

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA “CATERING”

In questo settore rientrano le attività di ristorazione allestite in locali distanti da quelli di preparazione, per cui è necessario effettuare un trasporto dei cibi con automezzi. Tali allestimenti possono avere carattere occasionale in occasione di particolari manifestazioni (ad esempio sagre, feste popolari, celebrazioni), o continuativo (ad esempio mense aziendali, scolastiche, di comunità, servizio alberghiero di strutture assistenziali o sanitarie). In merito alle attività occasionali di somministrazione possiamo distinguere:

1. **a carattere privato** quando organizzate dal singolo cittadino in occasioni di particolari ricorrenze riferite al medesimo o ai familiari. La partecipazione è subordinata ad un invito di tipo personale (ad esempio banchetti di nozze, battesimi, anniversari);
2. **a carattere pubblico** quando l'accesso è aperto indistintamente a tutta la popolazione anche senza pagamento del prodotto e del servizio;

L'attività di somministrazione a mezzo catering di cui al punto 2, quando non viene organizzata all'interno di pubblici esercizi, nonché le attività di tipo continuativo, sono comunque equiparabili ad attività a carattere pubblico e sono soggette alla presentazione della notifica sanitaria all'AUSL di competenza.

Dove si somministrano cibi con sistema catering occorrono di minima i seguenti requisiti finalizzati a garantire la sicurezza ed il confort del consumatore:

- un locale appositamente attrezzato di livello con acqua corrente calda e fredda,
- attrezzature per la conservazione in caldo e/o in refrigerazione dei prodotti,
- eventuali attrezzature per il riscaldamento o il completamento della cottura,
- banco di distribuzione o piano di lavoro per la porzionatura dei cibi.
- il lavaggio delle stoviglie potrà essere effettuato presso la sede di somministrazione se è allestito un'area di lavaggio debitamente attrezzata di lavastoviglie in grado di garantire la completa sanificazione. Il lavaggio potrà essere effettuato anche presso l'impresa di catering.

L'impresa di catering dovrà:

- fornirsi presso laboratori, propri o di terzi, registrati dai sensi dei Regolamenti (CE) 852/04 e 853/04 e disporre di automezzi idonei al trasporto dei cibi tanto da garantirne la protezione dagli agenti esterni e la adeguata temperatura di mantenimento;
- possedere un deposito sufficientemente ampio per contenere in modo ordinato tutte le attrezzature necessarie all'allestimento dei banchetti;
- disporre di apposito locale lavaggio attrezzato di lavastoviglie in grado di garantire la completa sanificazione.