

FAQ

REQUISITI IGIENICO SANITARI RICHIESTI NELLE STRUTTURE RICETTIVE EXTRALBERGHIERE

Somministrazione alimenti e bevande

- 1) Quali sono gli adempimenti amministrativi richiesti per i titolari o gestori delle strutture ricettive extralberghiere che intendono offrire il servizio di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande?

Risposta

I titolari o gestori di tutte le tipologie di strutture ricettive extralberghiere, sia che offrano unicamente la prima colazione, sia che offrano anche i pasti (pranzi e/o cene) sono tenuti ai seguenti adempimenti amministrativi:

1) compilazione della notifica sanitaria ai sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004 e sua trasmissione in allegato alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), in modalità telematica, allo sportello unico per le attività produttive (SUAP) del comune sul cui territorio insiste la struttura ricettiva. La stessa é rinvenibile sul sito web regionale nella sezione dedicata alla Sicurezza alimentare di cui al link: <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/veterinaria-salute-alimentare/modulistica-per-notifica-registrazione-delle-imprese-alimentari>

2) predisposizione di un piano di autocontrollo redatto anche in forma semplificata, ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo), secondo le indicazioni fornite per le microimprese dalla Determinazione Dirigenziale 5 ottobre 2012, n. 692 "Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa" rinvenibile sul sito web regionale nella sezione dedicata alla Sicurezza alimentare di cui al link: <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/veterinaria-salute-alimentare/normativa-per-controllo-ufficiale-nella-microimpresa>

3) frequenza di un corso di formazione base per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e bevande, ai sensi del Reg CE 852/2004 (Allegato II Capitolo XII). Tali corsi possono essere fruiti presso qualsiasi ente formatore (anche in modalità FAD) a condizione che venga rilasciato ai partecipanti un attestato valido ai sensi del Reg CE 852/2004.

- 2) Quali sono i requisiti strutturali richiesti per le strutture ricettive extralberghiere in cui é offerto il servizio di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande?

Risposta

A mente dell'art. 7 dell'allegato A al DPGR 4/R dell'8/06/2018, come modificato dal DPGR 22/02/2019 n. 2/R, i requisiti strutturali minimi richiesti per le strutture ricettive extralberghiere sono i seguenti:

- a) superficie adeguata alla capacità produttiva tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- b) pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza sufficiente ad evitare l'imbrattamento dei muri;
- c) adeguata aerazione ed illuminazione, ovvero la dotazione di opportuni impianti per il ricambio dell'aria, nonché dispositivi di illuminazione artificiale;

d) un sistema efficace di captazione ed allontanamento dei fumi e dei vapori di cottura al fine di evitare la formazione di condensa e/o muffa.

Per quanto non espressamente previsto dal sopracitato art. 7, con riferimento particolare alle strutture in cui è offerto anche il servizio dei pasti (pranzi e/o cene), restano, comunque, valide le disposizioni di cui alla Determinazione Dirigenziale 1121 del 31/12/2013 “Disciplina dei complessi ricettivi extralberghieri per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande” rinvenibile sul sito web regionale nella sezione dedicata alla Sicurezza alimentare di cui al link: <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/veterinaria-salute-alimentare/normativa-controllo-ufficiale-nelle-strutture-ricettive>

- 3) I titolari o gestori delle strutture ricettive extralberghiere che offrono esclusivamente il servizio di prima colazione, devono predisporre il piano di autocontrollo HACCP ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852 /2004?

Risposta

Gli adempimenti amministrativi previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004, sono essenzialmente riconducibili alla predisposizione degli strumenti più idonei a tenere sotto controllo i rischi derivanti dalla manipolazione degli alimenti (buone prassi igieniche), anche attraverso la redazione di piani di autocontrollo semplificati. A tale riguardo il rimando è sicuramente alla Determinazione Dirigenziale 5 ottobre 2012, n. 692 “Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa” rinvenibile sul sito web regionale nella sezione dedicata alla Sicurezza alimentare di cui al link: <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/veterinaria-salute-alimentare/normativa-per-controllo-ufficiale-nella-microimpresa>. In particolare, per considerare adempiuti gli obblighi di cui all'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo), il documento di controllo e gestione dei rischi derivanti dalla manipolazione degli alimenti, anche definito piano di autocontrollo HACCP, deve contenere almeno le seguenti informazioni minime:

- a) descrizione dell'attività svolta;
- b) elenco degli alimenti somministrati, con la debita distinzione tra quelli che vengono preparati personalmente e quelli che, invece, sono acquistati “pronti al consumo”;
- c) elenco dei fornitori;
- d) descrizione delle modalità di conservazione delle materie prime/prodotti finiti;
- e) descrizione delle lavorazioni svolte sulle materie prime;
- f) corretto utilizzo dei MOCA (Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti) nel rispetto delle condizioni d'uso previste dal produttore e riportate sull'etichetta;
- g) sanificazione delle attrezzature e dei locali;
- h) corretto smaltimento dei rifiuti.

- 4) I titolari o gestori delle strutture ricettive extralberghiere che offrono unicamente il servizio di prima colazione con fornitura esclusiva di prodotti confezionati, devono dotarsi di un piano di autocontrollo ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852 /2004?

Risposta

Ai sensi dell'art. 10, comma 5, del DPGR 8 giugno 2018 n. 4/R, come modificato dal DPGR 2/R del 22/02/2019, i titolari o gestori delle strutture che offrono il servizio di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande ai loro ospiti, in modalità confezionata o erogati mediante appositi dispenser, ovvero provenienti da esercizi commerciali a loro volta registrati (ai sensi del Reg CE 852/2004, quindi bar, rosticcerie e quant'altro), hanno come unico obbligo, fermo restando l'obbligo di notifica sanitaria, che resta valido per tutte le tipologie di strutture, quello del corretto e puntuale referenziamento dei fornitori, oltre alle normali e comuni operazioni di sanificazione quali, ad esempio, la pulizia delle attrezzature e degli ambienti dopo l'utilizzo.

5) Cosa si intende per obbligo di referenziamento dei fornitori?

Risposta

Il referenziamento dei fornitori è garantito attraverso la tenuta un registro nel quale sono conservate le fatture di tutti gli acquisti di materie prime/prodotti alimentari. Questo obbligo è fondamentale perchè è necessario garantire la tracciabilità del prodotto in casi di allerta o intossicazione alimentare.

6) A chi deve essere trasmesso il documento di controllo e gestione dei rischi derivanti dalla manipolazione degli alimenti?

Risposta

Il documento, redatto anche in forma semplificata, di controllo e gestione dei rischi derivanti dalla manipolazione degli alimenti, così come il registro in cui sono conservate tutte le fatture ed i riferimenti dei fornitori non dovrà essere inviato a nessuno, ma deve essere conservato nella sede dell'attività e tenuto a disposizione degli organi di controllo, in caso di ispezione.

7) Un B&B o affittacamere in cui é offerto il solo servizio di prima colazione ed utilizza esclusivamente prodotti confezionati deve fare la notifica sanitaria all'ASL territorialmente competente?

Risposta

La notifica sanitaria è un obbligo per tutti i titolari o gestori delle strutture ricettive extralberghiere; a tal fine, il modulo di notifica sanitaria dovrà essere compilato e trasmesso, in allegato alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), in modalità telematica, allo sportello unico per le attività produttive (SUAP) del comune sul cui territorio insiste la struttura ricettiva. Unitamente alla SCIA è, inoltre, necessario trasmettere direttamente all'ASL il modello di comunicazione dei dati dell'impresa ai fini del controllo ufficiale Allegato 2 - Determinazione Dirigenziale 673 del 30/10/2017 "Indicazioni operative per l'applicazione della DGR 28-5718 del 2 ottobre 2017. Adozione di moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni e istanze. Alla voce F) del predetto modulo dovrà essere barrata la corrispondente voce affittacamere e bed&breakfast specificando nelle note se si tratta di attività con esclusiva offerta di prodotti confezionati (no manipolazione alimenti e bevande). L'Allegato 2 é rinvenibile sul sito web regionale nella sezione dedicata alla Sicurezza alimentare di cui al link:

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/veterinaria-salute-alimentare/modulistica-per-notifica-registrazione-delle-imprese-alimentari>.

- 8) Se il servizio di preparazione e somministrazione si estende anche ai pasti e la struttura propone ai propri ospiti esclusivamente alimenti e bevande confezionati, ovvero provenienti da esercizi commerciali a loro volta registrati ai sensi del Reg CE 852/2004, quali sono gli adempimenti previsti?

Risposta

Come chiarito all'art. 4 del DPGR 2/R del 22/02/2019, che modifica l'art 10 del DPGR 8 giugno 2018 n. 4/R, il servizio di preparazione e somministrazione offerto attraverso l'utilizzo esclusivo di alimenti e bevande confezionati, ovvero provenienti da esercizi commerciali a loro volta registrati ai sensi del Reg CE 852/2004 (es. bar, rosticcerie e) può essere esteso anche ai pasti,(pranzo e/o cena) oltre che alla prima colazione. In questi casi si applicano le seguenti condizioni:

- a) se il titolare o gestore della struttura ricettiva propone ai propri alloggiati pasti pronti preparati da esercizi commerciali registrati e il servizio di somministrazione é gestito dall'OSA (Operatore del settore alimentare) che produce i pasti (banqueting), fermo restando l'obbligo di notifica sanitaria che resta valido per tutte le tipologie, resta in capo al titolare della struttura ricettiva l'obbligo del corretto e puntuale referenziamento dei fornitori, oltre alle normali e comuni operazioni di sanificazione quali pulizia delle attrezzature e degli ambienti dopo l'utilizzo;
- b) se i pasti sono forniti da altro soggetto registrato ai sensi dell'art. 6 Reg CE 852/2004 ma il titolare della struttura ricettiva gestisce direttamente la somministrazione (catering), quest'ultimo assolve agli obblighi previsti dal comma 4 del art. 14 del DPGR 4/R del 08/06/21018 (obbligo di notifica sanitaria, obbligo di predisposizione di un piano di autocontrollo anche in forma semplificata, obbligo della formazione di base per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e bevande, erogata ai sensi del Reg 852/2004 (Allegato II Capitolo XII).

- 9) Che cosa si intende per "alimenti e bevande confezionati, erogati mediante appositi macchinari o dispenser"?

Risposta

Ai sensi dell'art. 10 del DPGR 8 giugno 2018 n. 4/R, come modificato dal DPGR 2/R del 22/02/2019, i titolari o gestori delle strutture ricettive extralberghiere possono proporre ai loro ospiti alloggiati alimenti e bevande confezionati, ovvero provenienti da esercizi registrati o erogati mediante appositi macchinari o dispenser. Per macchinari o dispenser ad erogazione diretta si intendono esclusivamente quei piccoli macchinari automatici macchinette per te/caffè e similari, che prevedono il semplice caricamento (ad esempio cialde/acqua) da parte del gestore della struttura ricettiva senza alcuna manipolazione degli alimenti/bevande da queste erogati. E' richiesto, in ogni caso, che l'erogazione del servizio sia effettuato direttamente dal titolare o personale della struttura ricettiva e non da parte dell'ospite alloggiato.

10) Quali tipologie di struttura ricettiva extralberghiera sono soggette all'obbligo di formazione per gli addetti alla manipolazione degli alimenti ai sensi del Reg CE 852/2004?

Risposta

Tutte le strutture ricettive extralberghiere devono garantire l'obbligo della formazione di base per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e bevande, erogata ai sensi del Reg 852/2004 (Allegato II Capitolo XII), che può essere fruita presso qualsiasi ente formatore anche in modalità di frequenza a distanza (FAD). Non è necessario rivolgersi ad un ente accreditato presso la regione Piemonte per fruire di tale formazione finalizzata a fornire gli elementi informativi di base ai fini della sicurezza degli alimenti offerti, scongiurando, ad esempio, problemi che potrebbero essere causati da una contaminazione crociata. Al termine del percorso formativo dovrà essere rilasciato