



10.09.2013

## **Il Quesito:**

### **Attività di somministrazione – utilizzo servizi igienici.**

Bar - pasticceria con laboratorio e cucina e bagno interno al laboratorio fornito di tutte le autorizzazioni (SCIA sanitaria senza cucina), SCIA amministrativa per somministrazione di bevande tipologia B, HCCP etc.

Come procedere riguardo alla cucina nel laboratorio e la mancanza del bagno per il pubblico ?

## **Risposta:**

Da quanto è riportato nel quesito, ritengo che il titolare sia in possesso delle autorizzazioni amministrative e sanitarie per poter esercitare l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dell'esercizio di "bar" (tipologia B; in Campania non è stata mai adottata la legge regionale per l'attività di somministrazione e, pertanto, continua ad applicarsi la legge 287/91<sup>1</sup> che, all'art. 5, prevede le quattro diverse tipologie di autorizzazione) .

Però, a leggere attentamente, notiamo che l'Agente cita più volte la presenza di una cucina nel laboratorio dell'esercizio, ma aggiunge che l'esercizio è in possesso di "SCIA sanitaria senza cucina".

Se nel laboratorio vi è anche una cucina, mentre nella Scia sanitaria esibita non è menzionata, si evince che è priva della prescritta registrazione all'Autorità sanitaria e, pertanto, si deve procedere ad elevare verbale per violazione del D. Lgs. 193/2007<sup>2</sup>, art. 6, comma 3, con sanzione amministrativa pecuniaria da €1.500,00 a € 9.000,00, con p.m.r. di € 3.000,00.

Il titolare deve essere diffidato a non utilizzare la cucina e copia del verbale deve essere inviata al Suap del Comune per i successivi provvedimenti (ordinanza di cessazione dell'attività di cucina fino alla registrazione).

---

<sup>1</sup> Legge 25 agosto 1991, n. 287, recante "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi"; in G. U. n. 132 del 3.9.1991.

<sup>2</sup> Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193, recante "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"; in G. U. n. 261 del 9.11.2007 - Suppl. Ordinario n.228.

Per quanto riguarda invece i servizi pubblici “per il pubblico”, bisogna precisare se per pubblico si vuole intendere qualsiasi avventore che entra nel locale ovvero clienti che abbiano acquistato e/o consumato prodotti posti in vendita o somministrati.

Nella prima ipotesi si ritiene che il titolare non ha alcun obbligo nei confronti dei “non clienti”; si deve, inoltre, evidenziare che non vi è, al momento alcuna normativa nazionale, né regionale (almeno in Campania) che obblighi i titolari dei pubblici esercizi a mettere a disposizione dei cittadini, che ne richiedono l’uso, i servizi igienici del locale, salvo eventuale regolamento di igiene adottato dallo stesso Comune che disciplini l’utilizzo di detti servizi (non risulta che a Napoli sia stata adottata tale regolamentazione).

Necessita, altresì, precisare che il locale deve comunque essere provvisto di servizi igienici, come stabilito dal DPR 327/80<sup>3</sup>, art. 28, comma 6, lett. d), ove è stabilito che “Gli stabilimenti elaboratori di produzione devono essere inoltre provvisti ..... omissis ..... di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari”, e i pubblici esercizi rientrano in tali tipologie di attività.

Peraltro, il Ministero dello sviluppo economico (all’epoca Ministero delle attività produttive), in risposta ad un quesito posto dal Comune di Taormina (ME) proprio in ordine all’obbligo per i pubblici esercizi di essere dotati di servizi igienici destinati alla clientela, interpellò Ministero della Salute in merito, che fornì chiarimenti con nota n. 600.1/109/AG/1307 del 10 dicembre 2002. Il Ministero dello sviluppo economico, con una risoluzione del 18 febbraio 2003, n. 548262, rese noto il parere espresso dal Ministero della salute, che ha precisato “*Tale obbligo sussiste in base a quanto disposto dall’art. 28 del DPR 327/80, il quale individua i requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti di produzione, preparazione e confezionamento e deposito all’ingrosso di sostanze alimentari. In particolare, tale norma prevede che le strutture su indicate debbano essere munite di servizi igienici, rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie, non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.*”

Come si legge, il Ministero della salute si è limitato ad affermare l’obbligatorietà per i pubblici esercizi di essere dotati di servizi igienici, senza nulla precisare in ordine al loro utilizzo da parte di soggetti “non clienti”.

Parimenti, il Ministero dello sviluppo economico, nella risoluzione si astiene da qualsiasi previsione di uso dei bagni del locale da parte di soggetti non clienti.

Per quanto innanzi esposto e considerato che il locale è, al momento, provvisto di Scia sanitaria, si ritiene opportuno effettuare nuovo sopralluogo, unitamente a personale dell’Asl, al fine di verificare se sussistono ancora i requisiti per il mantenimento dell’autorizzazione sanitaria, in assenza dei servizi igienici per i clienti.

C. te Michele Pezzullo

---

<sup>3</sup> Decreto Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, recante “Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”; in G. U. n.193 del 16.7.1980.