

Curia Arcivescovile



Arcidiocesi di Milano

Avvocatura

Le attività estive in oratorio:
la cura della sicurezza e le
“comunicazioni” alla pubblica
amministrazione

Milano, 10 maggio 2016

**Le cucine:
inquadramento normativo
e
adempimenti**

Don Lorenzo Simonelli
Avvocato Generale Curia Arcivescovile
Milano

Consulenti

Arch. Giancarlo Cattaneo (cattaneo@fearchitettura.it)

Arch. Laura Romanò (studio.rmn@alice.it)

Ing. Fabrizio Ferrario (ferrario.bic@alice.it)

Dott.ssa Veronica Bonzi (v.bonzi@tecnologiaeambiente.com)

- 1) Le cucine allestite:
 - all'aperto
 - in locali chiusi

- 2) I catering

- 3) I palchi

La cucina

1

come strumento per gestire un'attività abituale di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (art. 62, L.R. n. 6/2010)

2

come strumento per preparare cibo **al di fuori** di:

- un'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
- un'attività di intrattenimento e/o spettacolistica (es. grest, pranzi di comunità)

3

come strumento per preparare cibo **all'interno** di un'attività non abituale di **intrattenimento e/o spettacolo** (es. festa patronale, feste in oratorio)

CUCINA

come strumento per gestire un'attività abituale di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
(art. 62, L.R. n. 6/2010)

SOGGETTA A

Normativa amministrativa

In Lombardia è in vigore la L.R. n. 6/2010.
La disciplina «sfocia» nella SCIA.
Si deve osservare anche il Regolamento di Igiene del Comune.

Tutela igiene

Regolamento (CE) n. 852/2004:

- Notifica all'ATS dell'esistenza di uno «stabilimento»
- Manuale HACCP

Normativa fiscale

[omessa]

Art. 63, L.R. n. 6/2010

1. **Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da un'unica tipologia** così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.
2. **Gli esercizi di cui al comma 1 possono somministrare alimenti e bevande nel rispetto del Regolamento (CE) del 29 aprile 2004, n. 852** (Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari) e delle leggi regionali vigenti in materia di sanità.
3. **Il titolare dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ha l'obbligo di comunicare al comune l'attività** o le attività individuate per tipologia negli indirizzi generali di cui all'articolo 68 che intende esercitare **nel rispetto del Regolamento (CE) 852/2004 e delle leggi regionali vigenti in materia di sanità**.
4. A seguito della comunicazione di cui al comma 3 il comune integra il titolo autorizzatorio rilasciato ai sensi della *legge 25 agosto 1991, n. 287* (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sulla attività dei pubblici esercizi) con l'indicazione della nuova attività.

Art. 64, L.R. n. 6/2010

1. Ai fini del presente capo si intende:

- a) per **somministrazione al pubblico di alimenti e bevande** la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati;
- c) per **somministrazione di alimenti e bevande in esercizi non aperti al pubblico** l'attività svolta dalle mense aziendali, dagli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nonché quella svolta in forma esclusiva presso il domicilio del consumatore.

Art. 65, L.R. n. 6/2010, Requisiti morali per l'esercizio dell'attività di somministrazione

1. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione, coloro che: – g) ...

4. **In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti di cui al comma 1 devono essere posseduti dal legale rappresentante**, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'art. 2, co. 3, del D.P.R. n. 252/1998.

5. Il comune al quale viene chiesto il rilascio dell'autorizzazione per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande accerta il possesso dei requisiti di cui al comma 1. A tal fine può avvalersi della CCIAA territorialmente competente sulla base di convenzioni stipulate anche tra le rappresentanze degli enti locali e la medesima CCIAA.

Art. 66, L.R. n. 6/2010, Requisiti professionali per l'attività di somministrazione

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande **è subordinato al possesso** [...] in caso di società, associazione od organismi collettivi al legale rappresentante, o ad altra persona preposta all'attività commerciale, **di uno dei seguenti requisiti professionali** : ...

Dal 14 settembre 2012 le parrocchie che gestiscono un'attività di somministrazione non sono più tenute a dimostrare il possesso dei requisiti professionali in capo al legale rappresentante.

Ai sensi dell'art. 71, c. 6, D.Lgs. 59/2010, la Circolare n. 3656/C/2012 del MISE ha chiarito che *«non è più obbligatorio il possesso di uno dei requisiti professionali elencati alle lett. a), b) e c) del comma 6 dell'art. 71 nel caso di attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande, effettuate non al pubblico, ma nei confronti di una cerchia determinata di soggetti [...]»*.

La Regione Lombardia ha richiamato la modifica normativa nella Circolare 15.2.2013, n. 8: *«Pertanto non è più richiesto il possesso del requisito professionale ex art. 66 della l.r. n. 6/2012 per le seguenti attività, così come individuate all'art. 68 lettere b), c), f) e g) dalla stessa legge:*

- nelle mense aziendali e negli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nei quali la somministrazione viene effettuata esclusivamente nei confronti del personale dipendente e degli studenti;*
- nelle attività svolte direttamente, nei limiti dei loro compiti istituzionali, da ospedali, case di cura, parrocchie, oratori, comunità religiose, asili infantili, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine»*.

Art. 68, L.R. n. 6/2010, Programmazione delle attività di somministrazione

- 4) La **programmazione regionale e i criteri comunali di cui al comma 1 non si applicano** per il rilascio delle autorizzazioni relative all'attività di somministrazione di alimenti e bevande **da effettuare**:
- c) **nelle mense aziendali e negli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole** nei quali la somministrazione viene effettuata esclusivamente nei confronti del personale dipendente e degli studenti;
 - e) **nelle attività svolte in forma temporanea** di cui all'articolo 72;
 - f) **nelle attività svolte direttamente**, nei limiti dei loro compiti istituzionali, da ospedali, case di cura, **parrocchie, oratori, comunità religiose, asili infantili**, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine;
 - g) **nelle attività da effettuarsi all'interno di** musei, **teatri**, sale da concerto e simili.

Art. 69, L.R. n. 6/2010, Funzione autorizzatorie dei comuni

1. Il rilascio delle autorizzazioni previste dal presente capo e degli atti connessi è di competenza del Comune competente per territorio.

3. **L'avvio delle attività non soggette a programmazione**, il trasferimento della gestione o della titolarità dell'esercizio di somministrazione ed il trasferimento di sede, per le zone soggette alla programmazione di cui all'articolo 68, in zona non sottoposta a tutela, **sono soggetti a SCIA** di cui all'articolo 19 della L. n. 241/1990.

6. **L'esame della domanda** ed il rilascio dell'autorizzazione **non sono subordinate**:

a) alla disponibilità da parte dell'interessato, già all'atto della presentazione della domanda o nel corso dell'istruttoria, dei locali nei quali intende esercitare l'attività;

c) alla presentazione preventiva del certificato sanitario di igienicità dei locali e di quello di prevenzione incendi.

8. **Prima di iniziare l'attività** e comunque entro trecentosessantacinque giorni dal rilascio dell'autorizzazione comunale **il soggetto deve porsi in regola con le vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica ed igienico-sanitaria, nonché con le disposizioni sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, prevenzione incendi e sicurezza.**


13. **Entro dieci giorni dal rilascio dell'autorizzazione il Comune ne comunica gli estremi**, anche in via telematica, alla Giunta regionale, al Prefetto, al Questore, **alla ASL** territorialmente competente e alla CCIAA.

Art. 70, L.R. n. 6/2010, Limitazioni all'esercizio dell'attività

1. **La somministrazione di bevande aventi un contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume non è consentita negli esercizi operanti** nell'ambito di impianti sportivi, **fiere**, complessi di attrazione dello spettacolo viaggiante installati con carattere temporaneo nel corso di sagre o fiere, e simili luoghi di convegno, **nonché nel corso di manifestazioni sportive o musicali all'aperto**.
2. Il sindaco con propria ordinanza, sentito il parere della commissione di cui all'articolo 78, può temporaneamente ed eccezionalmente estendere tale divieto alle bevande con contenuto alcolico inferiore al 21 per cento del volume.

Art. 77, L.R. n. 6/2010, Pubblicità dei prezzi

1. Il titolare dell'esercizio di somministrazione deve indicare in modo chiaro e ben visibile, mediante cartello o altro mezzo idoneo allo scopo, il prezzo dei prodotti destinati alla vendita per asporto, esposti nelle vetrine, sul banco di vendita o in altro luogo.
2. I prodotti sui quali il prezzo di vendita al dettaglio si trovi già impresso in maniera chiara e con caratteri ben leggibili sono esclusi dall'applicazione delle disposizioni di cui al comma 1.
3. **Per i prodotti destinati alla somministrazione, l'obbligo di esposizione dei prezzi è assolto:**
 - a) **per quanto concerne le bevande, mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella;**
 - b) **per quanto concerne gli alimenti, con le stesse modalità di cui alla lettera a), cui si aggiunge l'obbligo di esposizione del menù anche all'esterno dell'esercizio, o comunque leggibile dall'esterno.**
4. Qualora, nell'ambito dell'esercizio, sia effettuato il servizio al tavolo, il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve inoltre indicare l'eventuale componente del servizio.
5. Le modalità di pubblicità dei prezzi prescelte dall'esercente debbono essere tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico, anche per quanto concerne somme aggiunte attribuibili al servizio.

 Regione Lombardia		MODULISTICA REGIONALE UNIFICATA S.C.I.A. MODELLO A		Spazio per apposizione protocollo	Inserire qui stemma del Comune
SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO/MODIFICA ATTIVITÀ (SCIA)					
Al Comune di _____ <small>Al sensi delle L.R. 1/2007 e 33/2009, delle DGR 4502/2007, 6919/2008 e 8547/08 e del D.L. 78/2010 conv. in L.122/2010</small>				_____ <small>Codice ISTAT Comune A cura degli Uffici Comunali</small>	
Il/La sottoscritto/a					
Cognome _____ Nome _____ Codice Fiscale _____ Data di nascita: ___ / ___ / ___ Cittadinanza: _____ Sesso M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Luogo di nascita: Stato _____ Comune _____ Prov. _____ Residenza: Comune _____ Prov. _____ Via, Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ E-mail: _____ Se disponibile, indicare l'indirizzo PEC: _____ Telefono: _____ FAX: _____					
in qualità di:					
<input type="checkbox"/> Titolare <input type="checkbox"/> Curatore fallimentare <input type="checkbox"/> Legale rappresentante <input type="checkbox"/> Erede o avente causa <input type="checkbox"/> Altro _____					
dell'Impresa/Azienda/Ente					
Denominazione o ragione sociale: _____ <input type="checkbox"/> Ditta individuale <input type="checkbox"/> SNC <input type="checkbox"/> SAPA <input type="checkbox"/> SAS <input type="checkbox"/> SRL <input type="checkbox"/> SURL <input type="checkbox"/> SPA <input type="checkbox"/> Ente pubblico <input type="checkbox"/> Società Cooperativa <input type="checkbox"/> SS <input type="checkbox"/> Altro * <small>*(soggetti non economici, ex persone fisiche o società no profit)</small> Codice Fiscale _____ Partita IVA (se diversa da C.F.) _____ con sede legale nel Comune di _____ Prov. _____ Via, Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Telefono: _____ FAX: _____ <input type="checkbox"/> Iscritto al Registro Imprese della C.C.I.A.A. di _____ n° _____ <input type="checkbox"/> In attesa di iscrizione al R.I. CCIAA <input type="checkbox"/> Non tenuto all'iscrizione in quanto Ente o altra struttura <input type="checkbox"/> Iscritto al R.E.A. al n° _____ <input type="checkbox"/> In attesa di iscrizione al R.E.A. <input type="checkbox"/> Posizione INAIL _____ <input type="checkbox"/> CODICE INAIL Impresa _____ <input type="checkbox"/> Iscritto all'Albo Imprenditori Agricoli Professionali n° _____ del ___ / ___ / ___ Prov. _____ <input type="checkbox"/> Iscritto all'Albo Imprese Artigiane al n° _____ del ___ / ___ / ___ Prov. _____					
consapevole delle conseguenze penali e amministrative previste dagli Artt. 75 e 76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci e formazione o uso di atti falsi,					
SEGNALA					
<input type="checkbox"/> L'avvio di una nuova attività <input type="checkbox"/> La modifica di una attività esistente, riguardante: <input type="checkbox"/> Sede <input type="checkbox"/> Aspetti merceologici <input type="checkbox"/> Locali/impianti: allegare descrizione e planimetria <input type="checkbox"/> Ciclo produttivo: allegare relazione tecnica <input type="checkbox"/> Altre variazioni: mezzi di trasporto, caratteristiche attività turistico ricettive					
ID pratica MUTA:		S.C.I.A. - MOD. A - Pag. 1			

Il/la sottoscritto/a inoltre	
DICHIARA	
<ul style="list-style-type: none"> che non sussistono nei propri confronti, cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della Legge 575/1965 (Autocertificazione Antimafia) che l'edificio/i locali/l'area in cui si svolge l'attività ha/hanno una destinazione d'uso compatibile con l'attività stessa e che, <u>in caso di attività di somministrazione di alimenti e bevande</u>, vengono rispettati i criteri di sorvegliabilità stabiliti, ove previsto, dal Ministero dell'Interno ai sensi del D.M. 564/92 che l'attività sarà svolta nel rispetto delle norme applicabili all'attività oggetto della presente segnalazione e delle relative prescrizioni (ad es. in materia di urbanistica, igiene pubblica, igiene edilizia, tutela ambientale, tutela della salute nei luoghi di lavoro, sicurezza alimentare, regolamenti locali di polizia urbana annonaria) di essere in possesso di eventuali autorizzazioni/titoli preliminari necessari allo svolgimento dell'attività oggetto della segnalazione (ad es. autorizzazioni scarichi/emissioni, nulla osta prevenzione incendi, licenze P.S., ecc.) nel caso l'attività sia svolta con utilizzo di locali chiusi sotterranei o semisotterranei da parte di lavoratori: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> di assicurare idonee condizioni di aerazione, illuminazione e di microclima (art. 65, c 2, D. Lgs. 81/08) <input type="checkbox"/> di aver ottenuto dalla ASL il consenso all'uso dei locali (art. 65, comma 3, D. Lgs. 81/08) per i rifugi alpini ed escursionistici: la sussistenza dei requisiti strutturali del rifugio (art. 40 RR 5/2010), di rispettare il periodo minimo di apertura di 100 giorni all'anno (art. 46 R.R. 5/2010) nonché il rispetto di tutte le disposizioni del R.R. 5/2010 di essere in possesso dei requisiti morali e professionali necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto della presente segnalazione in caso di attività che necessitano di requisiti professionali (*), questi sono posseduti da: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Titolare o legale rappresentante <input type="checkbox"/> Preposto o delegato dalla società <p>(*) Per attività di vendita e somministrazione compilare e allegare la Scheda 2 per ciascun soggetto Per attività di servizi alla persona, compilare e allegare la Scheda 3</p> <input type="checkbox"/> in caso di modifiche all'attività che non riguardano la sede o i locali/impianti, che questi ultimi non hanno subito variazioni rispetto alle planimetrie già in possesso del Comune	
NOTIFICA LA PROPRIA ATTIVITÀ	
<input type="checkbox"/> nel caso si svolga nel settore alimentare, ai sensi del regolamento comunitario 852/2004 <input type="checkbox"/> nel caso si svolga nel settore dei mangimi, ai sensi del regolamento comunitario 183/2005 <input type="checkbox"/> nel caso si svolga nel settore dei sottoprodotti di origine animale/prodotti derivati, ai sensi del regolamento comunitario 1069/2009 <input type="checkbox"/> nel caso di lavorazioni industriali con presenza di più di tre lavoratori, ai sensi dell'art. 67 del D.Lgs. 81/08	
ID pratica MUTA:	S.C.I.A. - MOD. A - Pag. 7

QUESTIONI APERTE

Ciascun Comune potrebbe aver adottato una particolare modalità per presentare la SCIA:

- solo via telematica o PEC (in questo caso si può chiedere al commercialista della Parrocchia di trasmetterla con la sua PEC)
- solo mediante compilazione di un format digitale previo accreditamento/riconoscimento della Parrocchia (PIN)
- anche compilando il modello cartaceo
- ...

Tuttavia il modello SCIA deve essere quello predisposto dalla Regione Lombardia.

È opportuno indicare nella SCIA anche gli orari "ordinari" di apertura dell'attività di somministrazione (utili per gli studi di settore).

Reg. (CE) n. 852/2004

- art. 1, lett. a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare
- art. 2, lett. c) «igiene degli alimenti» le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto
- art. 2, lett. c) «stabilimento» ogni unità di un'impresa del settore alimentare
- art. 3 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
- art. 4, co. 2 gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

Reg. (CE) n. 852/2004

- art. 5, co. 1 Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP
- e
- predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).
- art. 6, co. 2 In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.
- Allegato II Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare.

QUESTIONI APERTE

Come **allestire una cucina** rispondente alla normativa di igiene: quali norme tecniche da osservare?

Chi può attestare che l'allestimento della cucina e degli altri spazi destinati alla somministrazione corrispondono alla normativa igienico-sanitaria?

Il Manuale HACCP: chi lo redige? Come la parrocchia formalizza la sua adozione? Come diffonderne la conoscenza tra i collaboratori che gestiscono la cucina? In caso di concessione a terzi dell'uso della cucina, sono anch'essi tenuti ad osservare il Manuale HACCP oppure devono adottarne uno proprio (anche per l'attività temporanea)? È necessario identificare il responsabile (in loco) del procedimento HACCP?

CUCINA

come strumento per preparare cibo **al di fuori** di:

- un'attività abituale di somministrazione
- un'attività di intrattenimento e/o spettacolistica

(es. grest, pranzi di comunità)

SOGGETTA A

Normativa amministrativa

In Lombardia è in vigore la L.R. n. 6/2010. La disciplina «sfocia» nella SCIA: si applica?

Si deve osservare anche il Regolamento di Igiene del Comune

Tutela igiene

Regolamento (CE) n. 852/2004:

- Notifica all'ATS dell'esistenza di uno «stabilimento»
- Manuale HACCP

Normativa fiscale

Questa attività non ha rilevanza fiscale in quanto integra un'ipotesi di «attività di religione o culto» (art. 16, L. 222/85)

QUESTIONE DELICATA

In queste ipotesi la cucina viene allestita (anche in modo «stabile») non per svolgere un'attività economica (contro corrispettivi), organizzata ed abituale, ma in quanto strumento per realizzare appieno un'attività che l'art. 16, lett. a), L. n. 222/85 (Revisione del Concordato Lateranense) definisce «di religione o culto».

È il caso della cucina utilizzata per il grest estivo, per i pranzi e le cene di comunità o per quelle organizzate dai gruppi parrocchiali all'interno di più ampie proposte formative e/o educative (in altre parole: si pranza in parrocchia perché si è partecipato ad una iniziativa formativa).

Quando, invece, è assente il contesto formativo/educativo, il pranzo o la cena non possono qualificarsi come parte di un'attività di religione o culto.

QUESTIONE DELICATA

Alla luce di queste precisazioni, non dovrebbero essere ricondotte alla fattispecie delle attività di «**somministrazione di alimenti e bevande in esercizi non aperti al pubblico** l'attività svolta dalle mense aziendali, dagli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nonché quella svolta in forma esclusiva presso il domicilio del consumatore» (art. 64, co. 1, lett. c, L.R. n. 6/2010) in quanto al di fuori da qualsiasi contesto «economico».

Pertanto la normativa autorizzativa (L.R. n. 6/2010, artt. 63-77) non dovrebbe essere applicabile, se non limitatamente ad una parte dell'art. 69:

«**Prima di iniziare l'attività** e comunque entro trecentosessantacinque giorni dal rilascio dell'autorizzazione comunale **il soggetto deve porsi in regola con le vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, igienico-sanitaria, nonché con le disposizioni sulla prevenzione incendi e sicurezza**».

Reg. (CE) n. 852/2004
Regolamento comunale
d'igiene

R.D. n. 773/1931
DPR n. 151/2011

Norme tecniche per
la costruzione degli
edifici (cf. agibilità)

QUESTIONE DELICATA

Dunque anche la necessità di presentare la SCIA dovrebbe essere limitata (funzionale) ad adempiere all'obbligo di «notifica» dello «stabilimento» previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004.

In questo caso **come deve essere compilata la SCIA**? Si veda la proposta di compilazione elaborata dall'ufficio Avvocatura.

Non vi sono invece particolari problemi in merito alla modalità di presentazione: si osserverà la disciplina dettata da ciascun Comune.

Va altresì segnalata che non rileva neppure l'eventuale temporaneità della installazione della cucina; non si dovrebbe applicare, pertanto, la disciplina di cui all'art. 72, L.R. n. 6/2010: «1. *In occasione di riunioni straordinarie di persone il comune nel cui territorio si svolge la manifestazione può rilasciare l'autorizzazione per lo svolgimento temporaneo dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande*» in quanto non trattasi di attività dal carattere economico e non è rivolta al pubblico (indistinto).

Reg. (CE) n. 852/2004

art. 2, lett. b)

**Il presente Regolamento non si applica [nda: solo]:
b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato; [tale non può essere definita l'ipotesi in esame]**

art. 1, lett. a)

la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare

art. 2, lett. c)

«igiene degli alimenti» le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto

art. 2, lett. c)

«stabilimento» ogni unità di un'impresa del settore alimentare

art. 3

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

art. 4, co. 2

gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

Reg. (CE) n. 852/2004

- art. 5, co. 1 Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP
- e
- predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).
- art. 6, co. 2 In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.
- Allegato II Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare.

CUCINA

come strumento per preparare cibo **all'interno** di un'attività non abituale di **intrattenimento** e/o **spettacolo**

(es. festa patronale, feste in oratorio)

SOGGETTA A

Normativa amministrativa

In Lombardia è in vigore la L.R. n. 6/2010. La disciplina «sfocia» nella SCIA. Si deve osservare anche il Regolamento di Igiene del Comune. Si deve anche osservare la disciplina del Titolo III, Capo I, R.D. n. 773/1931.

Tutela igiene

Regolamento (CE) n. 852/2004:

- Notifica all'ATS dell'esistenza di uno «stabilimento»
- Manuale HACCP

Normativa fiscale

[omessa]

QUESTIONE

In queste ipotesi la cucina è allestita accanto ad altre strutture destinate ad attività di spettacolo e di intrattenimento.

Anche la normativa è duplice:

- la L.R. n. 6/2010 che disciplina anche le autorizzazioni relative alle attività di somministrazione «temporanea»,
- il R.D. n. 773/1931 che disciplina le autorizzazioni necessarie per le attività di spettacolo e gli immobili e le strutture a ciò utilizzate (si veda l'articolo pubblicato in exLege n. 4/2006 «Attività e luoghi di pubblico spettacolo: la normativa di pubblica sicurezza»).

Per quanto riguarda la cucina è necessario chiedere l'autorizzazione temporanea ex art. 71, L.R. n. 6/2010 presentando una SCIA:

«In occasione di riunioni straordinarie di persone il comune nel cui territorio si svolge la manifestazione può rilasciare l'autorizzazione per lo svolgimento temporaneo dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande».

QUESTIONE

Occorre verificare la modulistica predisposta e richiesta da ciascun Comune, prestando attenzione alle parti che devono essere compilare in relazione alla o alle attività che la parrocchia intende promuovere.

Interessante la pagina iniziale predisposta dal Comune di Castellanza:

Somministrazione temporanea al pubblico di alimenti e bevande - SCIA

Si tratta dell'attività di somministrazione al pubblico in occasione di feste, manifestazioni o riunioni straordinarie. L'esercizio temporaneo è soggetto alla presentazione in forma telematica attraverso il portale MUTA (Modalità Unica di Trasmissione Atti) della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività).

La pratica è relativa all'attività di somministrazione: il richiedente, se è anche l'organizzatore della manifestazione - e in base alla tipologia di iniziativa in cui si inserisce l'attività - deve acquisire anche la licenza di Pubblica Sicurezza (i cui estremi vanno indicati nella SCIA) e l'autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico.

Allo stesso modo, se per lo svolgimento dell'attività di somministrazione è necessario installare un impianto elettrico o termoidraulico (es. bombole a gas per fornelli), l'organizzatore deve farsi consegnare dall'installatore il certificato di conformità ai sensi del DM 37/2008 (che può essere richiesta in visione dall'ASL al momento del sopralluogo).

L'attività può iniziare immediatamente dopo la presentazione della SCIA, che vale anche come notifica all'ASL in materia di sicurezza alimentare.

La Segnalazione Certificata di Inizio di Attività (SCIA) è lo strumento attraverso cui un soggetto privato, se in possesso dei necessari requisiti, può iniziare una specifica attività dandone semplicemente comunicazione al Comune. Oltre che per le iniziative di tipo edilizio, la SCIA può essere utilizzata per l'avvio di un'attività di tipo economico-impresoriale come, ad esempio, la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

La SCIA si compone di due modelli e sei schede.

Il **modello A** si usa per **l'avvio di una nuova attività** o per la modifica di un'attività esistente (sede, aspetti merceologici, ciclo produttivo locali e/o impianti ecc.); il **modello B** serve per il subingresso, la cessazione, la sospensione e/o ripresa, il cambiamento di ragione sociale, la modifica dei titolari dei requisiti. Le schede, che descrivono i dettagli delle attività per cui si compila la segnalazione, sono le seguenti:

Scheda 1 - attività di vendita e somministrazione al pubblico

Scheda 2 - requisiti morali per la vendita e somministrazione di alimenti e bevande

Scheda 3 - requisiti professionali per attività di servizi alla persona

Scheda 4 - attività di produzione

Scheda 5 - compatibilità ambientale

Scheda 6 - attività turistico ricettiva

Per quanto riguarda **le attività di spettacolo e intrattenimento**, nonché le attrezzature e le strutture a ciò allestite, occorre presentare una domanda utilizzando la modulistica predisposta dal Comune.

Si raccomanda di esaminare con attenzione i moduli proposti e le domande riportate al fine di verificare se l'iniziativa delineata dall'amministrazione comunale corrisponde a quella che intende organizzare la parrocchia.

In particolare si presti attenzione alle dichiarazioni accompagnate dalla seguente nota:

Valendosi della facoltà prevista dall'articolo 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28/12/2000, n. 445,
consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del Decreto del Presidente della Repubblica 28/12/2000, n. 445 e
dall'articolo 483 del Codice Penale nel caso di dichiarazioni non veritiere e di falsità in atti,

DICHIARA

In quanto eventuali dichiarazioni non corrispondenti al vero sono sanzionate penalmente.

Reg. (CE) n. 852/2004

art. 2, lett. b)

**Il presente Regolamento non si applica [nda: solo]:
b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato; [tale non può essere definita l'ipotesi in esame]**

art. 1, lett. a)

la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare

art. 2, lett. c)

«igiene degli alimenti» le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto

art. 2, lett. c)

«stabilimento» ogni unità di un'impresa del settore alimentare

art. 3

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

art. 4, co. 2

gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

Reg. (CE) n. 852/2004

- art. 5, co. 1 gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP
- e
- predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f)
- art. 6, co. 2 In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.
- Allegato II Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare.