

## **ALLEGATO B**

### ***Caratteristiche e modalità di frequenza del corso obbligatorio per i gestori di Bed and breakfast concernente la disciplina igienico-sanitaria in materia di somministrazione di alimenti e bevande (comma 6, art. 34 Legge Regionale 11 luglio 2006, n. 9)***

#### **1) - Premesse normative**

Le attività di Bed and breakfast esercitate, ai sensi dell'art. 34 comma 1bis lettera b) della Legge Regionale n. 9/2006, in forma non imprenditoriale sono escluse dall'applicazione del decreto legislativo 155/1997 e ai sensi della delibera di giunta regionale Marche n. 158 del 19.02.2018 dall'obbligo di notifica ai fini della registrazione, in quanto prive dei requisiti di continuità e organizzazione necessari a conferirle natura imprenditoriale.

I bed and breakfast esercitati, ai sensi dell'art. 34 comma 1bis lettera a) della Legge Regionale n. 9/2006, in forma imprenditoriale sono soggetti alla normativa per la somministrazione di alimenti e bevande (Reg. (CE) n. 852/2004, D.G.R. Marche n. 2173 del 10.12.2002 e D.G.R. Marche n. 158 del 19.02.2018).

#### **2) - Misure igienico-sanitarie da osservare nel contesto familiare**

L'art. 34 comma 6 della Legge Regionale 11.07.2006, n. 9 stabilisce espressamente l'obbligo, nei confronti di coloro che esercitano l'attività in questione, di garantire che la preparazione, la conservazione e la somministrazione dei prodotti siano effettuate in modo igienico.

Per modo igienico si intende l'obbligo di osservare le cautele basilari in materia, anche considerando la somministrazione di una prima colazione di tipo "continentale" che richiede un certo grado di manipolazione mediante l'uso della cucina domestica.

Tra le cautele basilari che devono essere osservate nell'ambito dell'esercizio dell'attività svolto in un contesto familiare, si evidenziano in particolare le seguenti:

- a) il lavaggio ed eventuale disinfezione dei materiale e degli oggetti usati per la preparazione dei cibi;
- b) il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che vanno conservati a temperatura controllata;
- c) un'accurata igiene personale (lavaggio ed eventuale disinfezione delle mani, ecc.).

#### **3) – Corso per l'esercizio di bed and breakfast in forma non imprenditoriale concernente la disciplina igienico-sanitaria in materia di somministrazione di alimenti e bevande**

La Legge Regionale n. 28/2020 ha modificato il comma 6 dell'art. 34 della Legge Regionale n. 9/2006 introducendo per il titolare dell'attività l'obbligo di frequenza di un corso per

l'esercizio di bed and breakfast in forma non imprenditoriale concernente la disciplina igienico-sanitaria in materia di somministrazione di alimenti e bevande, al fine di acquisire le conoscenze necessarie relative all'applicazione delle cautele sopra descritte e le indicazioni igienico-sanitarie generali in campo alimentare stabilite dalla normativa comunitaria Reg. (CE) n. 852/2004.

#### **4) – Caratteristiche del corso**

Il corso, in materia di igiene e sicurezza alimentare, è organizzato da soggetti accreditati dalla Regione Marche e prevede una frequenza minima di 10 ore con rilascio di attestato di partecipazione finale in conformità con le linee di indirizzo di cui all'allegato 2 della D.G.R. Marche n. 2173/2002, relative alla formazione degli addetti al settore alimentare.

#### **5) – Materie del corso**

- Presentazione legislazione di base in campo alimentare - Normativa comunitaria (Reg. (CE) n. 852/04) e specifica della Regione Marche;
- Rischi nel settore alimentare Reg. (CE) n. 178/ 02 e Reg. (CE) n. 852/04;
- Nozioni microbiologiche generali;
- Cenni sulle malattie trasmissibili con gli alimenti, rischi microbiologici Reg. (CE) n. 2073/2005;
- MOCA Reg. (CE) n. 1935/2004;
- Procedure di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature utilizzate durante il processo lavorativo. Buone pratiche di lavorazione;
- Conservazione degli alimenti: rispetto della catena del freddo – temperature di conservazione degli alimenti D.Lgs. n. 109/92 - Reg. (CE) n. 852/04;
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti (Reg. (CE) n. 178/02);
- Acrilammide.

#### **6) – Validità dell'attestato**

L'attestato deve essere posseduto dal titolare dell'attività al momento della presentazione della comunicazione di inizio attività (CIA), non è soggetto a scadenza e aggiornamento.

Gli estremi dell'attestato vengono riportati nel modulo di comunicazione di inizio attività (CIA).

#### **7) – Disposizioni transitorie**

I titolari degli esercizi di bed and breakfast già attivi al momento della pubblicazione della presente deliberazione hanno l'obbligo di conseguire l'attestato di partecipazione al corso in oggetto entro diciotto mesi.

Il medesimo titolare dovrà trasmettere, entro il termine sopra indicato, copia dell'attestato di partecipazione conseguito, al SUAP territorialmente competente, compilando il fac-simile di seguito riportato.

Al SUAP territorialmente competente

**Oggetto:** Trasmissione attestato di partecipazione al corso per l'esercizio di bed and breakfast in forma non imprenditoriale concernente la disciplina igienico-sanitaria in materia di somministrazione di alimenti e bevande

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ (Nome) \_\_\_\_\_ (Cognome)  
titolare dell'esercizio di bed and breakfast gestito in forma non imprenditoriale denominato  
\_\_\_\_\_ (denominazione struttura ricettiva) ubicato in Via  
\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ nel Comune di \_\_\_\_\_ ,  
con codice identificativo regionale n. \_\_\_\_\_ trasmette con la  
presente copia dell'attestato di partecipazione al corso in oggetto rilasciato da (soggetto  
accreditato) \_\_\_\_\_ in data  
\_\_\_\_\_.

FIRMA DEL TITOLARE

\_\_\_\_\_