



COMUNE DI META
CITTÀ METROPOLITANA DI NAPOLI
SETTORE I
Ufficio S.U.A.P.
p.e.c. suap.meta@asmepec.it

Prot. n. 468
del 12.01.2022

Ai Pubblici Esercizi
ubicati sul territorio

Oggetto: Circolare in materia di fastidi arrecati da emissioni in atmosfera da parte delle attività di laboratorio di cucina (ristoranti, friggitorie, panifici, tavole calde, etc.).

Il Comune di Meta:

- 1) vista la quantità di segnalazioni/esposti che pervengono all'Ente nonché agli organi addetti al controllo della salute pubblica relativamente ai disagi arrecati dall'emissione in atmosfera delle attività dedite alla produzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- 2) vista la nota prot. n. 6348 del 23.10.2020 a firma del dr. Francesco Fanara, responsabile dell'ASL Na 3 SUD - U.O.P.C. Ambito 6, con la quale l'Azienda Sanitaria chiedeva che, per tutte le tipologie di attività registrate ai sensi dell'art. 6 Reg. CE n. 8527/2004, venisse prodotta la dichiarazione di conformità dell'impianto alla regola dell'arte rilasciato da parte dell'impresa installatrice ai sensi dell'art. 7 del D.M. n. 37 del 22.01.2008 relativamente alla canna fumaria con sbocco a tetto unitamente alla dichiarazione di idoneità sempre redatta da tecnico abilitato circa il sistema di evacuazione dei fumi;
- 3) vista la norma UNI 7129-3 dell'ottobre 2008, la quale prescrive che i vapori di cottura devono essere portati al tetto, eccezion fatta per quei casi in cui documentati e comprovati impedimenti permettano il ricorso a sistemi alternativi di allontanamento ed abbattimento di fumi;
- 4) considerato che in materia manca un regolamento comunale ad hoc;

Tutto ciò visto e considerato, con la presente circolare questa Amministrazione disciplina quanto segue:

- 1) i pubblici esercizi - ristoranti, pizzerie, pasticcerie, friggitorie, etc. - che intendono avviare la propria attività sul territorio metese, dovranno produrre al S.U.A.P. una dichiarazione di idoneità degli impianti di evacuazione fumi, vapori e prodotti della combustione derivanti da operazioni di cottura e riscaldamento alimenti a firma di professionista abilitato o del responsabile tecnico dell'impresa installatrice;
- 2) in alternativa, - nel caso in cui le caratteristiche dei locali o degli impianti renda impossibile l'installazione di condotti sul tetto -, una dichiarazione di conformità per sistemi alternativi di allontanamento e contemporaneo abbattimento di fumi, vapori e prodotti della combustione derivanti da operazioni di cottura e riscaldamento alimenti, sempre a firma di professionista abilitato o del responsabile tecnico dell'impresa installatrice;
- 3) i pubblici esercizi già operanti sul territorio, potranno produrre siffatta documentazione entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della presente;
- 4) alla presente circolare si allegano i modelli di dichiarazione di idoneità/conformità da utilizzare.

La Funzionaria Responsabile S.U.A.P.
(Istr. Dir. va Rina PAOLOTTI)