



Pescaturismo e ittiturismo
Avvio attività e buone prassi igienico-sanitarie



Indice

Introduzione	3
Capitolo I	5
Sezione I – Riferimenti normativi comunitari.....	5
SEZIONE II - Reg.(CE) 852/2004.....	6
SEZIONE III - Reg.(CE) 853/2004.....	6
SEZIONE IV - Reg.(CE) 854/2004.....	7
SEZIONE V - Reg.(CE) 882/2004.....	8
Capitolo II	3
SEZIONE I - PESCATURISMO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI A BORDO.....	3
SEZIONE II - AMBIENTE DI LAVORO.....	4
SEZIONE III - ITER BUROCRATICO.....	6
SEZIONE III - ITER BUROCRATICO.....	7
Capitolo III	8
SEZIONE I - ITTITURISMO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....	8
SEZIONE II - AMBIENTE DI LAVORO – CUCINA DOMESTICA E ATTREZZATA.....	9
SEZIONE III - LOCALI.....	12
SEZIONE IV - ATTREZZATURE E UTENSILI.....	13
SEZIONE V - SERVIZI IGIENICI.....	13
SEZIONE VI - ITER BUROCRATICO.....	14
SEZIONE VII - RISTORAZIONE.....	16
SEZIONE VIII - DOCUMENTI NECESSARI.....	16
Capitolo IV	19
SEZIONE I - L'IMPRENDITORE ITTICO E GLI IMPEGNI ASSUNTI.....	19
SEZIONE II - FORMAZIONE DEGLI ADDETTI.....	20



Introduzione

Le linee guida di seguito riportate in materia di procedure igienico-sanitarie, si propongono di illustrare brevemente le modalità operative utili per l'avvio di nuove attività produttive, quali ad esempio quelle che interessano il mondo della pesca e cioè, pescaturismo e ittiturismo.

Per pescaturismo si intende: *“...imbarco di persone non facenti parte dell'equipaggio su navi da pesca a scopo turistico ricreativo..., ristorazione a bordo e a terra”*.

Per ittiturismo si intende: *“...attività di ospitalità ricreativa e didattica finalizzata alla conoscenza degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca..., ivi compresa la preparazione e somministrazione di pasti e bevande, di degustazione di prodotti aziendali ecc ecc., attraverso l'utilizzo della abitazione dell'imprenditore ittico o in una struttura nella sua disponibilità” intendendo, quindi, adeguati locali debitamente adibiti e attrezzati”*.

In tutti e due i casi si parla esplicitamente di somministrare alimenti e bevande tanto alle persone imbarcate, quanto a quelle che vivono la loro esperienza in altro ecosistema acquatico.

Dopo aver presentato la normativa comunitaria europea, verranno trattati in modo approfondito gli aspetti igienico-sanitari legati allo specifico settore ittico, in modo tale da fornire una adeguata informazione agli operatori che intendono



avvicinarsi a queste interessanti opportunità di crescita professionale, oggi in espansione, che rappresentano un nuovo reddito a fronte di un risparmio degli stock ittici.

L'elaborato consta di 4 capitoli, ognuno dei quali è suddiviso in sezioni in modo tale che il lettore identifichi immediatamente l'argomento di suo interesse



Capitolo I

Sezione I – Riferimenti normativi comunitari

Nello svolgimento delle attività di ristorazione (a bordo e a terra) si applicano, le disposizioni igienico-sanitarie del cosiddetto “**PACCHETTO IGIENE**”.

Il Pacchetto Igiene è un insieme di quattro testi legislativi emanati dall’Unione Europea.

Rappresentano la normativa di riferimento riguardo l’igiene della produzione degli alimenti e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti.

Le norme che formano il pacchetto igiene sono:

- ▶ Regolamento CE 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari
- ▶ Regolamento CE 853/2004 Igiene per gli alimenti di origine animale
- ▶ Regolamento CE 854/2004 Organizzazione controlli ufficiali
- ▶ Regolamento CE 882/2004 Controlli sulla salute e benessere degli animali

Di seguito, per chiarezza espositiva e per dare modo di comprendere appieno questi complessi testi anche a chi non è del settore e che si avvicina alla lettura di essi per la prima volta, una breve descrizione dei contenuti di ogni singolo regolamento.



SEZIONE II - Reg.(CE) 852/2004

Riguarda tutti gli alimenti e promuove un approccio integrato «dal mare alla tavola».

Interessa tutti i livelli: produzione primaria; trasformazione; distribuzione; scambi-esportazione. Assegna la responsabilità primaria dell'igiene degli alimenti agli operatori del settore alimentare (OSA) e l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli "basate sui principi HACCP" (manuali di corretta prassi operativa).

Esclude dal campo di applicazione la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali, introduce il principio di sussidiarietà, garantisce la flessibilità, prevede la possibilità che vengano fissati criteri microbiologici e di temperatura, prevede l'attribuzione di un numero registrazione/riconoscimento da parte dell'Autorità competente a tutti gli impianti che trattano alimenti (rintracciabilità secondo il Reg. (CE) 178/2002) ed estende l'autocontrollo alla produzione primaria (non basato su HACCP).

SEZIONE III - Reg.(CE) 853/2004

Promuove una legislazione unitaria per tutti i prodotti di origine animale e si applica agli alimenti «non trasformati» e «trasformati», quali carni rosse, carni bianche, carni di selvaggina, carni macinate e preparazioni di carne, prodotti a base di carne, **molluschi bivalvi vivi, prodotti della pesca**, latte e prodotti a



base di latte, uova e ovoprodotti, cosce di rana, lumache, grassi fusi e ciccioli, stomaci, vesciche e budella, gelatine, collagene e non si applica ai prodotti composti (che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale).

SEZIONE IV - Reg.(CE) 854/2004

Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare e attribuisce la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti all'operatore del settore alimentare (OSA).

Tale regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché, alle esportazioni.

Il presente regolamento non si applica:

- ▶ alla produzione primaria per uso domestico privato;
- ▶ alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;
- ▶ alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.



SEZIONE V - Reg.(CE) 882/2004

Il presente regolamento fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente, garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

Il suddetto regolamento non si applica ai controlli ufficiali volti a verificare la conformità alle norme sull'organizzazione comune del mercato dei prodotti agricoli.

L'analisi di questi regolamenti effettuata in modo da rispondere alle esigenze dettate in materia di pescaturismo e ittiturismo ci porta ad affermare che:

gli obblighi igienico sanitari riguardanti i locali delle strutture a terra e quelli delle strutture galleggianti (imbarcazioni da pesca) dove gli alimenti vengono stoccati, preparati o trasformati, NON prevedono una differenza tra le prescrizioni che riguardano i locali 'a terra' rispetto a quelli 'a bordo'.



Capitolo II

Verranno qui trattati gli aspetti igienico sanitari legati all'imbarcazione quale struttura in cui si effettuerà la somministrazione di alimenti e bevande, nonché gli aspetti relativi alla documentazione che è necessario predisporre e presentare presso le competenti autorità per ottenere l'autorizzazione. Le indicazioni del "Pacchetto Igiene" per il pescaturismo devono essere appositamente adattate, andando ad integrare queste con la specifica normativa marittima.

SEZIONE I - PESCATURISMO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI A BORDO

A bordo è possibile la cottura, la preparazione e la somministrazione di:

- ✓ alimenti pronti al consumo confezionati e preincartati (se si tratta di alimenti che necessitano di essere mantenuti a una determinata temperatura l'unità deve dotarsi di apparecchiature refrigeranti);
- ✓ alimenti senza rielaborazione preparati in Aziende alimentari autorizzate;
- ✓ la cottura alla griglia o in friggitrice di pesce catturato durante lo svolgimento dell'attività o acquistato da Aziende alimentari autorizzate;
- ✓ la preparazione e somministrazione di piatti elaborati contenenti prodotti della pesca freschi o stoccati a bordo in regime di refrigerazione;
- ✓ alimenti provenienti da catering svolto da soggetti terzi abilitati.



SEZIONE II - AMBIENTE DI LAVORO

In questa sezione verranno presi in considerazione i requisiti igienico/sanitari che devono possedere le imbarcazioni per poter essere autorizzate alla preparazione, cottura e somministrazione di alimenti e bevande a bordo.

I requisiti minimi richiesti sono:

- ▶ la **superficie** delle zone destinate alla preparazione e somministrazione deve essere adeguata al tipo di attività;
- ▶ i **pavimenti** di tutti le zone, devono essere realizzati in materiale liscio, facilmente lavabile e sanificabile, non assorbente e non tossico;
- ▶ le **pareti** del locale in cui si effettua la preparazione e la cottura devono essere rivestite di materiale lavabile e sanificabile, fino all'altezza massima consentita dalla struttura e laddove sia possibile almeno 2 metri;
- ▶ i **soffitti** devono essere, privi di anfratti e facili da pulire;
- ▶ le **porte**, se presenti, devono avere superfici lisce facilmente pulibili e sanificabili;
- ▶ i piani di **lavoro** devono essere in materiale lavabile e sanificabile, opportunamente separati (dove è possibile) per le varie lavorazioni;
- ▶ le **attrezzature** devono essere in materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile; idonee e sufficienti in relazione all'attività svolta;
- ▶ gli **utensili** e le **stoviglie** devono essere in materiale idoneo per alimenti, lavabile e disinfettabile;



- ▶ i **bidoni** per la raccolta rifiuti devono essere in materiale lavabile, di idonee dimensioni, dotati di coperchio fisso ad apertura a pedale,
- ▶ le **finestre** e le altre aperture esterne devono essere protette con idonei sistemi di lotta agli insetti (es. reti antimosche facilmente rimovibili per la pulizia, lampade moschicide e attrezzature similari);
- ▶ i **frigoriferi** e i **congelatori**, con proprio termometro, devono essere in numero e capacità adeguati al tipo e alla quantità di prodotti previsti;
- ▶ i **punti di cottura** che determinano emissione di vapori o fumi laddove possibile devono essere dotati di i sistemi di aspirazione di fumi e vapori, con sbocco esterno;
- ▶ il **materiale di pulizia** deve essere conservato in locali o armadi appositi per evitare la contaminazione degli alimenti;
- ▶ la **zona lavaggio** deve essere attrezzata con minimo 1 lavello facilmente igienizzabile, fornito di acqua potabile calda e fredda;
- ▶ i locali devono essere adeguatamente illuminati e arieggiati. La areoilluminazione può essere sia naturale che artificiale;
- ▶ il **servizio igienico** adeguato alle necessità e capacità ricettive;
- ▶ i **lavabi** devono disporre di acqua potabile fredda e calda, erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere o sistema di asciugatura.



SEZIONE III - ITER BUROCRATICO

Il seguente paragrafo, contiene le indicazioni relative ai passaggi che l'imprenditore ittico dovrà compiere per richiedere e ottenere l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande a bordo della sua imbarcazione.

Come prima cosa dovrà recarsi presso l'ufficio della Sanità Marittima (USM) e richiedere un modello DIA (dichiarazione inizio attività).

Tale modulo costituisce la "Notifica Sanitaria per Attività Alimentare" redatta ai sensi dell'art.6 comma 2 del Reg.(CE) 852/2004. La Notifica Sanitaria viene redatta in triplice copia e, firmata in originale, va restituita all'USM di competenza territoriale.

Il personale dell'USM effettuerà un sopralluogo per verificare le condizioni igienico-sanitarie dell'imbarcazione e cioè quanto elencato nella precedente sezione.

Verificate le suddette condizioni e verificata la correttezza documentale, nulla osta l'inizio dell'attività di pescaturismo, previo versamento di euro 58,70 (causale Rilascio DIA) e rilascio da parte dell'USM, di una delle tre copie del Mod. Dia presentato.

L'imprenditore dovrà dichiarare le tariffe che intende applicare e comunicare, sempre al Capo del Compartimento Marittimo, l'eventuale variazione annuale senza l'obbligo di presentare una nuova domanda. La DIA dovrà essere ripresentata ogni qualvolta ci sia una variazione significativa di attività, struttura e/o ciclo produttivo, nonché quando si cessa l'attività.



SEZIONE III - ITER BUROCRATICO

Il seguente paragrafo, contiene le indicazioni relative ai passaggi che l'imprenditore ittico dovrà compiere per richiedere e ottenere l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande a bordo della sua imbarcazione.

Come prima cosa dovrà recarsi presso l'ufficio della Sanità Marittima (USM) e richiedere un modello DIA (dichiarazione inizio attività).

Tale modulo costituisce la "Notifica Sanitaria per Attività Alimentare" redatta ai sensi dell'art.6 comma 2 del Reg.(CE) 852/2004. La Notifica Sanitaria viene redatta in triplice copia e, firmata in originale, va restituita all'USM di competenza territoriale.

Il personale dell'USM effettuerà un sopralluogo per verificare le condizioni igienico-sanitarie dell'imbarcazione e cioè quanto elencato nella precedente sezione.

Verificate le suddette condizioni e verificata la correttezza documentale, nulla osta l'inizio dell'attività di pescaturismo, previo versamento di euro 58,70 (causale Rilascio DIA) e rilascio da parte dell'USM, di una delle tre copie del Mod. Dia presentato.

L'imprenditore dovrà dichiarare le tariffe che intende applicare e comunicare, sempre al Capo del Compartimento Marittimo, l'eventuale variazione annuale senza l'obbligo di presentare una nuova domanda. La DIA dovrà essere ripresentata ogni qualvolta ci sia una variazione significativa di attività, struttura e/o ciclo produttivo, nonché' quando si cessa l'attività.



Capitolo III

Verranno qui trattati gli aspetti igienico sanitari legati alle strutture in cui si effettua la somministrazione di alimenti e bevande, nonché gli aspetti relativi alla documentazione che è necessario predisporre e presentare presso le competenti autorità per ottenere l'autorizzazione. Le indicazioni del "Pacchetto Igiene" per l'ittiturismo devono essere appositamente adattate.

SEZIONE I - ITTITURISMO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

La preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande può avvenire in locali diversi a seconda della tipologia operativa scelta dall'imprenditore ittico.

La normativa nazionale prevede che l'attività di ospitalità possa essere esercitata attraverso l'utilizzo della abitazione privata, o di locali diversi da essa, adeguatamente predisposti.

I locali che possono essere usati per attività itturistiche sono:

1. Abitazione principale dell'imprenditore ittico (CUCINA DOMESTICA)
2. Locali diversi dall'abitazione, opportunamente adattati (CUCINA ATREZZATA)



SEZIONE II - AMBIENTE DI LAVORO – CUCINA DOMESTICA E ATTREZZATA

La cucina domestica è il locale presente nella casa di proprietà o in uso all'imprenditore "casa del pescatore", quindi, nella civile abitazione.

Ai fini dell'attività di somministrazione è sufficiente il requisito dell'**abitabilità** dei locali.

Il certificato di **abitabilità** è rilasciato dal comune di residenza solo se l'immobile in oggetto possiede i requisiti dettati dai singoli regolamenti comunali sia in materia di sicurezza che in materia igienico-sanitaria.

L'ottenimento di tale certificato non comporta cambio di destinazione d'uso dell'immobile.

Per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande, per un numero max di 10 ospiti per ciascuno dei pasti principali, viene utilizzata la cosiddetta **cucina domestica**.

In questo locale è consentito sia preparare che somministrare alimenti ed è consentito l'uso:

- ▶ delle relative attrezzature e degli utensili, compresi gli elettrodomestici, con l'osservanza delle eventuali prescrizioni indicate dall'autorità sanitaria;
- ▶ degli impianti di refrigerazione degli alimenti se conformi alla prescrizioni di legge;
- ▶ l'utilizzo del bagno domestico sia per gli ospiti sia per il personale, senza distinzione di genere e numero.



Nella **cucina domestica** è possibile la cottura, la preparazione e la somministrazione di:

- ✓ alimenti pronti al consumo confezionati e preincartati (se si tratta di alimenti che necessitano di essere mantenuti a una determinata temperatura l'unità abitativa deve avere apparecchiature refrigeranti);
- ✓ alimenti senza rielaborazione preparati in Aziende alimentari autorizzate;
- ✓ la cottura alla griglia o in friggitrice di pesce catturato durante lo svolgimento dell'attività di prelievo o acquistato da Aziende alimentari autorizzate;
- ✓ la preparazione e somministrazione di piatti elaborati contenenti prodotti della pesca freschi o stoccati in regime di refrigerazione;
- ✓ alimenti provenienti da catering svolto da soggetti terzi abilitati.

Gli alimenti utilizzati nelle varie preparazioni possono derivare dal pescato giornaliero o da fornitori qualificati (qualifica fornitori).

Una volta recapitati nella civile abitazione vanno immediatamente stoccati a temperature adeguate (temp. 0/+4C° e temp -18/-22C°) o avviati alle varie preparazioni (controllo temperature, controllo elementi refrigerati).

Le varie fasi di preparazione vanno sempre alternate alle operazioni di pulizia e sanificazione. Le operazioni di pulizia e sanificazione vengono fatte con detergenti e sanificanti adatti, rispettando rigorosamente ciò che è scritto sulle etichette, rispettando le diluizioni e il modo d'impiego (piano di pulizia e sanificazione ambienti, attrezzature utensili).



Le operazioni preliminari alla preparazione degli alimenti, avverranno in ambienti adatti a tale scopo. I locali devono essere predisposti in modo da evitare qualsiasi tipo di contaminazione (chimica, fisica e biologica) e in modo da tenere sotto controllo la presenza e l'assenza di animali infestanti. Le attrezzature devono essere in materiali facilmente lavabili e sanificabili e disposte in modo che gli alimenti seguano la cosiddetta "marcia avanti" cioè non devono incontrarsi i percorsi sporco pulito (manutenzione ordinaria e straordinaria).

La cottura avverrà in piastra, in forno, in friggitrice e/o sui fuochi con il controllo dei tempi e delle temperature di cottura.

La somministrazione avverrà con stoviglie mono uso o se è presente una lavastoviglie può avvenire anche con stoviglie in ceramica (controllo igiene stoviglie tovagliato e addetti alla somministrazione).

Per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande, per un numero superiore ai 10 ospiti per ciascuno dei pasti principali, viene utilizzata la cosiddetta **cucina attrezzata** la quale deve rispettare i requisiti igienico/sanitari minimi obbligatori previsti dal Reg CE 852/2004.

In tale cucina si possono effettuare le seguenti operazioni:

- ▶ **preparazione;**
- ▶ **conservazione;**
- ▶ **cottura;**
- ▶ **somministrazione;**



delle seguenti tipologie di alimenti:

- ✓ **antipasti;**
- ✓ **primi piatti;**
- ✓ **secondi piatti;**
- ✓ **contorni.**

Tutti i preparati devono rigorosamente essere a base di prodotti ittici.

SEZIONE III - LOCALI

Per la preparazione di un numero di pasti superiore a 10 la cucina deve essere articolata in aree di lavorazione fra le quali sono individuate quelle destinate al lavaggio delle verdure e quelle destinate alla lavorazione dei prodotti ittici.

Il locale deve essere opportunamente dimensionato e possedere i requisiti strutturali previsti per gli ambienti di lavoro (altezza, aerazione e illuminazione naturale diretta).

Per i locali esistenti che non raggiungono il parametro a margine (mt.3.00), qualora ci siano vincoli urbanistici e architettonici, sono possibili altezze inferiori purché siano garantiti gli altri parametri igienici (cubatura, superficie, ventilazione ed illuminazione) e il personale non sia sottoposto a particolari stress termici o altri fattori inquinanti.

Le aperture devono essere adeguatamente dimensionate e apribili all'esterno, dotate di dispositivi antinsetto e antiroditori.



Tutti i punti che determinano emissione di vapori o fumi, prodotti della combustione derivanti da operazioni di cottura e/o riscaldamento, devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie con sbocco esterno.

SEZIONE IV - ATTREZZATURE E UTENSILI

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie devono essere disposti e organizzati in maniera tale da consentire una corretta prassi igienica e l'impedimento della contaminazione crociata. In ogni caso deve essere assicurato nel processo di lavorazione il "marcia in avanti".

Devono essere in materiali facilmente lavabili e sanificabili come ad esempio, acciaio inox.

SEZIONE V - SERVIZI IGIENICI

Per servizi igienici si intendono i locali adibiti all'igiene della persona. La dotazione minima deve comprendere:

1. WC e lavabo;
2. materiale per la sanificazione delle mani;
3. sapone liquido e salviette asciugamani;
4. acqua potabile calda e fredda,



5. comandi di erogazione dell'acqua (non devono essere manuali quindi a pedale, a ginocchio, a fotocellula);
6. aerazione e illuminazione naturale e/o artificiale.

Una prescrizione imprescindibile è l'**ingresso al bagno non comunicante con la cucina**.

Inoltre, deve essere disponibile un locale destinato a **spogliatoio**, aerato in modo naturale o con sistemi meccanici, fornito di armadietto individuale, a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile o disinfettabile per ogni addetto alla manipolazione degli alimenti. È ammesso posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è a uso esclusivo del personale.

SEZIONE VI - ITER BUROCRATICO

Se desiderate aprire o modificare un'attività commerciale, artigianale e produttiva, esiste un unico modo: Invio telematico delle pratiche al **SUAP** (Sportello Unico per le Attività Produttive) territorialmente competente (procedura obbligatoria - **Riforma Nazionale** introdotta dal DPR 160/2010 in attuazione della L.133/2008).

Per fare ciò l'imprenditore deve prima di tutto dotarsi di:

- A. firma digitale;
- B. accesso all'**IDM** (Identity Management);



C.**PEC** (posta elettronica certificata).

Senza tali strumenti, potrà trasmettere la pratica telematicamente solo tramite **un altro soggetto**, che possa firmare digitalmente in sua vece con conferimento di una procura speciale. In tale caso dovrà compilare e sottoscrivere in maniera autografa il **modulo F15**.

Il modulo sottoscritto con firma autografa anche dal procuratore, sarà quindi scannerizzato e firmato digitalmente dal procuratore.

Nelle pratiche con procedimento a **zero giorni** o immediato avvio, l'attività oggetto dell'autocertificazione può essere avviata sin dal momento di ricezione della ricevuta automatica attestante la presa in carico da parte del sistema.

Successivamente, perverrà una ricevuta definitiva firmata digitalmente dal responsabile del SUAP che sostituirà la precedente ricevuta automatica.

Nel caso in cui la pratica non sia completa e coerente e non sia possibile regolarizzarla, il SUAP invierà una dichiarazione di irricevibilità che annullerà retroattivamente la ricevuta automatica.

Tutte le pratiche devono essere presentate tramite il sito del SUAP di competenza nella sezione **invio pratica online** che consente di scegliere il Comune competente per territorio.



SEZIONE VII - RISTORAZIONE

L'imprenditore ittico (o il consulente aziendale da lui scelto munito di procura) dovrà collegarsi allo sportello telematico **SUAP** di competenza, scaricare, compilare e inviare telematicamente i documenti necessari per l'avvio della pratica per il servizio di ristorazione. I suddetti allegati, elaborati tecnici ed elaborati relazionali dovranno essere firmati digitalmente e inviati per via telematica al **SUAP** di competenza territoriale.

Ricevuta la documentazione, il **SUAP** provvederà a controllare la suddetta documentazione e verificata la correttezza la invierà agli uffici preposti.

L'ufficio preposto in questo caso è la **ASL** territoriale e precisamente l'ufficio **SIAN** (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) che verificati i requisiti richiesti, rilascerà una ricevuta che sostituisce l'ex autorizzazione sanitaria.

A questo punto nulla osta l'inizio attività da parte dell'imprenditore ittico.

SEZIONE VIII - DOCUMENTI NECESSARI

È la parte più complessa e lunga ma, se tutti i documenti sono ben compilati e la documentazione è completa, la pratica una volta inviata si muove nei giusti tempi.

Di seguito l'elenco dei modelli e degli allegati previsti dal SUAP:

1. Mod. DUAAP (Dichiarazione Unica Autocertificativa per la realizzazione di un intervento relativo ad Attività Produttive).



2. All.B5 (somministrazione di alimenti e bevande).
3. All C1 (apertura nuova attività).
4. All. D1 (requisiti commercio).
5. All. D2 (requisiti somministrazione).
6. All. D3 (requisiti antimafia).
7. All. E1 (notifica igienico sanitaria).
8. All. F15 (procura speciale).
9. Relazione tecnica descrittiva

La relazione al punto 9 deve contenere:

- ✓ il ciclo o i cicli di produzione e/o distribuzione, con la specificazione della funzione degli impianti e delle attrezzature da utilizzare, dei metodi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, dalla materia prima al prodotto finito, compreso l'eventuale confezionamento;
- ✓ l'elenco dei prodotti finiti e delle eventuali materie prime;
- ✓ la potenzialità produttiva e/o distributiva;
- ✓ il numero di dipendenti/addetti, distinto per sesso e mansione.

10. Elaborato planimetrico con arredo:

- ✓ planimetria dei locali dove viene svolta l'attività oggetto della notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100 o 1:200, datata e sottoscritta dal titolare, con le seguenti indicazioni: ubicazione dello stabilimento, destinazione d'uso dei singoli locali/ambienti, superficie e disposizione spaziale delle principali attrezzature.



11. Conformità impianti redatta da tecnico abilitato.
12. Piano Autocontrollo Alimentare (Art.5 del Regolamento C.E. n. 852/2004 in materia di sistema HACCP).
13. Fotocopia di un documento di identità del titolare.
14. Fotocopia di un documento di identità del consulente che presenta la pratica.



Capitolo IV

SEZIONE I - L'IMPRENDITORE ITTICO E GLI IMPEGNI ASSUNTI

L'imprenditore ittico che ha avviato l'attività di pescaturismo e/o ittiturismo con l'intenzione di somministrare alimenti e bevande al pubblico, si impegna nei confronti del consumatore a:

- ▶ non accettare o utilizzare prodotti contaminati o prodotti della pesca e/o acquacoltura per i quali si possa ragionevolmente presumere che siano contaminati da parassiti;
- ▶ informare i consumatori, mediante indicazione sul menu, che i prodotti della pesca sono stati sottoposti ai trattamenti specifici previsti dal **Reg.(CE) n.853/2004**;
- ▶ informare i consumatori, mediante indicazione nel menù, o verbalmente, della presenza di eventuali allergeni specifici indicati nel **Reg.(CE) n.1169/2011**;
- ▶ rispettare le prescrizioni di cui al **Reg.(CE) 5 dicembre 2005, n. 2074** della Commissione recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al **Reg.(CE) n.853/2004**, in caso di somministrazione di alimenti ittici crudi o semicrudi;
- ▶ etichettare i prodotti confezionati come previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura ed allergeni presenti **Reg.(CE) 1169/2011**, qualora la lavorazione sia finalizzata alla cessione diretta al consumatore o ad esercizi di



vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale;

- ▶ garantire la tracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati **Reg.(CE) n.178/2002**.

SEZIONE II - FORMAZIONE DEGLI ADDETTI

L'imprenditore ittico che ha avviato l'attività di pescaturismo e/o ittiturismo con l'intenzione di somministrare alimenti e bevande al pubblico, deve assicurare:

- ▶ le procedure relative alle procedure di pulizia e disinfezione dei locali;
- ▶ le buone pratiche di lavorazione;
- ▶ l'igiene del personale addetto;
- ▶ che gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto adeguata formazione/informazione;
- ▶ che i responsabili della gestione delle procedure di cui al **Reg.(CE) n.852/2004** abbiano ricevuto adeguata formazione circa l'applicazione dei principi del sistema HACCP e le informazioni sulla legislazione alimentare di cui al capitolo 1.

MIRELLA DEPAU



UNIONE EUROPEA



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**



Associazione Nazionale per lo Sviluppo
e la Valorizzazione del Pescaturismo e Ittiturismo



www.flag-sardegnaorientale.it