



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 Dipartimenti di Prevenzione
delle AASSLL

Ai Comuni
tramite ANCI

e, p.c. AI SURAP

Al Centro di Riferimento Regionale
per la Ristorazione Collettiva
e Prodotti Tradizionali (CRIPAT)

All'Osservatorio Regionale
per la Sicurezza Alimentare (ORSA)

LORO SEDI

Oggetto: Somministrazione dei pasti nella ristorazione scolastica

In riscontro alle richieste di chiarimenti pervenute in relazione alla nota della scrivente n. 514757 del 20/10/2023 con la quale sono state fornite direttive sulla registrazione, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, dell'attività di somministrazione dei pasti nelle scuole pubbliche e private, si rappresenta quanto segue.

Come è noto, l'articolo 3 del Regolamento CE n. 852/2004 stabilisce che *gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento.*

L'articolo 6 del Regolamento stabilisce che gli operatori del settore alimentare devono notificare all'autorità competente, ai fini della registrazione, ciascuno stabilimento posto sotto il proprio controllo, con le relative linee di attività.

L'art. 3 del Regolamento CE n. 178/2002 definisce l'operatore del settore alimentare come *“la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”*, dove per impresa alimentare si intende *“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”*. La somministrazione rientra in quel termine che la normativa definisce *“distribuzione di alimenti”* che, secondo il punto 16 del citato art. 3, comprende anche *l'erogazione degli alimenti al consumatore finale.*



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

Per definizione dei citati Regolamenti chiunque, **anche senza fini di lucro**, svolge un qualsiasi ruolo nella filiera alimentare, attraverso la produzione, trasformazione, commercializzazione e **distribuzione** degli alimenti, è assoggettato al rispetto della normativa ed al rispetto dei requisiti di igiene.

Pertanto, chi somministra, anche senza fini di lucro, alimenti è tenuto, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004, ad effettuare la notifica del proprio stabilimento con relativa linea di attività.

A seguito della notifica, l'autorità competente registra lo stabilimento nella propria anagrafica, che in Regione Campania corrisponde al sistema informativo GISA, e ne tiene conto nella programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali.

Come anticipato nella nota n. 514757/2023, il 22 febbraio 2023 con decreto dirigenziale n. 92 è stata approvata la nuova master list (rev. 11) che classifica le linee di attività degli stabilimenti della filiera alimentare. La master list dettaglia le linee di attività relative alla ristorazione collettiva, distinguendo, sia per la ristorazione scolastica che per la ristorazione ospedaliera, le strutture di produzione dei pasti dai terminali di distribuzione.

E' stato, quindi, chiarito che, in aderenza alla citata normativa comunitaria, sia le scuole che le strutture ospedaliere sono tenute alla notifica ai fini della registrazione, pur svolgendo l'attività senza fini di lucro, qualora somministrino alimenti. Infatti, solo l'amministrazione titolare della struttura scolastica o ospedaliera attraverso la notifica può certificare il possesso dei requisiti che, seppur minimi, devono possedere i locali nei quali sono somministrati gli alimenti avendo, altresì, competenza, ove necessario, nel provvedere alla risoluzione di non conformità rilevate nel corso dei controlli ufficiali ed a ripristinare i requisiti di igiene.

Nel caso delle scuole pubbliche solitamente la direzione scolastica non ha il potere di ripristinare in autonomia i requisiti di igiene in modo da assicurarne il rispetto, sia in fase di registrazione che nel corso del tempo e, pertanto, in questi casi la figura dell'operatore del settore alimentare, in grado di garantire il rispetto dei requisiti di igiene, coincide con il Sindaco del Comune cui compete l'onere della notifica.

Se la somministrazione viene effettuata da ditte appositamente appaltate le responsabilità delle diverse fasi della filiera, che intercorrono tra la produzione dei pasti e la somministrazione al consumatore finale, sono conseguenti alle eventuali deleghe e responsabilità identificate con il contratto di appalto, incluso l'onere della registrazione attraverso SCIA.

Considerato che la fase somministrazione presso i terminali di consumo delle scuole si svolge in un breve arco temporale, si ritiene utile fornire indicazioni di massima per definire i seguenti requisiti minimi dei terminali:

- prevedere che le pareti ed i soffitti dei locali nei quali sono somministrati i pasti non possano causarne la contaminazione;
- prevedere che l'accettazione dei pasti sia effettuata in un locale/area pulita nella quale tenere le attrezzature per distribuzione dei pasti (es. tavoli/carrelli facili da tenere puliti);
- disponibilità di un punto di erogazione di acqua per il lavaggio delle mani;
- prevedere che lo scodellamento dei pasti, se effettuato, sia operato in un locale/area pulita e tale da non causarne la contaminazione;
- ove necessario, disponibilità di un locale/area per il cambio di abiti;
- disponibilità di servizi igienici, anche se non appositamente dedicati.



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*

Naturalmente presso i terminali di somministrazione dei pasti devono essere osservate buone prassi igieniche per evitare la contaminazione dei pasti, prevedendo che:

- il personale addetto alla distribuzione e somministrazione dei pasti sia adeguatamente formato e dotato di camici/vegiario pulito;
- prima della distribuzione dei pasti areare i locali e tenere puliti e, ove necessario, sanificare i tavoli/banchi utilizzati per il consumo dei pasti;
- la rimozione dei rifiuti e differenziazione degli stessi a refezione ultimata;
- la pulizia, e ove necessario, la sanificazione dei tavoli/banchi utilizzati.

Le indicazioni fornite integrano quanto definito dalle Linee di indirizzo elaborate dal CRiPAT.

Il Dirigente
Dott. Paolo Sarnelli

Classificazione: 587 (2023) 1 - 36