



**Regione Campania**

**Assessorato alla Semplificazione Amministrativa e al Turismo**

**Direzione Generale per le Politiche Culturali e il Turismo**

**Direzione Generale Sviluppo Economico e Attività Produttive**  
**Sportello Unico Regionale per le Attività Produttive**  
surap@pec.regione.campania.it

**Confindustria Campania**  
**Area Turismo**  
unioneindustrialinapoli@pec.it  
turismo@unindustria.na.it  
stanco@unindustria.na.it

**Confesercenti Campania**  
direzione@pec.confesercenticampania.it

**Confcommercio Campania**  
info@pec.confcommerciocampania.it

**Federalberghi Campania**  
federalberghicampania@pec.it  
ermando.mennella@gmail.com;  
info@fedalb.com;

**FAITA – Federcamping Campania**  
**Federazione delle Associazioni Italiane**  
**dei Complessi Turistico-Ricettivi all'Aria Aperta**  
campania@faita.it  
domenicoiannazzone1944@gmail.com

**ABBAC Associazione Bed and Breakfast**  
**e Affittacamere della Campania**  
abbac@pec.it

**ANBBA Associazione Nazionale**  
**Bed and Breakfast e Affittacamere**  
**Sezione Campania**  
anbba@pec.it  
segreteria@anbba.it

**AREV-OD - Rete Vesuviana di Ospitalità Diffusa –**  
arevretavesuviana@gmail.com

**Confesercenti Assoturismo**

[paolaciramella@gmail.com](mailto:paolaciramella@gmail.com)

**Ospitalità Diffusa per un Turismo di Qualità in Campania**

[ospitalitadiffusaod@gmail.com](mailto:ospitalitadiffusaod@gmail.com)

**Federazione Commercio Servizi e turismo**

[federcomtur@gmail.com](mailto:federcomtur@gmail.com)

**Associazione Host Italia - Napoli**

[hostitalianapoli@gmail.com](mailto:hostitalianapoli@gmail.com)

**AGGE - Associazione Gruppo Gestori Extralberghieri**

[regioni@associazioneagge.it](mailto:regioni@associazioneagge.it)

**Associazione "Vesuvio Family House**

[info@vesuviofamilyhouse.it](mailto:info@vesuviofamilyhouse.it)

**Associazione ECSTRA**

[info@ecstra.it](mailto:info@ecstra.it)

**Associazione Pompeiana Affittacamere e Bed & Breakfast**

[apabbinfo@gmail.com](mailto:apabbinfo@gmail.com)

**Ass. Strutture Extra-Alberghiere "Vivere Vietri Sul Mare"**

[info@viverevietrisulmare.it](mailto:info@viverevietrisulmare.it)

**Associazione To Salerno**

[vivianaspirito@gmail.com](mailto:vivianaspirito@gmail.com)



Prot. 2021. 0603952 02/12/2021 14,40

Mitt. : 5012 Direzione Generale per le poli...

Dest. : ATEX CAMPANIA ED ALTRI

Classifica : 13.1. Fascicolo : 3 del 2021



**Atex Campania**  
associazioneatex@gmail.com

**astarstabia**  
astarstabia@gmail.com

**p.c. Direzione Generale per la Tutela della salute  
e il Coordinamento del Sistema Sanitario regionale**  
dg.04@regione.campania.it  
dg.500400@pec.regione.campania.it

**Oggetto: Somministrazione e requisiti igienico sanitari delle strutture ricettive. Comunicazione.**

L'Assessorato alla Semplificazione Amministrativa ed il Turismo e la Direzione Generale per le Politiche Culturali e il Turismo della Regione Campania, impegnati nel processo di semplificazione e chiarezza finalizzato ad agevolare l'esercizio dell'attività ricettiva, precisano aspetti relativi ai requisiti igienico-sanitari richiesti alle strutture ricettive relativamente alla somministrazione di alimenti e bevande.

Ai sensi della Legge Regionale n. 16 del 7 agosto 2014, articolo 1 comma 50 bis la Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per le aziende ricettive, ad esclusione delle case e appartamenti per vacanze, può comprendere la somministrazione di cibi e bevande limitatamente alle sole persone alloggiate, nonché ai loro ospiti e a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni organizzati.

Come già specificato dalla Direzione Generale "Tutela della Salute" con nota prot. 451781 del 17/07/2019, le strutture ricettive sono considerate operatori del settore alimentare nel caso preparino e/o somministrino alimenti o bevande. Tali strutture devono, in generale, osservare le norme sulla sicurezza alimentare e sulla rintracciabilità degli alimenti stabilite dal Reg. CE 178/02 e altre norme comunitarie e nazionali.

Gli addetti professionali che si occupano della preparazione e/o somministrazione degli alimenti, devono essere in possesso dell'attestato di formazione per alimentaristi secondo la mansione svolta; tale obbligo ricade anche su titolari e familiari che manipolano gli alimenti.

In merito ai requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature necessarie allo svolgimento delle attività di somministrazione, si distinguono le tipologie di strutture come di seguito elencato:

## **- BED AND BREAKFAST**

Ai sensi dell'art. 1 della L.R: 5/2001 la fornitura della prima colazione è in requisito obbligatorio che deve essere realizzato come minimo con cibi e bevande confezionate.

I requisiti citati dall'articolo 1 comma 2 della legge regionale n. 5/2001 sono da considerarsi minimi e, pertanto, sono ammessi "servizi superiori", ma tali servizi devono essere esercitati dalla struttura ricettiva e non delegati all'esterno.

I requisiti igienico-sanitari da rispettare previsti dall'allegato II capitolo III del Regolamento CE 852/04 devono essere rapportati alle effettive attività di preparazione e somministrazione svolte tenuto conto della manipolazione ivi effettuata. Ad esempio

- se tutti gli alimenti utilizzati non necessitano della catena del freddo non sarà ritenuta necessaria la presenza di frigoriferi;

- non sarà ritenuta necessaria la presenza di una cucina con pareti lavabili e disinfettabili se vengono utilizzati solo alimenti preconfezionati senza preparazione o con preparazione minima (cappuccino, caffè, the);

- non sarà ritenuta non conforme la presenza di un semplice angolo o zona di preparazione alimenti al posto della cucina casalinga se le operazioni risultano poco rischiose (preparazione di cappuccino, the, caffè) e/o affidate agli stessi ospiti quando si tratta di alimenti confezionati o preincartati (dolci e biscotti comprati altrove, marmellate);

- se vengono preparate torte alla crema o altri alimenti il cui rischio è da considerarsi alto è necessaria non solo la presentazione della notifica sanitaria, ma anche dotarsi di una cucina avente le normali caratteristiche di quella casalinga con la presenza di frigorifero, attrezzature lavabili e disinfettabili, di un lavabo per lavare le mani, per gli utensili etc.. Può essere la stessa cucina del titolare del B&B.

## **ALBERGHI , VILLAGGI ALBERGHI, ALBERGHI DIFFUSI, AFFITTACAMERE**

Nel caso si effettui preparazione o somministrazione di alimenti o bevande devono essere rispettati i requisiti minimi previsti dall'allegato II capitolo II del Regolamento CE 852/04.

## **RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE**

La cucina è prevista obbligatoriamente in tale tipologia di struttura ad uso esclusivo degli ospiti della singola unità abitativa e deve essere di tipo domestico o casalingo.

## **OSTELLI PER LA GIOVENTU,' RIFUGI DI MONTAGNA, CASE RELIGIOSE**



E' prevista la presenza di una cucina e di una sala da pranzo. La cucina, comune agli avventori dell'ostello, deve possedere i requisiti minimi previsti dall'allegato II capitolo II del Regolamento CE 852/04 ma rapportati alle effettive attività di preparazione. Si ritiene sufficiente la presenza di una cucina avente le normali caratteristiche di una cucina casalinga o angolo cottura se le preparazioni sono semplici e a basso rischio. La valutazione di rischio e della sufficienza dei requisiti variano in ragione delle caratteristiche dell'ostello e delle preparazioni effettuate.

### **COUNTRY HOUSE, CASE PER FERIE**

I requisiti igienico-sanitari da rispettare previsti dall'allegato II capitolo III del Regolamento CE 852/04 devono essere rapportati alle effettive attività di preparazione e somministrazione svolte tenuto conto della manipolazione ivi effettuata. Si rimanda alle disposizioni dei Bed and Breakfast.

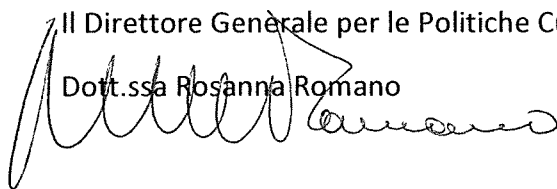
### **CASE ED APPARTAMENTI PER VACANZE**

Non è prevista attività di somministrazione di alimenti e bevande come attività supplementare a quella ricettiva per cui, oltre al requisito dell'abitabilità, non sono previsti specifici requisiti igienico-sanitari.

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande nelle strutture ricettive assume un importante ruolo promozionale del territorio. A tal fine è auspicato l'utilizzo di prodotti tipici locali e di alimenti cosiddetti "a km zero" quali espressioni della cultura enogastronomica regionale al fine di elevare gli standard qualitativi della somministrazione non solo nell'interesse della rinomata tradizione culinaria campana, ma anche come veicolo promozionale dei prodotti "made in Italy".

Il Direttore Generale per le Politiche Culturali e il Turismo

Dott.ssa Rosanna Romano



L'Assessore alla Semplificazione Amministrativa e al Turismo

Prof. Avv. Felice Casucci

