Riccione, 02 dicembre 2021

DISPOSIZIONI TECNICO-ORGANIZZATIVE
Art. 1.1.11 RUE vigente

Sistemi di aspirazione e parametri di misura delle attività ed esercizi d'impresa di cui alla Tabella 1 del vigente Regolamento Comunale d'Igiene, approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 53 del 27.06.2007 - indicazioni applicative.

Premesse

Dato atto che il vigente Regolamento Comunale d'Igiene, approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 53 del 27.06.2007, necessita di un aggiornamento rispetto al quadro normativo nazionale e regionale, finalizzato alla promozione di interventi di miglioramento edilizio, di introduzione di nuove tecnologie di qualificazione ambientale e di controllo, rendendo fattibili interventi diffusi di riuso e adeguamento del patrimonio edilizio esistente, in particolare nel settore ricettivo e nelle attività legate all'economia turistica.
In particolare la necessità di aggiornare la normativa comunale alle ultime disposizioni di Legge, unitamente a misure di accompagno della mutata scena locale, rende indispensabile la stesura di nuove 'regole d'ingaggio' in materia igienico sanitaria, superando le prescrizioni ormai datate del vecchio impianto, nell'ottica di una semplificazione procedurale, che garantisca, al contempo, più elevate prestazioni igienico-sanitarie per edifici di ogni tipo e maggiori flessibilità di intervento negli edifici esistenti.

Regole applicative

Nelle more dell'approvazione delle nuove norme igieniche di interesse edilizio, alla luce delle considerazioni in premessa illustrate, si ritiene di anticipare le seguenti dispozizioni, coerenti con il quadro normativo nazionale e regionale, per una serie di attività ed esercizi d'impresa, quali strutture ricettive e ristoranti, per i quali sono previsti parametri di misura per ciascun locale, nonché requisiti igienico-sanitari in relazione ai sistemi di aspirazione ed eliminazione all'esterno di fumi, vapori ed odori prodotti da combustioni e cotture.

Pertanto si dispone:

- Per i locali delle stutture ricettive e dei ristoranti ove è prevista l'altezza minima di mt. 3,00 nelle schede della Tabella 1 del Regolamento d'Igiene, di derogare alla suddetta altezza fino a mt. 2,70;
- Per le attività, che non abbiano già lo scarico dei fumi a tetto, di demandare al Dirigente competente del Comune, la valutazione, in accordo con i competenti Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL, la valutazione di nuovi accorgimenti tecnici e/o soluzioni alternative, eventualmente anche in deroga ai requisiti previsti dall'art. 14, punto 1f), del Regolamento Comunale d'Igiene, e la possibilità di adottare provvedimenti a carattere sperimentale previo parere del citato Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL; tali provvedimenti saranno adottati in maniera "progressiva e ponderata" al fine di valutare gli impatti sul territorio dei nuovi accorgimenti tecnici, che comunque dovranno garantire l'assenza di pericolo o disturbo per il vicinato, secondo modalità idonee ad assicurare

il rispetto dei parametri igienico-sanitari stabiliti dagli Organi competenti ed essere soggetti ad un'adeguata e periodica manutenzione.
Le attività che usufruiranno della suddetta deroga, che siano causa di inconvenienti igienici o molestia per gli abitanti della zona circostante accertati dal personale tecnico dell'AUSL dovranno adeguarsi a quanto previsto dall'art. 14 del Regolamento Comunale D'igiene.

il Dirigente
Area Gestione del Territorio
Ing. Michele Bonito
(Documento informatico firmato digitalmente)