

# SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI NELL'ATTIVITÀ ITTITURISTICA [LINEE GUIDA]

## A chi si rivolge

Agli imprenditori ittici che intendono preparare, somministrare o vendere alimenti e bevande contestualmente all'attività di ittiturismo.

## Che cos'è l'ittiturismo

Il termine *ittiturismo* identifica le attività di ospitalità, ricreative, didattiche, culturali e di servizi che possono essere svolte nell'abitazione dell'imprenditore ittico o in altra struttura nella disponibilità dello stesso al fine di creare un'offerta turistico-didattica ampia e alternativa. Possono essere utilizzati i locali chiusi (la casa dell'imprenditore ittico, i locali commerciali, i depositi di rimessaggio), gli ambienti aperti (le lagune, gli stagni, le zone demaniali) e i locali delle strutture galleggianti. Nell'ittiturismo è possibile svolgere l'attività di ristorazione, organizzare degustazioni, preparare alimenti e bevande per la vendita e la somministrazione sul posto o per la commercializzazione a terzi. Gli alimenti devono essere preparati utilizzando in misura non inferiore al 60% prodotti provenienti da aziende ittiche o agricole liguri. Tra questi, almeno il 30% deve provenire dalla propria impresa oppure almeno il 25% deve derivare da cooperative o consorzi di pesca locali di cui la stessa impresa fa parte.

Per i limiti previsti per l'attività ittituristica e le disposizioni igienico-sanitarie specifiche si rimanda alla Tabella n. 1.

## Chi può esercitare l'ittiturismo

Possono esercitare l'attività di ittiturismo solo gli imprenditori ittici appartenenti alla categoria della pesca professionale o dell'acquacoltura. In ogni caso, le giornate lavorative dedicate all'attività di ittiturismo non devono essere superiori a quelle in cui si svolge l'attività principale (pesca e/o acquacoltura).

## Come fare per avviare l'attività

Gli imprenditori ittici che intendono avviare l'attività ittituristica devono presentare presso l'Ufficio Tecnico del Comune in cui è ubicata la struttura da utilizzare una dichiarazione di inizio attività (DIA) tramite lo Sportello Unico delle Attività Produttive (SUAP). Se si utilizzano locali chiusi che necessitano di lavori strutturali edilizi di adeguamento, l'imprenditore ittico è tenuto a presentare una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA). Se è prevista la preparazione, la somministrazione e/o la vendita di alimenti è inoltre necessario presentare la notifica di inizio attività per la registrazione presso gli uffici della ASL territorialmente competente. Qualora l'attività comprenda l'utilizzo di una o più strutture galleggianti la notifica deve essere accompagnata dalla documentazione relativa all'avvenuta cancellazione dal Registro Navale (se già iscritte) e dall'autorizzazione rilasciata dall'Autorità Marittima competente circa gli usi richiesti.

## Il piano di autocontrollo dell'ittiturismo

L'imprenditore ittituristico che svolge l'attività di preparazione, somministrazione e/o vendita di alimenti è tenuto a predisporre, attuare e mantenere un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP in cui devono essere definiti almeno gli argomenti indicati nella specifica normativa regionale in tema di ittiturismo.

## Normativa di riferimento

- Regolamento 852/2004/CE: igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento 853/2004/CE: norme specifiche in materia di igiene per i prodotti di origine animale
- DGR n. 578 del 18 maggio 2012: disposizioni di attuazione per l'esercizio delle attività di ittiturismo
- Linee guida sui prodotti della pesca
- DGR n. 1738 del 27 dicembre 2013: sostituzione delle disposizioni igienico-sanitarie per la preparazione e la somministrazione di alimenti previste dalla DGR n. 578 del 18 maggio 2012
- Circolare del Ministero della Salute prot. n. 0004379-P-17/02/2011: chiarimenti in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi

## Modulistica

*Modello notifica di inizio attività ai fini della registrazione (Regolamento 852/2004/CE art. 6)*

(<http://www.asl5.liguria.it/Portals/0/ServiziTerritoriali/Prevenzione/SicurezzaAlimentare/modello%20DIA.pdf>)

## Per maggiori informazioni

### S.C. Sicurezza Alimentare

#### ASL 5 Spezzino - Dipartimento di Prevenzione

Via Fiume 137 19192 LA SPEZIA

Tel. 0187/534527-29-39

Fax: 0187/534507-40

e-mail: [sicurezza.alimentare@asl5.liguria](mailto:sicurezza.alimentare@asl5.liguria)

**Tabella 1** – Limiti all'attività di ittiturismo e disposizioni igienico-sanitarie dei locali

<b>LIMITI ALL'ATTIVITA' DI ITTITURISMO</b>				
Posti letto	Coperti a pasto (servizio al tavolo)	Coperti al giorno (servizio al tavolo)	Piatti al giorno (take-away)	Giorni di apertura al pubblico
<b>12</b>	<b>65</b>	<b>130</b>	<b>390</b>	<b>45 gg (minimo)</b>
<b>DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE PER LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI</b>				
<i>Locali e spazi dedicati alla somministrazione dei pasti</i>	Presenza di <b>locale di somministrazione</b> di dimensioni proporzionali al numero dei coperti consentiti, dotato di aerazione sufficiente e di dispositivi idonei a evitare la presenza infestanti. È consentito, in alternativa, l'uso di spazi esterni prossimi ai locali di preparazione, adeguatamente protetti dagli agenti atmosferici e dai pericoli di contaminazione. I pasti, le colazioni e le merende in nessun caso possono essere consumati all'interno della cucina o del laboratorio.			
<i>Degustazione prodotti aziendali</i>	Consentita in area distinta dal laboratorio e dalla cucina, anche in spazi all'aperto o al di fuori dell'azienda previa notifica (manifestazioni). Per la preparazione degli alimenti destinati alle degustazioni possono essere utilizzati il laboratorio aziendale o la cucina.			
<i>Locale cucina dedicato alla preparazione dei pasti</i>	Per la preparazione di pasti per un massimo di <b>10 posti a tavola</b> , il locale cucina può coincidere con la <b>cucina domestica</b> di un immobile anche diverso da quello in cui risiede l'imprenditore ittico oppure può coincidere con un locale ricavato a bordo della motopesca. Nel caso di cucina a bordo di strutture galleggianti, la preparazione dei pasti deve avvenire durante la stessa giornata della loro somministrazione, pertanto è vietata la preparazione anticipata di semilavorati complessi (es. ripieni, semiconserve), ad eccezione dei prodotti ittici salati (es. acciughe, sardine). Per la preparazione e la somministrazione di pasti per un numero <b>superiore</b> a 10 posti a tavola, l'azienda deve dotarsi di uno <b>specifico locale cucina</b> anche ubicato su struttura galleggiante rapportato al numero di pasti preparati, ben areato e illuminato. Tale locale può essere utilizzato dall'imprenditore ittico anche per la preparazione di pasti per l'autoconsumo.			
<i>Locale cucina/laboratorio per la produzione di alimenti</i>	<p>Nella <b>cucina</b> è consentita la <b>salagione</b> di 50 kg/settimana complessivi di prodotto fresco (acciughe, sardine, ecc.) nonché la <b>preparazione</b> in quantità non superiori a 50 Kg/settimana di prodotti freschi della pesca, dell'acquacoltura e di molluschi bivalvi. Le lavorazioni devono essere svolte in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti ed ogni ciclo di preparazione deve essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione di superfici, utensili ed attrezzature. Gli alimenti possono essere destinati esclusivamente alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale.</p> <p>La preparazione di quantità <b>superiori</b> a 50 kg/settimana e/o per la successiva <b>commercializzazione anche a terzi</b> in ambito locale deve essere effettuata esclusivamente in appositi <b>locali diversi</b> dalla cucina/laboratorio. Tale attività è comunque limitata a 100 kg/settimana per acciughe e sardine fresche se destinate alla salagione e 100 kg/settimana per altri prodotti freschi se destinati ad altre preparazioni/trasformazioni.</p> <p>L'imprenditore ittico deve tenere aggiornato un apposito registro riportante i quantitativi di prodotto primario da destinare alla trasformazione e le giornate di produzione.</p> <p>L'imprenditore ittico è tenuto a controllare visivamente i prodotti della pesca al fine di escludere dalla somministrazione o dalla vendita quelli che presentano parassiti visibili. Inoltre, i prodotti della pesca da somministrare crudi o praticamente crudi (es. prodotti salati o marinati) devono essere sottoposti al <b>trattamento di bonifica preventiva</b> (-20°C per 24 ore o -35°C per 15 ore) o al <b>congelamento</b> al fine di garantire l'inattivazione dei parassiti eventualmente sfuggiti all'esame visivo. I prodotti così trattati devono essere identificati apponendo sull'involucro o sul contenitore l'indicazione della matrice alimentare, la data del trattamento e la data riferita al termine massimo di conservazione fissato.</p>			
<i>Locali adibiti a servizi igienici e spogliatoio</i>	<p><b>Servizi igienici</b> non comunicanti direttamente con i locali adibiti alla preparazione, al confezionamento, alla somministrazione, allo stoccaggio e alla vendita di alimenti e bevande, dotati di pareti e pavimenti disinfettabili, acqua potabile calda e fredda, lavelli con comando non manuale, distributori automatici di sapone e di sistema igienico di asciugatura.</p> <p>Riguardo alla tipologia di attività svolta sono previsti almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o <u>servizi igienici funzionali</u> alla sala di ristorazione (in uso agli avventori). I servizi possono identificarsi con quelli delle <b>camere</b> solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli <b>ospiti alloggiati</b> e che questi siano ragionevolmente vicini alla sala da pranzo. In caso di ristorazione rivolta ad <b>ospiti non alloggiati</b> è necessaria la predisposizione di <b>specifici</b> servizi igienici vicini all'area di somministrazione.</li> <li>o <u>servizi igienici funzionali</u> al locale cucina (in uso agli operatori alimentari). Qualora il locale cucina coincida con la cucina domestica a terra o con il locale ricavato a bordo di strutture galleggianti, il servizio igienico può essere identificato con quello in dotazione dell'ittiturismo (casa dell'imprenditore o altro) o con quello presente nell'area di ormeggio, purché ragionevolmente vicino all'area attrezzata per la preparazione dei pasti e sotto il diretto controllo dell'imprenditore ittico. In ogni caso, il servizio igienico dedicato al personale deve essere diverso dai servizi igienici destinati agli ospiti.</li> </ul> <p><b>Spogliatoio</b> attrezzato con un armadietto a doppio scomparto per ogni operatore. È identificato con uno specifico locale o, in caso di mancanza di spazio, può coincidere con l'antibagno annesso al servizio igienico del personale oppure può essere ricavato in uno spazio adeguatamente delimitato all'interno di un'area polifunzionale. Qualora la cucina domestica o quella della motopesca venga utilizzata come locale di preparazione pasti, si possono utilizzare come spogliatoio anche locali dell'abitazione stessa o della struttura galleggiante, purché diversi da quelli destinati all'alloggio degli ospiti nonché dai servizi igienici previsti per gli avventori non alloggiati. In ogni caso, è vietato ricavare lo spogliatoio all'interno dei locali di produzione, trasformazione o manipolazione degli alimenti.</p>			
Deve essere garantito all'interno dell'attività di ittiturismo il rifornimento di acqua potabile rispondente ai parametri individuati dal D.L.vo 2 febbraio 2001 n. 31.				