

ANNUNTO

REPUBBLICA ITALIANA

Regione Siciliana



ASSESSORATO DELLA SALUTE

Dipartimento Regionale per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

Servizio 4 "Sicurezza Alimentare"

Prot./Servizio 4/ n. 00 6277

Palermo, 03 GIU. 2015

Oggetto: PUBBLICI ESERCIZI- SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO.

Allegati: n.

AI DIRETTORI GENERALI
DELLE AASSPP DELLA SICILIA

AI SERVIZI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DELLE AASSPP DELLA SICILIA

E, P.C., ALL'ASSESSORE DELLA SALUTE

LORO SEDI

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di Catania, ha richiesto chiarimenti in merito all'applicazione di alcuni aspetti della circolare di questo Assessorato n. 907 del 7 gennaio 1997, in forza di un quesito posto dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) Confcommercio di Catania.

Questo Dipartimento, tenuto conto anche delle segnalazioni pervenute dalla Confcommercio Sicilia e dall'Ente Bilaterale Regionale del Turismo Siciliano, tendenti alla revisione della Circolare n. 907/97 nella parte relativa al numero dei servizi igienici per il pubblico che devono essere presenti nei pubblici esercizi, ha istituito un tavolo tecnico con lo scopo di rivedere la problematica nella sua interezza per gli aspetti esclusivi che riguardano la sicurezza alimentare.

Considerata l'imminenza della stagione estiva, tuttavia, è stata approfondita prioritariamente la parte relativa al numero dei servizi igienici per il pubblico che devono essere presenti nei **bar e/o rosticcerie dove si fa somministrazione e consumo al tavolo o su banco fino a 40 posti a sedere, anche se all'esterno e soltanto stagionalmente**. Per tale tipologia, infatti, la stessa circolare prevede un servizio igienico per donne adeguato anche alle persone diversamente abili ed un servizio igienico per uomini.

Nel merito va rilevato che la Circolare n.907/97, recante linee guida per i requisiti minimi dei pubblici esercizi, ex art. 5 della legge 287/91, trovava la sua ragion d'essere nella persistenza in Sicilia di un'elevata endemia di malattie a trasmissione oro-fecale.

L'art. 31 del DPR 327/80, infatti, stabiliva per gli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti e bevande che ulteriori requisiti, non previsti dal decreto medesimo, fossero disciplinati dai regolamenti comunali di Igiene.

L'Assessorato, pertanto, nelle more dell'emanazione dello schema tipo dei regolamenti locali di igiene, atteso che la maggior parte dei comuni siciliani non era dotato di regolamento comunale di igiene, ha emanato a suo tempo linee guida ove erano previste anche indicazioni in merito al numero dei servizi igienici per la clientela.

L'emanazione dei regolamenti comunitari del c.d. *pacchetto igiene*, con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 852 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e succ.mod. ed integrazioni, ha innovato il settore, prevedendo il forte coinvolgimento e responsabilizzazione dell'OSA (Operatore del Settore Alimentare) che, in base alla valutazione dei pericoli associati alla manipolazione degli alimenti, adotta le misure preventive più adeguate a prevenirli.

Gran parte delle regioni sono intervenute nel merito, alcune delle quali hanno chiarito che i servizi igienici per la clientela non costituiscano "requisito *sensu scriptu* ai fini della sicurezza alimentare".

Infatti, per la tipologia di pubblico esercizio sopra riportato si può affermare che l'eventuale rischio per il consumatore finale non dipende dal numero dei servizi igienici per il pubblico bensì, da una corretta applicazione del piano di autocontrollo e gestione dei prerequisiti.

Per quanto sopra, nelle more che la materia venga rivisitata, nel rispetto di tutta la normativa vigente la cui osservanza viene demandata agli uffici di specifica competenza, **si ritiene che in atto la tipologia di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande meglio specificato (bar e/o rosticcerie dove si fa somministrazione e consumo al tavolo o su banco fino a 40 posti a sedere, anche se all'esterno e soltanto stagionalmente) possa essere attivata con la presenza di almeno un servizio igienico per il pubblico adeguato anche per le persone diversamente abili.**

Resta fermo che gli esercizi di cui sopra, come previsto dall'allegato II del Reg. 852/2004, dovranno in ogni caso essere dotati di un numero adeguato di bagni per il personale impegnato nelle attività lavorative, al fine di evitare ogni eventuale e possibile contaminazione crociata con gli alimenti destinati al consumatore.

IL DIRIGENTE GENERALE
(Avv. Ignazio Tozzo)

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
(Pietro SCHEMBRI)