



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **28 DIC. 2016** Protocollo N° **518988** Class: **C.10.01.1** Prat. Fasc. Allegati N°1Oggetto: Prime indicazioni per le attività di controllo ufficiale sugli operatori del settore alimentare (OSA) che esercitano attività di *home food*, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

PEC

Alle AULSS del Veneto
c.a. Responsabili dei SIAN e dei SIAOAe p.c. al Direttore Generale dell'Area Sanità e sociale
alla Direzione Industria, artigianato, commercio e servizi
alla Direzione Turismo
alla Direzione Promozione economica e internazionalizzazione
alla Direzione Pianificazione territoriale
alla Direzione Agroalimentare
alla Direzione Formazione e istruzione
alla Direzione Lavoro
SEDE

e

ai SUAP dei Comuni del Veneto

al CREV c/o IZS Venezia
al Ministero della Salute - Ufficio II

A seguito delle numerose richieste di chiarimenti pervenute, nelle more del completamento dell'iter legislativo della disciplina della materia in corso a livello nazionale e della definizione di linee di indirizzo condivise tra le Regioni ed il Ministero della Salute e salvo diverse indicazioni che dovessero pervenire da parte del Ministero che legge per conoscenza, si ritiene opportuno fornire di seguito alcune indicazioni concernenti l'espletamento delle attività di controllo ufficiale nei confronti degli operatori del settore alimentare (OSA) che, in locali utilizzati principalmente come abitazione privata, preparano regolarmente alimenti destinati alla commercializzazione, generalmente denominati *OSA home food* e, nel caso in cui anche la somministrazione avvenga nell'abitazione, più specificatamente denominati *home restaurant*.

Gli OSA, ivi comprese tutte le fattispecie dell'*home food*, sono responsabili della sicurezza degli alimenti e sono tenuti a garantire che tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti sotto il loro controllo soddisfino i requisiti d'igiene previsti dalla normativa, in relazione alle tipologie di attività e di prodotto trattate. Pertanto, per quanto concerne gli obblighi in capo agli *home food* si fa riferimento, tra l'altro, al Regolamento (CE) n. 178/2002 (in particolare agli articoli 14, 16, 17, 18 e 19 ove pertinente), al Regolamento (CE) n. 852/2004 (in particolare agli articoli 4, 5 e 6 e a tutti i capitoli applicabili dell'allegato II, con l'esclusione dei Capitoli I e II), al Regolamento (CE) n. 2073/2005 e al Regolamento (CE) n. 1169/2011. Resta inteso che l'OSA deve sottoporsi ad ogni controllo effettuato dall'autorità competente e collaborare con essa, anche nei momenti in cui non vi sia attività in corso.

La normativa vigente individua la SCIA/SCIA unica quale regime amministrativo per la notifica sanitaria da parte dell'OSA all'autorità competente locale (AULSS) ai fini della registrazione di cui all'art. 6 del regolamento (CE) n. 852/2004. Si evidenzia che, attraverso la SCIA, l'OSA si assume ogni responsabilità relativa al rispetto di

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria

Dorsoduro, 3494/A - Palazzo ex Ulss - 30123 Venezia (VE) - tel. 0412791352 - 1353 - 1320 - fax. 041-2791355

prevenzionealimentareveterinaria@regione.veneto.itarea.sanitasociale@pec.regione.veneto.it



tutte le altre norme che costituiscono un prerequisito per l'utilizzo della struttura e delle attrezzature da parte dell'impresa alimentare.

Codesti Servizi, in applicazione delle disposizioni previste dall'art. 2 del D.Lgs 193/2007, dall'art. 7ter del D.Lgs 502/1992, dalla DGR n. 3710/2007, della DGR n. 1429/2013 e dalla DGR n. 391/2015, effettueranno sulla SCIA il controllo amministrativo limitatamente agli aspetti della materia di competenza e procederanno al controllo ufficiale ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004 tenendo conto del rischio per l'attività notificata, desunto dagli elementi presenti nella notifica o richiesti all'OSA qualora quelli trasmessi fossero insufficienti per una valutazione.

I documenti che l'OSA deve allegare alla SCIA, ai fini della registrazione, sono quelli previsti dai provvedimenti regionali per la fattispecie "Laboratorio artigianale con annessa vendita" e, nel caso di *home restaurant*, "Ristorazione" (Allegato B della DGR n. 3710/2007). Nell'ambito della relazione tecnica devono essere descritti, e visualizzati nella pianta planimetrica, la dislocazione e tipologia dei locali utilizzati per lavorare/stoccare alimenti, la tipologia di attrezzature utilizzate, i flussi ed i processi che vi si compiono. Inoltre dovranno inoltre essere dichiarati:

- tipologia e quantitativi di prodotto preparati su base giornaliera/settimanale/mensile/annuale;
- giornate/orari di attività (specificando se si tratta di attività quotidiana o saltuaria con indicazione dei giorni di attività complessivi nell'anno);
- destinazione dei prodotti specificando se:
 - siano venduti ad altro OSA, o trasportati verso esercizio di vendita funzionalmente connesso;
 - siano venduti o somministrati direttamente al consumatore finale sul posto o in altro luogo. In caso di somministrazione sul posto (*home restaurant*) dovrà essere indicato il numero massimo di consumatori finali che possono essere contemporaneamente presenti.

Infine, qualora pertinente, dovrà essere compilata l'autodichiarazione relativa alla fascia di appartenenza di cui all'Allegato A, sezione 6, del D.Lgs 194/2008.

Nell'ambito delle azioni dirette alla semplificazione amministrativa, si conferma quanto già espresso con la nota prot. n. 134785 del 06/04/2016, che ad ogni buon conto si allega alla presente, in relazione alle attività di "Bed & Breakfast" ai sensi della L.r. 11/2013.

Distinti saluti.

DIREZIONE PREVENZIONE,
SICUREZZA ALIMENTARE, VETERINARIA

Il Direttore
- Dr.ssa *Francesca Russo* -

Responsabile dell'istruttoria:
dr.ssa Alessandra Amorena
Tel. 041-2791337 -
Segreteria: Tel. 041-2791352, 041-2791353

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Dorsoduro, 3494/A - Palazzo ex Ulss - 30123 Venezia (VE) - tel. 0412791352 - 1353 - 1320 - fax. 041-2791355
prevenzionealimentareveterinaria@regione.veneto.it
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 03.04.2016 Protocollo N° 134785

Class: C.104

Prat.

Fasc.

Allegati N°

Oggetto: Semplificazioni in materia di igiene degli alimenti nelle strutture ricettive classificate "bed & breakfast" ai sensi della legge regionale n. 11/2013.

PEC

Alle Az. ULSS del Veneto
c.a Responsabili SIAN
e Servizi veterinari

Al CREV c/o IZS Venezia

E p.c. al Dipartimento turismo

Al fine di uniformare il comportamento dei Servizi sul territorio, garantire la tutela dei consumatori e, nel contempo, semplificare gli adempimenti amministrativi per i titolari di bed & breakfast (B&B), si forniscono le seguenti indicazioni.

La responsabilità principale sulla sicurezza degli alimenti è di chi li produce, li conserva e li serve, ivi compreso il titolare di B&B.

Al fine di evitare i possibili rischi di contaminazione degli alimenti le prime colazioni possono essere preparate e servite nella cucina familiare del B&B nel rispetto dei seguenti requisiti:

- 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;
- 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 devono essere lavabili e disinfettabili, regolarmente mantenuti in buone condizioni e puliti;
- deve essere presente un lavello con acqua potabile, calda e/o fredda, l'eventuale lavaggio degli alimenti (es. frutta e verdura) deve essere effettuato accuratamente ed in condizioni igieniche;
- i prodotti alimentari devono essere disposti in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione;
- in caso di somministrazione di alimenti che vanno conservati a temperatura di refrigerazione (latte fresco, uova, formaggi, affettati ecc.) deve essere presente un frigorifero funzionante. Per verificare rapidamente un malfunzionamento si suggerisce di inserirvi un termometro con massima e minima. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti deve essere ottenuto da acqua potabile;
- gli eventuali animali domestici non devono entrare in contatto con gli alimenti e i piani di lavoro o le attrezzature su cui gli alimenti vengono appoggiati;
- gli animali infestanti (topi, mosche, scarafaggi ecc.) non devono poter entrare in cucina e dove sono conservati gli alimenti;

SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Rio Novo - Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791417-1325 - Fax 041/2791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

Codice Univoco Ufficio 05XK84



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

- sostanze pericolose o non commestibili (detersivi, disinfettanti, alimenti per animali ecc.) devono essere identificate/etichettate e tenute in contenitori separati e ben chiusi in luogo diverso da quello dove sono conservati gli alimenti;
- i rifiuti devono essere posti in contenitori chiudibili e facilmente pulibili, ed eliminati in condizioni igieniche, nel rispetto della normativa vigente.

I titolari di B&B che effettuano la SCIA secondo quanto definito con specifici provvedimenti regionali, non devono effettuare notifica/SCIA all'Az.ULSS ai sensi del Reg. (CE) 852/04, se per colazione vengono serviti solo alimenti che presentano un rischio sanitario basso, quali i prodotti preconfezionati/preincartati in commercio e gli alimenti, anche preparati nella cucina domestica nel rispetto di tempi e temperature di cottura e conservazione, di cui al sottostante elenco:

- latte, caffè, tè, tisane;
- frutta e verdura fresche, sia cotte che crude, e relativi succhi, spremute, centrifughe fatti al momento;
- bacon e uova cotti al momento;
- affettati, formaggi, yogurt e burro (necessario il rigoroso rispetto delle temperature di refrigerazione);
- cereali e prodotti da forno senza farciture a base di uova crude: pane, toast, torte salate, torte "della nonna", ciambelle, crostate, biscotti secchi, fette biscottate.

Qualora, invece, il titolare di B&B intenda preparare e servire alimenti diversi da quelli sopra descritti effettuerà preventiva notifica/SCIA all'Az.ULSS ai sensi dell'art. 6 del regolamento 852/2004.

L'elenco regionale dei B&B, tenuto aggiornato sulla base delle SCIA presentate dagli interessati, è pubblicato nel portale www.veneto.eu ed è possibile scaricare l'elenco in formato "open" (tabella dati) al seguente link: <http://www.veneto.eu/web/area-operatori/open-data>

Le Autorità Competenti Locali per i controlli ufficiali in materia di igiene degli alimenti terranno conto di quanto sopra nella programmazione delle attività in base al rischio.

Cordiali saluti.

Il Direttore di Sezione
- dott. Giorgio Cester -

ALA

SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Rio Novo - Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia Tel. 041/2791417-1325 – Fax 041/2791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

Codice Univoco Ufficio 05XK84