



Dipartimento per la Salute e il Welfare – DPF
DPF011 - Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti

Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio – DPH
DPH002 - Servizio Politiche Turistiche, Demanio Marittimo e Sostegno alle Imprese

**Somministrazione della prima colazione
nelle strutture ricettive turistiche di Bed & Breakfast**

Atto di indirizzo

Riferimenti Normativi.

L.R. 28 aprile 2000, n. 78 e s.m.i. “Disciplina dell’esercizio saltuario di alloggio e prima colazione – B&B”.

L.R. 26 gennaio 1993, n. 11 “Strutture ricettive e stabilimenti balneari: prezzi, classifica, statistica, vigilanza e sanzioni. Normativa organica”.

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari – Allegato 2 – Capitolo III – REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.

L.R. 8 febbraio 2005, n. 6 e s.m.i. “Disposizioni finanziarie per la redazione del bilancio annuale 2005 e pluriennale 2005-2007 della Regione Abruzzo (Legge finanziaria regionale 2005)”, art. 210 “Prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti (182)”.

D.G.R. n. 463 del 14 maggio 2007 “Deliberazione Giunta Regionale n. 949/2006 (applicazione art. 210 L.R. 6/2005 e successiva modifica ed integrazione L.R. 33/2005) modifiche ed integrazioni in applicazione punto 12 allegato A”.

D.G.R. n. 524 del 23 luglio 2018 “Reg. 852/2004 Proposta di Linee guida in materia di micro attività domestiche alimentari in Abruzzo”.

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.

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).

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

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.

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.

Finalità del documento.

La Regione Abruzzo con L.R. n. 78/2000 e s.m.i. ha disciplinato l'attività di Bed & Breakfast (B&B), quale forma di ricettività a carattere familiare per ospitalità saltuaria o per ricorrenti periodi stagionali.

L'art. 2, comma 2, della L.R. n. 78/2000 prevede che l'attività deve essere gestita avvalendosi della normale organizzazione familiare con somministrazione di cibi e bevande confezionate per la prima colazione, che possono essere servite riscaldate.

Al fine di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti, il presente documento fornisce gli indirizzi regionali per assicurare il rispetto della normativa vigente nella somministrazione della prima colazione nell'esercizio delle attività di B&B, classificate ai sensi dell'art. 10 della L.R. 26.1.1993, n. 11 e s.m.i..

La somministrazione della prima colazione deve avvenire nel rispetto della normativa del settore alimentare ed in particolare di quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004, con applicazione delle procedure di autocontrollo e garantendo che il personale destinato alla somministrazione e servizio della colazione, alla manipolazione e allo stoccaggio dei prodotti alimentari destinati agli ospiti, sia correttamente e costantemente formato in materia di igiene e sicurezza alimentare.

1. Requisiti per la somministrazione della colazione.

L'art. 6, comma 2, del Reg (CE) 852/2004 prevede la notifica di tutte le attività "di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti", ivi compresa anche la distribuzione di alimenti e bevande confezionati che richiedono solo una minima attività di riscaldamento allo scopo di consentire all'autorità competente (ASL - Azienda Sanitaria Locale) di conoscere la localizzazione e la tipologia di attività, ai fini dell'organizzazione dei prescritti controlli.

I titolari di B&B sono tenuti ad effettuare le procedure di segnalazione alle ASL, cd. registrazione **NIAS (Notifica Inizio Attività Settore alimentare)**, presentando la relativa modulistica al **SUAP (Sportello Unico Attività Produttive)** del Comune territorialmente competente che provvederà direttamente ad inoltrarla all'Azienda Sanitaria Locale di riferimento.

Con riferimento alle dette finalità, **le nuove attività di B&B** presentano la **SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività)**, prevista dall'art. 2, della L.R. n. 78/2000 e s.m.i.) **corredata dalla NIAS** redatta secondo la modulistica approvata con DGR n. 1060/2018.

Le attività di B&B già funzionanti alla data del 23.01.2019 - data di pubblicazione sul BURAT della DGR n. 1060/2018 - hanno l'obbligo di presentazione della NIAS qualora la stessa non sia già stata presentata.

A seguito della presentazione della NIAS al SUAP è necessario che il dichiarante conservi copia della notifica riportante la data e il protocollo di ricevimento dell'ufficio ricevente.

Il rispetto degli adempimenti previsti dal richiamato Reg. (CE) n. 852/04 è assicurato:

1. osservando le corrette prassi igieniche e applicando ai locali adibiti alla somministrazione della colazione i requisiti specificati al successivo Par. 2;
2. seguendo un'adeguata formazione, come meglio specificato al successivo Par. 3;

3. predisponendo un documento di autocontrollo anche semplificato, utilizzando il Format contenuto nel Disciplinare per la redazione del Documento di autocontrollo semplificato per i B&B, allegato 1) al presente Atto di indirizzo.

2. Requisiti applicabili ai locali adibiti alla somministrazione della prima colazione.

Fermo restando il rispetto dei requisiti previsti dall'art. 3, della L.R. n. 78/2000 e s.m.i., ai locali adibiti alla somministrazione della colazione sono applicati, in quanto compatibili in relazione alle peculiari caratteristiche dell'attività di B&B, i requisiti dell'Allegato 2 – Capitolo III del Reg. (CE) n. 852/2004.

A mero titolo esemplificativo:

- a) la cucina, compresi i piani di lavoro e il tavolo, gli elettrodomestici, le stoviglie e gli altri strumenti/attrezzi di cucina che vengono a contatto col cibo, per quanto ragionevolmente possibile, devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione;
- b) chi prepara e somministra la colazione deve curare l'igiene personale, in particolare deve lavare e asciugare le mani prima di toccare alimenti o materiali che entrino in contatto con gli alimenti;
- c) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- d) deve essere presente un lavello con acqua potabile calda e/o fredda, l'eventuale lavaggio degli alimenti (es. frutta) deve essere effettuato accuratamente e in condizioni igieniche;
- e) sostanze pericolose o non commestibili (ad es. detersivi, disinfettanti, alimenti per animali) devono essere identificate e contenute in contenitori separati e ben chiusi in luogo diverso da quello in cui sono conservati gli alimenti;
- f) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- g) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione (in particolare da parte di animali domestici e animali infestanti).

3. Formazione.

Il titolare del B&B, ovvero chiunque partecipi alla somministrazione della colazione, deve essere correttamente formato in materia di igiene e sicurezza alimentare.

A tal fine, tutti gli operatori destinati a venire in contatto, diretto o indiretto, con gli alimenti (nel caso specifico per attività di deposito, conservazione e somministrazione di alimenti) devono possedere un **attestato comprovante l'avvenuta formazione in merito alle corrette prassi di sicurezza alimentare**, in sostituzione dell'ex libretto

sanitario, in conformità alla **D.G.R. n. 463 del 14.05.2007** con la quale è stato approvato il documento recante “Criteri e le modalità per l’organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio del relativo attestato, ai sensi dell’art. 210 della L.R. n. 6/2005 e relative modifiche ed integrazioni L.R. n. 33 del 9.11.2005”.

In conformità a quanto disciplinato dal predetto documento - Par. 6 “Specifici titoli di studio” - il possesso di specifici titoli di studio esonera dalla frequentazione del corso (a titolo esemplificativo: il diploma di scuola alberghiera, gli attestati di qualifica alberghiera - settore sala-bar e settore cucina, rilasciati da Istituti di scuola secondaria, attestati di qualifica di formazione professionale per aiuto cuoco, cameriere di ristorante ed albergo ecc.). In tali casi il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) della ASL territorialmente competente rilascia un attestato non soggetto a rinnovo, in conformità a quanto disciplinato dal richiamato Par. 6 “Specifici titoli di studio”.

L’attestato di formazione deve essere posseduto da chi viene in contatto, diretto o indiretto, con gli alimenti. Al riguardo, tenuto conto dei requisiti propri dell’attività di B&B e considerato che la stessa deve essere gestita avvalendosi della normale organizzazione familiare (art. 2, comma 2, della L.R. n. 78/2000), l’attestato può essere conseguito anche da un componente del nucleo familiare che partecipa alla gestione della attività.

4. Documento di autocontrollo semplificato.

Il Documento di autocontrollo semplificato è predisposto direttamente dal titolare del B&B ed è finalizzato a garantire adeguati standard di igiene e sicurezza nella somministrazione dei prodotti alimentari utilizzati per la colazione attraverso la identificazione dei pericoli specifici, la valutazione dei rischi associati e l’adozione di misure preventive volte a controllare i pericoli significativi per la sicurezza alimentare.

Il documento di autocontrollo dovrà prevedere la tenuta di opportune registrazioni delle procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo individuati (ad es. monitorare la temperatura del frigorifero attraverso il rilevamento regolare e la registrazione, anche manuale, della temperatura ottimale dello stesso allorquando contenga alimenti che necessitano essere conservati ad una determinata temperatura).

Si allega disciplinare contenente le indicazioni utili alla redazione dello specifico documento, allegato1.

5. Requisiti applicabili ai prodotti della prima colazione.

Nell’attività di B&B la prima colazione è sempre compresa ed è servita con la somministrazione di cibi e bevande confezionati; quest’ultime possono essere riscaldate.

A tal fine possono essere serviti:

- a) prodotti confezionati, in porzione monodose (es: merendine, succhi, bevande calde in modalità self service);

- b) prodotti acquistati da chi possiede le prescritte autorizzazioni igienico sanitarie (quali prodotti da forno, da pasticceria ovvero acquistati presso altri esercizi commerciali quali alimentari: pane, toast, crostate, torte, biscotti, affettati, formaggi, yogurt, frutta fresca, succhi, spremute ecc.).

In tali casi il documento di autocontrollo previsto dal precedente Par. 4 è redatto in coerenza con il livello di rischio sanitario dei predetti prodotti, prevedendo misure di controllo come descritte nel sopracitato Disciplinare.

In ogni caso dovrà essere garantita la rintracciabilità dei prodotti tramite opportuna documentazione (conservazione del documento di trasporto, fattura, ricevuta o scontrino del fornitore).

A fini conoscitivi si riporta il Sito del Ministero della Salute:

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi che segnala sistematicamente eventuali rischi connessi al consumo dei propri alimenti.

Nella fase di somministrazione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano e nocivi per la salute.

Chi somministra la colazione deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

Devono essere comunque garantite al consumatore le informazioni relative alle sostanze che provocano allergie e intolleranze secondo le modalità previste dal Reg. (UE) 1169/2011.

Nel rispetto di quanto disciplinato dalle “**Linee guida regionali in materia di Microattività Domestiche Alimentari (MDA)**” approvate con la **D.G.R. n. 524/2018**, è consentito preparare direttamente i prodotti per la colazione, anche per favorire la conoscenza e la diffusione di ricette tradizionali e di prodotti tipici abruzzesi.

In tal caso il titolare del B&B, fatta salva la presentazione della **NIAS relativa alla produzione di alimenti in cucina domestica (*home food*)**, dovrà presentare la **SCIA per le MDA**, ai sensi degli artt. 4 e 5 delle citate Linee guida, corredata da:

- a) relazione del ciclo di lavorazione dei prodotti;
- b) autodichiarazione della elaborazione di un manuale di autocontrollo semplificato (che, rispetto al documento di autocontrollo semplificato richiesto ai B&B, dovrà prendere necessariamente in considerazione gli ulteriori rischi legati al processo di produzione);
- c) dichiarazione giornate effettive di lavorazione.

L’attestato di formazione in materia di igiene alimentare, prescritto per l’esercente una MDA, ai sensi dell’art. 5 delle citate Linee guida, è il medesimo prescritto dal precedente Par. 3 del presente documento.

I titolari di B&B che offrono ai loro ospiti unicamente un **voucher per usufruire della colazione in esercizi esterni al B&B** sono esentati dagli obblighi di presentazione della NIAS e di conseguimento dell'attestato di formazione di cui al precedente Par. 3).

In tal caso, sono tenuti a comunicare la predetta modalità di somministrazione della colazione al SUAP del Comune territorialmente competente utilizzando il fac – simile allegato 2) al presente atto di indirizzo.

6. Controlli.

L'Autorità Sanitaria competente (ASL) effettua la vigilanza sull'attività secondo la periodicità prevista dalla normativa vigente.

Il titolare del B&B ha l'obbligo di sottoporre la struttura dedicata al controllo sanitario così come prescritto dal Regolamento (CE) 852/2004.

7. Adeguamento delle strutture già operative.

I titolari di B&B funzionanti alla data di pubblicazione della D.G.R. n. 1060/2019 (23.01.2019) hanno l'obbligo di uniformarsi alle presenti direttive entro il termine del 31 ottobre 2019.