

Dipartimento di Prevenzione
UOC Igiene e Sanità Pubblica
Ambiente e Salute-sede di Pesaro
Via Nitti, 30, 61100 Pesaro (PU)
Tel. 0721. 424408 - 868934 Fax: 0721/424446
PEC areavasta1.asur@emarche.it

Pesaro li 27.05.2021

Comune di Mondolfo
Settore Urbanistica ed Edilizia Privata

Rif.:

OGGETTO: Parere igienico-sanitario in merito al Piano Particolareggiato delle Spiagge del Comune di Mondolfo.

In riferimento alla richiesta pervenuta in data 19/05/2021 prot. ASUR n. 43499 relativa all'oggetto, esaminata la documentazione allegata, per quanto di competenza, si esprime parere **favorevole** a condizione **che siano apportate le seguenti integrazioni/modifiche alle NTA del Piano Particolareggiato delle Spiagge:**

- 1) **ogni stabilimento balneare** sia dotato di un numero adeguato di docce e servizi igienici in rapporto al numero degli utenti; in ogni caso dovranno essere garantite almeno **due docce e tre wc** di cui due distinti per sesso ed uno per persone diversamente abili
- 2) il manufatto destinato a **punto ristoro** (cfr . art. 2 del Reg. Regionale n. 5 del 04/08/2011 ss.mm.ii , L.R. n. 27/2009 ss.mm.ii.) sia composto da:
 - un servizio igienico dotato di antibagno ed accesso dall'interno del chiosco, ad uso esclusivo degli operatori del settore alimentare;
 - una dispensa di utilizzo quotidiano per gli alimenti e le bevande, dotata di superfici lavabili; in aggiunta, potrà essere utilizzata anche una cabina esterna;
 - un servizio igienico per gli utenti, accessibile a persone diversamente abili; *in caso di gestione unitaria (bar/ristorante e stabilimento balneare)*, potrà essere utilizzato il servizio igienico accessibile alle persone diversamente abili presente nello stabilimento balneare;
 - uno spogliatoio per gli operatori alimentari che può essere collocato anche all'interno dell'antibagno dedicato al personale; in aggiunta, potrà essere utilizzata una cabina esterna;

- nel caso di “bar-gastronomico: locale “office”, di superficie minima pari a 5 mq (netti,) per la preparazione ed il riscaldamento dei cibi;

ovvero,

nel caso di ristorazione: locale “cucina”, di superficie minima pari a 9 mq (netti), per la preparazione dei cibi, dotati di illuminazione ed areazione naturale in conformità alla normativa vigente; il locale cucina dovrà essere destinato esclusivamente alla preparazione degli alimenti e dovrà essere dotato di canna fumaria;

- un’area ecologica attrezzata con contenitori chiusi ed opportunamente schermata.

All’interno dei manufatti per l’attività alimentare, dovranno essere possibilmente rispettati i percorsi sporco/pulito ed i locali dovranno essere dotati di superfici lavabili e disinfettabili.

Si precisa che nel punto ristoro presente nella spiaggia libera, dovranno essere previsti almeno due servizi igienici per gli utenti distinti per sesso, di cui uno accessibile a persone diversamente abili, fermo restando il rispetto dei requisiti di cui sopra.

- 3) ogni stabilimento balneare** sia dotato di un **locale di primo soccorso**; lo stesso potrà essere individuato in una delle due seguenti modalità alternative:

a) interno all’ufficio “direzione”, di superficie minima pari a 12 mq (netti) di cui 6 mq attrezzati per il primo soccorso;

b) locale attrezzato per il primo soccorso di superficie minima pari a 6 mq (netti) individuato nell’ambito di due cabine spogliatoio collegate internamente ed adeguatamente areate, garantendo idonee condizioni microclimatiche; tali cabine dovranno essere posizionate in prossimità del chiosco gestore e localizzate in testa al blocco cabine, al fine di realizzare una porta di accesso sul fianco del manufatto

Il Direttore Medico della U.O.C.
(Dott. ssa Alessia Pesaresi)

T.d.P.

(Dott. Bruno Löwenthal)