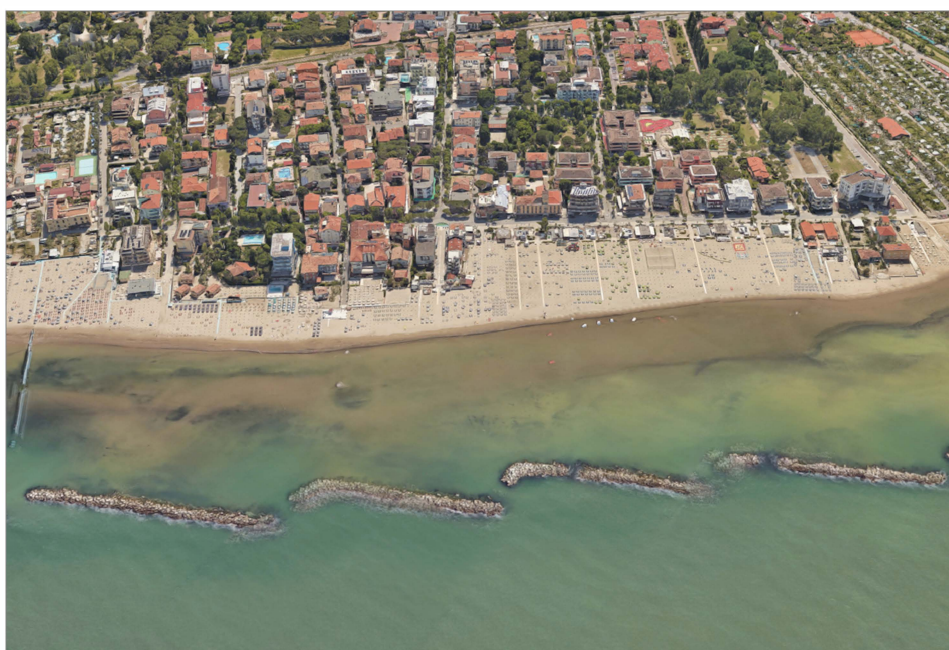


COMUNE DI SAN MAURO PASCOLI

PIANO DELL'ARENILE

ai sensi dell'art. 72 L.R. 24/2017



Fase di approvazione del piano
ai sensi dell'art. 46 L.R. 24/2017

ADOZIONE

il Sindaco LUCIANA GARBUGLIA	il Segretario Dott.ssa LIA PIRACCINI	Il Responsabile Settore Tecnico / RUP Geom. GIOVANNI RAVAGLI	il Progettista Urb. ANGELA COTTA

Norme tecniche di attuazione



studio Cotta Solomita architetti pianificatori

via de gasperi 109 47035 gambettola (fc) telefono 0547.992073 cotta@csapstudio.it

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

ART 1 Elaborati del Piano

1. Il Piano dell'Arenile si compone dei seguenti elaborati:

ELABORATI QUADRO CONOSCITIVO

- Relazione
- Tavola dei vincoli - Tav. 1
- Mappa della pericolosità - Tav. 2
- Mappa del rischio potenziale - Tav. 3A
- Elementi esposti – raffronto - Tav. 3B
- Rischio – raffronto - Tav. 3C
- Evoluzione storica della costa - Tav. 4
- Planimetria stato di fatto - Tav. 5
- Concessioni demaniali - Tav. 6
- Reti tecnologiche - Tav. 7

ELABORATI VALSAT

- Relazione
- Dichiarazione di sintesi

ELABORATI PROGETTO

- Norme tecniche di attuazione
- NTA - ALLEGATO 1A: scheda delle superfici coperte afferenti i manufatti edilizi di servizio al turismo balneare
- NTA - ALLEGATO 1B: modalità di realizzazione - norme prescrittive
- NTA - ALLEGATO 1C: abaco iconografico materiali ed elementi
- NTA - ALLEGATO 1D: linee guida del Dipartimento di sanità pubblica di Cesena – Pubblici esercizi bar e ristoranti
- Concessioni demaniali- linea SID – Tav.8
- Aree insediate e Unità Minime di Intervento (UMI) – Tav.09
- Zone funzionali e regole di attestamento Tav.10
- Sezioni e profili Tav.11
- Schemi tipologici Tav.12
- Recinzioni piscine e vasche Tav. 13

ART 2 Parametri e interventi edilizi

Superficie coperta¹ (SC)

Superficie risultante dalla proiezione sul piano orizzontale del profilo esterno perimetrale della costruzione fuori terra, con esclusione degli aggetti e sporti inferiori a 1,50 m.

Superficie permeabile² (SP)

Porzione di superficie territoriale o fondiaria priva di pavimentazione o di altri manufatti permanenti,

¹ Definizione n. 8, in Regolamento Edilizio Tipo pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 16 novembre 2016 n. 268.

² Definizione n. 9, in Regolamento Edilizio Tipo pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 16 novembre 2016 n. 268.

entro o fuori terra, che impediscano alle acque meteoriche di raggiungere naturalmente la falda acquifera.

Superficie calpestabile³ (Scp)

Superficie risultante dalla somma delle superfici utili (Su) e delle superfici accessorie (Sa) di pavimento.

Altezza utile⁴ (Hu)

Altezza del vano misurata dal piano di calpestio all'intradosso del solaio sovrastante, senza tener conto degli elementi strutturali emergenti. Nei locali aventi soffitti inclinati o curvi, l'altezza utile si determina calcolando l'altezza media ponderata.

Altezza dell'edificio⁵ (H)

Altezza massima tra quella dei vari fronti.

Allestimenti temporanei

1. Gli allestimenti temporanei previsti all'interno del presente Piano devono possedere i requisiti della facile smontabilità, essere semplicemente ancorati al suolo (senza opere murarie o di fondazione) ed essere obbligatoriamente rimossi a fine stagione;
2. Si configurano quali allestimenti temporanei:
 - Pergolati e sistemi per l'ombreggio, non permeabili, diversi dagli ombrelloni;
 - Attrezzature sportive che non comportano la formazione di fondi, ma siano realizzate direttamente su sabbia, con infissione nel terreno di supporti per reti da gioco, reti di protezione, ecc.
 - Giochi ed allestimenti per bambini.
3. I pergolati dovranno rispettare le prescrizioni contenuti negli **allegati B e C** alle presenti norme;

Manufatto edilizio di servizio al turismo balneare

1. Sono le strutture presenti sull'arenile, di servizio al turismo balneare, le cui funzioni sono raggruppabili in pubblici esercizi (bar) e servizi alla balneazione (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio);
2. I manufatti edilizi si configurano come strutture permanenti soggette a titolo abilitativo;

Edificio⁶

1. Costruzione stabile, dotata di copertura e comunque appoggiata o infissa al suolo, isolata da strade o da aree libere, oppure separata da altre costruzioni mediante strutture verticali che si elevano senza soluzione di continuità dalle fondamenta al tetto, funzionalmente indipendente, accessibile alle persone e destinata alla soddisfazione di esigenze perduranti nel tempo;

³ Definizione n. 17, in Regolamento Edilizio Tipo pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 16 novembre 2016 n. 268.

⁴ Definizione n. 29, in Regolamento Edilizio Tipo pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 16 novembre 2016 n. 268.

⁵ Definizione n. 28, in Regolamento Edilizio Tipo pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 16 novembre 2016 n. 268.

⁶ Definizione n. 32, in Regolamento Edilizio Tipo pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 16 novembre 2016 n. 268.

Pergolato⁷

1. Struttura autoportante, composta di elementi verticali e di sovrastanti elementi orizzontali, atta a consentire il sostegno del verde rampicante e utilizzata in spazi aperti a fini di ombreggiamento. Sul pergolato non sono ammesse coperture impermeabili.

Manutenzione ordinaria⁸

1. Costituiscono interventi di manutenzione ordinaria gli interventi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.

Manutenzione straordinaria⁹

1. Costituiscono interventi di manutenzione straordinaria: le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino la volumetria complessiva degli edifici e non comportino modifiche delle destinazioni d'uso.
Nell'ambito degli interventi di manutenzione straordinaria sono ricompresi anche quelli consistenti nel frazionamento o accorpamento delle unità immobiliari con esecuzione di opere anche se comportanti la variazione delle superfici delle singole unità immobiliari nonché del carico urbanistico purché non sia modificata la volumetria complessiva degli edifici e si mantenga l'originaria destinazione d'uso.

ART 3 Applicazione della disciplina

1. La disciplina del presente Piano si applica ai manufatti ed edifici:
 - costruiti con regolare titolo abilitativo;
 - regolarmente condonati ai sensi della legislazione vigente;
 - appartenenti al sistema insediativo storico secondo quanto definito dagli strumenti urbanistici comunali;
 - costruiti con autorizzazioni temporanee, anche scadute, per le quali siano state costituite garanzie fideiussorie, assicurative o cauzionali, valide alla data di approvazione del precedente Piano dell'Arenile (approvato con delibera di C.C. n. 46 del 08.05.1999).

ART 4 Modalità d'attuazione

1. Il Piano dell'Arenile si attua mediante attuazione diretta

⁷ Definizione n. 54, Allegato II Definizioni Tecniche Uniformi, DGR n. 922 del 28/06/2017

⁸ Art. 3 Dpr 380/2001; (Lr 15/2013, Allegato)

⁹ Art. 3 Dpr 380/2001; (Lr 15/2013, Allegato)

CAPO II ZONE FUNZIONALI

ART 5 Area filtro destinata alla riqualificazione del lungomare

1. Corrisponde all'area, di proprietà privata, ubicata tra il lungomare carrabile e la zona arenile. Tale area, di profondità pari ad un metro, unitamente alle aree pubbliche, saranno oggetto di un progetto unitario, a cura dell'Amministrazione Comunale, per la riqualificazione della passeggiata lungomare;
2. In tale area, nelle more dell'approvazione di un progetto unitario di riqualificazione, è ammessa esclusivamente la messa a dimora di essenze arboree autoctone nonché di allestimenti fioriti.

ART 6 Zona polivalente

1. La zona polivalente coincide con l'area a moderata probabilità di inondazione (P2), di cui al successivo art. 18 comma 2;
2. La zona polivalente costituisce l'ambito preferenziale dove insediare servizi turistici legati alla destagionalizzazione; sono aree destinate alle strutture di servizio alla balneazione, comprensive di manufatti edilizi ed attività per lo svago, il benessere, il gioco e lo sport;
3. Sono previsti accorpamenti di manufatti esistenti e cambi d'uso, nei modi stabiliti ai successivi articoli;
4. In base alle modalità previste ed entro i limiti individuati dal presente Piano sono ammesse le seguenti funzioni:
 - A) commercio al dettaglio, nella misura massima di 9 mq, anche in caso di accorpamenti di due o più stabilimenti balneari;
 - B) pubblici esercizi (bar, ristoranti);
 - C) servizi alla balneazione (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio);
5. Sono previsti allestimenti temporanei (al termine di ciascuna stagione estiva è fatto l'obbligo della rimozione completa), di cui al precedente art.2;
6. In caso di accorpamento di manufatti è consentita, nella tipologia di progetto, l'installazione di pergolati a carattere permanente, in base alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
7. Sono ammesse piscine, in base alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
8. E' consentita l'installazione di vasche idromassaggio, in base alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
9. Sono consentite aree pavimentate a carattere permanente in base alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
10. All'interno della Zona Polivalente possono essere individuate le Aree Polifunzionali, come definite dalla Direttiva Regionale n° 2/2004, all'interno delle quali è possibile installare strutture non permanenti per attività sportive scoperte, protette. Al riguardo non è necessario alcun titolo abilitativo edilizio, fatto salvo il rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza. Tali strutture potranno essere realizzate ad una distanza non inferiore a ml 5,00 dal confine di "Area insediata" e ad una distanza non inferiore a ml 3,00 dal confine di proprietà di ciascuna UMI con possibilità di costruzione al confine a seguito di accordi tra proprietari confinanti;

11. È fatto obbligo di attenersi alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme, per ciò che attiene l'uso dei materiali, modalità di realizzazione, altezze massime e altre indicazioni;
12. È fatto divieto di realizzare vani interrati e/o seminterrati.

ART 7 Zona attrezzata

1. Sono aree destinate a servizi turistici di tipo stagionale, comprensive di manufatti edilizi ed allestimenti temporanei per il gioco e lo sport;
2. In ragione delle limitate dimensioni della spiaggia, le zone attrezzate si configurano come aree in cui, oltre alle attrezzature temporanee, possono essere installati ombrelloni sedie a sdraio, lettini e simili per l'ombreggio organizzato di cui al successivo art.8 ;
3. Sono previsti accorpamenti di manufatti esistenti e cambi d'uso, nei modi stabiliti ai successivi articoli;
4. In base alle modalità previste ed entro i limiti individuati dal presente Piano sono ammesse le seguenti funzioni:
B) pubblici esercizi (bar, ristoranti);
C) servizi alla balneazione (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio);
5. Sono previsti allestimenti temporanei (al termine di ciascuna stagione estiva è fatto l'obbligo della rimozione completa), di cui al precedente art.2;
6. In caso di accorpamento di manufatti è consentita, nella tipologia di progetto, l'installazione di pergolati a carattere permanente, in base alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
7. Sono consentite aree pavimentate a carattere permanente in base alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
8. All'interno della Zona Attrezzata possono essere individuate le Aree Polifunzionali, come definite dalla Direttiva Regionale n° 2/2004, all'interno delle quali è possibile installare strutture non permanenti per attività sportive scoperte, protette. Al riguardo non è necessario alcun titolo abilitativo edilizio, fatto salvo il rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza. Tali strutture potranno essere realizzate ad una distanza non inferiore a ml 5,00 dal confine di "Area insediata" e ad una distanza non inferiore a ml 3,00 dal confine di proprietà di ciascuna UMI con possibilità di costruzione al confine a seguito di accordi tra proprietari confinanti;
9. È fatto obbligo di attenersi alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme, per ciò che attiene l'uso dei materiali, modalità di realizzazione, altezze massime e altre indicazioni;
10. È fatto divieto di realizzare vani interrati e/o seminterrati.

ART 8 Zona ombreggio organizzato

1. Tali aree rappresentano la zona di spiaggia destinata alla balneazione nelle quali possono essere consentite le attrezzature mobili per la fruizione della spiaggia quali ombrelloni, sedie a sdraio, lettini e simili;
2. L'area minima di ingombro fra ombrelloni è definita secondo le norme stabilite dalle Autorità competenti (Ordinanza Balneare);

3. All'interno Zona Ombreggio Organizzato possono essere individuate le Aree Polifunzionali, come definite dalla Direttiva Regionale n° 2/2004, all'interno delle quali è possibile installare strutture non permanenti per attività sportive scoperte, protette. Al riguardo non è necessario alcun titolo abilitativo edilizio, fatto salvo il rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza. Tali strutture potranno essere realizzate ad una distanza non inferiore a ml 5,00 dal confine di "Area insediata" e ad una distanza non inferiore a ml 3,00 dal confine di proprietà tra stabilimento balneari (umi) con possibilità di costruzione al confine a seguito di accordi tra proprietari confinanti;
4. Ad eccezione degli stradelli di servizio è fatto divieto di installare qualunque tipo di pavimentazione anche se permeabile.

ART 9 Spiagge private ad uso esclusivo

1. Tali aree comprendono le zone di spiaggia di pertinenza delle aree insediate nelle quali possono essere consentite esclusivamente le attrezzature mobili per la fruizione della spiaggia quali ombrelloni, sedie a sdraio, lettini e simili;
2. E' fatto divieto di impermeabilizzare l'area e di costruire nuovi muri/recinzioni;
3. L'area, qualora impermeabilizzata, dovrà essere riportata allo stato naturale (sabbia);
4. Tali aree possono essere inoltre accorpate alle strutture balneari esistenti, ovvero alle aree destinate alla balneazione contigue, senza incrementi del numero di stabilimenti balneari;
5. In caso di accorpamento di spiagge private ad uso esclusivo a strutture balneari esistenti, le aree riportate allo stato naturale, potranno essere utilizzate esclusivamente per l'ombreggio organizzato di cui al precedente art. 8

ART 10 Specchio d'acqua di pertinenza dell'arenile

1. E' costituito dallo specchio d'acqua che si estende per 300 metri dalla linea di riva e si attesta alle difese a mare dall'ingressione marina dove esistenti; esso è rappresentato con specifica campitura.
2. All'interno della componente mare possono essere installati: boe e gavitelli di segnalazione e/o di delimitazione dei corridoi di uscita e di atterraggio in cui è vietata la balneazione: i corridoi sono disciplinati con ordinanze degli Uffici periferici del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti competenti in materia di sicurezza della navigazione e sicurezza della navigazione da diporto, e sono autorizzati dal Comune (Ufficio gestione Demanio Marittimo e strutture ricettive).
3. All'interno della componente mare è vietato qualsiasi intervento di prelievo/movimento di sabbia (se non a cura degli Enti competenti), la molluschicoltura e altre forme di attività itticolture, il posizionamento e/o installazione di strutture gonfiabili di qualunque tipologia e/o dimensioni.

ART 11 Zone demaniali

1. Il tracciato della dividente demaniale, scaricabile dal sito del SID e rappresentato in cartografia, costituisce la linea cui attestarsi per il rilascio delle concessioni demaniali;
2. Nella tavola 8 *"Concessioni demaniali- linea SID"* sono indicate le aree demaniali oggetto di concessione e l'area destinata a spiaggia libera;

ART 12 Stabilimento balneare su area in concessione

1. Nell'unica spiaggia pubblica in concessione che ospita dei manufatti edilizi, al fine di garantire la dotazione di servizi igienici sulla spiaggia libera, è fatto obbligo di mantenere e, in caso di demolizione e ricostruzione, di realizzare almeno un wc per disabili a servizio degli utenti della spiaggia libera in aggiunta a quelli previsti per gli utenti dello stabilimento;
2. Tutti gli interventi sull'area dovranno garantire il superamento delle barriere architettoniche;
3. Per la spiaggia pubblica in concessione che ospita manufatti edilizi valgono le regole di accorpamento e cambio d'uso previste dal Piano;

ART 13 Spiaggia in concessione

1. Nella spiaggia pubblica in concessione, priva di manufatti edilizi, è consentito il solo attrezzamento per l'ombreggio organizzato di cui all'art. 8, non è ammessa la realizzazione di servizi alla balneazione, neanche in caso di trasferimento di manufatti esistenti.

ART 14 Spiaggia libera

1. Trattasi di una porzione di spiaggia pubblica, non oggetto di Concessioni Demaniali, riservata alla balneazione non organizzata, con libero accesso da parte del pubblico ed allo svolgimento di attività autorizzate;
2. La dotazione di servizi igienici sulla spiaggia libera è garantita tramite l'utilizzo di quelli presenti nello stabilimento balneare, adiacente, presente sulle aree demaniali assegnate in concessione.

ART 15 Aree insediate

1. Sono le aree di pertinenza degli edifici esistenti per i quali sono ammessi esclusivamente gli usi preesistenti;
2. In conformità all'art. 13 del PTPR, al fine del miglioramento della qualità architettonica e percettiva, sono ammessi interventi di manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria, adeguamento ai requisiti obbligatori di legge, ristrutturazione edilizia, accorpamento di due o più edifici purché lo stesso non comporti aumento del volume complessivo e a condizione che determini una visuale libera del fronte mare superiore alla somma delle visuali libere preesistenti;
3. Nelle aree insediate non devono essere previsti nuovi parcheggi né nuovi percorsi per mezzi motorizzati né a raso né interrati ed, in genere, interventi comportanti un aumento complessivo della impermeabilizzazione dei suoli.
4. È fatto divieto di realizzare vani interrati e/o seminterrati.

ART 16 Fascia di libero transito

1. In tale fascia, che ha di norma una larghezza minima di m 5.00, anche in condizioni di alta marea, è vietato posizionare attrezzature ed arredi. Nelle aree dove è autorizzata la locazione di natanti deve essere comunque garantita la fascia di libero transito.
Con ordinanza balneare integrativa il Comune può disporre che la Fascia di libero transito sia stabilita nella minor misura di m 3.00 nelle aree soggette ad erosione, stagionalmente individuate;

ART 17 Linea di riva

1. La linea di riva si riferisce all'interfaccia fra mare e terra, identificata dal limite tra sabbia asciutta e bagnata (Moore, 2000).

Nel Piano dell'Arenile è rappresentata la linea di riva, mappata e classificata secondo la metodologia della Regione Emilia Romagna, aggiornata al 2014.

CAPO III MODALITA' ATTUATIVE

ART 18 Finalità ed obiettivi del Piano

1. Il presente Piano ha come obiettivo la progressiva sostituzione dei manufatti esistenti con strutture a ridotta vulnerabilità rispetto al rischio alluvioni;
2. La riduzione della superficie coperta, di cui all'articolo 13 de PTPR, si applica in base alla zona di insediamento dei manufatti edilizi della probabilità di accadimento dell'evento alluvionale.
3. Il Piano incentiva interventi volti a:
 - Realizzare tipologie edilizie a minor impatto paesaggistico;
 - Accorpare i manufatti ed incrementare le visuali libere verso il mare;
4. Il presente Piano incentiva cambi d'uso funzionali a:
 - migliorare l'offerta turistica, rendendo gli stabilimenti balneari maggiormente competitivi e qualificati;
 - promuovere la destagionalizzazione dell'offerta attraverso il potenziamento della zona polivalente;

ART 19 Riduzione superficie coperta

1. La riduzione della superficie coperta, di cui all'articolo 13 de PTPR, si applica in base alla zona di insediamento dei manufatti edilizi in funzione della probabilità di accadimento dell'evento alluvionale, di cui al successivo comma;
2. In base all'articolo 15 del Piano stralcio per il rischio idrogeologico (*Variante di coordinamento tra il Piano di Gestione del Rischio di Alluvioni e il Piano Stralcio per il Rischio Idrogeologico, Approvata con Delibera Giunta Regionale n. 2112 del 05 dicembre 2016*), di cui si riporta zonizzazione cartografica nella **tavola 2 del Quadro Conoscitivo del presente Piano**, il perimetro dell'arenile è ricompreso entro le seguenti zone:
 - aree potenzialmente interessate da alluvioni frequenti (contraddistinte dalla sigla P3)
 - aree potenzialmente interessate da alluvioni poco frequenti (contraddistinte dalla sigla P2)
3. Gli interventi edilizi eccedenti la manutenzione straordinaria sono subordinati all'obbligo di riduzione della SC, come di seguito descritto:
 - a) Tutti i manufatti insediati in zona P3 sono subordinati all'obbligo di riduzione della SC esistente in misura pari al 17%;
 - b) I manufatti insediati in zona P2, attualmente destinati a servizi alla balneazione (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio), sono subordinati all'obbligo di riduzione della SC esistente in misura pari al 10%;
 - c) I manufatti insediati in zona P2, attualmente destinati a pubblico esercizio (bar), non sono subordinati all'obbligo di riduzione della SC. Sono previsti interventi di demolizione e successiva ricostruzione a parità di SC esistente.

ART 20 Accorpamenti e cambi d'uso: Unità minime di intervento

1. Le UMI costituiscono le porzioni di aree minime necessarie per attuare gli accorpamenti ed accedere al cambio d'uso, in base a quanto disciplinato dal presente Piano.
2. Per accedere al cambio d'uso è fatto obbligo di demolire e ricostruire tutti i manufatti presenti all'interno delle singole UMI, previa riduzione della SC, così come stabilito al precedente art.18;
3. Le unità minime di intervento (UMI), individuate nella **Tav. 9** di progetto, sono definite in funzione dei limiti di proprietà, delle funzioni presenti e dalla zona di insediamento dei manufatti rispetto alla probabilità di accadimento del rischio alluvioni, in base alla seguente classificazione:

UMI1: Trattasi di aree di pertinenza degli stabilimenti balneari, ricomprese all'interno della zona P2, i cui manufatti sono esclusivamente destinati alla funzione di "pubblico esercizio" (bar);

UMI2: Trattasi di aree di pertinenza degli stabilimenti balneari i cui manufatti, presenti entro l'area P2, sono esclusivamente destinati alla funzione di "servizi alla balneazione" (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio);

UMI3: Trattasi di aree di pertinenza degli stabilimenti balneari i cui manufatti, presenti entro l'area P3, sono in parte destinati a "servizi della balneazione" (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio) ed in parte a "pubblico esercizio" (bar);

UMI4: Trattasi di aree di pertinenza degli stabilimenti balneari i cui manufatti, presenti entro l'area P3, sono esclusivamente destinati a "servizi della balneazione" (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio).

ART 21 Interventi all'interno delle UMI1 e UMI2

1. interventi edilizi ammessi:
 - a) interventi di manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria, in base alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
 - b) gli interventi edilizi eccedenti la manutenzione straordinaria sono subordinati all'obbligo di demolizione e ricostruzione di tutti i manufatti presenti all'interno della UMI di appartenenza e riduzione della SC, in base a quanto indicato al precedente articolo 19;
 - c) la ricostruzione dei manufatti dovrà avvenire in base alle regole di insediamento stabilite negli elaborati di progetto allegati al Piano e agli **allegati B e C** delle presenti norme;
2. cambi d'uso: i cambi d'uso sono ammessi solo in seguito ad interventi di ricostruzione di cui al precedente comma 1;
3. la realizzazione di piscine e vasche idromassaggio è ammessa solo in seguito ad interventi di ricostruzione di cui al precedente comma 1;
4. manufatti ricompresi all'interno delle UMI1:
 - a) A fronte di interventi di demolizione del manufatto esistente è consentita la ricostruzione **a parità** di SC esistente;
 - b) In considerazione delle limitate dimensioni delle aree di pertinenza di questa tipologia di UMI è consentito, per interventi di demolizione e ricostruzione, l'utilizzo delle coperture piane opportunamente attrezzate per elioterapia, somministrazione di alimenti e bevande, benessere e altri usi ammissibili; in base alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
 - c) Le funzioni ammesse per i manufatti ricostruiti sono:
 - A) commercio al dettaglio: (Scp) ≤ 9 mq;

- B) pubblici esercizi (bar tipologia 1,2,3, ristoranti) (ALLEGATO 1D);
- C) servizi alla balneazione (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio).

5. manufatti ricompresi all'interno delle UMI2:
 - a) A fronte di interventi di demolizione dei manufatti esistenti è consentita la ricostruzione, in base alle regole , di dimensioni pari alla somma delle SC dei singoli manufatti ridotta del **10%**;
 - b) Le funzioni ammesse nei nuovi manufatti ricostruiti sono:
 - A) commercio al dettaglio: (Scp) $\leq$ 9 mq;
 - B) pubblici esercizi - bar tipologia 3 (ALLEGATO 1D): (Scp) $\leq$ 25 mq
 E' fatto obbligo di ricomprendere all'interno della superficie individuata, oltre ai locali previsti nell'allegato 1D, anche il servizio igienico pubblico;
 - C) servizi alla balneazione (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio);
 - c) Le funzione A) e B) sono da considerarsi alternative fra loro.
6. Previa demolizione e ricostruzione dei manufatti presenti nella UMI di appartenenza, è sempre possibile procedere all'accorpamento di manufatti provenienti da altre UMI, previa riduzione della SC in base a quanto definito all'articolo 18;
 7. Al fine di incentivare il trasferimento dei manufatti dalle zone P3 alle zone P2, sono sempre consentiti accorpamenti di manufatti provenienti da UMI3 e UMI4;
 8. Per i fabbricati ricompresi all'interno delle UMI 2 la possibilità di realizzare pubblici esercizi afferenti la tipologia "ristoranti" (ALLEGATO 1D), nei limiti dimensionali previsti dal Piano, è condizionato all'accorpamento dei manufatti ricompresi all'interno delle UMI1;
 9. Per i fabbricati ricompresi all'interno delle UMI 2 la possibilità di realizzare pubblici esercizi afferenti la tipologia 1 e 2 Bar (ALLEGATO 1D), nei limiti dimensionali previsti dal Piano, è condizionato all'accorpamento dei manufatti ricompresi all'interno delle UMI3;

ART 22 Interventi all'interno delle UMI3 e UMI4

1. interventi edilizi ammessi:
 - a) interventi di manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria, in base alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
 - b) gli interventi edilizi eccedenti la manutenzione straordinaria sono subordinati all'obbligo di demolizione e ricostruzione di tutti i manufatti presenti all'interno della UMI di appartenenza e riduzione della SC, in base a quanto indicato al precedente articolo 19;
 - c) la ricostruzione dei manufatti dovrà avvenire in base alle regole di insediamento stabilite negli elaborati di progetto allegati al Piano e agli **allegati B e C** delle presenti norme ;
2. cambi d'uso: i cambi d'uso sono ammessi solo in seguito ad interventi di ricostruzione di cui al precedente comma 1;
3. manufatti ricompresi all'interno delle UMI3:
 - a) A fronte di interventi di totale demolizione dei manufatti esistenti è consentita la ricostruzione, in un unico corpo di fabbrica, di dimensioni pari alla somma delle SC dei singoli manufatti ridotta del **17%**;
 - b) Le funzioni ammesse nei nuovi manufatti ricostruiti sono:
 - B) pubblici esercizi - bar tipologia 1,2,3 (ALLEGATO 1D): (Scp) $\leq$ 35 mq, fatti salvi i precedenti autorizzativi in cui la (Scp) $>$ 35 mq, per i quali previa verifica della riduzione della superficie coperta di cui all'articolo 19 resta valida la (Scp) licenziata
 E' fatto obbligo di ricomprendere all'interno della superficie individuata, oltre ai locali previsti nelle citate linee guida, anche il servizio igienico pubblico;

C) servizi alla balneazione (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio).

4. manufatti ricompresi all'interno delle UMI4:

a) A fronte di interventi di totale demolizione dei manufatti esistenti è consentita la ricostruzione, in un unico corpo di fabbrica, di dimensioni pari alla somma delle SC dei singoli manufatti ridotta del **17%**;

b) Le funzioni ammesse nei nuovi manufatti ricostruiti sono:

B) pubblici esercizi bar tipologia 3 (ALLEGATO 1D): (Scp) ≤ 25 mq

E' fatto obbligo di ricomprendere all'interno della superficie individuata, oltre ai locali previsti nell'allegato 1D, anche il servizio igienico pubblico;

C) servizi alla balneazione (servizi igienici, cabine, depositi di attrezzature, spazi tecnici di servizio);

5. È consentito, previo accorpamento di tutti i manufatti presenti nella UMI di appartenenza, al fine di incrementare la superficie delle nuove strutture, procedere all'accorpamento di altri manufatti purché ricompresi all'interno delle UMI 3 e UMI 4, previa riduzione della SC in base a quanto definito all'articolo 18.

6. Le superfici originate dall'accorpamento di manufatti insediati al di fuori delle UMI di appartenenza sono riconosciute a fronte della demolizione del manufatto "da trasferire", non sono quindi previste demolizioni parziali dei manufatti esistenti anche nel caso di recupero parziale della superficie.

7. Nelle UMI 3 E UMI4 è fatto divieto di accorpare manufatti provenienti da UMI 1 e UMI2;

ART 23 Accessi all'arenile

1. Il Piano dell'Arenile individua accessibilità diverse in relazione agli usi ed in specifico:

- Accesso carrabile alla spiaggia: Il Piano individua un unico accesso pubblico, in corrispondenza di via Orsa Minore, che possiede caratteristiche idonee a garantire il transito degli automezzi autorizzati e degli automezzi di soccorso.
- Accessi carrabili: si configurano come percorsi carrabili in prossimità della spiaggia ma non direttamente accessibili, tramite autoveicoli, all'arenile.
- Accessi pedonali e ciclabili alla spiaggia: si configurano come percorsi ad uso ~~esclusivo~~ di pedoni e ciclisti fatta eccezione per i mezzi diversamente autorizzati;

2. All'interno della Zona Polivalente:

- in caso di accorpamento di UMI contigue, gli accessi possono essere razionalizzati;
- nell'ambito di ogni singolo intervento che eccede alla demolizione e ricostruzione deve essere mantenuto il numero degli accessi esistenti;

CAPO IV MODALITA' COSTRUTTIVE

ART 24 Area di massimo ingombro

1. Area entro la quale attestare la superficie coperta del manufatto edilizio. In tali aree è possibile attuare interventi di accorpamenti di manufatti esistenti e cambi d'uso, in base alle regole del Piano;
2. Le pedane di appoggio dei manufatti possono essere realizzate anche oltre il limite del massimo ingombro sulla scorta delle indicazioni di cui all'allegato B;
3. I pergolati fissi, aderenti al manufatto, possono essere realizzati oltre il limite di massimo ingombro;

ART 25 Filo edilizio

1. Limite lungo il quale attestare la linea di facciata del manufatto edilizio

ART 26 muri e recinzioni

1. In caso di interventi di sostituzione di muri e recinzioni già presenti è necessario attenersi alle prescrizioni di cui agli **allegati B e C** alle presenti norme;
2. E' fatto divieto di costruire nuovi muri e recinzioni;
3. Le delimitazioni tra stabilimenti contigui dovranno essere realizzate esclusivamente tramite l'utilizzo di fioriere mobili come da **allegati B e C** alle presenti norme;

ART 27 Distanze

1. **distanze dai confini di proprietà** $\geq$ m 1,5; è inoltre consentita l'edificazione a confine a norma del codice civile;
2. **distanze fra edifici** $\geq$ m 3.00 a norma del codice civile;
3. **distanze tra pareti finestrate e pareti di edifici antistanti** $\geq$ m 10,00;

ART 28 Risparmio delle risorse energetiche

1. Al fine di perseguire il risparmio delle risorse energetiche possono essere installati:
 - pannelli solari per il riscaldamento dell'acqua;
 - pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica;
2. I pannelli, di cui al comma 1, dovranno essere collocati in copertura nelle posizioni meno visibili da terra e debitamente schermati così da ridurre l'impatto visivo.

ART 29 Allegati al Piano

1. Gli **Allegati 1A, 1B, 1C, 1D** costituiscono parte integrante della presente normativa;
2. Le superfici coperte (SC) esistenti riportate nelle tabelle dell'**Allegato 1A** sono da ritenersi quantità "orientative" per il calcolo delle superfici coperte massime realizzabili nell'attuazione degli stabilimenti balneari. Qualora i titoli abilitativi configurino una SC esistente, alla data di adozione del presente

Piano, diversa da quella riportata in tabella è fatto obbligo di utilizzare il valore desumibile dal titolo edilizio legittimante.

3. Gli schemi tipologici di cui alla **tavola 12** sono da ritenersi vincolanti esclusivamente per gli elementi descritti nell'allegato 1B e 1C, le parti non espressamente citate hanno carattere puramente indicativo ed esemplificativo di soluzioni coerenti alle prescrizioni del Piano.
4. L'allegato 1D è da considerarsi strettamente vincolato alla validità delle linee guida del Dipartimento di sanità pubblica di Cesena; in caso di modifica e/o integrazione delle stesse l'allegato si intende automaticamente rettificato.
In caso le superfici minime dei vani, previsti per ciascuna tipologia di bar, eccedessero rispetto alle quantità attualmente indicate il parametro della Scp massima prevista per i pubblici esercizi all'interno delle UMI2, UMI3 e UMI4 è da considerarsi incrementato proporzionalmente agli adeguamenti imposti dalle summenzionate linee guida.

COMUNE DI SAN MAURO PASCOLI

PIANO DELL'ARENILE

ai sensi dell'art. 72 L.R 24/2017



Fase di approvazione del piano
ai sensi dell'art. 46 L.R. 24/2017

ADOZIONE

il Sindaco LUCIANA GARBUGLIA	il Segretario Dott.ssa LIA PIRACCINI	Il Responsabile Settore Tecnico / RUP Geom. GIOVANNI RAVAGLI	il Progettista Urb. ANGELA COTTA

**Norme tecniche
di attuazione**

Allegati



studio Cotta Solomita architetti pianificatori

via de gasperi 109 47035 gambettola (fc) telefono 0547.992073 cotta@csapstudio.it

ALLEGATO 1A

**SCHEDA DELLE SUPERFICI COPERTE AFFERENTI I MANUFATTI
EDILIZI DI SERVIZIO AL TURISMO BALNEARE**

SUPERFICIE COPERTA*									SUPERFICIE COPERTA* IN RIDUZIONE	
STABILIMENTI	DENOMINAZIONE	TIPO	N.MANUFATTI	TOTALE SUPERFICIE COPERTA ESISTENTE PER STABILIMENTO	SUPERFICIE COPERTA BAR	SUPERFICIE COPERTA ALTRI MANUFATTI	P2	P3	RIDUZIONE MINIMA 10%	ZONA P2: RIDUZIONE DEL 10% E RIQUALIFICAZIONE DEI BAR A PARITA' DI SUPERFICIE ZONA P3:RIDUZIONE DEL 17%
1	HOTEL ALEXANDER**	SPAZIO SERVIZIO HOTEL	1	44,80	0,00	44,80		X	40,32	37,18
2	BAGNO ALBA	CHIOSCO BAR, SPOGLIATOI - WC	2	61,19	45,00	16,19		X	55,07	50,78
3	BAR AZZURRO	CHIOSCO BAR	1	73,13	73,13	0,00	X		65,82	73,13
4	BAR PATRIZIA	CHIOSCO BAR	1	70,50	70,50	0,00	X		63,45	70,50
5	BAR SOLE	CHIOSCO BAR	1	70,00	70,00	0,00	X		63,00	70,00
6	BAR RIO	CHIOSCO BAR	1	65,92	65,92	0,00	X		59,33	65,92
7	BAGNO ADOLFO	CABINE-WC- DEPOSITO	2	132,43	0,00	132,43	X		119,19	119,19
8	BAGNO BERTO	CABINE-WC- DEPOSITO	2	118,75	0,00	118,75	X		106,88	106,88
9	BAR DELIO	CHIOSCO BAR- RIPOSTIGLIO- CABINE- DEPOSITO-	4	160,97	96,91	64,06		X	144,87	133,61
10	BAGNO DELIO 2	CABINE-WC- DEPOSITO	2	44,11	0,00	44,11		X	39,69	36,61
11	BAGNO GINO	DEPOSITO-WC, CABINE-DOCCIA	2	16,47	0,00	16,47		X	14,82	13,67
12	BAGNO GUERRINO	CABINE-WC- DEPOSITO	1	60,96	0,00	60,96	X		54,86	54,86
13	BAGNO ROYAL &TONI	CABINE-WC- DEPOSITO	2	112,40	0,00	112,40	X		101,16	101,16
14	BAGNO SERGIO E NERI	CABINE-WC- DEPOSITO	2	107,40	0,00	107,40	X		96,66	96,66
15	BAGNO FIDO BEACH	WC- SPOGLIATOIO	1	6,00	0,00	6,00		X	5,40	4,98
12	BAGNO GUERRINO	CHIOSCO BAR, SPOGLIATOI - WC, CABINE	3	57,71	15,65	42,06		X	51,94	47,90
16	BAGNO ERMES	CHIOSCO BAR, WC, CABINE	2	32,59	13,40	19,19		X	29,33	27,05
TOTALE			30	1235,32	450,51	784,81	13	17	1.111,79	1.110,07

* Le superfici riportate in tabella sono da ritenersi quantità "orientative". E' fatto obbligo di verificare il conteggio delle superfici sulla base del titolo edilizio legittimante

** Sono in atto verifiche rispetto alla corretta localizzazione del manufatto all'interno dell'area di intervento

ALLEGATO 1B

MODALITÀ DI REALIZZAZIONE

NORME PRESCRITTIVE

	NTA articolo di riferimento	Modalità di realizzazione	Materiali	Altri elaborati a cui riferirsi
pergolati temporanei	ART.2	- Altezza ≤ 3 mt	Legno, metallo	- Allegato 1C
pergolati permanenti (fissi)	ART.6 ART.7	- Si configurano come pergolati fissi per i quali non è prevista la rimozione a fine stagione; - Devono essere necessariamente uniti al manufatto; - A fronte della demolizione e ricostruzione dei manufatti, al fine di mantenere l'unitarietà dei fronte, in caso di manufatti separati (là dove previsto) questi dovranno essere fisicamente uniti tramite pergolati fissi;	Legno, metallo	- Allegato 1C - Schemi tipologici Tav.12

	NTA articolo di riferimento	Modalità di realizzazione	materiali	Altri elaborati a cui riferirsi
piscine	ART.6	- dimensione massima di 1,2 mq/ml di fronte mare; - realizzate ad una profondità massima di 1,20 ml; - Sono escluse opere murarie e gettate in cemento armato; - Sono esclusi gli scivoli ed altri analoghi giochi acquatici;	Come da allegato 1C	- Allegato 1C, - Tav.13 "Recinzioni piscine e vasche"
vasche idromassaggio	ART.6	- ciascuna di superficie massima non superiore a 10 mq; - interrate per una profondità massima di 0,7 ml; - oppure realizzate fuori terra ad altezza massima di 0,70 ml; - Sono escluse opere murarie e gettate in cemento armato; - Sono esclusi gli scivoli ed altri analoghi giochi acquatici;	- Fibrocemento; - decking quarzo marmo - legno - legno ricomposto	- Allegato 1C, - Tav.13 "Recinzioni piscine e vasche"

	NTA articolo di riferimento	Modalità di realizzazione	materiali	Altri elaborati a cui riferirsi
Aree pavimentate a carattere permanente	ART. 6 ART. 7	- Per le pavimentazioni esterne a carattere permanente sono esclusi i sottofondi impermeabilizzati; - Deve essere utilizzato materiale posato a secco su sottofondo drenante; - Nella zona attrezzata, di cui all'articolo 7, la superficie delle aree pavimentate, al di fuori della pedana di appoggio, non potrà eccedere il limite massimo del 200% della SC dei manufatti.	- Pavimentazione in lastre di pietra a secco; - Quadrotti di betonella a secco; - Quadrotti di ceramica a secco; - Decking quarzo marmo; - Legno;	- Allegato 1C,

Lo schema tipologico di cui alla tavola 12 è da ritenersi vincolante esclusivamente per gli elementi di seguito elencati				
	NTA articolo di riferimento	Modalità di realizzazione	materiali	Altri elaborati a cui riferirsi
UMI 1	ART.21	- Altezza utile massima dei locali ≤ 3 mt - Altezza del parapetto e/o veletta ≤ 1mt - Altezza dell'edificio (esclusi parapetti e velette) $\leq 3,5$ mt - Altezza del pergolato posto sulla copertura piana (zona solarium) = 2,5 mt; lo stesso deve essere arretrato rispetto al perimetro del fabbricato di 1,5 mt - Altezza dei pergolati fissi aderenti al manufatto ≤ 3.30 mt - Quote di imposta nuovo pavimento come da tavole 10 e 11 ; - I locali afferenti le diverse destinazioni d'uso previste potranno, preferibilmente, essere accorpati entro un unico manufatto, in caso contrario è necessario che questi siano fisicamente uniti tramite pergolati permanenti	Come da allegato 1C	- Sezioni e profili Tav.11 - Schemi tipologici Tav.12 - Zone funzionali e regole di attestamento Tav.10

Lo schema tipologico di cui alla tavola 12 è da ritenersi vincolante esclusivamente per gli elementi di seguito elencati				
	NTA articolo di riferimento	Modalità di realizzazione	materiali	Altri elaborati a cui riferirsi
UMI 2	ART.21	- Altezza utile massima dei locali ≤ 3 mt - Altezza dell'edificio $\leq 3,5$ mt - Altezza dei pergolati aderenti al fabbricato ≤ 3.30 mt - Quote di imposta nuovo pavimento come da tavole 10 e 11 ; - I locali afferenti le diverse destinazioni d'uso previste potranno, preferibilmente, essere accorpati entro un unico manufatto; in caso contrario è necessario, che questi siano fisicamente uniti tramite pergolati permanenti;	Come da allegato 1C	- Sezioni e profili Tav.11 - Schemi tipologici Tav.12 - Zone funzionali e regole di attestamento Tav.10

Lo schema tipologico di cui alla tavola 12 è da ritenersi vincolante esclusivamente per gli elementi di seguito elencati				
	NTA articolo di riferimento	Modalità di realizzazione	materiali	Altri elaborati a cui riferirsi
UMI 3	ART.22	- Altezza utile massima dei locali ≤ 3 mt; - Altezza dell'edificio $\leq 3,5$ mt; - Altezza dei pergolati aderenti al fabbricato ≤ 3.30 mt; - Quote di imposta nuovo pavimento come da tavole 10 e 11 ; - I locali afferenti le diverse destinazioni d'uso previste dovranno essere accorpati entro un unico manufatto;	Come da allegato 1C	- Sezioni e profili Tav.11 - Schemi tipologici Tav.12 - Zone funzionali e regole di attestamento Tav.10

Lo schema tipologico di cui alla tavola 12 è da ritenersi vincolante esclusivamente per gli elementi di seguito elencati				
	NTA articolo di riferimento	Modalità di realizzazione	materiali	Altri elaborati a cui riferirsi
UMI 4	ART.22	- Altezza utile massima dei locali ≤ 3 mt; - Altezza dell'edificio $\leq 3,5$ mt; - Quote di imposta nuovo pavimento come da tavole 10 e 11 ; - La nuova struttura dovrà obbligatoriamente prevedere il Bagno utenti disabili - I locali afferenti le diverse destinazioni d'uso previste dovranno essere accorpati entro un unico manufatto;	Come da allegato 1C	- Sezioni e profili Tav.11 - Schemi tipologici Tav.12 - Zone funzionali e regole di attestamento Tav.10

	NTA articolo di riferimento	Modalità di realizzazione	materiali	Altri elaborati a cui riferirsi
pedane di appoggio dei manufatti	ART.24	- Superficie massima delle pedane al netto dell'impronta a terra della SC del manufatto e delle rampe di accesso $\leq 150\%$ della Superficie coperta del manufatto	Come da allegato 1C	
	NTA articolo di riferimento	Modalità di realizzazione	materiali	Elaborati a cui riferirsi
muri e recinzioni	ART. 27	- I muri di contenimento non dovranno eccedere la quota del piano superiore; - In caso di sostituzione dovranno rispettare lo schema tipologico di cui alla tavola 13 "Recinzioni, piscine e vasche";	- Lamelle verticali in legno tinteggiato bianco - struttura di supporto in metallo	- Tav.13 "Recinzioni piscine e vasche"

ALLEGATO 1C

ABACO ICONOGRAFICO

MATERIALI ED ELEMENTI

ABACO RIVESTIMENTO



1. Rivestimento in lastre di fibrocemento



2. Rivestimento a quadrotti di fibrocemento



3. Rivestimento a doghe decking in quarzo e marmo



4. Rivestimento a doghe decking in fibrocemento



5. Rivestimento a doghe in legno



6. Rivestimento a doghe in legno su sottostruttura

ABACO RIVESTIMENTO



6. Rivestimento in legno a doghe verticali



7. Rivestimento a doghe decking in legno ricomposto



8. Partizioni in legno



9. Rivestimento in legno a doghe verticali

PERGOLATI



1. Pergolato in metallo



2. Pergolato in metallo



3. Pergolato in legno



4. Pergolato in legno



5. Pergolato in metallo e arelle di canniccio



6. Pergolato in legno e arelle di canniccio

PERGOLATI



7. Pergolato in metallo e tendaggio



8. Pergolato in metallo e tendaggio mobile



9. Pergolato in legno e arelle di canniccio



10. Pergolato in metallo e arelle di canniccio



11. Pergolato in legno e tendaggio

ABACO PAVIMENTAZIONI



1. Pavimentazione in lastre di pietra a secco



2. Pavimentazione in quadrotti di betonella a secco



3. Rivestimento a quadrotti di ceramica a secco



4. Pavimento a doghe di legno



5. Pavimento rialzato su sottostruttura in legno



6. Pavimento a doghe decking in quarzo e marmo

PERCORSI ATTREZZATI



1. Scala di accesso



2. Rampa di accesso



3. Pedana di accesso al mare



4. Pavimento galleggiante



5. Rampa di discesa alla battigia

PISCINA - VASCA IDROMASSAGGIO



1. Piscina a conformazione naturale con sponde a pendenza contenuta, profondità massima 1.2 m



2. Piscina a conformazione naturale con pavimentazione in doghe di legno, profondità massima 1.2 m



3. Vasca idromassaggio interrata ad una profondità massima di 0.70 m



4. Vasca idromassaggio a libera installazione altezza massima 0.70 m rivestita

TRASPARENZE/GELOSIE



1. Infissi a tutto vetro apribili



2. Infissi a tutto vetro apribili



3. Gelosie di legno e metallo



4. Schermatura in legno e vetro



5. Infissi apribili a libro



6. Infissi in legno e vetro apribili a libro

PEDANE DI APPOGGIO



1. Sottostruttura a traliccio in legno



2. Basamento rialzato in legno



3. Basamento rialzato in metallo



4. Basamento rialzato in legno



5. Sottostruttura in legno su plinti in c.a.



6. Basamento rialzato in legno



1. Fioriera con rivestimento in laminato



2. Fioriera con rivestimento in metallo



3. Fioriera in materiale plastico



4. Fioriere in acciaio corten



5. Fioriere di contenimento con sedute in legno

ALLEGATO 1D

LINEE GUIDA

DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA DI CESENA

PUBBLICI ESERCIZI BAR E RISTORANTI

BAR

Le attività di bar devono essere registrate mediante notifica di Inizio Attività ai sensi dell'articolo 6 Regolamento CE 852/2004 e della Determina della Regione Emilia Romagna n°9223 del 01/08/2008.

Requisiti strutturali

Superfici

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano, si vendono o si somministrano prodotti alimentari devono:

- essere dotati di deposito/dispensa;
- essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale contaminato o sdruciolevole;
- essere adeguatamente puliti con la massima cura al termine di ogni ciclo produttivo, o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo;
- nella disposizione degli arredi (attrezzature, mobilio, ecc.) si dovrà tenere conto che i percorsi per raggiungere l'uscita d'emergenza dovranno avere larghezza non inferiore a cm 80. e dovranno essere mantenuti costantemente liberi da ostacoli.

I locali destinati ad attività lavorativa dovranno possedere i seguenti requisiti e caratteristiche:

- a) Essere dotati delle infrastrutture utili a garantire la sicurezza delle persone ivi impegnate; in particolare per attività che possono comportare, a parere del Dipartimento di Sanità Pubblica, operazioni pregiudizievoli per la salute, è necessario l'adozione di soluzioni progettuali e/o impiantistiche utili ad eliminare, ridurre o minimizzare l'impatto sull'ambiente di lavoro delle lavorazioni effettuate.
- b) Le pareti dei locali destinati alla lavorazione, dei servizi igienici e degli spogliatoi, devono essere rivestite in materiale lavabile idrorepellente, disinfettabile e possibilmente di colore chiaro fino ad una altezza minima di mt. 2,00. I locali destinati alla lavorazione, inoltre, devono avere battiscopa o altro sistema che consenta una adeguata pulizia e manutenzione.
- c) Devono essere presenti una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione di alimenti (oltre a 10 addetti distinte per sesso) con relativo spogliatoio. Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:
 - locale destinato ad accogliere w.c. o turca di almeno mq 1,20;
 - antibagno di almeno mq 1,20 dotato di lavabo con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
 - un vano spogliatoio o apposita area nell'antibagno sufficientemente ampia per contenere armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro, *di superficie almeno 1,20 mq/addetto*
- d) - un apposito settore o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia e come spogliatoio.

In tutti i WC e spogliatoi deve essere garantita la ventilazione naturale tramite una finestra, completamente apribile e comunicante con l'esterno, di almeno mq 0,40; ove ciò non sia possibile, in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, con aspirazione discontinua, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se l'aspirazione è continua, questa deve garantire almeno 5 ricambi/ora.

- e) Tutte le aperture con l'esterno devono essere dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche ed altri infestanti, nonché di roditori (es.: reticelle per le finestre, tende a canne pendule per le porte, sistemi elettronici, etc.).
- f) I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e antisdruciolevole.
- g) Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori, odori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione portati a tetto.
- h) Arredamenti e attrezzature che consentano una facile pulizia.

Gli esercizi a prevalente somministrazione di bevande, ma anche di alimenti (bar e affini con ristorazione veloce) sono suddivisi in tre tipologie:

- **tipologia 1.** Esercizi in cui è possibile effettuare la finitura di alimenti precotti e surgelati (es.: la cottura di paste crude surgelate ancora da lievitare), la cottura di pasta/risi prelevati da confezioni originali chiuse, conditi con ingredienti preconfezionati, la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, e verdure, in tali esercizi sono inoltre consentite le preparazioni previste nelle **tipologie 2 e 3**;

- **tipologia 2.** Esercizi in cui è possibile effettuare la preparazione e somministrazione di insalate e/o macedonie di frutta, il riscaldamento, porzionamento (se dotati di idonee attrezzature di conservazione) e somministrazione di prodotti di gastronomia e pasticceria preparati da laboratori registrati, la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, e verdure,. In tali esercizi inoltre sono consentiti le preparazioni della **tipologia 3**. Inoltre possono essere preparati panini ed affini che per quantità ed elaborazione, non possono essere prodotti negli esercizi di cui alla **tipologia 3**;

- **tipologia 3.** Esercizi in cui è possibile riscaldare prodotti di pasticceria cotta e surgelata, nonché prodotti di gastronomia in confezione monodose nonché somministrazione di prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica; la preparazione di panini e affini è consentita solo in forma estemporanea, a diretta richiesta del cliente.

In nessuna tipologia è consentita la produzione e somministrazione di prodotti della pesca crudi, molluschi bivalvi vivi crudi e carni crude

Gli esercizi di queste tipologie devono essere dotati di:

tipologia 1:

- cucina di superficie non inferiore a mq 9 avente il lato minimo non inferiore a m 2,10 dotata di lavastoviglie, lavandino lavamani con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) e cappa aspirante su zona cottura con emissioni portate al tetto;
- almeno una zona/locale dispensa di superficie non inferiore a mq 6 per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
- gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili;
- servizi igienici a disposizione del pubblico, dimensionati nel seguente modo:

locale con area di somministrazione minore/uguale a mq 100:

1 lavandino e 1 w.c. per il pubblico

locale con area di somministrazione superiore a mq 100:

1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

1 lavandino e 1 w.c. per le donne

In questi esercizi, qualora si disponga di un locale adibito a laboratorio con superficie minima di mq 20 avente il lato minimo non inferiore a m 2,10 è possibile, in relazione alle attrezzature ed al percorso sporco-pulito, la preparazione, compresa la cottura, degli ingredienti per la farcitura ed elaborazione dei panini ed affini, nonché la produzione e somministrazione di piadina romagnola e/o pizza.

Tipologia 2:

- zona di preparazione protetta con superficie non inferiore a mq 5, costituita da banco bar e/o con caratteristiche di arredo e attrezzature previste per i locali cucina per le preparazioni effettuate;
- almeno una zona/locale dispensa di superficie non inferiore a mq 6 per la conservazione degli alimenti e delle bevande.
- una lavastoviglie, lavandino lavamani con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) ;
- servizi igienici a disposizione del pubblico, dimensionati nel seguente modo:

locale con area di somministrazione minore/uguale a mq 100:
1 lavandino e 1 w.c. per il pubblico

locale con area di somministrazione superiore a mq 100:
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini
1 lavandino e 1 w.c. per le donne

Tipologia 3:

- una zona protetta dal pubblico, ricavata nella zona banco bar per il riscaldamento e la preparazione dei panini;
- un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione e al tipo di attività ammessa da utilizzare come deposito (eventualmente anche bevande), almeno di 4 mq.;
- i servizi igienici, considerata la limitata manipolazione degli alimenti correlata alle attività di questa tipologia, in deroga a quanto sopra, potranno essere costituiti da un'unica unità igienica attrezzata nell'anti-wc con il lavandino dotato di rubinetteria con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) ed utilizzata sia dal personale che dal pubblico.

– Igiene degli ambienti.

Negli esercizi è vietato:

- adibire i locali ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso, ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte non confezionate, a meno che non venga predisposto un apposito sistema di autoservizio mettendo a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, pinze, sacchetti, etc.) per il prelievo della merce;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci depositandole all'esterno dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici salvo quanto previsto da apposite ordinanze;
- fumare all'interno dei locali di preparazione. Il pubblico può fumare solo in locali eventualmente riservati ai fumatori e adeguati a tale scopo;

I prodotti alimentari finiti e pronti per il consumo, devono essere tenuti tutti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili; i reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati dai reparti alimentari.

Il locale dispensa/deposito dovrà avere pareti intonacate e tinteggiate con vernice lavabile ed essere attrezzato con scaffalature e piani lisci e lavabili che garantiscono una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento. Vini e bevande devono essere conservati in uno spazio idoneo; quando le dimensioni della dispensa lo consentono, può essere ricavato, all'interno della stessa, un settore per le bottiglie.

Le unità igieniche a disposizione del pubblico debbono essere articolate in:

- locale destinato ad accogliere w.c. o turca;
- antibagno, dotato di lavabo con acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

Requisiti impiantistici e attrezzature

- **Acqua**

Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, non espressamente vietati da ordinanze o regolamenti comunali, l'acqua deve essere riconosciuta idonea al consumo umano da parte del Servizio competente del Dipartimento di Sanità pubblica, a seguito di valutazione preventiva dell'origine, impiantistica di approvvigionamento, eventuale trattamento di potabilizzazione, nonché verifiche analitiche chimiche e microbiologiche. Durante l'utilizzazione deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi semestrale dell'acqua e monitoraggio, definito nelle procedure di autocontrollo, del buon funzionamento dell'impianto e dei trattamenti di potabilizzazione adottati. Nel caso di lavorazioni stagionali di durata inferiore ai 6 mesi, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'inizio dell'attività.

- **Frigoriferi**

Le apparecchiature refrigeranti (frigoriferi e congelatori) devono essere dotate di termometro, a lettura esterna.

Requisiti organizzativi e gestionali

- **Notifica ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia Romagna n. 9223 del 01/08/2008 e successive modifiche**

- **Piano di Autocontrollo / Delibera regione Emilia Romagna n° 1869 del 17/11/2008. Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare.**

- **Formazione personale**

Con la legge della Regione Emilia Romagna 24.06.2003, n.11 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria" e la delibera della Giunta della Regione Emilia Romagna n.2004/342 "Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'art. 3 della L.R. n.11/03", **le persone addette alla lavorazione degli alimenti non hanno più l'obbligo di possedere il libretto di idoneità sanitaria. Tale libretto è sostituito da un attestato ottenuto a seguito di un breve, ma specifico percorso formativo**, finalizzato a rafforzare nell'alimentarista l'abitudine ad adottare comportamenti corretti dal punto di vista igienico-sanitario.

Sono previste due tipologie di corsi:

- **Corso Base tipo I:** (corso di formazione) della durata di ore 3, destinato a soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione e non sono in possesso del libretto sanitario precedentemente rilasciato.
- **Corso Base tipo II:** (corso di aggiornamento) della durata di ore 2, destinato a soggetti in possesso del libretto sanitario e a quelli che richiedono il rinnovo dell'attestato.

L'obbligatorietà o meno del possesso dell'attestato di formazione e la periodicità del rinnovo dello stesso è legato essenzialmente alla specifica mansione dell'operatore e alla rischiosità della lavorazione cui l'operatore alimentarista è addetto all'interno della struttura.

Il personale addetto alla manipolazione e vendita di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare non confezionato e che si consumi senza cottura, lavaggio o sbucciatura non può essere contemporaneamente addetto a compiti di cassa, a meno che gli alimenti sopradescritti non vengano distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili. o con uso di guanti.

Gli addetti devono indossare idonee sopravvesti e copricapo che devono rimanere sul luogo di lavoro, riposti in idonei armadietti a doppio scomparto. È vietato allontanarsi dai luoghi di lavoro con la sopravveste usata durante l'attività.

Il personale addetto alla diretta manipolazione degli alimenti deve avere mani ben curate con unghie corte e pulite e non indossare durante il lavoro anelli e bracciali, orologi, cerotti essendo gli stessi potenziali ricettacoli di germi.

Il personale addetto alla manipolazione di alimenti deve essere periodicamente oggetto di interventi di formazione specifica, così come previsto dalla normativa vigente.

LABORATORIO PRODUZIONE ALIMENTI: GASTRONOMIE – RISTORANTI - PIZZERIE

Gli esercizi di produzione possono iniziare l'attività con notifica di Inizio Attività ai sensi dell'articolo 6 Regolamento CE 852/2004 e della Determina della Regione Emilia Romagna n°9223 del 01/08/2008.

Requisiti strutturali generali

1) Superfici

Tutti gli esercizi ove si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano e si somministrano prodotti alimentari devono:

- essere dotati di deposito/dispensa;
- essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale contaminante o sdruciolevole;
- essere adeguatamente puliti con la massima cura al termine di ogni ciclo produttivo, o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo;
- nella disposizione degli arredi (attrezzature, mobilio, ecc.) si dovrà tenere conto che i percorsi per raggiungere l'uscita d'emergenza dovranno avere larghezza non inferiore a cm 80. e dovranno essere mantenuti costantemente liberi da ostacoli.

- a) Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere rivestite in materiale idrorepellente, disinfettabile e di colore chiaro fino ad una altezza minima di m 2,00. I locali destinati alla lavorazione, inoltre, devono avere raccordi arrotondati fra i pavimenti e le pareti che consentano una adeguata pulizia e manutenzione.
- b) Tutte le aperture con l'esterno devono essere dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche ed altri infestanti, nonché di roditori (es.: reticelle per le finestre, tende a canne pendule per le porte, sistemi elettronici, etc.).
- c) I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e con caratteristiche antisdruciole.
- d) Devono essere presenti una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione di alimenti (oltre a 10 addetti distinte per sesso) con relativo spogliatoio, con superficie minima pari almeno a mq 2,40. Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:
 - locale destinato ad accogliere w.c. o turca di almeno mq 1,20;
 - antibagno di almeno mq 1,20 dotato di lavabo con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta attrezzata di chiusura automatica;
 - un vano spogliatoio o apposita area nell'antibagno sufficientemente ampia per contenere armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - un apposito settore o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia e come spogliatoio

In tutti i WC e spogliatoi deve essere garantita la ventilazione naturale tramite una finestra, completamente apribile e comunicante con l'esterno, di almeno mq 0,40; ove ciò non sia possibile, in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, con aspirazione discontinua, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se l'aspirazione è continua, questa deve garantire almeno 5 ricambi/ora.

2) Ambienti

In tutti i locali di preparazione (cucina ristoranti/pizzerie – gastronomie/rosticcerie) devono essere previsti:

- a) piani di lavoro o settori distinti per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione carni rosse, taglio e preparazione carni bianche, pulizia e preparazione pesce, produzione di preparati con uso di uova in guscio, preparazione pasta fresca, etc.); in alternativa può essere accettata la

differentiazione temporale delle lavorazioni che preveda comunque un'accurata procedura di sanificazione dei settori tra le lavorazioni.

- b) un locale o area, esclusivamente adibito alle operazioni di lavaggio stoviglie;
- c) lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio, dotati di acqua calda e fredda;
- d) idoneo numero di lavandini lavamano, muniti di rubinetti con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) con acqua calda e fredda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso;
- e) numero adeguato di piani di lavoro in acciaio o ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile e disinfettabile, realizzato in conformità alle disposizioni di legge sugli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate;
- f) idonee attrezzature ed utensili costruiti in materiale facilmente pulibile, disinfettabile e smontabili per la totale pulizia quotidiana;
- g) idonei sistemi di captazione dei vapori, degli odori e dei fumi prodotti dalla cottura dei cibi ed idoneo sistema di evacuazione degli stessi, compatibile con le norme UNI e Regolamento Edilizio e tali da non creare comunque inconvenienti igienico sanitari all'interno ed all'esterno degli esercizi. Le cappe di aspirazione posizionate sopra le zone di cottura devono essere dotate di appositi filtri e collegate a canne di esalazione portate al tetto;
- h) il locale dispensa dovrà avere pareti intonacate e tinteggiate con vernice lavabile idrorepellente da un minimo di mt. 2,00, fino al massimo di stoccaggio delle derrate, ed essere attrezzato con scaffalature e piani lisci e lavabili che garantiscono una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento e scostate dai muri. Vini e bevande devono essere conservati in uno spazio idoneo; quando le dimensioni della dispensa lo consentono, può essere ricavato, all'interno della stessa, un settore per le bottiglie. Tutti gli esercizi di preparazione devono essere dotati di locali dispensa adeguatamente dimensionati in base alla potenzialità e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari con superficie totale non inferiore a mq 10. Solo per le pizzerie si considera accettabile un locale dispensa di dimensioni inferiori (almeno mq 4), a condizione che sia comunque adeguato alle necessità dell'esercizio. Qualora non in contrasto con la normativa vigente in materia di pubblici esercizi sulla sorvegliabilità dei locali, detta dispensa deve avere preferibilmente accesso dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate e deve essere dislocata preferibilmente allo stesso piano del locale cucina e con essa comunicante. Un'ulteriore dispensa può essere ubicata anche in locali vicini all'esercizio purché il trasferimento delle sostanze deperibili avvenga con modalità adeguate ed i valori microclimatici dei locali (temperatura e umidità in particolare) siano tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati.

3) Limitazioni

Negli esercizi di produzione/preparazione/manipolazione/confezionamento è vietato:

- adibire i locali ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso, ovvero non strettamente attinenti all'attività che vi si svolge;
- tenervi, sia pur occasionalmente, animali domestici;
- fumare (Il pubblico può fumare solo in locali eventualmente riservati ai fumatori e adeguati a tale scopo);
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti.

I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati dai reparti alimentari.;

I prodotti alimentari non confezionati che si consumano senza cottura o sbucciatura o preventivo lavaggio, devono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantisca la protezione dalla polvere, dagli insetti e dal contatto diretto dei clienti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili.

Requisiti strutturali specifici

- A) **Le Gastronomie** devono essere dotate di laboratorio di dimensioni minime pari a mq 20 (con il lato minimo non inferiore a m 2,10) al netto della dispensa.
- B) **Per le pizzerie** con sala di somministrazione la superficie del laboratorio/cucina deve essere di almeno mq 14. La zona di preparazione e cottura, di almeno 6 mq, può essere posizionata nello stesso locale di somministrazione e non va conteggiata con la superficie del laboratorio/cucina.; la superficie minima per l'area di somministrazione è di mq 1,20/posto tavola.
- C) **Nei Ristoranti** dovranno essere presenti una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio; in ogni caso la cucina deve avere dimensioni minime di 20 mq, (con il lato minimo non inferiore a m 2,10) senza considerare i locali dispensa, lavaggio stoviglie e i settori di raccordo e dovrà essere assicurata una superficie minima di almeno mq 1,20 per ciascun posto tavola. Si propone che oltre i 50 posti a sedere la cucina debba essere proporzionalmente aumentata di mq 0,25 per posto tavola, fino ad una superficie pari a circa mq 90-100 necessaria per 250 posti tavola. Oltre i 250 posti, la superficie necessaria sarà subordinata alla disponibilità di attrezzatura idonea e specifica per un più alto numero di posti. Nel caso in cui il ristorante intenda produrre pasti per collettività esterne (scuole, asili, imprese, ecc.) è prevedibile un'area aggiuntiva di 1,00 mq. per ogni 50 pasti forniti, utili per la collocazione delle attrezzature/contenitori necessari al trasporto.

Va previsto un idoneo settore preferibilmente fra la cucina e la sala pranzo per la collocazione dell'occorrente apparecchiatura della tavola. La preparazione e la cottura di pizza, è consentita nell'ambito dello stesso locale di somministrazione. È altresì consentita la cottura/fine cottura a vista di particolari tipologie di alimenti (carne, pesce, prodotti flambé, crêpes, piadina, etc.), purché effettuata in postazioni separate, protette, attrezzate appositamente, a seconda della tipologia di lavorazione (lavabo, frigorifero, scaldavivande), dotate di cappe di aspirazione e piani di appoggio. Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti e le stoviglie siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili con le dovute precauzioni.

Gli esercizi debbono essere forniti di unità igieniche a disposizione del pubblico articolate in:

- locale destinato ad accogliere w.c. o turca;
- antibagno, dotato di lavabo con acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica. Le unità igieniche dovranno essere presenti in numero adeguato alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- | | |
|------------------------|--|
| A. Fino a 50 posti: | 1 lavandino e 1 w.c.
(comprese pizzerie con sala di somministrazione) |
| B. Fino a 150 posti: | 1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini |
| C. Da 150 a 300 posti: | 2 lavandini e 2 w.c. per le donne
2 lavandini e 2 w.c. per gli uomini |
| D. Oltre 300 posti: | 3 lavandini e 3 w.c. per le donne
3 lavandini e 3 w.c. per gli uomini |

Requisiti impiantistici e attrezzature

- **Acqua**

Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, non espressamente vietati da ordinanze o regolamenti comunali, l'acqua deve essere riconosciuta idonea al consumo umano da parte del Servizio competente del Dipartimento di Sanità pubblica, a seguito di valutazione preventiva dell'origine, impiantistica di approvvigionamento, eventuale trattamento di potabilizzazione, nonché verifiche analitiche chimiche e microbiologiche. Durante l'utilizzazione deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi semestrale dell'acqua e monitoraggio, definito nelle procedure di autocontrollo, del buon funzionamento dell'impianto e dei trattamenti di potabilizzazione adottati. Nel caso di lavorazioni stagionali di durata inferiore ai 6 mesi, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'inizio dell'attività.

Cappa

Gli impianti di captazione ed espulsione di prodotti della combustione, fumi, odori e vapori devono essere canalizzati in canne fumarie, ad uso esclusivo, sfociante oltre il colmo del tetto, costruite conformemente alle regole esistenti di buona tecnica ed alla normativa vigente. Lo scarico al tetto di tali prodotti deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze. Le cappe devono essere dotate di impianto abbattimento vapori ed esalazioni idoneo a contenerli entro i limiti concessi dalla tecnologia disponibile e ad evitare inconvenienti igienico- sanitari.

- **Impianti per la conservazione a temperatura controllata**

Le apparecchiature refrigeranti (frigoriferi e congelatori), nonché scaldavivande, devono essere dotate di termometro, a lettura esterna.

Requisiti organizzativi e gestionali

- **Notifica ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia Romagna n. 9223 del 01/08/2008**

- **Piano di Autocontrollo / Delibera regione Emilia Romagna n° 1869 del 17/11/2008. Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare.**

- **Formazione personale**

Con la legge della Regione Emilia Romagna 24.06.2003, n.11 “Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria” e la delibera della Giunta della Regione Emilia Romagna n.2004/342 “Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'art. 3 della L.R. n.11/03”, **le persone addette alla lavorazione degli alimenti non hanno più l'obbligo di possedere il libretto di idoneità sanitaria. Tale libretto è sostituito da un attestato ottenuto a seguito di un breve, ma specifico percorso formativo**, finalizzato a rafforzare nell'alimentarista l'abitudine ad adottare comportamenti corretti dal punto di vista igienico-sanitario.

Sono previste due tipologie di corsi:

- **Corso Base tipo I:** (corso di formazione) della durata di ore 3, destinato a soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione e non sono in possesso del libretto sanitario precedentemente rilasciato.
- **Corso Base tipo II:** (corso di aggiornamento) della durata di ore 2, destinato a soggetti in possesso del libretto sanitario e a quelli che richiedono il rinnovo dell'attestato.

L'obbligatorietà o meno del possesso dell'attestato di formazione e la periodicità del rinnovo dello stesso è legato essenzialmente alla specifica mansione dell'operatore e alla rischiosità della lavorazione cui l'operatore alimentarista è addetto all'interno della struttura.

Il personale addetto alla manipolazione e vendita di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare non confezionato e che si consumi senza cottura, lavaggio o sbucciatura non può essere contemporaneamente addetto a compiti di cassa, a meno che gli alimenti sopradescritti non vengano distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili. o con uso di guanti.

Gli addetti devono indossare idonee sopravvesti e copricapo che devono rimanere sul luogo di lavoro, riposti in idonei armadietti a doppio scomparto. È vietato allontanarsi dai luoghi di lavoro con la sopravveste usata durante l'attività.

Il personale addetto alla diretta manipolazione degli alimenti deve avere mani ben curate con unghie corte e pulite e non indossare durante il lavoro anelli e bracciali, orologi, cerotti essendo gli stessi potenziali ricettacoli di germi.

Il personale addetto alla manipolazione di alimenti deve essere periodicamente oggetto di interventi di formazione specifica, così come previsto dalla normativa vigente.