

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 4 luglio 2013, n. 1225

**Linee guida per l'applicazione dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 03.04.2002 "Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche". Modifica all'Allegato A della DGR n. 1077/2007 e s.m.i.**

L'Assessore alle Politiche della Salute, Elena Gentile sulla base dell'istruttoria espletata dalla A.P. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" e confermata dal Dirigente dell'Ufficio Sanità Pubblica, Igiene degli Alimenti e Sicurezza del Lavoro" e dal Dirigente del Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione, riferisce quanto segue.

VISTA la delibera n.1077 del 04.07.07 con la quale la Giunta Regionale ha approvato la sostituzione dell'allegato A alla DGR n. 529 del 28.04.06 "Linee Guida per l'applicazione dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3/4/02 - Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche".

VISTA la delibera n.1497 del 4/08/09 con la quale la Giunta Regionale, su indicazione del Consiglio Regionale, al fine del miglioramento dei servizi delle attività produttive, ha apportato alcune modifiche ed integrazioni all'Allegato A della D.G.R. n. 1077 del 04.07.07 ed in particolare alla sezione reintitolata "La somministrazione all'aperto su aree pubbliche e su aree private esterne a carattere stagionale".

Vista la DGR n. 891/2012 con la quale sono state apportate modifiche al **punto 6.** della citata sezione dell'Allegato A della DGR n.1077/07, come modificata dalla DGR n.1497/09, al fine di fornire, alle AA.SS.LL. ed agli operatori del settore alimentare interessati, opportune indicazioni relative ai requisiti igienico-sanitari relativi alla somministrazione all'aperto, a carattere stagionale, su aree pubbliche e private esterne utilizzate da esercizi di somministrazione quali bar, ristoranti, pizzerie, ecc..

Preso atto delle problematiche operative rappresentate da alcune AA.SS.LL. nella applicazione dei

contenuti della DGR. 891/2012 in relazione alla difficoltosa integrazione con alcune indicazioni tecniche contenute in alcuni Regolamenti Locali di Igiene e Sanità Pubblica.

Atteso di dover pertanto apportare alcune modifiche ed integrazioni al citato punto 6 della sezione "La somministrazione all'aperto su aree pubbliche e su aree private esterne a carattere stagionale" dell'Allegato A della DGR n.1077/07 e s.m.i., al fine di superare dette problematiche operative.

Ritenuto dover riformulare il citato punto 6. come di seguito riportato: "essere disponibili servizi igienici anche per gli utenti. Per gli esercizi di somministrazione quali bar, caffetterie ed esercizi simili ove sono presenti posti a sedere, deve essere previsto almeno un servizio igienico destinato al pubblico (accessibile anche a persone diversamente abili), distinto da quello destinato al personale, fino a trenta posti a sedere. Superati i trenta posti a sedere e in tutti gli altri esercizi di somministrazione (ristoranti, trattorie, pizzerie, ecc), il numero dei servizi igienici da destinare al pubblico, fatto salvo quanto previsto dal punto 1., deve essere rapportato al numero massimo di posti a sedere esterni (ed interni se utilizzati), prevedendo almeno 2 servizi igienici distinti per sesso (di cui almeno uno accessibile anche a persone diversamente abili), per ogni 100 unità ricettive.

Per gli esercizi di somministrazione (ristoranti, trattorie, pizzerie, ecc), che svolgono l'attività solo nel periodo estivo, la zona sosta o somministrazione può essere anche solo esterna alla struttura (senza l'obbligo di dover disporre di un vano/sala sosta interno alla struttura), su area privata o pubblica data in concessione, a condizione che siano rispettati i requisiti sopra elencati e tutti gli altri requisiti previsti dalle norme e regolamenti vigenti."

Pertanto, si propone di modificare il **punto 6.** della sezione "La somministrazione all'aperto su aree pubbliche e su aree private esterne a carattere stagionale" dell'Allegato A alla DGR n. 1077/07 e s.m.i. come sopra riportato. Detta sezione viene riportata nella sua interezza come testo integrato e coordinato nell'**Allegato 1**, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

**COPERTURA FINANZIARIA**, ai sensi della L.R. n. 28/01 e successive modificazioni ed integrazioni: la presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata sia di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale

Il presente schema di provvedimento viene sottoposto all'esame della Giunta Regionale in virtù dell'art.4, comma 4, lettera a) della L.R. 7/97.

L'Assessore relatore sulla base delle risultanze istruttorie propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale.

#### LA GIUNTA

udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore;

viste le sottoscrizioni poste in calce al presente schema di provvedimento dalla Responsabile della A.P. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione", dal Dirigente dell'Ufficio Sanità Pubblica, Igiene degli Alimenti e Sicurezza del Lavoro e dal Dirigente del Servizio PATP;

A voti unanimi espressi nei modi di legge

#### DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate,

- di modificare il contenuto del **punto 6.** della sezione "La somministrazione all'aperto su aree pubbliche e su aree private esterne a carattere stagionale" dell'Allegato A alla DGR n. 1077/07 e s.m.i., con il testo di seguito riportato: "essere disponibili servizi igienici anche per gli utenti. Per gli esercizi di somministrazione quali bar, caffetterie ed esercizi similari ove sono presenti posti a sedere, deve essere previsto almeno un servizio igienico destinato al pubblico (accessibile anche a persone diversamente abili), distinto da quello destinato al personale, fino a trenta posti a sedere. Superati i trenta posti a sedere e in tutti gli altri esercizi di somministrazione (ristoranti, trattorie, pizzerie, ecc), il numero dei servizi igie-

nici da destinare al pubblico, fatto salvo quanto previsto dal punto 1., deve essere rapportato al numero massimo di posti a sedere esterni (ed interni se utilizzati), prevedendo almeno 2 servizi igienici distinti per sesso (di cui almeno uno accessibile anche a persone diversamente abili), per ogni 100 unità ricettive.

Per gli esercizi di somministrazione (ristoranti, trattorie, pizzerie, ecc), che svolgono l'attività solo nel periodo estivo, la zona sosta o somministrazione può essere anche solo esterna alla struttura (senza l'obbligo di dover disporre di un vano/sala sosta interno alla struttura), su area privata o pubblica data in concessione, a condizione che siano rispettati i requisiti sopra elencati e tutti gli altri requisiti previsti dalle norme e regolamenti vigenti.

- di approvare la formulazione del testo integrato e coordinato della sezione "La somministrazione all'aperto su aree pubbliche e su aree private esterne a carattere stagionale" della DGR 1077/07 e s.m.i. come da Allegato 1 alla presente deliberazione a formarne parte integrante e sostanziale;
- di incaricare i Direttori Generali delle AASSLL di dare opportune indicazioni ai competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione circa la puntuale applicazione dei contenuti del presente provvedimento, nonché di garantire la massima diffusione dello stesso agli Enti, Organismi ed associazioni interessate;
- di dichiarare la presente deliberazione immediatamente esecutiva;
- di pubblicare il presente atto sul BURP, ai sensi di legge;
- di disporre la diffusione dei contenuti del presente provvedimento attraverso il sito [www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it) ed il portale sanitario regionale [www.sanita.puglia.it](http://www.sanita.puglia.it) e con gli altri mezzi di comunicazione ritenuti idonei;
- di notificare il presente provvedimento ai soggetti interessati, a cura del Servizio PATP.

Il Segretario della Giunta  
Avv. Davide F. Pellegrino

Il Presidente della Giunta  
Angela Barbanente

## ALLEGATO 1

**DGR 1077 del 4.07.2007 e s.m.i. - sezione "La somministrazione all'aperto su aree pubbliche e su aree private esterne a carattere stagionale". Testo integrato e coordinato.**

È consentito lo svolgimento di dette attività all'aperto purché vengano rispettate le norme igienico-sanitarie relative alla somministrazione (per la tutela degli alimenti da qualsiasi forma di contaminazione - polveri, scarichi degli autoveicoli esalazioni di caditoie fognanti, ecc. - e per la tutela dei consumatori dai medesimi inquinanti).

L'attività di somministrazione su "apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario", fermo restando i requisiti di cui all'art. 7 dell'[O.M. 3 aprile 2002](#) del Ministero della Salute, può essere esercitata nel rispetto delle seguenti condizioni:

1. il numero massimo dei posti a sedere deve essere rapportato alle dimensioni della cucina, al numero dei servizi igienici disponibile ed alla superficie della zona sosta, così come previsto dai locali Regolamenti di Igiene e Sanità Pubblica per la specifica tipologia di attività.
2. con pavimentazione tale da consentire adeguata pulizia, che impedisca il sollevamento di polveri o di altro materiale contaminante (ad esempio in asfalto compatto o in mattoni da esterni, chianche o basole, ecc., tutti in buono stato di manutenzione), con adeguata pendenza al fine di agevolare il rapido deflusso delle acque meteoriche e di lavaggio;
3. individuazione e delimitazione dell'area mediante opportuni sistemi o materiali;
4. protette con idonei sistemi (gazebo, ombrelloni, etc.) e lontane da fonti di polveri o altro materiale contaminante, durante lo svolgimento dell'attività;
5. essere nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
6. essere disponibili servizi igienici destinati agli utenti. Per gli esercizi di somministrazione quali bar, caffetterie ed esercizi similari ove sono presenti posti a sedere, deve essere previsto almeno un servizio igienico destinato al pubblico (accessibile anche a persone diversamente abili), distinto da quello destinato al personale, fino a trenta posti a sedere. Superati i trenta posti a sedere e in tutti gli altri esercizi di somministrazione (ristoranti, trattorie, pizzerie, ecc), il numero dei servizi igienici da destinare al pubblico, fatto salvo quanto previsto dal punto 1., deve essere rapportato al numero massimo di posti a sedere esterni (ed interni se utilizzati), prevedendo almeno 2 servizi igienici distinti per sesso (di cui almeno uno accessibile anche a persone diversamente abili), per ogni 100 unità ricettive.

Per gli esercizi di somministrazione (ristoranti, trattorie, pizzerie, ecc), che svolgono l'attività solo nel periodo estivo, la zona sosta o somministrazione può essere anche solo esterna alla struttura (senza l'obbligo di dover disporre di un vano/sala sosta interno alla struttura), su area privata o pubblica data in concessione, a condizione che siano rispettati i requisiti sopra elencati e tutti gli altri requisiti previsti dalle norme e regolamenti vigenti.