



COMUNE DI GUARDAVALLE

PROVINCIA DI CATANZARO

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N.19 DEL 16.06.2010

OGGETTO: Regolamento Per La Disciplina, Ai Fini Igienico-Sanitari, Dell'attività Di Somministrazione All'aperto Per Gli Esercizi Di Ristorazione E Bar -

L'anno **DUEMILADIECI**, addì **SEDICI** del mese di **GIUGNO** alle ore 18,30 convocato per determinazione del Presidente del Consiglio Comunale ed invitato come da avvisi scritti in data 08.06.2010 si è riunito, sotto la Presidenza del Prof. Francesco Menniti - Presidente - il Consiglio Comunale con l'intervento dei sigg. :

COGNOME E NOME		PRESENTI
FRANCESCO	MENNITI	SI
ANTONIO	TEDESCO	SI
GIUSEPPE	USSIA	SI
LUCIO ISIDORO	VALENTI	SI
GIUSEPPE	CARISTO	SI
AGAZIO	GALATI-GUIDO	SI
ALFREDO	LANCELLOTTI	SI
GINO	ORIGLIA	SI
PAOLO	SQUILLACIOTI	SI
OLGA	SARACO	NO
PIERLUIGI	GALATI	SI
MARIA	PIROMALLI	SI
NICOLANTONIO	MONTEPAONE	SI
ANTONIO	PURRI	SI
ANTONIO	COSCIA	SI
ILARIO ANTONIO	CHIERA	SI
FRANCESCO	QUARANTA	NO

PRESENTI N. 15

ASSENTI N. 2

Assiste il Segretario Comunale Dott. Paolo LO MORO

Il Presidente, constatato che, essendo il numero dei Consiglieri presenti di n. 15 su n. 17 Consiglieri assegnati al Comune e su n. 17 Consiglieri in carica, l'adunanza è legale, DICHIARA aperta la seduta. La seduta è pubblica.

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO

Considerato che il Comune di Guardavalle è privo del Regolamento per la disciplina, ai fini igienico-sanitario, dell'attività di somministrazione all'aperto per gli esercizi di ristorazione e bar;

Considerato che la normativa nazionale e regionale si è dovuta adeguare alle direttive europee, con particolare riferimento in materia di Igiene e Sanità;

Tenuto conto che Guardavalle ha una vocazione prettamente commerciale e turistica, particolarmente accentuata durante la stagione estiva;

Preso atto che per questa propensione sono presenti sul territorio molte attività ricettive caratterizzati dalla stagionalità;

Visti gli atti dell'Ufficio Attività Produttive, dai quali emerge che i pubblici esercizi che svolgono l'attività somministrando anche all'aperto (prevalentemente durante la stagione estiva), rappresentano una percentuale rilevante di quelle complessive;

Ritenuto che la somministrazione all'aperto in particolari periodi dell'anno in Guardavalle costituisce offerta di migliore servizio all'utenza, considerato anche che le moderne tecnologie consentono di adoperare materiali idonei al fine di soddisfare le esigenze ed i requisiti di natura igienico-sanitario, rendendo e mantenendo i luoghi di lavoro salubri e conformi alle prescrizioni legislative;

Considerato che per individuare l'area in cui avviene la somministrazione all'aperto, si rende necessario delimitarla in modo adeguato e utilizzare arredo urbano avente caratteristiche rispondenti ai requisiti normativi: di sicurezza, di incolumità pubblica, rispetto del decoro e tenendo conto delle caratteristiche paesaggistiche per come previsto anche dal Regolamento Edilizio;

Sentiti i rappresentanti dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro distaccati al Distretto locale di Guardavalle;

Vista la nota dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro - Distretto locale di Guardavalle, di indirizzo nella stesura del presente regolamento, acquisita agli atti dell'Ente;

Tenuto conto e dato atto che, in ogni caso, debbano essere rispettate tutte le prescrizioni normative e regolamentari riguardanti il codice della strada, le prescrizioni edilizie, quelle commerciali e quant'altro di interesse;

Sentito l'Assessore alle Attività Economiche e Produttive;

Vista la Legge n. 283/62;

Visto il Decreto Legislativo n. 327/80;

Vista la Legge n. 287/91;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 523/2007 emanata in esecuzione dell'art 6 Regolamento CE n. 852/2004;

Visto il TUEL - D.Lgs. 267/2000;

Con voti: Favorevoli unanimi espressi per alzata di mano da n. 15 Consiglieri presenti e votanti.

DELIBERA

- 1) Si richiama la premessa quale parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2) Di approvare il seguente il Regolamento per la disciplina, ai fini igienico-sanitario, dell'attività di somministrazione all'aperto per gli esercizi di ristorazione e bar;
- 3) Di trasmettere copia della presente all'Ufficio Tecnico e all'Ufficio di Polizia Municipale per il seguito di propria competenza.



COMUNE DI GUARDAVALLE

Provincia di Catanzaro

"REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALL'APERTO PER GLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE E BAR"

-ARTICOLO- 1

FINALITÀ' E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Regolamento fissa i requisiti igienico-sanitari delle strutture all'aperto da adibire alla somministrazione di alimenti e/o bevande per gli esercizi di ristorazione e bar, e per i luoghi di lavoro, con finalità sia di tutela della salute pubblica che per offrire condizioni di particolare confort e piacevolezza al consumatore, tali da contribuire alla incentivazione del turismo. L'obiettivo è quello di potenziare la qualità delle attività commerciali di pubblico esercizio esistenti, durante tutto il periodo dell'anno, con adeguati spazi per la somministrazione e l'intrattenimento della clientela.

-ARTICOLO- 2 DEFINIZIONE

Ai fini del presente regolamento, per esercizi di ristorazione si intendono le seguenti attività: Ristoranti, Tavole Calde, Pizzerie, Paninoteche, Trattorie, Osterie, Birrerie, Bar.

La necessità di utilizzare spazi all'aperto in tutte le stagioni e la legge sulla zona fumatori nei locali pubblici (art. 51 L. 3/2003), richiedono soluzioni con diverse caratteristiche strutturali ed estetiche, garantendo un buon inserimento per la sicurezza degli impianti nel rispetto dei criteri igienico sanitari;

-ARTICOLO- 3 REQUISITI

1. Negli esercizi di Ristorazione e Bar la somministrazione degli alimenti e bevande è consentita, oltre che nelle sale interne, anche nelle "sale all'aperto" e nelle "zone all'aperto" a condizione che siano rispettati tutti i requisiti sotto elencati :

A) le "Sale all'aperto" devono rispondere ai seguenti requisiti :

- Devono essere comunicanti con le strutture interne e localizzate in vicinanza dalla zona di preparazione, in lontananza da fonti di contaminazione o da sorgenti maleodoranti, e protette da eventuale eccessiva ventilazione;
- Devono essere adeguatamente delimitate e dotate di pavimento lavabile;
- La copertura deve essere liscia e facilmente pulibile sulla superficie interna e realizzata con struttura tale da assicurare idoneo riparo dagli agenti atmosferici (pioggia, sole ecc.) e adeguato isolamento termico;

- La superficie di somministrazione deve essere proporzionata alla potenzialità produttiva (cucina, attrezzature ecc.).

B) le "Zone all'aperto" devono soddisfare le seguenti condizioni :

- La somministrazione è consentita in una zona all'aperto che, sebbene sia priva di copertura fissa (terrazzo, in vicinanza di piscina ecc.), deve essere dotata di dispositivi smontabile (ombrelloni, tendaggi mobili ecc.);
- Deve essere localizzata in vicinanza della zona di preparazione e dei servizi igienici per il pubblico;
- Deve essere adeguatamente delimitata, posta in lontananza da fonti di contaminazione o da sorgenti maleodoranti e protetta da eventuale eccessiva ventilazione;
- Deve essere dotata di pavimento lavabile.

2. Il numero dei posti a sedere consentito nelle "Sale all'aperto" e consentito nelle "Zone all'aperto" deve essere rapportato alle potenzialità produttive dell'esercizio (cucina, ecc.), tenendo conto anche della capienza delle sale interne;
3. In tutti i casi è fatta salva la dotazione dei servizi igienici sia per il personale che per il pubblico;
4. Gli esercizi di ristorazione e bar con esclusiva attività stagionale estiva possono essere dotati anche solamente di sale all'aperto, i cui requisiti siano rispondenti a quanto riportato alla lettera "A");
5. 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;
6. Al fine di ridurre al minimo la presenza di insetti, si prescrive l'adozione di un programma di sanificazione ambientale relativo a : 1) gestione quotidiana del servizio di raccolta dei rifiuti; 2) scelta dei contenitori dei rifiuti organici progettati per impedire l'entrata di insetti al loro interno; 3) eventuale adozione di azioni di cattura/esclusione mediante reti di protezione, barriere d'aria, trappole luminose a pannelli collanti;
7. Al fine di prevenire la contaminazione degli alimenti solitamente esposti (es. pane e frutta) da parte degli insetti, adozione di idonei sistemi di copertura per gli alimenti stessi e l'uso di apposite campane per il servizio di trasporto;
8. Nei casi di esposizione degli alimenti e/o bevande, le attrezzature utilizzate devono assicurare il mantenimento delle temperature idonee di conservazione mediante banchi refrigerati o scaldavivande, dotate di adeguata copertura di protezione dagli insetti;
9. In considerazione che le condizioni climatiche del territorio del comune di Guardavalle sono particolarmente favorevoli, tali da rendere possibile l'attività di somministrazione di alimenti e/o bevande nelle sale all'aperto e nelle zone all'aperto oltre il periodo estivo, si consente che dette attività di somministrazione possano essere autorizzate per tutto l'anno solare.

Approvato con Delibera di C.C. n. 19 del 16.06.2010