

Reggio Emilia, lunedì 24 marzo 2014

Publici esercizi - Dal Consiglio comunale novità in materia di igiene e di sanzioni

Il Comune di Reggio ha deliberato oggi, lunedì 24 marzo, l'introduzione di alcune novità per le attività dei pubblici esercizi, che riguardano da un lato le modalità di sanzione di chi trasgredisce le norme vigenti, dall'altro modifiche al Regolamento di igiene degli alimenti.

“Entrambe le innovazioni - dice l'assessore comunale alla Cura della comunità **Natalia Maramotti** - partono dalla considerazione che, in una condizione di crisi dei consumi come quella che sta vivendo il nostro paese da anni, favorire le attività di impresa nel campo del commercio e dell'artigianato di servizio significa sostenere lo sviluppo economico. Si tratta, in particolare per quanto riguarda le sanzioni, di novità che hanno riscontrato un consenso generalizzato, la cui conoscenza sarà nostro compito diffondere quanto più possibile”.

Parole, quelle dell'assessore Maramotti, confermate dal voto dell'Assemblea. Infatti, il provvedimento relativo alle sanzioni è stato approvato con voto unanime e la delibera relativa all'igiene degli esercizi ha ottenuto 24 voti a favore (Gruppi Pd, Sel, Reggio 5 stelle, Barbieri del Misto) e 7 astensioni (Pdl, Progetto Reggio, Udc).

In materia di controlli, con il primo provvedimento viene introdotta, come previsto dalla legge 4/2013, la **diffida amministrativa** quale primo provvedimento da adottare a fronte di violazioni delle normative di settore. Commercianti e artigiani che verranno sorpresi in azioni che non rispettino regolamenti e prescrizioni legati alla loro attività non verranno immediatamente sanzionati, ma riceveranno un avvertimento, ovvero una diffida, e la richiesta di adeguamento o ravvedimento entro un termine non superiore ai 10 giorni. Nel caso i soggetti diffidati non provvedano entro tale termine, scatterà la sanzione. La diffida infatti non può essere né rinnovata, né prorogata.

Esercenti e artigiani non possono usufruire della diffida e quindi della possibilità di ravvedimento senza sanzione se svolgono la loro attività senza autorizzazione, licenza, concessione, permesso o nulla osta necessario allo svolgimento di tale attività. Non possono allo stesso modo usufruire di questa agevolazione coloro che nel quinquennio precedente sono già stati diffidati per lo stesso comportamento.

In tema di **igiene degli esercizi**, si semplificano invece le condizioni per aprire spazi di produzione artigianale e vendita di alimenti pronti al consumo quali focaccerie, pizzerie d'asporto, piadinerie, creperie, pasticcerie e panifici. Tali attività non saranno più assimilabili a quelle di ristorazione, ma si configureranno come una categoria diversa con propri requisiti per l'apertura, purché la somministrazione sia limitata alle produzioni artigianali di focacce, piadine, pizze, crepe, pasta e prodotti di panificazione e alle bevande. Essi dovranno infatti avere a disposizione almeno: un laboratorio, un locale deposito delle materie prime (o una cantina sufficiente per lo stoccaggio delle bevande e delle materie prime), una saletta di somministrazione o un'area separata



Ufficio Stampa

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677
ufficio.stampa@municipio.re.it

dalla zona vendita (anche mediante elementi di arredo) di dimensioni comprese tra i 10 e i 30 metri quadrati. Nella sala di vendita o di somministrazione dovrà essere allestito un banco di mescita e dovranno essere collocate armadiature per il contenimento delle stoviglie pulite e delle altre attrezzature necessarie per il servizio al tavolo. Gli esercizi dovranno inoltre disporre di un servizio igienico per il pubblico (fruibile anche dai portatori di handicap) e di un servizio igienico ad uso esclusivo del personale. Entrambi i servizi dovranno essere dotati di antibagno.

Sempre in materia di servizi igienici, gli esercizi a prevalente vendita e consumo di bevande quali i bar - e in generale chi somministra panini farciti, salumi e formaggi, insalate, pasticcerie dolce e salata - potranno essere dotati di un solo bagno e non due come richiesto in precedenza. In questo modo si uniformano i requisiti tra esercizi siti in centro storico, per i quali era sufficiente un solo servizio igienico, e locali esterni all'esagono, per i quali ne erano richiesti due.

Il nuovo regolamento elimina inoltre, come richiesto dalla normativa di liberalizzazione dei pubblici esercizi, l'obbligo a che la superficie di somministrazione a disposizione dei clienti sia pari ad almeno il 40% della superficie totale dell'esercizio.