



Data 03.02.2016 Protocollo N° 134785 Class: C.101 Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: Semplificazioni in materia di igiene degli alimenti nelle strutture ricettive classificate "bed & breakfast" ai sensi della legge regionale n. 11/2013.

**PEC**

Alle Az. ULSS del Veneto  
c.a Responsabili SIAN  
e Servizi veterinari

Al CREV c/o IZS Venezia

E p.c. al Dipartimento turismo

Al fine di uniformare il comportamento dei Servizi sul territorio, garantire la tutela dei consumatori e, nel contempo, semplificare gli adempimenti amministrativi per i titolari di bed & breakfast (B&B), si forniscono le seguenti indicazioni.

La responsabilità principale sulla sicurezza degli alimenti è di chi li produce, li conserva e li serve, ivi compreso il titolare di B&B.

Al fine di evitare i possibili rischi di contaminazione degli alimenti le prime colazioni possono essere preparate e servite nella cucina familiare del B&B nel rispetto dei seguenti requisiti:

- chi prepara e somministra la colazione deve curare l'igiene personale, in particolare deve lavare e asciugare le mani prima di toccare alimenti o materiali che entrino in contatto con gli alimenti;
- la cucina, compresi i piani di lavoro e il tavolo, gli elettrodomestici, le stoviglie e gli altri strumenti/attrezzi di cucina che vengono a contatto col cibo devono essere lavabili e disinfettabili, regolarmente mantenuti in buone condizioni e puliti;
- deve essere presente un lavello con acqua potabile, calda e/o fredda, l'eventuale lavaggio degli alimenti (es. frutta e verdura) deve essere effettuato accuratamente ed in condizioni igieniche;
- i prodotti alimentari devono essere disposti in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione;
- in caso di somministrazione di alimenti che vanno conservati a temperatura di refrigerazione (latte fresco, uova, formaggi, affettati ecc.) deve essere presente un frigorifero funzionante. Per verificare rapidamente un malfunzionamento si suggerisce di inserirvi un termometro con massima e minima. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti deve essere ottenuto da acqua potabile;
- gli eventuali animali domestici non devono entrare in contatto con gli alimenti e i piani di lavoro o le attrezzature su cui gli alimenti vengono appoggiati;
- gli animali infestanti (topi, mosche, scarafaggi ecc.) non devono poter entrare in cucina e dove sono conservati gli alimenti;

**SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

Rio Novo - Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia Tel. 041/2791417-1325 – Fax 041/2791330

PEC: [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)

Codice Univoco Ufficio 05XK84



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

- sostanze pericolose o non commestibili (detersivi, disinfettanti, alimenti per animali ecc.) devono essere identificate/etichettate e tenute in contenitori separati e ben chiusi in luogo diverso da quello dove sono conservati gli alimenti;
- i rifiuti devono essere posti in contenitori chiudibili e facilmente pulibili, ed eliminati in condizioni igieniche, nel rispetto della normativa vigente.

I titolari di B&B che effettuano la SCIA secondo quanto definito con specifici provvedimenti regionali, non devono effettuare notifica/SCIA all'Az.ULSS ai sensi del Reg. (CE) 852/04, se per colazione vengono serviti solo alimenti che presentano un rischio sanitario basso, quali i prodotti confezionati/preincartati in commercio e gli alimenti, anche preparati nella cucina domestica nel rispetto di tempi e temperature di cottura e conservazione, di cui al sottostante elenco:

- latte, caffè, tè, tisane;
- frutta e verdura fresche, sia cotte che crude, e relativi succhi, spremute, centrifughe fatti al momento;
- bacon e uova cotti al momento;
- affettati, formaggi, yogurt e burro (necessario il rigoroso rispetto delle temperature di refrigerazione);
- cereali e prodotti da forno senza farciture a base di uova crude: pane, toast, torte salate, torte "della nonna", ciambelle, crostate, biscotti secchi, fette biscottate.

Qualora, invece, il titolare di B&B intenda preparare e servire alimenti diversi da quelli sopra descritti effettuerà preventiva notifica/SCIA all'Az.ULSS ai sensi dell'art. 6 del regolamento 852/2004.

L'elenco regionale dei B&B, tenuto aggiornato sulla base delle SCIA presentate dagli interessati, è pubblicato nel portale [www.veneto.eu](http://www.veneto.eu) ed è possibile scaricare l'elenco in formato "open" (tabella dati) al seguente link: <http://www.veneto.eu/web/area-operatori/open-data>

Le Autorità Competenti Locali per i controlli ufficiali in materia di igiene degli alimenti terranno conto di quanto sopra nella programmazione delle attività in base al rischio.

Cordiali saluti.

Il Direttore di Sezione  
- dott. Giorgio Cester -

ALA

**SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

Rio Novo - Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia Tel. 041/2791417-1325 – Fax 041/2791330

PEC: [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)

Codice Univoco Ufficio 05XK84