



Giunta Regionale della Campania
*Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il
 Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale*
*Unità Operativa Dirigenziale Prevenzione e Sanità
 Pubblica Veterinaria*

Ai Direttori Generali
 delle AASSLL

Ai Dipartimenti di Prevenzione
 delle AASSLL

Alle Aziende Ospedaliere

Ai Comuni
 tramite ANCI

e, p.c.

AI SURAP

All'ORSA

LORO SEDI

Oggetto: Regolamento CE 852/2004 - Registrazione ristorazione collettiva e somministrazione sulle navi di linee interne

Sono pervenute richieste di chiarimenti in merito alla collocazione nell'anagrafica regionale di attività di preparazione e somministrazione di alimenti, in particolare relativamente ad alcune tipologie di attività di ristorazione collettiva ed alla preparazione/somministrazione pasti su navi di linea.

Come è noto, tutte le attività della filiera degli alimenti sono registrate ed inquadrate nell'anagrafica secondo la master list vigente, le cui semplici definizioni, senza chiarimenti, possono generare interpretazioni soggettive, che poi alimentano un'anagrafica disomogenea.

Si ritiene, pertanto, riassumere sinteticamente le attività di ristorazione collettiva riportate nella vigente master list (rev. 10):

- produzione pasti pronti per ristorazione collettiva (catering continuativo e per eventi);
- attività di preparazione e somministrazione pasti negli ospedali, nelle comunità religiose, in stabilimenti militari delle forze di polizia e del corpo nazionale dei vigili del fuoco;
- attività di preparazione e somministrazione pasti nelle scuole;
- somministrazione pasti in ristorazione collettiva (mense, terminali di distribuzione e sedi per eventi e banqueting).

Le suddette linee di attività, riprese integralmente dalla master list condivisa a livello nazionale, distinte in macrocategorie che comprendono diverse attività, il cui accorpamento, è stato accertato, non essere funzionale ad una corretta e puntuale programmazione dei controlli, che poi è il fine ultimo per il quale è stata strutturata la master list.

È utile, ad esempio, nella programmazione dei controlli, distinguere la ristorazione di ospedali e case di cura, dalla ristorazione scolastica, ed entrambe dalle altre attività di ristorazione collettiva, identificando in modo preciso le strutture nelle quali i pasti sono prodotti ed i terminali di distribuzione, il cui controllo, evidentemente, viene svolto secondo approccio diverso.

Per questo motivo, sono in corso modifiche alle attuali linee di attività previste dalla master list, la cui revisione sarà approvata e formalizzata nei prossimi giorni, dettagliando meglio la tipologia di



ristorazione (scolastica, ospedaliera, assistenziale o connessa ad attività di banqueting) secondo lo schema di seguito riportato nella tabella, nella quale sono descritte con maggiore dettaglio le attività, oltre che gli oneri dell'operatore ai fini della registrazione.

Per la ristorazione scolastica, il punto di preparazione pasti, se effettuata presso la stessa scuola, deve essere registrato, inserendolo, sia se preparati in proprio dal personale della scuola, sia se preparati da un'impresa appositamente appaltata, nella nuova master list con la seguente linea di attività "**attività di preparazione pasti nelle scuole pubbliche e/o private**". L'adempimento della SCIA è a carico dell'amministrazione della scuola, che autocertifica il possesso ed il mantenimento dei requisiti di igiene dei locali e delle attrezzature.

Se, invece, la preparazione dei pasti viene affidata ad un operatore esterno appositamente appaltato presso una sede propria, la cucina viene registrata inserendola nella nuova master list con la seguente linea di attività "**produzione pasti pronti per ristorazione collettiva (catering continuativo e per eventi)**", tenendo conto che, ovviamente, la cucina può essere utilizzata anche in modo non esclusivo per la ristorazione scolastica. In questo caso l'adempimento della SCIA è a carico della stessa impresa che autocertifica il possesso dei requisiti di igiene dei locali e delle attrezzature.

I terminali di distribuzione, che coincidono con le scuole presso le quali sono somministrati i pasti, devono essere registrati inserendoli nella nuova master list con la seguente linea "**attività di somministrazione pasti nelle scuole pubbliche e/o private**". L'adempimento della SCIA è a carico dell'amministrazione della scuola, che autocertifica il possesso ed il mantenimento dei requisiti di igiene dei locali.

Secondo gli stessi concetti sono registrate le attività di preparazione/somministrazione pasti nelle strutture sanitarie pubbliche e private, per cui tali attività devono essere registrate come di seguito riportato:

Se la preparazione dei pasti viene effettuata presso la stessa struttura sanitaria, la sede operativa deve essere registrata, inserendolo, sia se preparati in proprio dal personale della struttura sanitaria, sia se preparati da un'impresa appositamente appaltata, nella nuova master list con la seguente linea di attività "**attività di preparazione pasti nelle strutture sanitarie pubbliche e private**". L'adempimento della SCIA è a carico dell'amministrazione della struttura sanitaria, che autocertifica il possesso ed il mantenimento dei requisiti di igiene dei locali e delle attrezzature.

Se, invece, la preparazione dei pasti viene affidata ad un operatore esterno appositamente appaltato presso una sede propria, la cucina viene registrata inserendola nella nuova master list con la seguente linea di attività "**produzione pasti pronti per ristorazione collettiva (catering continuativo e per eventi)**", tenendo conto che, ovviamente, la cucina può essere utilizzata anche in modo non esclusivo per la ristorazione della struttura sanitaria. In questo caso l'adempimento della SCIA è a carico della stessa impresa che autocertifica il possesso dei requisiti di igiene dei locali e delle attrezzature.

I terminali di distribuzione, che coincidono con le strutture sanitarie presso le quali sono somministrati i pasti, devono essere registrati inserendoli nella nuova master list con la seguente linea "**attività di somministrazione pasti nelle strutture sanitarie pubbliche e/o private**". L'adempimento della SCIA è a carico dell'amministrazione della struttura sanitaria.

Lo stesso criterio viene preso in considerazione per la registrazione delle attività di preparazione/somministrazione pasti nelle comunità (religiose, assistenziali, ecc.).

Tutte le altre attività di somministrazione pasti non incluse nella ristorazione scolastica, né nelle strutture sanitarie, né nelle comunità, sono registrate con SCIA a cura dell'amministrazione responsabile del terminale di distribuzione, inserendole nella nuova master list con la seguente linea di attività "**somministrazione pasti in ristorazione collettiva (mense, terminali di distribuzione e sedi per eventi e banqueting)**".

Per quanto concerne l'attività di somministrazione di alimenti su **navi di linea interna**, deve essere registrato ciascun mezzo di trasporto/nave sul quale viene effettuata la preparazione e/o somministrazione, in modo che l'elenco degli stessi sia disponibile all'autorità competente ai fini della programmazione dei controlli. La SCIA ai fini della registrazione viene effettuata inserendo l'attività nella nuova master list con la seguente linea di "**attività di somministrazione sui mezzi di trasporto pubblico o privato**" e/o **attività di preparazione sui mezzi di trasporto pubblico o privato**. La SCIA è a cura dell'amministrazione titolare del mezzo di trasporto, presso il SUAP del Comune dove è la sede operativa (es. per le navi, punto primario di sbarco, presso il quale possono essere effettuati abitualmente i controlli) se l'attività di somministrazione è gestita in proprio dalla compagnia di navigazione, oppure, se non gestita in proprio,

dall'impresa che ha in appalto il servizio di preparazione e/o somministrazione.

Rientrano in questa tipologia di attività, con il medesimo criterio di registrazione, anche le imbarcazioni di pesca-turismo e quelle dedite alle escursioni turistiche sulle quali viene effettuata la preparazione e somministrazione pasti.

Entro i prossimi giorni, appena formalizzata la nuova master list, sarà data opportuna comunicazione alle AASSLL ed ai Comuni per consentire la registrazione delle attività produttive in questione secondo la nuova rimodulazione.

Il Responsabile dell'U.O.D.
dott. Paolo Sarnelli

Classificazione: 587 – 1