



Comune di Rimini



Direzione Gestione Patrimonio, Espropri, Attività Economiche, Organismi Partecipati.

**Settore Sportello Unico per le Attività Produttive e Attività Economiche.****Ufficio Igiene e Sanità**Via Rosaspina, 7 - 47923 Rimini  
tel. 0541 704466 – 704467 Fax 0541-704365[sportello.unico@pec.comune.rimini.it](mailto:sportello.unico@pec.comune.rimini.it)[maura.pollini@comune.rimini.it](mailto:maura.pollini@comune.rimini.it)[mariantonietta.soldati@comune.rimini.it](mailto:mariantonietta.soldati@comune.rimini.it)

**OGGETTO:** Provvedimento sperimentale ai sensi dell'art. 14, lett. f) dello Stralcio al Regolamento d'Igiene del Comune di Rimini – parte relativa all'igiene degli alimenti e delle bevande e dei bar con attività di piccola ristorazione – approvato con delibera di C.C. n. 2 del 30/01/2003, modificato e integrato con delibera di C.C. n. 155 del 01/12/2005 e con delibera di C.C. n.16 del 11.04.2017.

## IL DIRIGENTE

VISTO lo Stralcio del Regolamento d'Igiene del Comune di Rimini approvato con delibera di C.C. n. 2 del 30/01/2003, modificato e integrato con delibera di C.C. n. 155 del 01/12/2005 e con delibera di C.C. n.16 del 11.04.2017; in particolare:

- l'art. 14, lett. f) prevede che: *“i sistemi di aspirazione ed eliminazione all'esterno di fumi, vapori ed odori prodotti da combustioni e cotture che comprendano cappa di aspirazione, di dimensioni almeno adeguate a circondare con la propria proiezione verticale le apparecchiature dalle quali fumi, vapori ed odori originano, e canna fumaria o di esalazione di acciaio o materiale equivalente purché a tenuta, avente sbocco sul tetto con relativo comignolo a norme UNI; il sistema di aspirazione dovrà essere sempre funzionante durante lo svolgimento dell'attività produttiva, assicurare almeno 5 ricambi/ora e garantire una condizione di costante depressione in maniera da evitare la diffusione di fumi, vapori ed odori al di fuori del locale ove essi sono generati. I nuovi locali, ad esclusione di quelli lontani dagli agglomerati urbani, dovranno essere dotati di idoneo sistema di abbattimento dei fumi e/o odori. La suddetta attrezzatura dovrà essere oggetto di continua manutenzione atta a garantire una costante efficienza. Le attività esistenti che subiscono sostanziali ristrutturazioni dei locali e degli impianti, dovranno attrezzarsi di abbattitore dei fumi come indicato al comma precedente. Le attività esistenti che siano causa di inconvenienti igienici o molestia per gli abitanti della zona circostante accertati dal personale tecnico dell'AUSL dovranno anch'essi adeguarsi a quanto indicato ai commi precedenti”;*

*Al fine di valutare, in accordo con i competenti servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL della Romagna, nuovi accorgimenti tecnici e/o soluzioni alternative, eventualmente anche in deroga ai requisiti previsti dall'art.14, lett.f), è attribuita al Dirigente dell'Ufficio Igiene e Sanità del Comune, la possibilità di adottare provvedimenti a carattere sperimentale previo parere del citato Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL e sentite le Associazioni di Categoria.*

*Tali provvedimenti saranno adottati in maniera “progressiva e ponderata”, al fine di valutare gli impatti sul territorio dei nuovi accorgimenti tecnici che dovranno comunque garantire l'assenza di pericolo o disturbo per il vicinato secondo modalità idonee a garantire il rispetto dei parametri igienico-sanitari stabiliti dagli Organi competenti, ed essere soggetti ad un'adeguata e periodica manutenzione.*

PRESO ATTO quindi che, non essendo più possibile prescindere dal costante processo di evoluzione tecnologica degli impianti e delle attrezzature inerenti il sistema di cottura dei cibi ed allo scarico dei relativi fumi, il suddetto articolo prevede la possibilità di adottare provvedimenti a carattere sperimentale, consentendo la possibilità di adottare soluzioni alternative e innovative secondo modalità comunque idonee a garantire il rispetto dei parametri igienico-sanitari stabiliti dagli Organi competenti, volti alla tutela della salute e dell'ambiente urbano e ad evitare di arrecare disturbo a terzi;

RILEVATO che i suddetti provvedimenti potranno pertanto essere adottati a seguito di parere espresso dai competenti Servizi dell'Azienda USL di Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica di Rimini che dovrà altresì valutare l'apparecchiatura di trattamento dei fumi, vapori ed odori e dopo aver consultato nel merito anche le Associazioni di Categoria;

RITENUTO OPPORTUNO, al fine di valutare gradatamente l'impatto sul territorio riminese, individuare un campione ristretto di attività su cui sperimentare tali sistemi innovativi, e precisamente le attività di somministrazione cosiddette "accessorie e di supporto" perché funzionali e logisticamente collegate ad altra attività definite come principali e tra queste limitare la sperimentazione:

- a. alle attività svolte all'interno di luoghi culturali (musei, teatri, cinema) in quanto in tali contesti le attività accessorie rafforzano l'aspetto di pubblico interesse e conseguentemente di pubblica utilità che contraddistingue l'attività principale incentivandone la valenza di aggregazione sociale; l'art. 117, lett.f) del D.Lgs.n. 42/2004 - Codice dei Beni Culturali - include i servizi di caffetteria, ristorazione e guardaroba tra i servizi al pubblico che possono essere istituiti nei luoghi della cultura; al riguardo il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Direzione Generale per la Valorizzazione del Patrimonio Culturale ha predisposto in data 01 giugno 2010 le Linee Guida in materia di affidamento dei servizi per il pubblico, in cui sottolinea che gli stessi includono un'ampia gamma di servizi di ospitalità e assistenza culturale e svolgono un ruolo fondamentale per la valorizzazione del patrimonio e per la promozione della conoscenza culturale e in particolare all'Allegato n. 1, fornendo spunti per il miglioramento circa i contenuti ed i canali di predisposizione dei servizi culturali, prevede *"l'attivazione di servizi aggiuntivi qualora siano assenti con la massima estensione ai servizi ad alta marginalità o che consentono significative sinergie (es: ristorazione, audio guide, servizi informatici)"*;
- b. alle attività svolte all'interno di impianti sportivi poiché anch'esse come già esplicitato per le attività di cui al punto a) concorrono a rafforzare l'aspetto di pubblico interesse e conseguentemente di pubblica utilità che contraddistingue l'attività principale; la stessa Regione Emilia-Romagna a marzo 2017 esaminando la proposta di legge relativa alle norme per la promozione e lo sviluppo delle attività motorie e sportive, nella relazione di accompagnamento relativa al progetto di legge sottolinea l'importanza strategica che lo sport ha assunto nella nostra società sia come fattore di benessere e crescita collettiva sia come occasione di sviluppo per tutto il territorio, riconoscendone la funzione sociale quale momento essenziale di crescita, di sviluppo individuale e di aggregazione ed altresì con ricadute positive per la stessa economia nel suo complesso;
- c. alle attività ricettive del centro storico in quanto già oggetto di deroga da parte della Regione Emilia-Romagna che con L.R. n. 16/2004 e delibera di G.R. n. 916/2007 e smi, relativamente alla classificazione delle strutture ricettive, ha stabilito che per alcune categorie – alberghi a 4 stelle, 4 stelle superior e 5 stelle – il servizio ristorante da obbligatorio diventi facoltativo se ubicate nei centri storici, proprio per i problemi logistici legati alla loro collocazione;

VISTA la nota Prot.n. 89253 del 27.04.2017, acquisita agli atti con Prot.n. 99258 del 27.04.2017 con cui l'Azienda USL di Romagna – U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione e U.O. Igiene e Sanità Pubblica, a cui è stata inviata la bozza del presente provvedimento così come richiesto dall'art. 14, lett. f) dello Stralcio del Regolamento d'Igiene del Comune di Rimini, esprime parere favorevole al testo dello stesso con le seguenti condizioni:

- a) che il provvedimento di deroga sia limitato alle sole attività prive di canna fumaria che consenta il recapito a tetto di fumi, vapori ed odori;
- b) che il provvedimento di deroga sia limitato alle attività che utilizzano esclusivamente apparecchiature alimentate elettricamente (in assenza di fiamme libere, i cui prodotti di combustione sono potenzialmente tossici) per la cottura/riscaldamento degli alimenti;

- c) che, comunque, il recapito di fumi, vapori ed odori derivanti dall'attività di cottura/riscaldamento avvenga all'esterno (a tetto o a parete).
- d) che la manutenzione periodica del l'impianto di trattamento di fumi, vapori ed odori sia realizzata secondo le indicazioni del produttore o, comunque, ogni qualvolta sia necessario per assicurare l'efficace funzionamento dello stesso
- e) che l'impianto di trattamento di fumi, vapori ed odori sia collegato all'apparecchiatura di cottura in modo che all'avvio di questa entri automaticamente in funzione anche quello.

**PRECISATO CHE:**

- i titolari dei suddetti esercizi, qualora intendano avvalersi del presente provvedimento, al momento della trasmissione al SUAP della S.C.I.A. di inizio attività di somministrazione – o di modifica strutturale dell'attività già avviata – dovranno:
  - allegare al Modello A 1 – o A 1 ter - previsto per la Notifica Sanitaria di cui alla Determ. G.R. Emilia Romagna n. 14738/2013, apposita Relazione tecnica comprensiva di dichiarazione di idoneità dell'impianto installato resa da un Tecnico abilitato, salvo verifica di ammissibilità da parte dell'Azienda AUSL
  - garantire un'adeguata e periodica manutenzione dell'impianto stesso;
- in caso di accertata inidoneità, risultante dall'esame della documentazione allegata al momento di presentazione della SCIA e/o a seguito di successivi accertamenti ispettivi dell'impianto/sistema installato in funzione del presente provvedimento, l'Azienda AUSL ne darà tempestiva comunicazione al SUAP per l'adozione dei provvedimenti amministrativi di competenza, come pure in caso di pericolo e/o di reiterati episodi di disturbo al vicinato accertato dai competenti Servizi dell'Azienda USL di Romagna – Dipartimento di Sanità Pubblica, fatta salva l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'art. 4 dello Stralcio al Regolamento d'Igiene;

VISTA la nota prot.n. 83124 del 10.04.2017 con cui è stata inviata la bozza del presente provvedimento alle Associazioni di Categoria così come richiesto dall'art. 14, lett. f) dello Stralcio del Regolamento d'Igiene del Comune di Rimini;

VISTO quanto sopra esposto

**DISPONE**

- 1) di adottare ai sensi e per gli effetti dell'art. 14, lett. f) dello Stralcio del Regolamento d'Igiene del Comune di Rimini, il presente provvedimento a carattere sperimentale in funzione del quale è ammessa l'installazione di impianti alternativi ed innovativi per il convogliamento e l'abbattimento di fumi, vapori ed odori, anche con sbocco non a tetto, secondo modalità comunque idonee a garantire il rispetto dei parametri igienico-sanitari, volti alla tutela della salute e dell'ambiente urbano e ad evitare di arrecare disturbo a terzi;
- 2) di dare atto che, così come indicato dall'Azienda USL di Romagna – U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione e U.O. Igiene e Sanità Pubblica con la nota Prot.n. 89253 del 27.04.2017 il presente provvedimento è limitato alle sole attività prive di canna fumaria che consenta il recapito a tetto di fumi, vapori ed odori e che utilizzano esclusivamente apparecchiature alimentate elettricamente (in assenza di fiamme libere, i cui prodotti di combustione sono potenzialmente tossici) per la cottura/riscaldamento degli alimenti, fermo restando che il recapito di fumi, vapori ed odori derivanti dall'attività di cottura/riscaldamento deve avvenire all'esterno (a tetto o a parete);

- 3) che il presente provvedimento, per quanto espresso in narrativa, riguardi le attività di somministrazione all'interno di musei, teatri, cinema ed impianti sportivi in quanto attività di somministrazione di alimenti e bevande accessorie e di supporto alle attività ed agli impianti principali, ed alle strutture ricettive del centro storico già oggetto di deroga da parte della Regione Emilia-Romagna;
- 4) di stabilire che il presente provvedimento abbia carattere sperimentale per un periodo massimo di due anni, termine ritenuto congruo considerati i tempi di valutazione e di sperimentazione; al termine dei due anni, sulla base degli effetti prodotti, potrà essere valutata la possibilità di inserirne il contenuto a titolo definitivo nel disposto del succitato art. 14, lett.f) del Regolamento d'Igiene;
- 5) che i titolari dei suddetti esercizi, qualora intendano avvalersi del presente provvedimento, al momento della trasmissione al SUAP della S.C.I.A. di inizio attività di somministrazione – o di modifica strutturale dell'attività già avviata - dovranno :
  - allegare al Modello A 1 – o A 1 ter - previsto per la Notifica Sanitaria di cui alla Determ. G.R. Emilia Romagna n. 14738/2013, allegare al Modello A 1 – o A 1 ter - previsto per la Notifica Sanitaria di cui alla Determ. G.R. Emilia Romagna n. 14738/2013, apposita Relazione tecnica comprensiva di dichiarazione di idoneità dell'impianto installato resa da un Tecnico abilitato, salvo verifica di ammissibilità da parte dell'Azienda AUSL
  - garantire un'adeguata e periodica manutenzione dell'impianto stesso che, in base alle condizioni dettate dall'Azienda USL di Romagna – U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione e U.O. Igiene e Sanità Pubblica nella nota di cui al punto n. 2), deve essere realizzata secondo le indicazioni del produttore o, comunque, ogni qualvolta sia necessario eseguire la manutenzione per assicurare l'efficace funzionamento dello stesso; l'impianto deve essere collegato all'apparecchiatura di cottura in modo che all'avvio di questa entri automaticamente in funzione anche quello;
- 6) che in caso di accertata inidoneità risultante dall'esame della documentazione allegata al momento di presentazione della SCIA e/o a seguito di successivi accertamenti ispettivi dell'impianto/sistema installato in funzione del presente provvedimento, l'Azienda AUSL ne darà tempestiva comunicazione al SUAP per l'adozione dei provvedimenti amministrativi di competenza, come pure in caso di pericolo e/o di reiterati episodi di disturbo al vicinato accertato dai competenti Servizi dell'Azienda USL di Romagna – Dipartimento di Sanità Pubblica, fatta salva l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'art. 4 dello Stralcio al Regolamento d'Igiene;
- 7) di dare atto che avverso il presente provvedimento, chiunque ne abbia interesse, potrà proporre ricorso al T.A.R. competente per territorio entro 60 giorni dalla relativa notifica, o in alternativa, potrà proporre ricorso al Capo dello Stato entro gg. 120 dalla notifica del presente atto;
- 8) di incaricare il SUAP del Comune di Rimini – Ufficio Igiene e Sanità di provvedere alla pubblicazione del presente provvedimento all'Albo Pretorio del Comune di Rimini e a darne pubblicità tramite invio alle Associazioni di Categoria e tramite pubblicazione sul sito internet del Comune di Rimini – Comune e Città – Vedi tutto - – Sportello Unico Attività Produttive - Ufficio Igiene e Sanità.

Il Dirigente  
S.U.A.P. e Attività Economiche  
Ufficio Igiene e Sanità  
Dott. Alessandro Martinini  
(atto firmato digitalmente)