

SINTESI modulo G

1. Che tipo di responsabilità fanno capo al titolare di una struttura ricettiva?

Tre tipi di responsabilità: civile (se trasgredisce a norme del Codice Civile), penale (se trasgredisce norme del Codice Penale), amministrativa (se trasgredisce norme di Enti pubblici).

2. C'è l'obbligo di coprire il rischio infortuni dei dipendenti?

Sì, con una quota da versare ogni anno all'INAIL.

3. In che cosa consistono le sanzioni per chi trasgredisce alle norme?

Possono andare da una pena pecuniaria (ammenda), alla revoca della licenza, all'arresto.

4. Che tipo di responsabilità fanno capo al titolare di una struttura ristorativa?

Le stesse responsabilità di un albergatore. Per quanto riguarda i rischi penali di un ristoratore, i casi più frequenti riguardano: l'intossicazione alimentare (per esempio somministrazione di cibi avariati), la frode commerciale (per esempio aggiunta di sostanze adulteranti), la miscita di bevande alcoliche a minori.

5. Quali altri obblighi sono in vigore per i ristoratori?

Un particolare obbligo è l'osservanza del divieto di fumare all'interno dei locali di vendita (tranne in aree destinate allo scopo).

6. Che cosa prevede la normativa igienico-sanitaria del settore ricettivo?

I locali devono avere altezza minima di 270 cm, illuminazione diurna naturale e diretta, aerazione naturale, superfici dimensionate ai posti letto, rampe di scale con corrimano.

7. E quella del settore ristorativo?

Locali apribili verso l'esterno, altezza minima non inferiore a 270 cm, superfici di cucina e numero di servizi igienici dimensionati ai posti tavola, dispensa in locale autonomo.

8. Che cosa prevedono le norme sull'igiene alimentare?

L'adeguamento al sistema HACCP. Si tratta di una procedura di autocontrollo delle condizioni igienico-sanitarie delle fasi di produzione, stoccaggio, trasporto, conservazione, manipolazione, somministrazione o vendita di alimenti e bevande. Serve a individuare i potenziali pericoli legati alla vita di un prodotto, dalla coltivazione al consumo.

9. Perché è d'obbligo etichettare un prodotto?

Per rendere il consumatore consapevole delle scelte nutrizionali che compie.

10. Che dati deve contenere l'etichetta di un prodotto alimentare?

La denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, la quantità, la provenienza, il termine e le condizioni di conservazione, il nome del produttore, il numero del lotto, le istruzioni per l'uso, il codice a barre, la tabella nutrizionale.

11. Quali obblighi particolari hanno i ristoratori?

I ristoratori hanno l'obbligo di informare i clienti della presenza negli alimenti somministrati di sostanze che potrebbero causare allergie, evidenziandole sui menu. Per i locali aperti oltre le ore 24 vige, inoltre, l'obbligo di predisporre per i clienti apparecchi per la rilevazione del tasso alcolemico.

12. Quali regole igieniche deve seguire il personale di cucina?

Indossare abiti da lavoro puliti, copricapi ad hoc, guanti monouso, niente anelli, orecchini, braccialetti, non fumare e non tossire sugli alimenti.