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
maura.pollini@comune.rimini.it
mariantonietta.soldati@comune.rimini.it

AL CONSIGLIO COMUNALE

OGGETTO: Integrazione allo Stralcio del Regolamento d'Igiene del Comune di Rimini - parte relativa all'igiene degli alimenti e delle bevande e dei bar con attività di piccola ristorazione: Art. 15, lett. n-bis): somministrazione alimenti e bevande sulle aree in concessione agli stabilimenti balneari.
Relazione.

Lo 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 e modificato e integrato con delibera di C.C. n. 155 del 01/12/2005, all'art 15 dove sono elencati i requisiti generali che devono possedere i locali dove avviene la produzione, la preparazione, il confezionamento, il deposito, la distribuzione, la fornitura, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, alla lettera n) prevede che le aree di somministrazione esterne devono avere una pavimentazione in materiale lavabile e disinfettabile (ad esclusione, ad esempio, di ghiaia, terriccio e asfalto).

Il Dirigente del Settore Turismo, Water Front e Riqualificazione Demanio del Comune di Rimini ha segnalato all'Azienda USL – Dipartimento di Sanità Pubblica – U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione che i titolari di pubblici esercizi (bar, ristoranti ecc.) insistenti sull'arenile chiedono di individuare un percorso che legittimi la somministrazione di alimenti e bevande non solo sulle aree esterne ai pubblici esercizi stessi ma anche sulle aree destinate a stabilimento balneare.

Nella stessa nota si segnala che la richiesta avanzata dai titolari dei pubblici esercizi ha lo scopo di migliorare l'offerta turistica offrendo ai fruitori di spiaggia servizi sempre più corrispondenti alle loro esigenze; spesso infatti la clientela dello stabilimento balneare chiede al titolare del pubblico esercizio adiacente che le bevande o gli aperitivi siano serviti non all'interno del bar ma presso l'ombrellone o all'interno di gazebo, comunque sulla battigia.

L'Azienda USL – Dipartimento di Sanità Pubblica - U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione con nota prot.n. 115612 del 25/05/2016, agli atti Prot.n. 110339 del 26/05/2016, ha precisato che sull'arenile la somministrazione di alimenti al di fuori dell'area (sala da pranzo, area esterna pavimentata, ecc) specificatamente individuata nell'ambito della singola impresa alimentare (bar, ristorante ecc.) non suscita particolari problematiche dal punto di vista igienico-sanitario se effettuata nel rispetto di particolari accorgimenti/condizioni indicati dalla stessa Azienda USL e precisamente: il rispetto della normativa igienico-sanitaria, l'utilizzo di accorgimenti e attrezzature idonee ad assicurare la protezione degli alimenti, la disponibilità/dotazione di attrezzature/arredi (tavoli, sedie, posateria, bicchieri, ecc) idonei allo svolgimento dell'attività di somministrazione sul posto, un servizio efficace e tempestivo di pulizia e rimozione di eventuali residui alimentari; la stessa Azienda poi precisa di riservarsi, in merito alle modalità concrete di effettuazione del servizio di impartire prescrizioni di caso in caso.

Le modalità autorizzative per poter effettuare la somministrazione sotto l'ombrellone saranno disciplinate da linee guida predisposte dal Settore Turismo, Water Front e Riqualificazione Demanio del Comune di Rimini, inviate in bozza in data 18.05.2017 e acquisite agli atti con Prot.n. 117948 del 18.05.2017.

La proposta di integrazione dell'art. 15 lett. n) unitamente alla bozza delle suddette linee guida sono state discusse con le Associazioni di Categoria, alle quali sono state altresì inviate in bozza tramite fax in data 28/04/2017, convocate presso l'Ufficio Demanio del Comune di Rimini in data 27/04/2017 e successivamente in data 16/05/2017.

Pertanto, recepite le indicazioni dell'Azienda USL ed acquisito il parere favorevole espresso dalla stessa con nota Prot.n. 58484 del 17.03.2017, agli atti prot.n. 62909 del 20.03.2017, acquisite le indicazioni espresse dalle Associazioni di Categoria, si ritiene opportuno sottoporre all'approvazione del Consiglio Comunale l'integrazione all'art. 15 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 e modificato e integrato con delibera di C.C. n. 155 del 01/12/2005, con la lettera n-bis) specificatamente per la somministrazione sulle aree in concessione agli stabilimenti balneari che risulta così formulato:

Art. 15, lett.n-bis:

> E' ammessa in deroga a quanto previsto dall'art. 15, lett. n) l'attività di somministrazione di alimenti e bevande sulle aree in concessione agli stabilimenti balneari nel rispetto dell'accordo tra proprietari/gestori dei pubblici esercizi (bar, ristorante ecc.) secondo le modalità autorizzate dal Comune di Rimini – Ufficio Demanio Marittimo;
>
> i pubblici esercizi che intendono svolgere le attività di preparazione degli alimenti oggetto della somministrazione sulle aree in concessione agli stabilimenti balneari dovranno disporre di spazi, attrezzature e personale qualitativamente e quantitativamente sufficiente ad assicurare il rispetto della vigente normativa di carattere igienico-sanitario tenuto conto dei volumi complessivi di attività svolta;
>
> il trasporto finalizzato alla somministrazione degli alimenti e delle bevande deve essere effettuato utilizzando gli accorgimenti e le attrezzature idonee ad assicurare la protezione degli stessi da qualsiasi fonte di contaminazione; i contenitori devono essere idonei al contatto con gli alimenti stessi;

il gestore dell'area demaniale e/o il titolare/gestore del pubblico esercizio nei tratti di arenile dove si effettua il consumo di alimenti e bevande devono:

- assicurare la disponibilità/dotazione di attrezzature/arredi (sedie/tavoli, posateria, bicchieri ecc) idonei allo svolgimento dell'attività di somministrazione sul posto;
- assicurare un efficace e tempestivo servizio (tempi/modi) di pulizia e rimozione di eventuali residui alimentari;
- garantire la disponibilità di un adeguato numero di contenitori per i rifiuti (raccolta differenziata);

L'Azienda USL, in merito alle modalità concrete di effettuazione del servizio di somministrazione, si riserva il diritto di impartire prescrizioni di caso in caso o in relazione alle differenti tipologie di somministrazione effettuate.

Il Dirigente
Settore Turismo , Water-Front e
Riqualificazione Demanio
Dott.ssa Catia Caprili
(Documento firmato digitalmente)

Il Dirigente
Settore SUAP e Attività Economiche
Ufficio Igiene Sanità
Dott. Alessandro Martinini
(Documento firmato digitalmente)