

Codice DB2017

D.D. 31 dicembre 2013, n. 1121

Disciplina dei complessi recettivi extra alberghieri per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Premesso che la normativa regionale ha, con più provvedimenti, regolamentato i complessi ricettivi extra alberghieri, definendone i requisiti strutturali relativamente alla parte ricettiva non fornendo invece indicazioni per quelli igienico sanitari riguardanti l'attività di preparazione e somministrazione pasti.

Considerato che, pur essendo l'attività di preparazione e somministrazione pasti regolamentata da norme specifiche, la peculiarità delle diverse tipologie degli insediamenti turistici extra alberghieri, non rende agevole l'attribuzione delle varie struttura alla classificazione individuata dalle normative vigenti sul turismo.

Preso atto della necessità di definire i requisiti igienico sanitari, differenziandoli per le varie tipologie, in ragione delle specifiche modalità di conduzione degli insediamenti turistici extra alberghieri, delle modalità di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande e della valutazione del rischio.

Ritenuto altresì, che i requisiti così come definiti nell'Allegato 1 al presente provvedimento costituiscano uno strumento utile al fine di garantire l'omogeneità degli interventi di vigilanza da parte degli organi di controllo.

IL DIRIGENTE

Vista la Legge regionale 15.04.1985, n.31 e s.m.i.

Visto il Regolamento (CE) n.852/2004

Vista la DGR 14.11.2012, 16-4910

Visto la D.D. 15/10/2012, n. 692

determina

di approvare il Documento allegato (Allegato 1) "Disciplina dei complessi recettivi extra alberghieri per la preparazione e somministrazione di alimenti" che costituisce parte integrante della presente determinazione.

la presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della Legge regionale n. 22/2010.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al T.A.R. per il Piemonte. La presente determinazione non è soggetta a pubblicazione ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 33/2013.

Il Dirigente
Gianfranco Corgiat Loia

Allegato

ALLEGATO 1

DISCIPLINA DEI COMPLESSI RECETTIVI EXTRA ALBERGHIERI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

La normativa regionale disciplina le strutture ricettive extra alberghiere la cui caratterizzazione non è sempre agevole, inoltre, definisce i requisiti tecnici ed igienico sanitari delle stesse lasciando generiche le indicazioni per quanto riguarda la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Fatte salve le norme amministrative che regolamentano le strutture in argomento, si ritiene utile fornire un documento tecnico per la gestione sia delle procedure di registrazione sia dei controlli a cui tali insediamenti sono soggetti. Nello stesso tempo si elencano le strutture che non sono soggette alla vigilanza da parte dei Servizi delle ASL in materia di sicurezza alimentare.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- L.R. 31.08.1979, n. 54 “Disciplina dei complessi ricettivi all’aperto”;
- LR 15.4.1985, n. 31 “Disciplina delle strutture ricettive extra alberghiere”;
- LR 14.7.1988, n. 34 “Modifiche ed integrazioni alle norme igienico-sanitarie delle strutture ricettive alberghiere ed extra alberghiere, LR 31/85”;
- LR 13.3.2000, n. 20: Integrazione della LR 31/85 “Disciplina delle strutture turistiche extra alberghiere” e modifica della LR 18/99 “Interventi regionali a sostegno dell’offerta turistica”;
- LR 30.9.2002, n- 22 “Potenziamento della capacità turistica extra alberghiera. Modifiche ed integrazioni alle LLRR 31/85, 34/88 e 18/99”;
- LR 14.3.2003, n. 4 “Modifiche alla LR 31/85 e alla LR 54/79”;
- LR 30.12.2009, n. 38 “Disposizioni di attuazione della direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativi ai servizi del mercato interno”;
- LR 18.2.2010, n. 8 “Ordinamento dei rifugi alpini e delle altre strutture ricettive alpinistiche e modifiche di disposizioni regionali in materia di turismo”;
- DPGR 11.3.2011, n 1/R “Requisiti e modalità per l’attività di gestione delle strutture ricettive alpinistiche nonché requisiti tecnico-edilizi ed igienico-sanitari occorrenti al loro funzionamento”;
- L. 30.4.62 n. 283: “ Modifica degli art. 242, 243, 247, 250 e 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.34, n. 1265: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

- D.P.R. 26.3.80 n. 327: “ Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”;
- Regolamento (CE) 178/2002 del 28.1.2002;
- Regolamento (CE) 852/2004 del 29.4.2004;
- Regolamento (CE) 882/2004 del 29.4.2004;
- D.L.vo 6.11.2007, n 193 “ Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

DEFINIZIONI

1. Case per ferie: strutture ricettive attrezzate per il soggiorno temporaneo di persone o gruppi, non residenti nel Comune sede della casa per ferie, gestite per il conseguimento di finalità sociali, culturali, assistenziali, religiose o sportive. (art. 2 LR 31/1985).
2. Ostelli per la gioventù: strutture ricettive attrezzate per il soggiorno e il pernottamento dei giovani e degli accompagnatori dei gruppi di giovani.(art. 2 LR 31/1985).
3. Case vacanze: immobili attrezzati per il soggiorno temporaneo di gruppi autogestiti di persone, inclusi gli accompagnatori, di proprietà o in gestione ad associazione ed enti che operano ai sensi della L 135/2001 e della LR 48/95, svolgendovi attività educative, didattiche, culturali, sociali, religiose e di educazione ambientale. (art. 5 bis LR 31/1985).
4. Centri di vacanza per minori, Colonie, Pensionati Universitari, Casa della Giovane, Foresterie, Case per esercizi spirituali e simili: sono le Case per Ferie che assumono diversa denominazione in rapporto all’uso. (art. 2 LR 31/1985).
5. Alloggi vacanze: unità abitative di tipo residenziale dotate di cucina autonoma, gestite per la locazione ai turisti. (art. 18 bis LR 31/1985).
6. Case e appartamenti per vacanze: unità abitative dotate di servizi igienici e cucina autonoma gestite unitariamente in forma imprenditoriale per l’affitto ai turisti, senza offerta di servizi centralizzati nel corso di una o più stagioni. Le stesse prenderanno la denominazione di Residence o residenza turistica quando poste in stabili a corpo unico o a più corpi gestite unitariamente (art. 16 LR 31/1985).
7. Rifugi alpini: strutture predisposte ed organizzate per fornire, mediante gestore, ospitalità e non raggiungibili in nessun periodo dell’anno con strade aperte al traffico ordinario o linee funiviarie in servizio pubblico, con l’eccezione degli impianti scioviari. (art. 2 LR 8/2010).
8. Rifugi escursionistici: strutture predisposte ed organizzate per fornire, mediante gestore, ospitalità, situate in zone montane raggiungibili con strade aperte al traffico ordinario, impianti di risalita a fune o cremagliera. (art. 2 LR 8/2010).

9. Affittacamere: strutture composte da non più di 6 camere per i clienti e con capacità ricettiva non superiore a 12 ospiti, ubicate in non più di 2 appartamenti ammobiliati nello stesso stabile, nelle quali sono forniti alloggio ed eventualmente servizi complementari. (art. 13 LR 31/1985).
10. Bed & Breakfast (B&B): attività saltuaria di privati che utilizzando parte della propria abitazione offrono un servizio di alloggio e prima colazione, per un massimo di tre camere e sei posti letto, al massimo per 270 giorni all'anno. (art. 15bis LR 31/1985).
11. Complessi ricettivi all'aperto (campeggi e villaggi turistici): complessi attrezzati per la sosta e soggiorno di turisti provvisti di tenda o di altro mezzo di pernottamento mobile autonomo o attrezzati con allestimenti fissi. (art. 2 LR 54/1979).

In materia di sicurezza alimentare, l'interesse dei Servizi delle ASL riguardo a queste strutture turistiche è strettamente legato all'esistenza di un'attività di ristorazione intesa come preparazione di alimenti in cucina centralizzata attrezzata, da parte di personale appositamente dedicato, per la successiva somministrazione.

Vengono quindi escluse quelle attività nelle quali la preparazione dei pasti è autogestita dagli ospiti secondo la modalità di autoconsumo familiare.

Tra le strutture indicate nelle definizioni, tenendo conto delle caratteristiche proprie e di quanto esplicito nelle normative, non rientrano nell'ambito dei controlli da parte dei Servizi delle ASL in materia di Sicurezza Alimentare le strutture di seguito elencate:

- Case vacanze: l'art 3, comma 8 punto e) della LR 4/2003 esplicitamente afferma che la manipolazione e conservazione degli alimenti è analoga a quella dell'autoconsumo familiare;
- Alloggi vacanze: si tratta di alloggi affittati a turisti senza cucina centralizzata;
- Case e appartamenti per vacanze: l'art. 16, comma 4, della LR 31/85 afferma "la gestione di case e appartamenti per vacanze non può comunque comprendere la somministrazione di cibi e bevande e l'offerta di altri servizi centralizzati caratteristici delle aziende alberghiere";
- Residence o residenza turistica: ricade nello stesso articolo sopra citato.

Per queste stesse strutture non è richiesta la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 né i relativi obblighi, fermo restando quanto previsto dalle norme relativamente ai rapporti amministrativi con i Comuni ed eventualmente con i Servizi Igiene e Sanità Pubblica delle ASL per la parte ricettiva.

Nelle Case per ferie e negli ostelli per la gioventù non è di norma esclusa la possibilità della preparazione e somministrazione di pasti, per cui il criterio utilizzabile per verificarne l'inclusione in un piano di controllo è esclusivamente quello del reale ed attuale esercizio di preparazione dei pasti. Quindi, se in queste strutture la preparazione dei pasti è autogestita, assimilabile perciò all'autoconsumo familiare (come può succedere ad esempio quando vengono ospitate famiglie che si gestiscono in proprio) non rientrano nell'ambito del controllo; viceversa ne sono soggette se in

una cucina centralizzata i pasti degli ospiti vengono preparati da personale appositamente dedicato (anche non stipendiato) come avviene talvolta per il volontariato di genitori di figli ospitati.

REGISTRAZIONE

Le strutture definite ai punti 1, 2 e 4 (tenendo conto della indicazione sopra precisata) 7, 8, 9, 10, 11 che preparano e somministrano alimenti devono essere registrate ai sensi dell'art 6 del Regolamento CE 852/2004: la trasmissione della documentazione, intesa come Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA) deve essere effettuata attraverso lo Sportello Unico della Attività Produttive (SUAP) secondo le modalità previste dalla DGR (16-4910 del 14.11.2012).

La scheda di segnalazione sopra indicata per le Case per ferie, gli Ostelli per la gioventù, i Centri di vacanza per minori e le Colonie, dovrà essere compilata dal notificante barrando dell'allegato 1 il riquadro F "Ristorazione collettiva con produzione di pasti in loco", alla voce "altro".

Per i Rifugi alpini ed escursionistici si dovrà barrare dell'allegato 1 il riquadro E Ristorazione Pubblica alla voce "Rifugio alpino o escursionistico".

I Complessi ricettivi all'aperto, se offrono un servizio di ristorazione, rientrano nella classificazione di Ristorazione pubblica, secondo le tipologie produttive che vengono espletate.

Gli Affittacamere e B&B che di norma offrono solo la colazione agli ospiti, devono essere registrati all'allegato 1 , riquadro 4 alla voce Affittacamere/ bed & breakfast.

Gli affittacamere che preparano e somministrano anche pasti ai propri alloggiati dovranno segnalare oltre alla voce Affittacamere/bed&breakfast, anche la tipologia 3 o 4 della ristorazione pubblica.

È infine possibile e lecito che un esercizio pubblico di ristorazione abbia la disponibilità di camere ad uso affittacamere: in questo caso, devono essere registrati nella sezione Ristorazione pubblica, secondo la tipologia esercitata, ma anche alla voce specifica "affittacamere/bed&breakfast".

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE DELL'ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Per i **Rifugi alpini ed escursionistici** le caratteristiche sono definite dal DPGR 11.3.2011, n. 1/R.

Per i **Complessi ricettivi all'aperto** disciplinati dalla LR 54/79, se prevedono attività di ristorazione o bar sono assoggettati alle norme generali e specifiche (Reg. CE 852/2004 e DGR 2R/2008) come direttamente desumibile dalla norma.

Per tutte le altre strutture, a parte quanto indicato genericamente nel Regolamento CE 852/2004, la specifica normativa di riferimento non fornisce alcuna indicazione, per cui sono di seguito definite le caratteristiche igienico-sanitarie minime dei locali.

Caratteristiche generali:

Tutte le strutture devono essere dotate di acqua utilizzabile a scopo alimentare

L'approvvigionamento può essere da acquedotto pubblico, consortile o privato censito e codificato, la cui acqua è sottoposta ai controlli interni del Gestore secondo le previsioni del D.Lgs 31/2001 e s.m.i. e DGR. Piemonte n. 2-3258 del 10/01/2012 e DGR. Piemonte n. 59-4262 del 30/7/2012 -

“Linee guida per il controllo igienico- sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari o proprietario” e al controllo esterno da parte dell’Autorità competente.

Nel caso in cui l’Operatore del Settore Alimentare (OSA) usufruisca di un nuovo approvvigionamento di acqua dovrà richiedere il giudizio di idoneità al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell’ASL territorialmente competente così come indicato nelle norme citate.

Case per ferie, Ostelli per la gioventù, Centri di vacanza per minori, Colonie, Pensionati Universitari, Casa della Giovane, Foresterie, Case per Esercizi Spirituali e simili

LOCALI PER IL DEPOSITO DI ALIMENTI

Devono essere disponibili spazi sufficienti per il deposito e la conservazione degli alimenti.

I locali/spazi utilizzati per il deposito degli alimenti devono avere:

- pavimenti lisci facili da pulire;
- pareti e soffitti facili da pulire;
- dispositivi di protezione da insetti ed altri animali nocivi;
- sufficiente aerazione ed illuminazione.

L’aerazione, anche solo artificiale, e l’illuminazione dovranno essere oggetto di valutazione in base alla tipologia di alimenti depositati e di confezionamento degli stessi ed in relazione all’eventuale presenza di umidità.

LOCALE PREPARAZIONE PASTI

Il locale cucina deve presentare le seguenti caratteristiche:

- superficie adeguata alla capacità produttiva, indicativamente non inferiore a 15 metri quadri, in ogni caso tale da evitare l’ingombro delle attrezzature e l’affollamento del personale che lavora nella cucina, anche in relazione al numero dei pasti preparati;
- sufficiente aerazione ed illuminazione; nel caso in cui le dimensioni delle finestrate non siano sufficienti ad assicurare una adeguata aerazione ed illuminazione, devono essere previsti opportuni sistemi meccanici per il ricambio dell’aria e dispositivi di illuminazione artificiale;
- pareti lavabili e disinfettabili fino ad un’altezza sufficiente ad evitare l’imbrattamento dei muri (piastrelle, vernici lavabili, ecc.);
- pavimenti lavabili e disinfettabili, ove necessario, sistemati in modo da permettere una facile evacuazione delle acque di lavaggio;
- soffitto facile da pulire, che non favorisca l’attecchimento di muffe e la caduta di polvere;
- finestre e porte dotate di sistemi per la prevenzione dell’accesso di insetti e roditori (reticelle, zanzariere, ecc.);
- presenza di almeno due lavelli, o uno a doppia vasca, per lavaggio alimenti e stoviglie, facilmente igienizzabili, forniti di acqua calda e fredda. Almeno un lavello, se non si dispone di apposito lavamani, dovrà essere dotato di rubinetteria a pedale o a ginocchio, o di fotocellula;
- dotazione di lavastoviglie;
- distributore di detergente liquido e asciugamani a perdere;

- contenitore per rifiuti munito di coperchio con comando a pedale;
- piani di lavoro in materiale facilmente pulibile e idonei al contatto con gli alimenti (acciaio inox, marmo, materiali plastici per gli alimenti, ecc.);
- cappa sovrastante il punto cottura dimensionata e posizionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori ed il loro convogliamento all'esterno, eventualmente con sussidio di aspirazione forzata;
- attrezzature frigorifere in numero e capacità adeguata, dotate di termometro a lettura esterna per il controllo della temperatura, per la conservazione degli alimenti deperibili;
- armadietti, chiudibili e facilmente lavabili, per riporre attrezzi da cucina e stoviglie;
- locali o dispositivi chiudibili (es. armadietti) per il deposito del materiale utilizzato per le operazioni di pulizia e disinfezione.

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI PER GLI ADDETTI

Per gli addetti alle attività di preparazione e somministrazione di pasti e bevande deve essere disponibile almeno un servizio igienico, attiguo al locale di lavoro oppure a breve distanza da esso.

Requisiti previsti per i servizi igienici:

- pavimenti lavabili e disinfettabili;
- pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza minima di 2 metri;
- adeguata aerazione, naturale o meccanica;
- presenza di lavabo approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando non manuale e fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- dotazione di contenitore per rifiuti a pedale.

I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione, deposito e somministrazione.

Si ritiene necessaria la presenza di un vano spogliatoio ove gli addetti possano cambiarsi d'abito prima e dopo le lavorazioni. Tale vano dovrebbe essere il più vicino possibile ai luoghi di produzione per evitare, per quanto possibile, transiti in aree esterne o non adibite a deposito, trasformazione o somministrazione.

L'utilizzo a tal fine dell'antibagno è ammesso solo se non utilizzato anche dagli ospiti

Devono comunque essere disponibili armadietti individuali, lavabili e disinfettabili, provvisti di doppio scomparto per il deposito separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Considerato che in queste strutture la preparazione dei pasti può essere fatta da personale, volontario o meno, che ugualmente alloggia nella stessa struttura, è ammesso l'utilizzo del proprio bagno personale e, come spogliatoio, dell'eventuale antibagno di questo o della camera personale di pernottamento in cui gli abiti di lavoro possano essere conservati in vano o armadietto dedicato.

LOCALE DESTINATO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La superficie del locale destinato alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero dei posti a sedere. Per il calcolo dei posti a sedere occorre tener conto di 1 metro quadrato

di spazio per persona, dimensione che assicura l'agevole passaggio sia degli addetti al servizio che degli ospiti. Nel caso in cui le altezze o le finestre non siano sufficienti ad assicurare un'adeguata aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. Non è obbligatorio prevedere una doppia comunicazione separata tra cucina e sala di somministrazione.

SERVIZI IGIENICI PER GLI OSPITI

L'attività deve essere dotata di almeno un servizio igienico per gli ospiti nella zona di ristorazione, nel rispetto della normativa per i portatori di handicap, secondo le indicazioni dell'Ufficio Tecnico Comunale competente.

Tale locale deve presentare i seguenti requisiti:

- pavimenti lavabili e disinfettabili;
- pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza minima di 2 metri;
- presenza di wc;
- adeguata aerazione, naturale o meccanica;
- presenza di lavabo approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, sapone ed asciugamani;
- dotazione di contenitore per rifiuti a pedale.

I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione, deposito e somministrazione.

Considerata la caratteristica dell'attività, è ammessa la possibilità di usufruire degli altri servizi non direttamente ubicati nella zona ristorazione.

Affittacamere

Caso a) L'art. 13, comma 2, della LR 31/85 prevede la possibilità della somministrazione, limitatamente alle persone alloggiate, di alimenti e bevande.

A tal proposito, la Direzione Cultura Turismo e Sport – Settore Offerta Turistica – Interventi Comunitari in Materia Turistica della Regione Piemonte, con nota 8784/DB 1809 del 14.5.2013, ha specificato che anche la preparazione degli alimenti e bevande possa essere applicabile quale attività intrinseca nell'ambito delle attività di affittacamere a ciò destinato.

La somministrazione può essere limitata alla sola colazione: in questo caso, potrà essere sufficiente la cucina del gestore posta in uno di questi appartamenti o anche nel proprio purché nello stesso stabile. In almeno uno degli appartamenti in cui alloggiano gli ospiti è necessario uno spazio idoneo dotato di tavoli e sedie sufficienti, dove consumare la colazione.

La preparazione e somministrazione di pasti avviene in uno degli appartamenti disponibili ed è limitata a non più di 12 persone.

Nel caso di preparazione e somministrazione di pasti potrà essere utilizzata una cucina situata in uno degli appartamenti, avente le caratteristiche previste per le case per ferie e simili, con l'eccezione della superficie, che potrà essere inferiore.

La somministrazione richiede almeno un locale, situato nello stesso appartamento in cui avviene la preparazione, con la superficie indicativa di 1 mq/ospite.

Il gestore deve disporre di proprio servizio igienico e zona spogliatoio, indipendenti da quelli degli ospiti, eventualmente anche nel proprio alloggio, purché all'interno dello stesso stabile.

Nel caso in cui, invece, sia prevista la sola somministrazione di pasti provenienti da esercizi registrati, oltre alla sala di somministrazione, è necessario disporre di uno spazio per il porzionamento degli alimenti ed eventuale riscaldamento, ricavabile anche nella propria cucina.

Caso b) L'art. 13, ultimo comma, della LR 31/85 prevede che l'attività di affittacamere possa essere esercitata in modo complementare rispetto all'esercizio di ristorazione qualora sia svolta da uno stesso titolare in una struttura immobiliare unitaria.

L'attività principale è quella di ristorazione che, ovviamente, dovrà avere le caratteristiche strutturali definite dal DGR 2R/ 2008.

B&B

La norma prevede che l'attività venga svolta saltuariamente nella propria abitazione.

Il servizio offerto è solo di prima colazione per la cui preparazione può essere utilizzata la cucina casalinga con le usuali dotazioni di questa ed in buone condizioni igieniche in modo da garantire la sicurezza alimentare.

Procedure di autocontrollo

Tutte queste attività sono soggette al rispetto dell'art. 5 del regolamento CE 852/2004, pertanto devono predisporre le procedure atte a mantenere sotto controllo i rischi derivanti della preparazione degli alimenti.

Considerato che le tipologie indicate presentano requisiti tali da potersi considerare "Microimprese", così come definite dalla D.D. n. 692 del 15/10/2012, il Piano di autocontrollo potrà essere redatto in forma semplificata secondo i criteri della citata Determinazione.

CRITERI PER IL CONTROLLO UFFICIALE

Le strutture considerate non sono ugualmente presenti e diffuse su tutto il territorio regionale, ma generalmente sono localizzate in zone turistiche, escursionistiche e di soggiorno, quali località montane e pedemontane, località lacustri e termali.

In relazione alla normativa che coinvolge diversi Settori regionali e che non sempre è di chiara o completa interpretazione, è necessario ottenere un quadro completo delle strutture presenti sul territorio, anche utilizzando i dati in possesso dei SISP e delle Commissioni di Vigilanza sulle Strutture Ricettive delle ASL .

Il controllo sarà eseguito, secondo i criteri usati per la ristorazione collettiva e con la stessa modulistica nei casi assimilabili (colonie, Centri estivi ecc), negli altri casi si applicheranno i criteri utilizzati per la Ristorazione Pubblica (B&B ecc) .

Durante i controlli nelle strutture di ristorazione collettiva è opportuno ed utile valutare anche gli aspetti nutrizionali dei cibi preparati.

I requisiti igienico sanitari indicati devono essere applicati alle nuove strutture.

Le strutture extra alberghiere già autorizzate/registrate dovranno adeguarsi in tempi successivi: la completa fattibilità degli interventi di adeguamento potrà essere valutata congiuntamente con l'ASL territorialmente competente al fine di addivenire a una soluzione condivisa: si ritiene che gli interventi previsti debbano comunque concludersi nei 3 anni successivi all'entrata in vigore del presente provvedimento.