

Regolamento per la somministrazione di alimenti e bevande

Deliberazione del Consiglio Comunale nr. 46 del 00.00.0000

Articolo 1 – Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

Articolo 2. - Autorizzazioni

Articolo 3 – Requisiti generali

Articolo 4 – Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature

Articolo 5 – Domanda di apertura

Articolo 6 – Parametro numerico

Articolo 7 – Nuovi parametri

Articolo 1 – Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, circoli soggetti ad autorizzazione amministrativa ecc. è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente regolamento.

Articolo 2.- Autorizzazioni

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/62 nonché la speciale autorizzazione di cui alla legge 287/91.

Per quanto compatibili si applicano le norme stabilite dal decreto legislativo 114/98 per le comunicazioni dei negozi di vicinato.

Articolo 3 – Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'articolo 1 devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla legge in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento dei clienti;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe;
- non avere alcuna comunicazione diretta al locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi incompatibili da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Articolo 4 – Requisiti igienici dei locali e delle attrezzature

I pubblici esercizi di ristorazione e/o somministrazione devono attenersi ai seguenti requisiti comuni:

- a) accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico;
- b) tutti i locali destinati ad attività lavorativa ad eccezione di quelli accessori, devono di norma avere una altezza minima di mt. 3,00, ferma restando la possibilità di concessione delle deroghe di cui al comma 4 dell'art. 6 e al comma 2 e 3 dell'art. 8 del D.P.R. 19/3/1956, n. 303 e analogo comportamento dovrà essere adottato per i locali accessori, di cui alla seguente lettera c);
- c) i locali accessori (i servizi igienici, spogliatoi, ecc.) devono di norma avere una altezza minima di mt. 2,40;
- d) tutti i locali devono essere dotati di idonei sistemi di ventilazione naturale o meccanica, ben asciutti, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto altro occorre ai fini della

sommministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico. Pavimenti muniti di zoccolatura, costruiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfectabile. Le caratteristiche tecnico-costruttive dei locali devono essere tali da garantire in ogni caso una facile ed adeguata pulizia;

e) locale di deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, preferibilmente separato, in ogni caso ben areato ed asciutto, corrispondente per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisto, nel caso di alimenti deteriorabili, di un adeguato numero di impianti frigoriferi di conservazione;

f) banchi di esposizione o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfectabile. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili, sono dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte, anche quando hanno apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso i banchi di esposizione sono muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;

g) essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico; se sono dotati di approvvigionamento idrico autonomo, deve essere effettuata analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, che confermi i requisiti di potabilità; nel caso di installazione di impianti di accumulo o sollevamento, è necessario effettuare al punto o ai punti di erogazione analisi come sopra; dovrà comunque osservarsi quanto dispone il D.M. 21 dicembre 1990 e successive modificazioni;

h) servizi igienici costituiti da:

- gabinetto dotato di acqua corrente in quantità sufficiente, fornito di vaso a caduta d'acqua;
- lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabile a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere inodore ad erogazione automatica e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso con eventuale contenitore di raccolta con coperchio a comando a pedale;

• idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione;

• i locali adibiti a servizi igienici sono provvisti di pavimenti e pareri costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180cm), facilmente lavabili e disinfectabili, nonché di sistemi di corretta areazione naturale o meccanica;

i) essere dotati per la raccolta di rifiuti solidi di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in locale o settore idoneo comunque appartato per essere rimossi ed allontanati al più presto. Qualora residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, è obbligatorio provvedere giornalmente al loro allontanamento;

j) attenersi di norma alle disposizioni di cui alla legge 09.01.89, n. 13, alla legge regionale 09.09.1991 (barriere architettoniche) e alla legge 05.02.1992, n. 104;

k) per quanto riguarda i rifiuti liquidi e semiliquidi valgono le norme legislative in vigore;

l) è vietato tenere o introdurre animali di qualsiasi specie o tenere qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata;

m) gli alimenti deperibili, quali la pasticceria, i dolciumi ecc., senza originaria confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti; lo zucchero a disposizione degli avventori deve essere offerto in bustine o in contenitore chiuso a dosatura automatica;

n) è vietato il contatto con alimenti non confezionati se non con appositi strumenti;

o) i lavandini per il personale, ivi compresi quelli annessi alle aree adibite alla vendita e/o distribuzione, devono essere con comando automatico a pedale o altro sistema, non a gomito, dotati di asciugamani a perdere e loro raccolta in contenitori con coperchio a comando a pedale, o altro sistema idoneo, nonché di sapone inodore ad erogazione automatica;

p) negli esercizi pubblici esistenti limitatamente alle attività già autorizzate ancora sprovvisti di servizi igienici per il personale (es. centro storico), questi debbono essere ricavati o nell'ambito dei locali stessi, o dello stesso o adiacente edificio, anche in comune con altri esercizi vicini;

q) tutti i punti di cottura devono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1, 50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10, o altro sistema idoneo di neutralizzazione degli stessi.

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere attrezzate in modo tale da proteggere gli alimenti da ogni contaminazione e da garantire la conservazione degli alimenti sia crudi che cotti alle temperature previste dalle norme di legge e

all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti. Tali pertinenze devono inoltre essere di facile e completa pulizia sia per gli spazi che per le attrezzature.

I requisiti strutturali dei locali devono essere compatibili con i criteri di sorvegliabilità di cui al D.M 17 dicembre 1992, n. 594.

Per quanto non previsto nel presente regolamento valgono le norme legislative e regolamentari generali in vigore.

Articolo 5 – Domanda di apertura

La richiesta non può essere avanzata se non per un locale esistente ed individuato.
Il richiedente deve attestare:

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ EDILIZIA DEI LOCALI

1. Che i locali sede dell'attività indicati nell' allegata planimetria e siti in Via.....nr.....sono ricompresi in Zona del Piano Regolatore Generale n.....
2. La costruzione del fabbricato, in cui sono ubicati i predetti locali, è stata assentita con licenza o concessione edilizia nr.....del.....e che sono stati dichiarati agibili con provvedimento del.....oppure per decorrenza termini in data.....
3. Dalla predetta licenza o concessione edilizia risulta che i locali in questione hanno destinazione
4. In alternativa al punto 2) indicare la partita catastale.....
5. Che i locali non hanno subito modifiche rispetto all'agibilità posseduta.

Il sottoscritto è a conoscenza che qualora l'attività commerciale venisse svolta in edifici o locali la cui destinazione non risultasse conforme alla licenza o concessione edilizia a suo tempo rilasciata o che presentassero altre irregolarità sotto il profilo edilizio-urbanistico, verrà dato corso ai conseguenti provvedimenti sanzionatoli, indipendentemente dall'avvenuto rilascio dell'autorizzazione commerciale richiesta.

La richiesta è consentita solo con riferimento a locali esistenti e, quindi, possono verificarsi due fattispecie:

- struttura esistente e conforme senza necessità di interventi di natura edilizia;
- struttura esistente per cui sono in corso interventi di natura edilizia.

Sulla struttura viene richiesto d'ufficio solo un parere di idoneità igienico sanitaria prima del rilascio della licenza amministrativa solo un parere di idoneità igienico sanitaria; in seguito l'interessato dovrà munirsi dell'autorizzazione igienico sanitaria ed espletare tutti gli adempimenti in materia.

Articolo 6 – Parametro numerico

Il Comune di Napoli procede a:

- 1) rivedere il parametro numerico sulla base di una relazione tecnica elaborata tenendo presenti tutte le articolazioni previste dalla legge, ma rielaborate in funzione della differente visione che ispira il legislatore nella disciplina del commercio dal punto di vista dell'organizzazione degli operatori, che dal punto di vista dei consumatori, sia, infine dal punto di vista dell'ordinato sviluppo della città,- del suo centro storico e delle sue periferie.
- 2) stabilire nuovi criteri della revisione del parametro numerico in virtù della stretta connessione che si dovrà determinare tra le scelte urbanistiche per il commercio ed il turismo e la collocazione territoriale degli E.P.

Articolo 7 – Nuovi parametri

Il numero delle autorizzazioni disponibili viene considerato unitario per le tipologie di esercizi pubblici presenti sul territorio senza distinzione tra A, B, C e D.

Il riferimento territoriale delle disponibilità e dei trasferimenti nella zona dal 1 gennaio 2001 è quello circoscrizionale, intendendosi definitivamente abrogate le suddivisioni per zone da 1 a 20 per la tipologia B e T, RI, R2, R3 e SP per la tipologia A.

Non sono soggette a contingente le autorizzazioni di tipologia A e B per la somministrazione ai non alloggiati negli alberghi a 5,4,e 3 stelle; le autorizzazioni nei centri commerciali, nella media e nella grande distribuzione , in quanto non scindibili e completanti l'attività principale, nei limiti stabiliti dalla legge regionale della Campania di attuazione del decreto legislativo 114/98, le autorizzazioni di tipologia D per i punti ristoro previsti nei parchi pubblici e negli impianti sportivi.

Le disponibilità parametriche annuali ed i fattori incrementativi vengono attivati solo semestralmente il 1° febbraio e il 1° luglio di ogni anno, determinandosi, nel medesimo atto, le modalità di rilascio prescelte per il semestre successivo.

Le disponibilità parametriche annuali ed i fattori incrementativi vengono suddivisi in numero pari per ogni circoscrizione.

Le modalità di assegnazione delle licenze potranno essere:

- su domanda delle parti secondo l'ordine cronologico di presentazione;
- per bando pubblico;
- secondo altri criteri di trasparenza messi a punto dal Sindaco nell'atto di apertura del parametro, annualmente.