



[www.aibba.it](http://www.aibba.it)

## **Abolizione dei corsi per la somministrazione (che erano) obbligatori per esercitare B&B/Affittacamere!**

Con la CIRCOLARE n. 3656/C del Ministero dello Sviluppo Economico è **stato abolito l'obbligo** per i Bed and Breakfast e gli Affittacamere del possesso di uno dei requisiti professionali elencati alle lett. a), b) e c) del comma 6 dell'art. 71 nel caso di attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande, effettuate non al pubblico, ma nei confronti di una cerchia determinata di soggetti.

In breve è abolito l'obbligo di frequentare corsi di somministrazione nonché gli altri titoli abilitanti alla somministrazione alimentare nell'ambito dell'esercizio con P. IVA di B&B/Affittacamere. **Quindi niente più corsi sulla somministrazione di 100 e più ore, niente più titolo di studio equipollente in materia di alimentazione, niente più pratica biennale in analogo mansione, una bella semplificazione!**

In genere comunque l'abolizione dell'obbligo è estesa a tutte le attività elencate alle lettere b), e), f), g) ed h) del comma 6 dell'art. 3 della legge 25 agosto 1991, n. 287, come sostituito dal comma 7 dell'art. 64 del d. lgs. n. 5 (e cioè alberghi, pensioni e locande etc..)

### **Prescrizioni.**

**Rimangono ancora in vigore le normative sull'HACCP** per i B&B con P. IVA e per gli Affittacamere, anche se da ora, per ottenere le conoscenze alla redazione di questo protocollo, non è più necessario praticare alcun corso, ma ci si può rivolgere ad AIBBA&AgICAV per la consulenza in merito.

La circolare su richiamata inoltre precisa che "*l'eliminazione dell'obbligo pubblicitario del possesso del requisito professionale per il soggetto titolare delle attività per le quali vige tale semplificazione non esime tale soggetto dalla necessità di rispettare tutte le disposizioni vigenti in materia igienico sanitaria (Vedi)*".

**Un'altra osservazione.** Prudenzialmente mi permetto di suggerire di **informarsi presso la locale ASL** prima di intraprendere una nuova attività di B&B/Affittacamere, almeno per tutto il 2013, perchè temo che le locali ASL non accettino sempre o interpretino diversamente le norme che ho citato! Infatti, almeno per quanto concerne la somministrazione di alimenti confezionati e non manipolati, rimane in vigore in generale il divieto di cucinare alimenti in casa per i Bed and Breakfast, a meno di deroghe specifiche date dalle Asl di zona.

---

Resto a disposizione per ulteriori informazioni alla mia email [calandra@aibba.it](mailto:calandra@aibba.it).

Cordiali saluti.



Stefano Calandra

