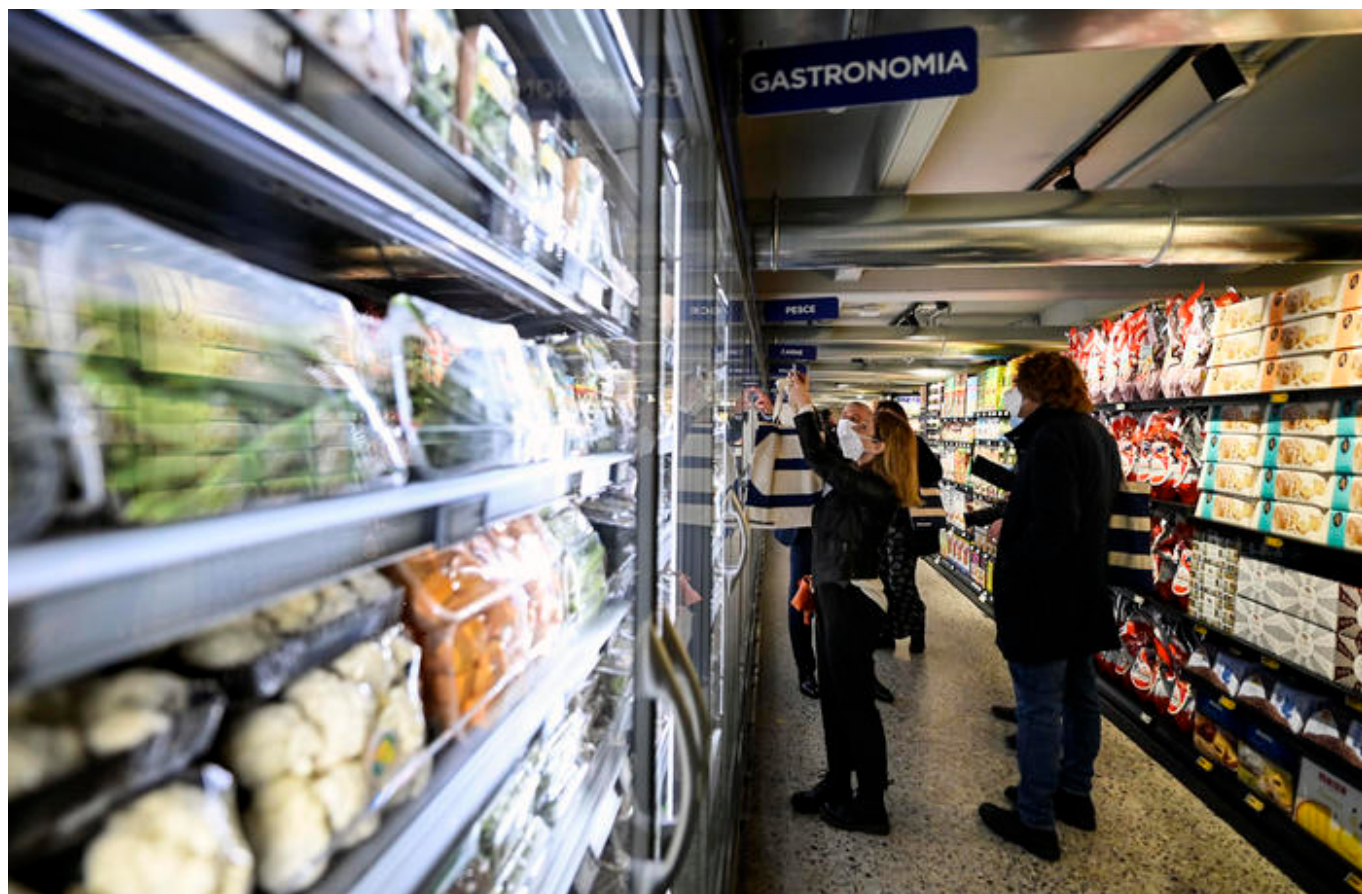


RISTOBOTTEGHE, ECCO LE AUTORIZZAZIONI NECESSARIE PER APRIRE UN ALIMENTARI CHE SOMMINISTRA

14 Febbraio 2022



ROMA – Il massiccio ricorso allo smart-working e i numerosi provvedimenti governativi adottati per fronteggiare la variante Omicron hanno favorito la crescita di una nuova domanda alimentare, sempre più improntata alla consumazione di pasti nella bottega sotto casa e alla preparazione di una cena casalinga utilizzando ingredienti e prodotti di qualità acquistati a km o presso attività sostenibili.

Si tratta della ristobottega o meglio del piccolo ristorante o negozio di vicinato dove si svolge vendita e somministrazione alimentare.

La ristobottega – spiega **Alessandro Klun**, autore di diversi testi sul diritto della ristorazione – può definirsi come area enogastronomica dove vengono vendute pietanze da banco o piatti cucinati che i clienti possono acquistare e consumare a casa, oppure degustare in sul posto, al bancone o ai pochi tavoli disponibili.

Sotto il profilo normativo, per iniziare questa attività è necessaria la notifica sanitaria al Dipartimento di prevenzione dell'Azienda per l'assistenza sanitaria (Dip) e la Segnalazione certificata d'inizio attività nel settore alimentare, presso lo Sportello unico attività produttive del Comune nel cui territorio avrà sede l'attività, oltre all'ottenimento, in materia di sicurezza alimentare, della certificazione Haccp.

Nel caso di consumazione con servizio al tavolo – precisa Klun – è necessario conseguire la licenza per l'attività di somministrazione; nel caso di solo self-service, tale licenza non è necessaria.

Nell'ipotesi di attività ristorativa già in esercizio che intenda iniziare anche la vendita di prodotti alimentari, sarà necessaria la presentazione della Scia per l'avvio/modifica dell'attività, sulla base delle normative regionali adottate in materia, oltre all'aggiornamento sia della notifica sanitaria dell'attività, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/04 del 29/04/2004 e s.m.i., che del sistema Haccp, relativamente alla produzione degli alimenti, che ha come obiettivo la garanzia della sicurezza igienica e della commestibilità, ai sensi dell'art. 5 del medesimo provvedimento.

Quanto al servizio di asporto, non sono previste autorizzazioni specifiche o titoli aggiuntivi, fermo il rispetto della normativa igienico sanitaria e di sicurezza alimentare, incluse le informazioni, al consumatore, in materia di allergeni.