione di alcool;
d. vigilare sul rispetto delle norme di comportamento con particolare riguardo il rispetto della norme a tutela della pubblica quiete,
e. interrompere la somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche alle ore 3 sino alle ore 6.

Art. 19

Sanzioni

1. A chiunque eserciti l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande senza l'autorizzazione, ovvero senza la Segnalazione certificata di inizio di attività, ovvero quando sia stato emesso un provvedimento di inibizione o di divieto di prosecuzione dell'attività ed il titolare non vi abbia ottemperato, si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 2.500 euro a 15.000 euro e la chiusura dell'esercizio.
2. Le violazioni alle norme del presente Regolamento sono sanzionate ai sensi dell'articolo 17-bis, comma 3, del TULPS e delle altre normative in materia.
3. la violazione delle disposizioni di cui all'art. 18 comma 1 lett. A) comporterà una sanzione da € 220,00 a € 2.200,00
4. la violazione delle disposizioni di cui all'art. 18 comma 1 lettere. B) e C) comporteranno una sanzione da € 300,00 a € 1.200,00;
5. la violazione delle disposizioni di cui all'art. 18 comma 1 lett. d) comporterà le sanzioni previste dall'art. 659 del C.P.

6. la violazione delle disposizioni di cui all'art. 18 comma 1 lett. E) comporterà una sanzione amministrativa da € 5.000 a € 20.000;
7. Qualora siano state contestate, nel corso del biennio, due distinte violazioni dell'obbligo previsto all'art. 18 comma 1 lett. E), e' disposta la sospensione della licenza o dell'autorizzazione all'esercizio dell' attività ovvero dell'esercizio dell'attività medesima per un periodo da sette fino a trenta giorni, secondo la valutazione dell'autorità competente.
8. Il Comune di Botricello, ed in particolare il Responsabile della Polizia Locale, è competente a ricevere il rapporto di cui all'art. 17 della Legge 24 novembre 1981, n. 689 e s.m.i. da parte degli organi accertatori, ad applicare le sanzioni e all'introito dei relativi proventi.
9. Per fini di tutela e dell'ordine e della sicurezza pubblica, gli ufficiali e gli agenti di pubblica sicurezza effettuano i controlli e le autorità di pubblica sicurezza adottano i provvedimenti previsti delle leggi vigenti in materia e, in particolar modo, per le violazioni degli articoli 686, 687, 688, 689,
690 e 691 del vigente Codice Penale relative alla tutela dei minori e degli ammalati di mente nonché per gli abusi dovuti alla somministrazione di alcolici a persone in evidente e manifesto stato di ubriachezza.

TITOLO II
DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE DEI LOCALI ADIBITI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 20

Requisiti igienico sanitari degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o **Bevande . Definizioni.**

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini della Registrazione sanitaria, vengono distinti in:

A) Esercizi di Ristorazione classica o con specializzazioni (es. pizzeria) a gamma più o meno completa di alimenti caratterizzati da ciclo completo di preparazione;

B) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che comportano manipolazioni limitate, quali:

- esercizi tipo brasserie (esercizi congiunti di birreria, pizzeria e ristorante) dove è possibile la finitura di alimenti precotti surgelati, la cottura di paste o risi prelevati da confezioni originali chiuse e conditi con ingredienti preconfezionati, la somministrazione di gastronomia preconfezionata in dosi individuali pronte al consumo, la somministrazione di cibi crudi;
- birrerie, paninoteche caratterizzati principalmente dall'offerta di bevande ma con somministrazione di alcuni complementi alimentari (bruschette, pizze surgelate, patate fritte);
- bar/ristorazione veloce con somministrazione di precotti.

C) Esercizi a prevalente somministrazione di bevande, compresi gli alcolici, di panini e affini e di pasticceria dolce e salata, autorizzati per eventuale finitura e cottura di *brioches* surgelate in forno, senza manipolazione (bar).

2. I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

Art. 21

Altezze e caratteristiche dei Locali

1. I requisiti dei locali, per quanto riguarda altezza, dimensione planimetrica, illuminazione e aerazione, vengono definiti dalle norme tecniche del Regolamento Edilizio salvo quanto disposto dalle presenti norme e, per quanto riguarda sottotetti ed interrati/seminterrati, dall'art. 49 della L.U.R. (Legge Urbanistica Regionale) n. 19/2002 della Regione Calabria.
2. Fatti salvi gli edifici ricadenti in zone di valore storico, architettonico o ambientale per le quali sono previste deroghe espressamente indicate da specifiche disposizioni comunali, tutti gli insediamenti di cui al presente titolo devono avere i requisiti generali di cui ai seguenti punti:
a) i locali devono avere l'altezza prevista dalla vigente normativa (art. 21 comma 2 del D.L.

81/2008 che abroga il del D.P.R. 303/56 fatto salvo l'art. 64 e il DM 5/7/75) e dai regolamenti edilizi
comunali, devono essere costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia ed essere sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
b)devono inoltre essere adibiti esclusivamente agli usi consentiti, nonché essere areabili naturalmente o artificialmente in tutte le stagioni in modo adeguato alla loro destinazione.
c) I locali interrati possono essere destinati esclusivamente a scopi accessori.
d) I locali seminterrati possono essere destinati esclusivamente a somministrazione di alimenti e bevande quando presentano i requisiti di altezza, aerazione e illuminazione adeguati.

Art. 22

Definizione delle caratteristiche minime dei servizi igienici dei locali di somministrazione di alimenti e bevande

1. Tutti gli esercizi debbono essere muniti di servizi igienici fruibili direttamente dall'interno dei locali e non direttamente comunicanti con i locali adibiti alla preparazione, somministrazione e vendita di alimenti. I titolari degli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento potranno chiedere la deroga al requisito di cui al presente comma, presentando domanda attraverso la quale dimostrino l'impossibilità tecnica di collocare i servizi in spazi direttamente fruibili dall'interno dei locali. Gli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e/o bevande dovranno disporre di servizi igienici per il pubblico e per il personale, nella misura stabilita dal presente regolamento negli articoli successivi.
2. **Per servizio igienico** s'intende un locale avente un altezza minima di Mt. 2,40, composto da bagno e anti-bagno, con superficie complessiva non inferiore a mq 2,5, dotato di acqua corrente. Il bagno deve avere una superficie non inferiore a mq 1,5 e il lato minimo di ml 1,00, con anti-WC (dove necessita) di superficie non inferiore a mq 1,00. Per gli esercizi già esistenti e per quelli del centro storico condotti direttamente o oggetto di trasferimento a qualsiasi titolo si ritiene sufficiente una superficie minima di mq 1 sia per il bagno che per l'antibagno.
3. Il bagno deve essere dotato di un vaso a sedere, mentre l'anti-bagno di lavabo, con erogatore di acqua a comando non manuale, distributore di sapone liquido, asciugamani monouso o ad aria calda, cestino porta-rifiuti con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo. Ogni servizio igienico deve, inoltre, possedere i seguenti requisiti:
- il pavimento e le pareti devono essere rifiniti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; gli angoli tra pareti e pavimento devono essere arrotondati;
- le pareti, nella parte facilmente lavabile e disinfettabile, devono avere altezza di almeno 2 ml;
- l'areazione deve essere conseguita mediante finestra apribile all'esterno, di superficie non inferiore a m. 0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata temporizzata che assicuri almeno sei ricambi d'aria/ora, oppure di impianto ad accensione collegata all'interruttore della luce interno al wc, potenziato e temporizzato in modo da consentire, per ogni utilizzo, un ricambio d'aria completo;
4. In caso di nuove attività che si svolgono nel centro storico, non è consentito derogare dall'obbligo dell'antibagno per i servizi igienici destinati ai portatori di handicap.
Si va in deroga per la realizzazione dei servizi igienici per i portatori di handicap, laddove urbanisticamente non è possibile modificare la struttura ovvero per quegli esercizi esistenti che abbiano i servizi all'esterno dell'esercizio ma contigui al locale di somministrazione;
5. In caso di realizzazione di un doppio o triplo servizio igienico per lo stesso sesso, è consentito un unico antibagno. L'antibagno può essere omesso se il bagno apre in un disimpegno o corridoio, comunque in luogo ove non si staziona.
6. Nei servizi igienici per il pubblico, il vaso a sedere dovrà essere munito di ciambella integra e si dovrà disporre di un dispensatore di copri - ciambella monouso o, in alternativa, un sistema di disinfezione automatico dopo ogni utilizzo.
7. I servizi igienici riservati al personale, laddove l'attività lo richieda, dovranno essere dotati di docce, qualora le stesse non fossero ubicate separatamente. Il numero dei servizi igienici dovrà

essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti ed in particolare uno ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Inoltre, devono essere separati per sesso se il numero degli addetti sia maggiore di 10.

Art. 23

Requisiti igienico sanitari - Esercizi di ristorazione classica

1. Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura devono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio. I locali devono essere strutturati secondo le indicazioni di seguito riportate:

a) CUCINE -

- Devono avere un'altezza non inferiore a Mt. 3,00, derogabile per gli esercizi esistenti e per quelli posizionati nel centro storico, previo parere degli Uffici competenti dell'Azienda Sanitaria Provinciale;
- **la superficie** non deve essere inferiore a 15 mq., per i locali fino a 30 posti a sedere, mentre per i casi con posti in numero maggiore, il locale cucina dovrà avere una superficie più grande, tenendo presente che la potenzialità (in termini di pasti producibili) è in rapporto, oltreché con la cucina vera e propria, anche con la zona lavaggio e con la dispensa e che per ogni coperto necessitano 0,60 mq di superficie dei tre parametri complessivamente. In ogni caso la superficie della cucina vera e propria non può essere inferiore al 50% della superficie complessiva di tutti i parametri considerati.
- la cucina dovrà comprendere i seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione altri alimenti, reparto cottura, reparto lavaggio stoviglie e pentole. Quest'ultimo deve essere attrezzato con lavastoviglie e/o lavelli, di dimensione adeguata all'attività dell'esercizio e posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e dei materiali puliti. Tali reparti devono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio;
- la strutturazione della cucina dovrà essere realizzata in modo tale da evitare percorsi incrociati che potrebbero costituire rischi igienico – sanitari (ad esempio incroci di percorsi tra alimenti sporchi ed alimenti puliti);
- la cucina deve possedere pavimenti e pareti di colore chiaro, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili, le pareti almeno fino a ml 2 di altezza. I pavimenti devono avere superficie unita, antiscivolo, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli, grigliati e sifonati. Gli spigoli ed i raccordi tra il pavimento e le pareti e tra parete e parete devono avere sagoma curva.
- la zona cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione opportunamente dimensionata e collegata ad una canna fumaria indipendente, terminante sopra il tetto dell'edificio ed il cui terminale sia più alto di almeno un metro rispetto al colmo del tetto dei fabbricati ricadenti nel raggio di 10 metri; per le altre condizioni vale quanto indicato dall'A.S.P. o, in alternativa di sistemi di aspirazione fumi conformi alle normative e direttive comunitarie e nazionali e dotate di idonea certificazione.

b) **DISPENSA**

- **un vano dispensa** (altezza minima 2,40 mt) per la conservazione degli alimenti e bevande, di dimensione adeguate alla potenzialità dell'esercizio e comunque non inferiore a mq. 5 fino a 30 posti a sedere. Nel caso sia presente anche un vano cantina, la superficie di quest'ultima sarà computata nella superficie complessiva del vano dispensa.

Il predetto locale deve essere areato direttamente dall'esterno. Tale locale se non è areato naturalmente, necessita di un impianto di ventilazione forzata adeguatamente temporizzata e dovrà essere specificato nella relazione tecnica ai fini sanitari il tipo di impianto di estrazione ed immissione di aria.

Il locale dispensa dovrà essere dotato di idonei scaffali con ripiani lavabili, armadi frigoriferi o celle,

dotati di termometro a lettura esterna. In ogni modo le apparecchiature frigorifere dovranno essere in numero sufficiente a garantire la conservazione separata tra i diversi generi alimentari a diverso contenuto microbico;

Il locale dispensa inoltre deve avere le seguenti caratteristiche: ben illuminato; pavimenti lisci,

essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti ed in particolare uno ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Inoltre, devono essere separati per sesso se il numero degli addetti sia maggiore di 10.

Art. 23

Requisiti igienico sanitari - Esercizi di ristorazione classica

1. Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura devono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio. I locali devono essere strutturati secondo le indicazioni di seguito riportate:

a) CUCINE -

- Devono avere un'altezza non inferiore a Mt. 3,00, derogabile per gli esercizi esistenti e per quelli posizionati nel centro storico, previo parere degli Uffici competenti dell'Azienda Sanitaria Provinciale;
- **la superficie** non deve essere inferiore a 15 mq., per i locali fino a 30 posti a sedere, mentre per i casi con posti in numero maggiore, il locale cucina dovrà avere una superficie più grande, tenendo presente che la potenzialità (in termini di pasti producibili) è in rapporto, oltreché con la cucina vera e propria, anche con la zona lavaggio e con la dispensa e che per ogni coperto necessitano 0,60 mq di superficie dei tre parametri complessivamente. In ogni caso la superficie della cucina vera e propria non può essere inferiore al 50% della superficie complessiva di tutti i parametri considerati.
- la cucina dovrà comprendere i seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione altri alimenti, reparto cottura, reparto lavaggio stoviglie e pentole. Quest'ultimo deve essere attrezzato con lavastoviglie e/o lavelli, di dimensione adeguata all'attività dell'esercizio e posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e dei materiali puliti. Tali reparti devono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio;
- la strutturazione della cucina dovrà essere realizzata in modo tale da evitare percorsi incrociati che potrebbero costituire rischi igienico – sanitari (ad esempio incroci di percorsi tra alimenti sporchi ed alimenti puliti);
- la cucina deve possedere pavimenti e pareti di colore chiaro, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili, le pareti almeno fino a ml 2 di altezza. I pavimenti devono avere superficie unita, antiscivolo, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli, grigliati e sifonati. Gli spigoli ed i raccordi tra il pavimento e le pareti e tra parete e parete devono avere sagoma curva.
- la zona cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione opportunamente dimensionata e collegata ad una canna fumaria indipendente, terminante sopra il tetto dell'edificio ed il cui terminale sia più alto di almeno un metro rispetto al colmo del tetto dei fabbricati ricadenti nel raggio di 10 metri; per le altre condizioni vale quanto indicato dall'A.S.P. o, in alternativa di sistemi di aspirazione fumi conformi alle normative e direttive comunitarie e nazionali e dotate di idonea certificazione.

b) **DISPENSA**

- **un vano dispensa** (altezza minima 2,40 mt) per la conservazione degli alimenti e bevande, di dimensione adeguate alla potenzialità dell'esercizio e comunque non inferiore a mq. 5 fino a 30 posti a sedere. Nel caso sia presente anche un vano cantina, la superficie di quest'ultima sarà computata nella superficie complessiva del vano dispensa.

Il predetto locale deve essere areato direttamente dall'esterno. Tale locale se non è areato naturalmente, necessita di un impianto di ventilazione forzata adeguatamente temporizzata e dovrà essere specificato nella relazione tecnica ai fini sanitari il tipo di impianto di estrazione ed immissione di aria.

Il locale dispensa dovrà essere dotato di idonei scaffali con ripiani lavabili, armadi frigoriferi o celle,

dotati di termometro a lettura esterna. In ogni modo le apparecchiature frigorifere dovranno essere in numero sufficiente a garantire la conservazione separata tra i diversi generi alimentari a diverso contenuto microbico;

Il locale dispensa inoltre deve avere le seguenti caratteristiche: ben illuminato; pavimenti lisci,

lavabili e antiscivolo; pareti e soffitti tali da consentire una facile pulizia.

c) **SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO**

Tutti gli esercizi devono essere forniti di servizi igienici, con le caratteristiche di cui all'art. 28, a disposizione del pubblico, fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati per numero alla capacità ricettiva dell'esercizio, così come indicato dal seguente schema:

□ fino a 30 posti, un solo servizio igienico che sia fruibile pure dai soggetti portatori di handicap;

□ b) da 31 a 100 posti: 2 servizi igienici differenziati per sesso, con rispettivo antibagno con lavabo fruibile pure dai soggetti portatori di handicap;;

□ c) da 101 a 200 posti: 2 unità igieniche differenziate per sesso, costituite ognuna da antibagno con lavabo e 2 servizi igienici fruibili pure dai soggetti portatori di handicap;

□ d) per ogni 100 posti a sedere o frazione in più di essi, n. 1 servizio igienico per donne e n. 1 servizio igienico per uomini fruibile pure dai soggetti portatori di handicap;

e) In tutti i casi sopra elencati, almeno uno dei servizi igienici dovrà essere privo di barriere architettoniche ed adeguatamente attrezzato per portatori di handicap.

f) Per gli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, si può derogare dalle indicazioni sopra riportate relativamente al numero di servizi igienici, qualora si dimostri l'impossibilità tecnica a potersi adeguare.

g) SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE: i servizi igienici per il personale devono essere adeguati al numero dei dipendenti eventualmente distinti per sesso. Vedi art. 22 comma 7 del presente regolamento;

h) SPOGLIATOI PER IL PERSONALE: gli spogliatoi per il personale devono essere distinti per sesso e devono avere una superficie adeguata;

i) SALE SOMMINISTRAZIONE :

□ La superficie complessiva necessaria da destinare alla somministrazione deve essere calcolata tenendo presente che, per ciascun posto, necessitano almeno mq 1,20 a tavolo, al fine di consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio. L'altezza delle sale non deve essere inferiore a ml. 3,00, derogabile fino a ml 2,70 per i locali già esistenti. Almeno un settore della sala dovrà essere fruibile da parte di persone con ridotte o impedite capacità motorie.

□ Le sale devono essere sufficientemente aerate e illuminate naturalmente o artificialmente, modificate e termoregolate sufficientemente in modo naturale o artificiale.

□ Qualora la sala di ristorazione sia posta su un piano diverso da quello della cucina, dovrà essere previsto idoneo montacarichi per il trasporto delle pietanze;

□ Nel centro storico e in edifici di particolare interesse artistico e storico, l'altezza può essere accettata fino ml 2,50, a condizione che l'aerazione (naturale e/o artificiale) esistente sia tale da garantire comunque un adeguato microclima;

i) Limitatamente al periodo stagionale estivo, la somministrazione degli alimenti e bevande è consentita, oltreché nelle sale interne, anche nelle sale all'aperto e nelle zone all'aperto, purché siano rispettate le seguenti condizioni:

- **Sala all'aperto** rispondente ai seguenti requisiti: sia posta in vicinanza della zona preparazione, in lontananza da fonti di contaminazione, in area non esposta ad eccessiva ventilazione, sia adeguatamente delimitata, dotata di pavimento lavabile e di copertura facilmente pulibile sulla superficie interna e tale da assicurare idoneo riparo dagli agenti atmosferici (pioggia, sole ecc.); di superficie proporzionata alla potenzialità produttiva (cucina, attrezzature ecc.).

E' fatta salva la dotazione dei servizi igienici sia per il personale che per il pubblico;

- **Zona all'aperto** dove la somministrazione è consentita in una zona esterna, priva di copertura fissa (terrazzo, in vicinanza di piscina ecc.), ma dotata comunque di copertura smontabile (ombrelloni, tendaggi mobili ecc.). In ogni caso detta zona deve rispondere ai seguenti requisiti: essere localizzata in vicinanza del locale di preparazione e dei servizi igienici per il pubblico, sia adeguatamente delimitata, in lontananza da fonti di contaminazione, in area non esposta ad

eccessiva ventilazione, dotata di superficie di calpestio pulibile.
- **Il numero dei posti a sedere consentito** nelle sale all'aperto e nelle zone all'aperto deve essere rapportato alle potenzialità produttive dell'esercizio (cucina, etc.), tenendo conto anche della capienza delle sale interne;
- **Le aree circostanti** le sale all'aperto e le zone all'aperto devono essere prive di vegetazione incolta, di sterpaglie e di ogni altro inconveniente che possa costituire ricettacolo di insetti e di altri animali nocivi.

Art. 24

Requisiti igienico sanitari - Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipo "brasserie e pub"-

1. Gli esercizi devono avere dimensioni, attrezzatura ed arredamento adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto nel presente articolo ed in particolare:
a) laboratorio con superficie minima di mq. 10,00, aumentabili in base all'attività produttiva. Per i requisiti relativamente ad altezza, pavimento, pareti, aero-illuminazione, dispositivi per l'allontanamento di fumi e vapori (qualora vi siano attrezzature per la loro produzione), vale quanto previsto per le cucine dei ristoranti. Come attrezzatura minima necessitano: frigorifero, piano di lavoro in acciaio, lavello, lavastoviglie, attrezzature per il riscaldamento (qualora siano installati impianti che lo prevedano);
b) deposito di bevande e materie prime proporzionato all'entità lavorativa;
c) sala di somministrazione con dimensioni non inferiori a mq. 30,00, riducibili a 20 nel centro storico; per gli altri requisiti vale quanto previsto per le sale dei ristoranti. La sala, inoltre, deve essere attrezzata di:
- banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione (non accessibili al pubblico) riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire idonea temperatura di conservazione degli alimenti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;
d) almeno 2 servizi igienici, di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico. I servizi igienici devono avere le caratteristiche di cui al presente regolamento. Il personale dovrà disporre di spogliatoio.

Art. 25

Requisiti igienico sanitari - Esercizi a prevalente somministrazione di bevande, di panini ed affini, pasticceria, bar.

1. Gli esercizi devono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto nel presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti da somministrare, in particolare:
□ sala di somministrazione di almeno mq. 25,00, derogabile a mq 20 nel centro storico, attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione e muniti di termometro per il controllo della temperatura interna;
□ un servizio igienico, avente le caratteristiche stabilite nel presente regolamento, da destinarsi anche al pubblico.
2. Gli esercizi che effettuano il rinvenimento o cottura di prodotti di pasticceria surgelati senza manipolazione, dovranno disporre di un locale, o zona funzionalmente separata, di almeno mq. 5,00 riducibile a 4 mq nel centro storico, attrezzato con piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, frigorifero, congelatore, forno e/o piastre elettriche, sovrapposte quest'ultime di apposite cappe aspiranti, per il riscaldamento dei prodotti.
3. Non sono consentite attrezzature non strettamente attinenti all'attività (ad esempio friggitrici, fornelli, cuoci-pasta).

TITOLO III
PRINCIPALI REQUISITI IGIENICI PER L'ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE IN OCCASIONE

DI FESTE POPOLARI

Art. 26

Requisiti igienici per l'esercizio di somministrazione in occasione di feste popolari

1. L'attività di preparazione e/o di somministrazione di sostanze alimentari a carattere temporaneo in occasione di feste popolari è soggetta ad Registrazione Sanitaria.
2. Per feste popolari si intendono qui festival, sagre, parchi di divertimento, raduni e altre manifestazioni similari comunque aperti al pubblico, generalmente di durata da 1 a 30 giorni, che si svolgono per lo più all'aperto con somministrazione di alimenti e/o bevande ai partecipanti.
3. All'obbligo di Registrazione Sanitaria non sono soggette, ancorché tenute a garantire il rispetto dei necessari requisiti igienici atti a prevenire la contaminazione degli alimenti, le iniziative gastronomiche che si svolgono a titolo promozionale e completamente gratuito in occasione di aperture di esercizi, inaugurazioni, ecc. Dette iniziative hanno di norma durata limitata ad un'unica giornata e comunque non superiore alle 24 ore.
4. La Registrazione Sanitaria per feste popolari deve essere richiesta alla A.S.P. con SCIA nella quale siano precisati i dati anagrafici del richiedente responsabile, la sede e la durata della manifestazione, il tipo di sostanze alimentari che si intendono preparare e/o somministrare;
5. Alla domanda deve essere allegata una planimetria dell'intera area utilizzata per le attività alimentari, con relativa indicazione degli stands, dei servizi e dei principali arredi ed attrezzature.
6. Nel caso si intendano somministrare pasti o sostanze alimentari non preparati in loco dovrà altresì essere specificata la cucina o il laboratorio alimentare di provenienza, che deve essere a sua volta in possesso di Registrazione Sanitaria per la produzione di alimenti, assicurando l'idoneità del mezzo di trasporto e delle temperature necessarie per il trasporto di alimenti deperibili.
7. Per consentire l'accertamento dei requisiti igienici da parte dei Servizi dell'A.S.P. ed i conseguenti adempimenti amministrativi le strutture e le attrezzature della festa popolare finalizzate alla preparazione e/o somministrazione degli alimenti dovranno essere allestite, di norma, almeno 24 ore prima dell'inizio dell'attività.

Art. 27

REQUISITI IGIENICO SANITARI DELLE *AREE*

1. Le feste popolari con attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti debbono essere allestite in sedi che posseggano i medesimi requisiti regolamentari previsti per la vendita di alimenti su aree pubbliche: esse pertanto dovranno essere ubicate in aree che non presentino pericoli di inquinamento per gli alimenti esposti dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti;
2. Dette aree dovranno disporre di allacciamento per l'approvvigionamento idrico dalla rete dell'acquedotto comunale, di allacciamento alla rete elettrica, di collegamento alla fognatura comunale per la raccolta degli scarichi dei servizi igienici e dei lavabi, di sistemi per la raccolta delle acque meteoriche atti ad evitarne il ristagno;
3. Deve essere previsto un adeguato numero di contenitori per rifiuti solidi, dotati di coperchio a tenuta ed ubicati in maniera diffusa, non adiacenti ai luoghi di consumazione ed in sedi idonee a consentirne l'accesso da parte degli automezzi addetti alla raccolta;
4. In tutti gli stands adibiti alla preparazione di alimenti le aperture finestrate dovranno essere munite di reticelle o di altri accorgimenti contro la penetrazione di mosche; in tutta l'area, compresa quella di somministrazione, dovrà essere impedito l'accesso agli animali. Durante l'orario di chiusura della manifestazione gli stand e le strutture destinate alla detenzione ed alla preparazione di alimenti debbono essere mantenute ermeticamente chiuse, inaccessibili ad insetti e roditori.

Art. 28

REQUISITI IGIENICO SANITARI DELLE *CUCINE*

1. La preparazione sul posto degli alimenti deve avvenire all'interno di un locale o stand cucina, occupandone interamente la superficie oppure dislocata in zona ben delimitata, accessibile solo agli addetti, il tutto protetto da idonea copertura e dimensionato in funzione della recettività della struttura, comunque non inferiore:

□ a 20 mq se viene effettuata un'attività completa di cucina (con primi piatti, secondi,

contorni);
□ a 12 mq se viene effettuata un'attività di preparazione alimenti con cottura, limitatamente a specialità tipiche Regionali.
2. Le pareti dello stand debbono essere in materiale lavabile ed impermeabile almeno fino a Mt. 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile ed impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura ed al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento deve essere sollevato dal suolo e costituito o rivestito da materiale lavabile.
3. All'interno dello stand cucina deve essere assicurata la presenza di:
□ piani di lavoro (in numero sufficiente ad assicurare la separazione tra lavorazioni igienicamente incompatibili come ad esempio tra la lavorazione delle carni e delle verdure) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi devono essere protetti e conservati a temperatura idonea);
□ lavelli in numero sufficiente (almeno due per la cucina completa, più un terzo qualora vengano utilizzate stoviglie del tipo non a perdere);
□ contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;
□ frigoriferi (e/o freezer per gli alimenti surgelati) di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto e senza accatastamenti;
□ deve essere in particolare assicurata una netta separazione fra verdure crude e alimenti di origine animale, nonché fra materie prime e cibi cotti, di norma collocati in frigoriferi distinti;
□ impianti per il lavaggio (con lavastoviglie automatiche ed un lavello di supporto, dotato di acqua calda e fredda) ubicati in sede separata rispetto alle zone di preparazione e tale da non comportarne l'attraversamento da parte delle stoviglie sporche; detto requisito non è necessario qualora la somministrazione avvenga tramite stoviglieria a perdere, anche se dovranno comunque essere garantite modalità igienicamente idonee per il lavaggio dell'utensileria di cucina.
4. La preparazione dei piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio degli ingredienti, la manipolazione e la guarnitura di alimenti pronti per la somministrazione e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in settori o zone separate con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica, in particolare degli alimenti cotti da parte degli alimenti crudi e relativi utensili e piani di lavoro.
5. I cibi e i condimenti preparati e cotti presso le cucine delle feste popolari, conservati ove occorra in regime di temperatura controllata, debbono essere comunque consumati nell'arco della stessa giornata; è vietato detenere cibi cotti per la somministrazione e condimenti preparati da utilizzare il giorno successivo.
6. Per quanto riguarda la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazione derivanti dalla cottura, la presenza di cappa e impianti di aspirazione analoghi a quelli previsti per gli esercizi di ristorazione è prescritta nel caso in cui il locale o lo stand, adibito a cucina o a laboratorio alimentare con cottura o frittura, sia ubicato in sede tale da arrecare potenziali disagi ed inconvenienti igienici al vicinato. Quanto sopra va valutato anche in funzione della durata della manifestazione. Al fine di tutelare il benessere e la salute degli addetti, la presenza di cappa e impianti di aspirazione dei fumi di cottura può essere prescritta anche in assenza di potenziali inconvenienti al vicinato, qualora la cottura si svolga in locale chiuso, per un arco di tempo ed un numero di giorni prolungato.
7. Per quanto riguarda la possibilità di effettuare la cottura in spazi esterni (cottura alla brace) si dovranno adottare i seguenti accorgimenti:
□ la cottura deve essere effettuata nelle immediate vicinanze di uno stand o dell'esercizio pubblico di somministrazione (SAB) avente i requisiti sopra descritti nel quale le sostanze alimentari da cuocere devono essere preventivamente tagliate, preparate, eventualmente aromatizzate e quindi condotte in recipienti chiusi alla cottura, da eseguire immediatamente;

□ la zona di cottura all'aperto deve essere localizzata a distanza da possibili cause di contaminazione ed insudiciamento e a sua volta non deve essere ubicata in sede tale da arrecare disagi ed inconvenienti igienici al vicinato. La presenza di abitazioni limitrofe può rappresentare motivo di divieto di cottura all'aperto. Quanto sopra va comunque valutato anche in funzione della durata della manifestazione.

ART. 29

DEROGHE

1. In caso di subingresso in un esercizio di somministrazione già avviato alla data di approvazione del presente regolamento, non rispondente ai requisiti stabiliti dal presente regolamento perché operante in base alla vecchia programmazione, se chi subentra non effettua modifiche ai locali o effettua lavori di sola manutenzione ordinaria ovvero straordinaria ma che non modifichi la situazione strutturale degli ambienti (es. rifacimento pavimenti, impianti ecc.) non è tenuto ad adeguare il locale ai nuovi requisiti.

3. Nel caso in cui chi subentra intende effettuare lavori di manutenzione straordinaria e/o interventi rilevanti, oppure intende trasferire l'attività in altra sede, dovrà adeguare il locale ai requisiti di cui al presente regolamento.

Art. 30

Disposizioni finali

1. Il presente regolamento:

□ entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla data di pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune;

□ Con l'approvazione del presente Regolamento si intendono abrogate le disposizioni contenute nei vigenti Regolamenti del Comune di Botricello incompatibili o in contrasto con le norme del nuovo Regolamento per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;

□ Le prescrizioni del presente Regolamento si intendono adeguate ed innovate automaticamente per effetto di eventuali disposizioni statali o regionali di rango superiore intervenute nell'ordinamento anche dopo l'approvazione dello stesso. Per quanto non espressamente previsto, si applicano le disposizioni e le sanzioni di cui alla normativa vigente.

PROPOSTA N. 1816

OGGETTO DELLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE
APPROVAZIONE REGOLAMENTO COMUNALE PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

PROPONENTE	

VISTO il parere favorevole rilasciato ai sensi dell'art. 49, comma 1, del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267;

IL RESPONSABILE TECNICO	sotto il profilo della regolarità tecnica, della presente proposta di deliberazione, esprime: **PARERE FAVOREVOLE** Data Il Responsabile Arch. Bruno DE GORI

IL RESPONSABILE CONTABILE	sotto il profilo della regolarità contabile e copertura finanziaria, della presente proposta di deliberazione, esprime: Data Il Responsabile

D.L.vo 18.08.2000 N° 267 - Art. 49	D.L.vo 18.08.2000 N° 267 - Art. 49 e 153
UFFICIO SETTORE 3 Si esprime parere **FAVOREVOLE** in ordine alla regolarità Tecnica **IL RESPONSABILE** DE GORI BRUNO	Si esprime parere **FAVOREVOLE** in ordine alla regolarità Contabile. Si attesta che per l'impegno assunto esiste la copertura finanziaria. **IL RESPONSABILE**

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto.

Il Sindaco-Presidente — **Il Segretario Comunale**

CAMASTRA GIOVANNI GINO — Avv. GIUSEPPINA FERRUCCI

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE E COMUNICAZIONE AI CAPIGRUPPO

Il sottoscritto **Segretario Comunale**, visti gli atti d'ufficio,

CERTIFICA

Che copia della presente deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio dell'Ente oggi - 4 OTT. 2013 al N° 876 e vi rimarrà pubblicata per quindici giorni consecutivi fino al , ai sensi dell'Art. 124 del D. L.vo N° 267/2000.

Botricello lì, - 4 OTT. 2013

IL MESSO COMUNALE

IL SEGRETARIO COMUNALE

Avv. GIUSEPPINA FERRUCCI

DICHIARAZIONE DI ESECUTIVITA'

DIVENUTA ESECUTIVA IN DATA

☐ per la scadenza del termine di 15 dalla pubblicazione;

☐ per chè dichiarata immediatamente esecutiva ai sensi dell'Art. 134 - comma 4° - del D.L.vo 18.08.2000. N° 267;

IL SEGRETARIO COMUNALE

Avv. GIUSEPPINA FERRUCCI