



Arcidiocesi di Milano

I venerdì dell'Avvocatura 2018/2019

Il bar parrocchiale

Le cucine "provvisorie"

10-11 gennaio 2019
(aggiornato 2 febbraio 2019)

Caritas Ambrosiana
Via San Bernardino, 2 – Milano

Curia Arcivescovile
Piazza Fontana, 2 - Milano

- 0** Il passato: l'autorizzazione sanitaria e la licenza
- 1** Le strutture temporanee per l'attività di somministrazione al pubblico (attività che chiede una SCIA ed ha rilevanza fiscale)
- 2** Le strutture temporanee o stabili SOLO per le attività di religione o culto (attività NON disciplinata dalla pubblica amministrazione e senza rilevanza fiscale)
- 3** Le sanzioni

La cucina

1

Strumento/attrezzatura funzionale a svolgere «**temporaneamente**» un'**attività di somministrazione al pubblico (commerciale occasionale)**, anche in connessione ad un'attività non abituale di **intrattenimento e/o spettacolo** (es. festa patronale, feste in oratorio)

2

Strumento/attrezzatura funzionale **SOLO** a poter preparare pasti **senza che si realizzi un'attività commerciale occasionale o una somministrazione «temporanea»** (pur in presenza di un vero e proprio "prezzo" per il pasto): pasti all'interno dell'oratorio estivo, pranzi di comunità ...

IL PASSATO

Per le attività di bar e ristorante:

a) era necessario acquisire l'autorizzazione sanitaria (art. 2, L. n. 283/62)

«L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria. Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti. I titolari degli stabilimenti e laboratori, nonché dei depositi all'ingrosso, di cui al primo comma, già esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge, debbono, nel termine di tre mesi dalla detta data, richiedere la prescritta autorizzazione sanitaria, anche nel caso che fossero in possesso di autorizzazioni rilasciate da altri dicasteri in base a leggi speciali».

b) era necessario acquisire il nulla osta all'esercizio (cf DGR Lombardia, 45266 del 25 luglio 1989, che presentava il modello tipo di Regolamento comunale di igiene)

«Chiunque intenda adibire od usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali anche all'aperto, deve ottenere oltre la licenza d'uso dell'immobile, anche nulla osta del Sindaco inoltrando apposita domanda e comunicazione preventiva di cui al successivo art. 3.1.10». (3.1.9.)

Adempimento originaria	Abrogato da	Nuovo adempimento
<p>Autorizzazione sanitaria per le attività di bar e ristoranti (art. 2, L. n. 283/62)</p>	<p>D.Lgs. n. 193/07, art. 3. <i>«1. Sono abrogati i seguenti provvedimenti: ... s) articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283».</i></p>	<p>Regolamento CE 852/04, art. 6. <i>«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».</i></p>
<p>Nulla osta all'esercizio dell'attività di bar e ristorante (cf DGR Lombardia, 45266 del 25 luglio 1989)</p>	<p>L. R. Lombardia, n. 8/07, 3. <i>«1. È abolito il nulla osta all'esercizio di attività lavorative e depositi di cui al paragrafo 3.1.9. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi del regolamento locale di igiene tipo (D.G.R. 25 luglio 1989 n. 4/45266). Il nulla osta è sostituito da una dichiarazione di inizio attività produttiva».</i></p>	<p>L.R. Lombardia, n. 6/10, art. 69 (esercizi permanenti) <i>«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. 241/1990».</i></p> <p>L.R. Lombardia, n. 6/10, art. 72 (esercizi temporanei) <i>«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».</i></p>

CUCINA

come strumento per gestire un'attività **TEMPORANEA** di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
(fiscalmente è attività commerciale occasionale)

SOGGETTA A

Normativa amministrativa

Si applica l'art. 72, L.R. n. 6/2010 (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»
- Obbligo di adozione di un manuale HACCP

L.R. n. 33/2009, Formazione degli addetti.

Normativa fiscale

È previsto un vero e proprio «prezzo» ma non si genera un reddito d'impresa ma solo una fattispecie di «redditi diversi» (art. 67, lett. i).

Non rileva ai fini IVA mancando il carattere della "abitualità".

PREMESSA

La normativa presta attenzione

- non tanto o non immediatamente al fatto che si compone una struttura destinata alla preparazione, cottura, conservazione di pasti (la cucina intesa come struttura)
MA
- **al fatto che un soggetto intende gestire un'attività di «somministrazione di alimenti e bevande» avente ad oggetto i pasti preparati utilizzando una cucina ...** che deve essere allestita secondo la normativa per assicurare:
 - la sicurezza delle strutture,
 - L'igiene (prima, durante, dopo la preparazione del pasto)
 - La sicurezza degli addetti

Due sono le normative di riferimento:

- L.R. Lombardia, n. 6 del 2 febbraio 2010 «Testo unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere.»
- Regolamento (CE) 852/2004 «Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari»

QUANDO SI REALIZZA LA «SOMMINISTRAZIONE» OGGETTO DELLA LEGGE REGIONALE N. 6/2010?

1. Il presente capo **si applica** all'attività di **somministrazione al pubblico di alimenti e bevande** definita all'articolo 64, comma 1, lettera a), e inoltre all'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata:

- a) mediante distributori automatici in locali adibiti a tale attività;
- b) presso il domicilio del consumatore;
- c) **in locali non aperti al pubblico**;
- d) su aree pubbliche, ai sensi del titolo II, capo I, sezione III, limitatamente ai requisiti di cui agli articoli 65 e 66.

2. Il presente capo **non si applica** all'attività di **somministrazione di alimenti e bevande** effettuata:

- a) ai sensi della disciplina di cui alla legge regionale 16 luglio 2007, n. 15 limitatamente alle persone alloggiate, ai loro ospiti ed a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni organizzati; nell'ambito di tali attività l'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande è effettuato sulla base del possesso dei requisiti di cui agli articoli 65 e 66;
- b) ai sensi della disciplina di cui alla legge regionale 5 dicembre 2008, n. 31;
- c) **da parte dei circoli privati nell'ambito della disciplina** di cui al decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001, n. 235 (Regolamento recante semplificazione del procedimento per il rilascio dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande da parte dei circoli privati).

Art. 72, L.R. n. 6/2010

1. Ai sensi dell'art. 72 **le attività TEMPORANEE di somministrazione sono quelle svolte "in occasione delle sagre di cui all'articolo 16, comma 2, lettera g), nonché di fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o eventi locali straordinari"**
2. L'attività è soggetta a SCIA (co. 1).
3. "Per lo svolgimento dell'attività di cui al comma 1 è necessario il possesso dei requisiti di cui all'articolo 65 [c.d. "requisiti morali"] e il rispetto delle condizioni di sicurezza e delle normative igienico-sanitarie" (co. 3).
4. "L'attività può essere esercitata limitatamente alla durata della manifestazione nei locali e nei luoghi nei quali la stessa si svolge" (co. 4).
5. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 62) sono costituiti da un'unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.
6. Gli esercizi di cui al co. 1 dell'art. 62 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.
7. Il titolare dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ha l'obbligo di comunicare al Comune l'attività che intende esercitare nel rispetto del *Regolamento (CE) 852/2004* e delle leggi regionali vigenti in materia di sanità.

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 autorizzatoria 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 l'indirizzo del Comune
SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO/MODIFICA ATTIVITÀ (SCIA)					
Al Comune di _____ <small>Al sensi della L. 1/2007 e 31/2008, della DGR 4902/2007, 6915/2008 e 8347/08 e del D.L. 78/2010 conv. in L. 124/2010</small>			Codice STAT Comune _____ <small>A cura degli Uffici Comunali</small>		
Il/La sottoscritto/a					
Cognome _____ Nome _____ Codice Fiscale _____ Data di nascita: ___ / ___ / _____ Dittatura: _____ 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 pubblica <input type="checkbox"/> Società Cooperativa <input type="checkbox"/> SS <input type="checkbox"/> Altro * _____ <small>* (oggetti non economici, in gestione fiduciaria 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"/> iscritta 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"/> iscritta 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"/> iscritta all'Albo Imprenditori Agricoli Professionali n° _____ del ___ / ___ / ___ Prov. _____ <input type="checkbox"/> iscritta 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. - MODELLO A - Pag. 1					

Pratica n°

SUAP DEL COMUNE DI FARA GERA D'ADDA

SEGNALA	Procedimento
Segnalazione Certificata di Inizio Attività per esercizi di somministrazione temporanea di alimenti e bevande	Avvio dell'esercizio temporaneo di somministrazione di alimenti e bevande
Presentazione della SCIA sanitaria per attività SENZA sede fissa ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004	Notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004
Scheda anagrafica	
<input type="checkbox"/> PERSONA	
<input checked="" type="checkbox"/> DITTA/SOCIETA'/IMPRESA	
<input type="checkbox"/> ISCRITTA ALLA CCIAA	
Codice Fiscale _____	

(compiere per effettuare il recupero dei dati dal registro imprese)

Informazioni relative all'iscrizione al Registro Imprese

Camera di commercio di:	Numero REA	Data
_____	_____	_____
<input type="checkbox"/> NON ANCORA ISCRITTA		
<input checked="" type="checkbox"/> NON NECESSITA DI ISCRIZIONE AL RI DELLA CCIAA		

DATI DEL DICHIARANTE

Nome	Cognome	Cod. Fiscale
_____	_____	_____
Nato a	il	Sesso
ERBA	_____	Maschile
	Provincia	Stato
<input checked="" type="checkbox"/> in Italia	CO	<input type="checkbox"/> all'estero
<input type="checkbox"/> Se cittadino non UE		

estremi del documento di soggiorno:	rilasciato da
_____	_____
il	scadenza
_____	_____

Informazioni relative alla residenza :

Residente in	Provincia	Stato
CANONICA D'ADDA	BERGAMO	_____
Toponimo (DUG)	Denominazione stradale	Numero civico
PIAZZA	della chiesa	2

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-imprenditoriale come, ad esempio, la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

La SCIA cartacea 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

QUESTIONI APERTE di natura AMMINISTRATIVA

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 (ormai superata, almeno di fatto).

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

È opportuno indicare nella SCIA anche il calendario e gli orari di apertura dell'attività di somministrazione.

TUTELA IGIENE

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.

L.R. n. 33/2009

art. 126

Formazione, aggiornamento e addestramento degli addetti al settore alimentare.

1. **Gli operatori del settore alimentare provvedono alla formazione, addestramento e aggiornamento del proprio personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari**, secondo quanto stabilito dal Regolamento (CE) 852/2004.

2. I dipartimenti di prevenzione delle ASL, nell'ambito delle proprie competenze in materia di vigilanza e controllo, verificano, anche sulla base di direttive regionali, l'adeguatezza delle procedure formative, con particolare riferimento ai comportamenti operativi degli addetti al settore.

La frequenza della formazione è definita dal Parroco d'intesa con il Professionista che assiste la parrocchia in merito agli adempimenti HACCP e inserita nel Manuale di Autovalutazione.

Tutti gli addetti (anche quelli che si occupano solo della distribuzione) devono aver partecipato alla formazione prima di poter prestare servizio in cucina.

QUESTIONI APERTE in merito ALL'IGIENE

Come **allestire una cucina temporanea** 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?

Occorre acquisire una relazione scritta di un tecnico dotato delle necessarie competenze. Si tenga presente che è pur sempre una valutazione "sulla carta e apriori".

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?

Occorre incaricare – con contratto scritto - un tecnico dotato delle necessarie competenze.

PRESENZA DI STRUTTURE DESTINATE A SPETTACOLI

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

Anche la normativa è duplice:

- alla L.R. n. 6/2010 che disciplina anche le autorizzazioni relative alle attività di somministrazione «temporanea»

si aggiunge

- 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» utile riferimento per inquadrare le questioni, anche se in alcune parti non più aggiornato).

ATTENZIONE

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.

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.

CUCINA

come strumento/attrezzatura funzionale **SOLO** per preparare pasti **senza che ciò implichi la sussistenza di un'attività soggetta a vigilanza ed autorizzazione comunale (anche nel caso venisse richiesto un vero e proprio "prezzo" per il pasto):** pasti all'interno dell'oratorio estivo, pranzi di comunità ...

SOGGETTA A

Normativa amministrativa

In Lombardia è in vigore la L.R. n. 6/2010.

Perché non si applica questa normativa?

Si deve, però, osservare anche il Regolamento di Igiene del Comune

Tutela igiene

Regolamento (CE) n. 852/2004:

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

L.R. n. 33/2009, Formazione degli addetti

Normativa fiscale

Questa attività non ha rilevanza fiscale in quanto è una fattispecie riconducibile alle «attività di religione o culto» (art. 16, L. 222/85)

DI QUALI CUCINE SI TRATTA?

Si tratta di una cucina che può essere allestita:

- in modo «**provvisorio**», tipo cucina da campo che viene montata e smontata al termine dell'evento, oppure
- In modo «**semi provvisorio**», allestendo, cioè, una vera e propria cucina all'interno di un ambiente (per es. porticato) che può essere chiuso al termine dell'evento, oppure
- In modo «**stabile**», all'interno di un locale stabilmente ed esclusivamente destinato a tale uso.

Ciò che caratterizza questo tipo di cucine è il fatto di essere utilizzate SOLO per preparare i pasti che saranno distribuiti (anche a pagamento) all'interno di eventi/attività di "religione o culto" quali:

- oratorio estivo (attività temporanea),
- giornate formative del cammino di educazione cristiana dei ragazzi,
- pranzi comunitari dei gruppi parrocchiali.

Per questi tipi di attività è del tutto irrilevante che la singola occasione del pranzo/cena sia parte di un'attività temporanea (oratorio estivo) o di un'attività ordinaria e continuativa (attività di educazione cristiana in oratorio e gruppi parrocchiali).

Queste cucine, a differenza di quelle utilizzate per attività temporanee (cf art. 72, L.R. 6/2010), non sono soggette alla L.R. n. 6/2010 e, dunque, alla vigilanza del Comune ma solo a quella dell'ASST.

Tuttavia, come si vedrà, per segnalare all'ATTS l'esistenza di queste cucine (c.d. obbligo di notifica previsto dal Regolamento CE), occorre presentare una SCIA al Comune ma senza dichiarare che sarà utilizzata per un'attività temporanea soggetta alla L.R. n. 6/2010

SEGNALA a: ATS DI BERGAMO

Notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004

notifica ai sensi dell'art. 6, Reg. CE n. 852/2004

NOTIFICA l'avvio dell'attività senza sede fissa (es. ambulante, broker) per cui indica la sede in cui è possibile effettuare il controllo di documenti e attrezzature:

Comune	Frazione	Prov.	CAP
Fara Gera d'Adda		BG	24040
Via, Viale, Piazza		n° civico	
Dante		8	

Qualora, invece, si volesse utilizzare una cucina già allestita stabilmente in parrocchia ANCHE per un'attività "temporanea", occorre presentare la SCIA per l'attività e non per la struttura (proprio come nel caso 1) perché la cucina (intesa come struttura) è già stata notificata quando è stata stabilmente allestita.

Il/la sottoscritto/a SEGNALA l'avvio dell'esercizio TEMPORANEO di somministrazione di alimenti e bevande¹ :

Manifestazione denominata

festa dell'oratorio

Tipologia di manifestazione:

Sagra

Fiera

Manifestazione religiosa, tradizionale e/o culturale

Evento locale straordinario

Modalità di somministrazione:

All'aperto su area privata

All'aperto su area pubblica

All'interno di edificio su area privata

All'interno di edificio su area pubblica

Periodo di svolgimento dell'attività di somministrazione:

QUESTIONE DELICATA

Alla luce di queste precisazioni queste cucine (ed il loro utilizzo) non dovrebbero essere ricondotte neppure tra le fattispecie di 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 prive di profili di «pubblico commercio», abituale o temporaneo.

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,** ~~urbanistica ed igienico-sanitaria~~ **nonché con le disposizioni sulla** ~~destinazione d'uso dei locali e degli edifici~~ **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

Come anticipato la SCIA deve essere presentata solo per adempiere al cosiddetto « 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.

È opportuno ribadire che non rileva neppure l'eventuale temporaneità dell'attività svolta grazie alla installazione della cucina; non si dovrebbe applicare, pertanto, la disciplina di cui all'art. 72, L.R. n. 6/2010 che chiede l'esistenza di una manifestazione temporanea: *«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 si tratta di attività che si configura come «pubblico commercio».

TUTELA IGIENE

Reg. (CE) n. 852/2004

Questa normativa, invece, si applica in quanto l'unico caso per il quale è esplicitamente prevista la non applicazione è quello «domestico»

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

Reg. (CE) n. 852/2004

- 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
- 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.

L.R. n. 33/2009

art. 126

Formazione, aggiornamento e addestramento degli addetti al settore alimentare.

1. Gli operatori del settore alimentare provvedono alla formazione, addestramento e aggiornamento del proprio personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di **prodotti alimentari**, secondo quanto stabilito dal Regolamento (CE) 852/2004.

2. I dipartimenti di prevenzione delle ASL, nell'ambito delle proprie competenze in materia di vigilanza e controllo, verificano, anche sulla base di direttive regionali, l'adeguatezza delle procedure formative, con particolare riferimento ai comportamenti operativi degli addetti al settore.

La frequenza della formazione è definita dal Parroco **d'intesa con il Professionista** che assiste la parrocchia in merito agli adempimenti HACCP e inserita nel Manuale di Autovalutazione.

Tutti gli addetti (anche quelli che si occupano solo della distribuzione) devono aver partecipato alla formazione prima di poter prestare servizio in cucina.

Adempimento	Fonte della sanzione	Sanzione
<p>Notifica al ASL dello stabilimento ove si trattano alimenti (per es. bar, cucina). Regolamento CE 852/04, art. 6</p>	<p><i>D.Lgs. n. 193/07, art. 6.</i> «3. ... chiunque, ... essendovi tenuto, non effettua la notifica all'Autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata, è punito ...».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 o con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento
	<p><i>D.Lgs. n. 193/07, art. 6.</i> «5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare ... che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II al regolamento (CE) n. ...».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000.
	<p><i>D.Lgs. n. 193/07, art. 6.</i> «6. L'operatore del settore alimentare ... che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, ... è punito ...».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

Adempimento	Fonte della sanzione	Sanzione
<p>SCIA. L.R. Lombardia, n. 6/10</p>	<p>L. R. Lombardia, n. 6/10, art. 80 <i>«1. Chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza la prescritta autorizzazione o altro titolo abilitativo o, quando sia stato emesso un provvedimento di inibizione o di divieto di prosecuzione dell'attività ed il titolare non vi abbia ottemperato, ovvero quando il titolo autorizzatorio o abilitativo sia sospeso o decaduto, ovvero senza i requisiti di cui agli artt. 65 e 66, è punito con la sanzione amministrativa prevista dall'art. 17-bis, co. 1, del r. d. 18 giugno 1931, n. 773.</i> <i>3. Nelle fattispecie di cui ai co 1 e 2, si applicano le disposizioni di cui agli artti. 17-ter e 17-quater, del r.d. 773/1931».</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sanzione amministrativa da euro 516 a euro 3.098. • Entro cinque giorni dalla ricezione della comunicazione del pubblico ufficiale, l'autorità ... ordina, con provvedimento motivato, la cessazione dell'attività condotta con difetto di autorizzazione ... • Quando ricorrono le circostanze previste dall'art. 100, la cessazione dell'attività non autorizzata è ordinata immediatamente dal questore.