

PALINSESTO OPERATIVO
NORME IGIENICHE
Colazione nei B&B

La colazione nei B&B
Un storia infinita



Manuale di buona
Prassi Igienica

La colazione nelle attività ricettive
B&B - Affittacamere - Protocollo HACCP

Notifica Sanitaria - Requisiti professionali

Corsi di formazione ANBBA

Note legali : i contenuti di queste slide-dispense sono di esclusiva proprietà di ANBBA

La colazione nei B&B

Pagina 1

Una storia infinita ...

Quando si parla di B&B appare quanto mai evidente che si parla di ospitalità familiare e quindi di offrire la camera e la colazione al mattino. La formula non è nostra perché viene dal mondo anglo-sassone in quanto sembra siano stati per primi gli Inglesi, ad inventarla anche se da recenti ricerche storiche è emerso che gli abitanti di Roma offrivano l'ospitalità ai pellegrini che venivano a Roma per il Giubileo e questo fino dal 1300, figuriamoci un po' !!!

- Ma di secoli ne sono passati e quindi prima di arrivare ad oggi possiamo affermare che abbiamo dovuto reimportare la formula in ritardo ma con una diffusione abbastanza rapida ed in questi ultimi anni di crisi i B&B hanno supportato una buona parte del mercato turistico italiano. Nonostante questo, da parte delle istituzioni non si sono premiate per niente queste piccole iniziative private che hanno dato e stanno dando all'economia un notevole impulso e nella maggior parte dei casi costituiscono un apporto indispensabile per la sopravvivenza di tante famiglie, si è fatto il contrario, si è addirittura costruita una macchina da guerra costruendo attorno ad esse un muro di paletti burocratici per impedirne e limitarne l'attività. Le Regioni si sono date da fare per legiferare e i comuni, specialmente delle più importanti città d'arte d'Italia, hanno organizzato una sorta di caccia alle streghe in modo da scoraggiare queste importanti attività.



Segue

La colazione nei B&B

Pagina 2



Ma è notorio che il clou di questa ricettività è appunto la colazione che, all'insegna del perbenismo sanitario, ha perso il suo effettivo contenuto relegandola alla mera dispensazione di merendine confezionate e quant'altro, in modo che il turista al mattino parta ben nutrito da conservanti e coloranti ma sicuro e scevro da ogni e qualsiasi contaminazione batteriologica che una sana colazione casalinga gli avrebbe potuto procurare. Per assicurare all'ospite la massima assistenza possibile in campo della somministrazione si sono scomodati anche a Brussels (che con le famose direttive europee impongono ai paesi membri dei veri e propri diktat e gli stessi, pena pesanti sanzioni, sono obbligati ad inserirli nei propri ordinamenti legislativi). Infatti alla Direttiva 2006/123/CE ha fatto seguito il [decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59](#) (scarica in formato pdf) relativo ai servizi nel mercato interno che addirittura stabilisce che per dare la colazione al mattino nelle strutture extra-alberghiere ci vuole una sorta di professionalità che si acquisisce, sia per titoli, che per esperienze e soprattutto con la frequenza di corsi abilitanti, ma sempre per dare le famose merendine. In data 23 maggio 2011 l'allora Ministro del Turismo, Michela Brambilla, emanò un [D.lgs il n.79](#), (scarica in formato pdf) che fu battezzato col nome di "Codice del Turismo" che dettava alcune norme per il rilancio dell'offerta turistica nel nostro paese fra cui le norme contenute nel Titolo V in cui si inseriva nei circuiti nazionali di eccellenza il turismo dell'eno-gastronomia per la promozione appunto dei prodotti tipici dei luoghi in questo settore, ma la C.C. ha pensato bene dopo parecchi ricorsi da parte delle regioni di annullare quasi tutta la legge con la sentenza del [5 aprile 2012 n.80](#).

Segue

La colazione nei B&B

Pagina 3



Finalmente dopo molte lamentele riguardo al fatto della professionalità per la somministrazione di alimenti e bevande , che penalizzava in maniera pesante l'attività dei B&B, si è ricorsi ad un'escamotage contenuto nel [D.lgs del 6 agosto 2012 n.147](#) (vai al testo originale) con la modificazione e precisazioni di alcuni punti contenuti nel sopra citato D.lgs 59/2010 , precisazioni contenute nella successiva [Circolare n.3656/C del 12/09/2012](#), (visualizza e scarica la circolar) in cui viene illustrato il fatto che sono decadute le necessità degli adempimenti relativi alla professionalità. In sintesi per la somministrazione di alimenti e bevande nei B&B, ovviamente solo ai propri ospiti, non è necessario avere appunto la professionalità come stabilito dal Dlgs 59/10. Quindi si può somministrare la colazione liberamente. A maggior chiarimento abbiamo estrapolato dalla circolare stessa la parte che specifica tale semplificazione.. Si invitano comunque tutti gli interessati a prestare la massima attenzione in quanto, come spesso avviene, le norme provenienti da D.lgs non sempre vengono accettate localmente anche perché, essendo materia di competenza regionale, le locali ASL non accettano o interpretano diversamente le norme stesse e quindi, è sempre necessario domandare localmente prima di intraprendere l'attività.

Manuale di buona prassi igienica

Ministero della Salute

Il [Regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) promuove l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e ne incoraggia la divulgazione e l'uso. Nonostante l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (Osa) sia ad oggi una scelta volontaria, va sottolineata l'importanza del loro utilizzo per facilitare gli operatori stessi nell'osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene. Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n. 852/2004 prevede che gli Stati membri valutino i manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. In proposito il Ministero della salute valuta i manuali di corretta prassi operativa con il supporto tecnico dell'Istituto superiore di sanità coinvolgendo nel contempo anche le Regioni e province autonome di Trento e Bolzano, le Associazioni di categoria e dei consumatori interessate alla materia oggetto del manuale, così come stabilito dall'Accordo Stato-Regioni [Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari](#). *Continua a leggere su :*

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1187&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene Sempre sullo stesso sito il manuale è scaricabile da questa posizione

https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf

Nel 2000 , presso la Certosa di Padula , la Regione Campania , nel quadro di un progetto P.O.R , pubblicò un manuale per la gestione di attività di affittacamere in cui si parlava anche degli adempimenti per somministrare la colazione al mattino , manuale ancora presente sul nostro sito e scaricabile da questa posizione : <https://www.anbba.it/Media/Default/Carlotta/Campania-Linee-Guida-AffittaCamere.pdf>



Protocollo HACCP nelle strutture che offrono
la colazione al mattino
Pagina 1

Premesse

Con l'attivazione degli sportelli unici e la relativa 'abolizione del permesso sanitario , il controllo in materia igienica nei B&B e negli affittacamere resta comunque sempre di competenza delle ASL o ATS o altre terminologie presenti nelle Regioni . Attenzione una volta presentata la SCIA, generalmente, dopo pochi giorni aspettatevi un controllo da parte di un vigile sanitario. Niente paura, se tutto è stato predisposto come si deve la cosa è una pura formalità. Comunque quello che è necessario e contemplato negli adempimenti scritti nella modulistica delle SCIA è avere il protocollo HACCP (Ma attenzione per le attività di B&B non tutte le regioni o comuni chiedono la notifica sanitaria per somministrare la colazione al mattino) . Che cosa sia questa sigla lasciate perdere, non è una sigla di un elemento chimico, come potrebbe sembrare a prima vista, ma sono le iniziali di altrettante parole inglesi che significano : "Hazard Analysis and Critical Control Points" in osservanza del D.L.vo 155/97 e successive modificazioni ~ HACCP . Per maggiori chiarimenti e delucidazioni rimandiamo alla scheda pratica relativa a cosa è in sintesi il protocollo.



**Protocollo HACCP nelle strutture che offrono
la colazione al mattino
Pagina 2**



Parliamo di HACCP e facciamo un po' di chiarezza, anche se in questo specifico campo di chiarezza purtroppo non ne troviamo molta, infatti nel settore della ricettività extra-alberghiera, per intendersi B&B e Affittacamere, Guest House o Foresterie Lombarde, o come le vogliamo chiamare, a seconda delle bizzarre terminologie che le Regioni hanno voluto dare a queste forme di ospitalità, dare la colazione al mattino agli ospiti, diventa sempre più problematico e diversificato in quanto, essendo il tutto di competenza regionale, si assiste ad un balletto di regole che si perdono nei meandri di una legislazione che, in questo specifico campo, si rifà a normative europee molte volte non recepite dal nostro Governo. Ma c'è di più, la materia sanitaria è di competenza delle ASL o ATS del territorio in cui la struttura opera, e quindi il tutto sottoposto alla discrezionalità degli organi preposti al controllo che, nella maggior parte dei casi, si contraddicono nella interpretazione operativa delle regole.

Tutti i gestori dei semplici B&B non professionali ci rivolgono sempre la stessa domanda :

“Ma io che gestisco una piccola struttura nella mia casa dove abito assieme alla mia famiglia e essendo un B&B, sono obbligato a dare la colazione al mattino che mi dicono deve essere solo somministrata e non preparata cioè con alimenti confezionati, devo avere l'HACCP ? “

Protocollo HACCP nelle strutture che offrono la colazione al mattino

Pagina 3



Purtroppo non possiamo dare loro una risposta univoca per le ragioni sopra addotte, ma possiamo solo dire che laddove la legislazione regionale prevede che con la presentazione della SCIA per l'avvio di attività è richiesta anche la notifica sanitaria ai sensi della Direttiva europea 852/2004 , allora SI. Ma poi dobbiamo aggiungere, **INFORMATEVI** in loco se sapranno darvi risposte adeguate e ... **Regolatevi in merito.** La nostra Associazione si è fatta più volte parte diligente per avere chiarezza in merito e di volta in volta con i vari Governi che si sono succeduti negli ultimi anni , è partita nuovamente alla carica affinché si abbiano regole chiare ed uguali su tutto il territorio nazionale per mettere fine, una volta per tutte, a queste irragionevoli incertezze.

**Protocollo HACCP nelle strutture che offrono
la colazione al mattino
Pagina 4**

NORMATIVE

Il tutto prede origine dalla prima codifica normativa in Europa in fatto di igiene dei prodotti alimentari che risale addirittura al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE che viene recepita in Italia con il D. Lgs 155 del 1997. Tale normativa è stata poi sostituita con i nuovi regolamenti europei 852, 853, 854 e 882 del 2004 che disciplinano l'intero settore alimentare al fine di arrivare ad ottenere elevati standard di igiene e controlli su tutte le fasi che interessano gli alimenti. Ai fini del recepimento dei regolamenti europei 852, 853, 854, 882 in Italia il D.Lgs. 155/97 è stato abrogato dal D.Lgs 193/07.

Ma il tutto oggi avviene nelle modalità previste da il Tavolo di lavoro, il 21 gennaio 2011, ha approvato una [Linea-guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa](#), finalizzata a fornire ai settori dell'industria alimentare indicazioni e criteri generali, in merito all'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa. Il 7 febbraio 2017 il Tavolo ha elaborato un nuovo documento [Linea-guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta Prassi operativa \(rev 1\)](#) che aggiorna e sostituisce il precedente.

Riassunto delle principali Normative HACCP.

[D.Lgs 193/07,](#)

[Regolamento Europeo 852/2004,](#)

[Regolamento Europeo 853/2004,](#)

[Regolamento Europeo 854/2004,](#)

[Regolamento Europeo 882/2004,](#)

[Regolamento Europeo 178/2002,](#)

[Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità,](#)

[Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità,](#)

[D.Lgs 155/97](#)



HACCP, cos'è e come funziona.



L'HACCP è l'abbreviazione di hazard analysis critical control points, ovvero analisi dei rischi e dei punti critici di controllo. Si tratta di un sistema di controllo preventivo sulla produzione dei cibi, con lo scopo di garantire la sicurezza igienica al consumatore. La normativa che ha introdotto l'HACCP pochi anni fa, ha modificato in maniera sostanziale il lavoro di imprese, [ristoranti](#) e bar che producono alimenti. Questo processo di controllo è stato realizzato dall'Unione Europea ed ha come unico obiettivo quello di prevenire i rischi derivanti dalla produzione alimentare, per tutelare il più possibile i consumatori finali.

Il sistema HACCP prevede lo svolgimento di 2 funzioni principali: la prima è quella di individuare all'interno della propria azienda tutti i pericoli presenti durante il processo produttivo degli alimenti che possono alterare l'integrità di essi. La seconda funzione è quella di mettere in atto le misure preventive per garantire la [sicurezza degli alimenti](#). La novità che è stata introdotta con il sistema HACCP, è la prevenzione; fino a qualche anno fa, le autorità sanitarie controllavano saltuariamente le grandi aziende alimentari, ristoranti, bar e tutti coloro che somministrano cibo, per verificare le condizioni di produzione.

Questi controlli sporadici e saltuari hanno causato vari problemi di natura igienica. Grazie a questo sistema introdotto dalla normativa europea si prevengono le contaminazioni alimentari a valle; in poche parole, se il sistema viene correttamente applicato, durante la produzione, il confezionamento, il trasporto e la vendita dei cibi, vengono ridotte drasticamente le possibilità di alterare l'integrità degli alimenti. Il sistema HACCP prevede che ogni azienda effettua delle analisi per verificare i potenziali rischi alimentari e [garantire la qualità del cibo](#) .

Protocollo HACCP nelle strutture che offrono la colazione al mattino

Pagina 6

Grazie a questa analisi è possibile valutare la presenza di funghi, batteri, virus e sostanze tossiche. Il sistema HACCP è basato su sette principi: identificare i rischi durante la produzione degli alimenti, determinare i punti critici di controllo per minimizzare le problematiche, stabilire i limiti da controllare, come ad esempio la temperatura dei frigoriferi, il tempo di permanenza del cibo eccetera, effettuare test, effettuare un'azione correttiva quando serve, definire una procedura di verifica sugli alimenti, redigere un resoconto sulle procedure che sono state adottate.



[Regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) promuove l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e ne incoraggia la divulgazione e l'uso. Nonostante l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (Osa) sia ad oggi una scelta volontaria, va sottolineata l'importanza del loro utilizzo per facilitare gli operatori stessi nell'osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene.

Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n. 852/2004 prevede che gli Stati membri valutino i manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. In proposito il Ministero della salute valuta i manuali di corretta prassi operativa con il supporto tecnico dell'Istituto superiore di sanità coinvolgendo nel contempo anche le Regioni e province autonome di Trento e Bolzano, le Associazioni di categoria e dei consumatori interessate alla materia oggetto del manuale, così come stabilito dall'Accordo Stato-Regioni [Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari](#).

**Protocollo HACCP nelle strutture che offrono
la colazione al mattino
Pagina 7**



L'ufficio II della Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della salute, responsabile dell'attività di coordinamento per la validazione dei manuali di corretta prassi operativa (GHP), ricevuta la richiesta di validazione di un manuale alla casella di posta elettronica dedicata GHPmanuals@sanita.it, dopo una prima valutazione, avvia la procedura di validazione, coinvolgendo il Tavolo di lavoro istituito con [Decreto dirigenziale 15 maggio 2008](#). Il procedimento di validazione è regolato da una specifica [Procedura operativa standard](#). Il Tavolo di lavoro, il 21 gennaio 2011, ha approvato una [Linea-guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa](#), finalizzata a fornire ai settori dell'industria alimentare indicazioni e criteri generali, in merito all'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa. Il 7 febbraio 2017 il Tavolo ha elaborato un nuovo documento [Linea-guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta Prassi operativa \(rev 1\)](#) che aggiorna e sostituisce il precedente.

Notifica Sanitaria - Requisiti professionali

Pagina 1/3

NOTIFICA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE (ART. 6, REG. CE N. 852/2004)



All'ASL di

Tramite il SUAP del Comune
di

Indirizzo

PEC / Posta elettronica

Compilato a cura del

SUAP:

Pratica

del

Protocollo

Notifica ai fini della registrazione (art. 6, Reg. CE
n. 852/2004)

RIASSUNTO DELLA MODULISTICA CON I CONTENUTI PIÙ IMPORTANTI

1) Di essere in possesso di uno dei requisiti professionali previsti dalla legge per l'esercizio dell'attività¹³ e indicati di seguito: " di aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano o da equivalente Autorità competente in uno Stato membro della Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo, riconosciuto dall'Autorità competente italiana¹⁴: presso l'Istituto ecc.

2) Di aver esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, l'attività di impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande: tipo di attività ecc.

3) Di aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese operanti nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione di alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti, o, se trattasi di coniuge, parente o affine (parente del coniuge), entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale ecc.





4) Di essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti o di avere ottenuto la dichiarazione di corrispondenza da parte del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca ecc.

5) di avere conseguito la qualificazione professionale all'estero o di aver esercitato l'attività in questione in un altro Stato Membro della Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo (art. 30 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206) e di avere ottenuto il riconoscimento dall'Autorità competente italiana ecc.