

**Disciplinare per la redazione del Documento di autocontrollo semplificato per i B & B
(distribuzione di alimenti prevalentemente confezionati)**

Il presente documento è elaborato nello spirito e nel rispetto dei principi contenuti nel Regolamento (CE) 852/2004 e costituisce un riferimento per garantire l'applicazione da parte dei titolari dei B&B di prassi e procedure che consentano il pieno rispetto dei requisiti in materia di igiene nonché la corretta applicazione dei principi del sistema HACCP e dei cosiddetti prerequisiti organizzativi e strutturali o prescrizioni di base.

La semplificazione operata con il presente disciplinare è conforme alle indicazioni del Reg. (CE) 852/2004 art. 5, comma 4, punto a) che dispone di rispettare tali principi "tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare".

Pertanto, in relazione ai prodotti utilizzati per la somministrazione della colazione, ogni titolare di B&B ha la possibilità di semplificare ulteriormente il presente documento con riferimento alle procedure di controllo individuate ed applicate per ognuna delle fasi di cui al successivo Par. 2 ovvero di approfondire l'analisi di eventuali pericoli specifici e, in quest'ultimo caso, prevedere l'applicazione dei principi del sistema HACCP in forma più sviluppata e formale.

Il documento contenente la descrizione della procedura è predisposto e firmato dal titolare del B&B.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO PER LA SOMMINISTRAZIONE DELLA COLAZIONE NEI B&B
Denominazione B&B:
Nome Titolare B&B:
Indirizzo : Via _____ n _____ Città _____ (Prov.) _____
Data conseguimento dell'attestato di idoneità in materia di igiene degli alimenti o altro titolo equipollente: ___/___/___
Data scadenza attestato: ___/___/___
Data redazione documento / ultimo aggiornamento : ___/___/___

Esempio esplicativo di indice del documento

1. Prerequisiti organizzativi e strutturali

Deve essere fatta una sintetica descrizione dei locali in cui avviene la somministrazione della colazione. Specificando che, per quanto ragionevolmente possibile, i locali sono mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

(Ad esempio si può descrivere la presenza di retine zanzariere applicate alle finestre del locale di preparazione alimenti per evitare rischi di contaminazione da parte di insetti volanti. Gli animali domestici non devono avere accesso ai locali di eventuale preparazione



della colazione e non devono essere presenti ciotole per cibo o acqua a loro destinate o cassetine per le deiezioni).

1.1. Descrizione delle attrezzature

(Deve essere fatta una descrizione delle attrezzature (piani di lavoro, frigorifero/i, stoviglie, vassoi, tavoli) eventualmente identificandoli con lettere e/o numeri. Es.: piano di lavoro (1), frigorifero (2), tavolo di distribuzione (3), forno microonde (4) vano deposito detersivi e attrezzi di lavoro (5) ecc..

1.2. Organizzazione e igiene personale

(Deve essere fatta una descrizione sommaria di come vengono somministrati gli alimenti per la colazione indicando compiti e ruoli di ognuno e i nomi dei familiari impegnati).

(Chi somministra la colazione indossa abiti e scarpe puliti ed è tenuto a lavarsi e spazzolare le mani con sapone liquido germicida, acqua calda corrente e asciugarle con asciugamani a perdere. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta).

1.3. Procedure di Pulizia

(Deve essere specificato un programma per la pulizia ordinaria indicando frequenza e modalità di esecuzione. A tal fine può farsi riferimento alla Tabella "Operazioni di Pulizia/Sanificazione ottimali", allegata al presente disciplinare).

I piani di lavoro i ripiani, i tavoli, il lavabo, il forno/ forno microonde sono puliti giornalmente osservando la corretta procedura di sanificazione (rimozione di residui grossolani, deterzione, risciacquo, sanificazione /disinfezione, risciacquo ed asciugatura).

Per le stoviglie si procede in modo analogo (rimozione di residui grossolani, deterzione, risciacquo, sanificazione /disinfezione, risciacquo ed asciugatura) avendo cura di utilizzare acqua calda o, meglio, utilizzando una lavastoviglie automatica. Ovviamente l'eventuale utilizzo di stoviglie monouso va riportato in procedura che, pertanto sarà più semplificata.

I pavimenti vanno lavati giornalmente con la stessa procedura (rimozione di residui grossolani, deterzione, risciacquo, sanificazione /disinfezione, risciacquo e asciugatura).

Il frigorifero è pulito e sanificato settimanalmente previo svuotamento degli alimenti contenuto in esso. gli stipiti sopra le porte le finestre sono puliti mensilmente. Qualora si evidenzino scrostature, muffe etc. sul soffitto procedere a nuova imbiancatura/tinteggiatura. I detersivi e i disinfettanti devono essere chiaramente identificabili (no contenitori anonimi).

I rifiuti sono smaltiti in contenitori con coperchio a comando non manuale (a pedale), lavabili e disinfettabili e identificati. Descrivere la procedura per l'eventuale raccolta differenziata.

Gli attrezzi per la pulizia (spugne, spazzole, scopa, spazzoline, stracci ecc.) sono riposti in un armadietto/vano/locale apposito lontano dagli alimenti e non facilmente accessibile.

2. Individuazione dei pericoli e misure di controllo.

Deve essere descritta la procedura di controllo per ognuna delle seguenti 4 fasi come identificate dal successivo diagramma di flusso.

Approvvigionamento	Identificazione e rintracciabilità	Conservazione	Somministrazione colazione
--------------------	------------------------------------	---------------	----------------------------

Per ogni fase devono essere individuati e descritti:

pericoli potenziali/ rischi collegati/ misure di controllo/ modalità di controllo (inclusa la frequenza)/ registrazione dati.

Ogni titolare del B&B deve effettuare un'analisi interna ed, in relazione alla tipologia di prodotti somministrati per la colazione (ad es. prodotti confezionati non deperibili, indicati al successivo Par. 2.3, lett. g, ovvero alimenti che devono rispettare la catena del freddo, indicati al successivo Par. 2.3, lett. d,), individuare i fattori di rischio coerenti con il livello di rischio sanitario dei predetti prodotti e disporre le conseguenti misure di controllo come di seguito specificato.

2.1 Approvvigionamento

a) Descrizione operazione: Il titolare del B&B deve indicare le modalità di trasporto dei prodotti acquistati;

b) Pericoli Potenziali: Chimico, fisico, biologico;

c) Rischi collegati: Mantenimento della temperatura per alimenti deperibili (c.d. catena del freddo) dall'acquisto alla distribuzione, non conformità all'origine (produttore);

d) Misure di controllo: Verifica visiva dei prodotti / Utilizzo della busta termica (refrigerata con panetto ghiacciato) e portati nel più breve tempo possibile nel frigorifero del B&B per tutti gli alimenti che necessitano di una temperatura fredda (es. yogurt, latte fresco pastorizzato, latticini salumi e formaggi, gelati, dolci ripieni di crema o ricotta);

e) Modalità di controllo: Sempre all'acquisto;

f) Registrazione dati: vedi successivo par. 2.2, lett. f).

2.2 Identificazione e rintracciabilità

a) Descrizione operazione: Il titolare deve descrivere le modalità di verifica dei prodotti (verifica etichettatura/documenti che consentono la rintracciabilità del prodotto);

b) Pericoli Potenziali: Chimico, fisico, biologico;

c) Rischi collegati: Confezioni non idonee [vedere successiva lett. e)];

d) Misure di controllo: Sempre all'acquisto;

e) Modalità di controllo: Controllo integrità confezione ed etichettatura (scadenza/da consumare preferibilmente entro, temperatura di conservazione ecc.), eventuale restituzione al fornitore in caso di prodotti non conformi (Inserire nella procedura la necessità di visitare periodicamente la pagina internet del Ministero della Salute dove sono pubblicati i richiami: Digitare sul motore di ricerca "ministero della salute richiami" e, se per caso si evidenzia che proprio quel lotto di un prodotto che abbiamo nell'attività presenta problemi seguire le istruzioni indicate sul sito;

f) Registrazione dati: Ai fini della rintracciabilità dei prodotti è necessario conservare la confezione principale (dove sono riportati lotto, scadenza e modalità di conservazione) fino al consumo totale delle confezioni in distribuzione nonché (per almeno 3-6 mesi) gli scontrini per eventuali procedure di allerta e/o richiamo.

2.3 Conservazione



- a) Descrizione operazione:** Conservazione degli alimenti in condizioni ambientali idonee (temperatura /umidità/luce);
- b) Pericoli Potenziali:** Chimico, fisico, biologico;
- c) Rischi collegati:** Condizioni ambientali non idonee;
- d) Misure di controllo per alimenti che devono rispettare la catena del freddo (controllo del frigorifero):** Punto critico di controllo (CCP) è la temperatura del frigorifero. Essa deve comunque rimanere, a titolo esemplificativo, entro i 6° C, per salumi e formaggi e tra 0°C e 4°C per latte, yogurt, latticini, paste alla crema e alla panna. Cfr la Tabella "TEMPERATURE RACCOMANDATE PER ALCUNI ALIMENTI", allegata al presente documento.¹
- In questi casi deve essere previsto un controllo della temperatura del frigorifero (+4°C,) mediante il display dello stesso o mediante la lettura di un termometro (ottimale se a rilevazione della temperatura minima/massima) posizionato sul ripiano dove vanno conservati detti alimenti. Nel caso in cui non sia presente un frigorifero dedicato esclusivamente all'attività di impresa alimentare, quello utilizzato in maniera promiscua deve essere mantenuto pulito e devono essere rispettate le buone pratiche igieniche per evitare contaminazioni crociate. In particolare, altri alimenti non confezionati presenti nel frigorifero vanno tenuti in contenitori chiusi e identificati, rispettando la logica della separazione su diversi piani/comparti del frigorifero sia tra prodotti cotti e crudi sia tra tipologie di alimenti (verdure, carne formaggi, uova) per evitare contaminazioni crociate;
- e) Modalità di controllo:** al momento della conservazione/periodicamente in relazione alla tipologia di alimenti;
- f) Registrazione dati:** Nella Scheda A "Registrazione rilevazione temperatura frigorifero, allegata;
- g) Misure di controllo per la conservazione di altri alimenti non deperibili:** gli alimenti non deperibili (a titolo esemplificativo: merendine, cornetti, succhi, biscotti, crackers, fette biscottate, marmellate monodose, crema di nocciole, caramelle, cioccolatini, the, acqua, ecc..), trattandosi di alimenti a basso rischio sanitario non richiedono particolari misure di controllo per la conservazione, è sufficiente specificare che sono conservati in luogo chiuso, fresco, asciutto, sollevati da terra e immagazzinati in modo che quelli con scadenza più prossima siano più a portata di mano.

2.4 Somministrazione colazione

- a) Descrizione operazione:** Il titolare dovrà descrivere le modalità di somministrazione della colazione;
- b) Pericoli Potenziali:** Contaminazione;
- c) Rischi collegati:** Modalità non idonee;

¹ La temperatura del frigorifero deve essere di +4° C (che va bene per il latte, i latticini, le creme ma anche per i salumi). Può essere consentita una tolleranza derivata da aperture del frigorifero, interruzioni temporanee di corrente ecc. quindi la temperatura temporanea (per brevi periodi) accettabile del frigorifero è 8°C in tutti gli scomparti ma, se il frigorifero non ripristina rapidamente la temperatura corretta o si sospetta che il frigorifero non ha mantenuto la temperatura ideale per un tempo lungo, è necessario trasferire gli alimenti in un altro frigorifero, consumare immediatamente gli alimenti contenuti in esso (se rileviamo che la temperatura s'è innalzata oltre il limite critico), distruzione (se proprio abbiamo dubbi se siano ancora "buoni"), ripristinare il funzionamento del frigorifero (assistenza, indicando il numero, se il frigorifero viene cambiato aggiornare la procedura indicando la data dell'evento).

- d) Misure di controllo:** Indicare le procedure di corretta prassi igienica adottate (Fare riferimento a quanto previsto nel precedente Par. 1). Per quanto riguarda gli allergeni – Reg. 1169/2011 UE, è necessario apporre un cartello ben visibile con la dicitura “le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale”, oppure con la dicitura: “per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale”;
- e) Modalità di controllo:** Secondo le tempistiche indicate, vedi Tabella “Operazioni di Pulizia/Sanificazione ottimali”, allegata al presente disciplinare.

3. Verifica, revisione e riesame del documento

Deve essere prevista una verifica periodica del documento, ad ogni cambiamento del processo di conservazione e/o distribuzione degli alimenti, quali a titolo esemplificativo:

- sostituzione del frigorifero, cambio mobilio dove sono conservati gli alimenti non deperibili, ecc.;
- in caso di somministrazione di nuovi alimenti inizialmente non previsti (ad es. nel caso in cui inizialmente la colazione era prevista con alimenti in confezione monodose che non necessitavano della catena del freddo, per i quali non era applicabile il Par. 2.3., lett. d) e successivamente si decide di somministrare per la colazione anche questo tipo di alimenti (yogurt, ricotte confezionate, ecc.).

Data _____

Firma del Titolare del B&B _____



FORMAT DA UTILIZZARE

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO PER LA SOMMINISTRAZIONE DELLA COLAZIONE NEI B&B	
Denominazione B&B:	
Nome Titolare B&B:	
Indirizzo : Via _____ n _____ Città _____ (Prov.) _____	
Data conseguimento dell'attestato di idoneità in materia di igiene degli alimenti o altro titolo equipollente: ___/___/___	
Data scadenza attestato: ___/___/___	
Data redazione documento / ultimo aggiornamento : ___/___/___	

Esempio esplicativo di indice del documento

1. Prerequisiti organizzativi e strutturali

1.1. Descrizione delle attrezzature



1.2. Organizzazione e igiene personale

1.3. Procedure di Pulizia

2. Individuazione dei pericoli e misure di controllo.

2.1 Approvvigionamento

2.2 Identificazione e rintracciabilità

2.3 Conservazione



2.4 Somministrazione colazione

3. Verifica, revisione e riesame del documento

Data _____

Firma del Titolare del B&B



TABELLA - TEMPERATURE RACCOMANDATE PER ALCUNI ALIMENTI*

(* per quelli non contemplati fare riferimento a quanto indicato in etichetta)

Alimento	Temperatura massima
Salumi	+6°C
Latte, bevande a base di latte, yogurt, burro ecc	+4°C
Pasta fresca confezionata o sfusa	+4°C con tolleranza +2°C
Pasta confezionata	Temperature ambiente (ideale 18-20°C)
Prodotti di gastronomia	+4°C
Alimenti deperibili con copertura o farcitura di panna, crema o cioccolato ecc.	+4°C
Alimenti cotti da consumare freddi (roast beef, arrostiti ecc.)	+10°C
Uova	Temperatura costante 18-20°C (attenzione! in frigorifero ma in questo caso è necessario fare attenzione alla contaminazione crociata con altri alimenti.)
Prodotti vegetali freschi (frutta)	Da 0°C a +8°C

OPERAZIONI DI PULIZIA/SANIFICAZIONE OTTIMALI

Frequenza	Operazione	Detergente e/o disinfettante
Più volte al giorno, ad ogni cambio di lavorazione	Strumenti di lavoro	Sali quaternari Ipocloriti
Giornaliera	Superfici e piani di lavoro	Sali quaternari Ipocloriti
Giornaliera	Lavare i pavimenti	Sali quaternari Ipocloriti
	Lavare water	Detergente acido
	Lavare lavandini, specchi e mensole	Ipocloriti. Ammoniaca
	Disincrostare lavandini e rubinetterie	Disincrostante acido
Settimanale	Lavare pareti e vetri Sanificare frigorifero	Ipocloriti Ipocloriti, Sali quaternari
Quindicinale	Lavare porte	Ipocloriti. Sali quaternari
Mensile	Pulizia soffitto e plafoniere	Ipocloriti
Periodica	Derattizzazione	Rivolgersi a ditte specializzate per i vari interventi



Normativa di riferimento per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande prevalentemente confezionate

Reg. (CE) 28 gennaio 2002, n. 178/2002/CE "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare"

Articolo 2 Definizione di "alimento".

Ai fini del presente regolamento si intende per "alimento" (o "prodotto alimentare", o "derrata alimentare") qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Art. 3 "altre definizioni"

Ai fini del presente regolamento si intende per (omissis):

- 2) "impresa alimentare", ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;
- 3) "operatore del settore alimentare", la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Articolo 19 - Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare.

- 2) Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.

Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del D.Lgs. 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica», volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 del Parlamento e del Consiglio. (Rep. atti n. 2334).

Articolo 4 - Responsabilità primaria.

(omissis...)

La gestione delle responsabilità da parte di un operatore del settore alimentare o dei mangimi è un processo che può comportare, per quanto riguarda la sfera di propria competenza e sulla base di scelte aziendali, l'adozione di un sistema di registrazione e/o documentazione e di verifica delle attività, per le quali è prevedibile o possibile che si venga chiamati a rispondere, al fine di assicurare che l'alimento o il mangime immesso sul mercato risponda ai requisiti di sicurezza.

Appare evidente che, ad esempio, un trasportatore o un dettagliante non può essere responsabile della presenza di un pericolo in un prodotto confezionato (a meno di atti intenzionali o accidentali) che non sia stato da lui manipolato, **ma può essere considerato responsabile, in virtù della normativa vigente, del controllo del rischio attraverso il rispetto di taluni requisiti relativi alle condizioni di trasporto o di detenzione (es. temperatura di trasporto o stoccaggio) ed attraverso l'adozione delle procedure di autocontrollo e degli eventuali adeguati interventi correttivi.**

Reg. (CE) 29 aprile 2004 n. 852/2004/CE "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari."

Norme generali -

Articolo 1 - Ambito di applicazione.

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:

- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
- b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;

(omississ..)

Articolo 2 - Definizioni.

- 1. Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:
(omissis)
- 2. Si applicano altresì le definizioni contenute nel regolamento (CE) n. 178/2002.

Articolo 5 - Analisi dei pericoli e punti critici di controllo.

- 1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.
- 2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:
 - a. Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
 - b. Identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
 - c. Stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
 - d. Stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
 - e. Stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
 - f. Stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
 - g. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f)

CAPITOLO XII - Formazione

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

- 1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- 2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e
- 3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari". Rep. Atti n. 59/CSR. del 29 aprile 2010

Punto 5. AMBITI PARTICOLARI DI SEMPLIFICAZIONE

Al fine di facilitare l'esercizio legittimo delle proprie attività, si ritiene necessario che le tabaccherie e le altre attività non ancora registrate ai sensi del Reg CE 852/2004 (esercizi annessi a distributori carburanti, cinema, teatri, ecc ..), che effettuano la distribuzione di alimenti non deperibili che non necessitano di particolari condizioni di conservazione, adempiano alle seguenti indicazioni operative gestionali ed igienico sanitarie :

- obbligo di Registrazione secondo le modalità definite da ciascuna Regione e P.A. in base alle indicazioni delle presenti linee-guida;
- conoscenza generale delle norme di igiene, eventualmente supportata da adeguata formazione di base;



- mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo sufficientemente adeguato, predisponendo procedure per l'individuazione di tutti i fornitori che possano consentire, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato ("linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" volto a favorire l'attuazione del regolamento n. 178/2002).

D.Lgs. 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. Pubblicato nella Gazz. Uff. 9 novembre 2007, n. 261, S.O.

Articolo 6. Sanzioni (Omissis)

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 852/2004 ed essendovi tenuto, non effettua la notifica all'Autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 o con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento della registrazione.

(omissis)

5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000;

6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

Reg. (CE) 25-10-2011 n. 1169/2011/UE - REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (Legge allergeni - omissis).



Servizio S.U.A.P.

Sportello Unico per le Attività
Produttive

Comune di XXXXXXXXX

Oggetto: DGR...../2019 - Comunicazione relativo all'utilizzo di voucher per la somministrazione della colazione.

Il sottoscritto: Cognome _____ Nome _____
Nato il ___/___/___ a _____ (Prov. ___)
Cittadinanza _____ Residenza: _____
Comune di _____ CAP _____ (Prov. _____)
Via/P.zza _____ n. _____ Tel. _____
CAP _____ Tel. _____ Fax _____
E-mail _____ @ _____
PEC _____ @ _____

**CONSAPEVOLE CHE LE DICHIARAZIONI FALSE, LA FALSITÀ NEGLI ATTI E L'USO DI ATTI FALSI
COMPORTANO L'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI PENALI PREVISTE DALL'ART. 76 DEL DPR 445/2000
E LA DECADENZA DAI BENEFICI OTTENUTI SULLA BASE DELLA DICHIARAZIONE NON VERITIERA**

COMUNICA

in relazione all'attività di B&B denominata:

svolta presso l'immobile situato in località _____

Via/piazza _____ n. _____

Di avvalersi della modalità di somministrazione della colazione nella forma del voucher, come prevista al punto 5 "Requisiti applicabili ai prodotti della prima colazione" di cui all' "Atto di indirizzo per la somministrazione della prima colazione nelle strutture ricettive turistiche di Bed & Breakfast" , approvato con DGR n. _____ in data _____

Data _____

Firma _____

