

# **Home restaurants**

## **Proposte di legge, obblighi e problematiche**

**Il Ministero più volte sollecitato a predisporre una normativa *ad hoc***

*di Gianluigi Valsecchi*

Dirigente Medico veterinario presso l'Ats Brianza e Specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale, Diritto e Legislazione veterinaria, Sanità pubblica veterinaria

### **Proposte di legge, aspetti fiscali, obblighi formali e problematiche igienico-sanitarie**

In Italia, come in tutto il mondo, stanno aumentando in maniera esponenziale i cosiddetti "home restaurants" noti anche come "home food", attività svolte in abitazioni private, dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati ovvero somministrati nei locali privati di tali abitazioni ai consumatori finali, dietro il pagamento di un corrispettivo da parte dei consumatori stessi. Un servizio di ristorazione vero e proprio, esercitato da persone fisiche, all'interno della propria abitazione privata, sia di proprietà che in affitto, con l'obiettivo, il più delle volte, di valorizzare il prodotto tipico locale che caratterizza non solo la Regione, ma anche la singola Provincia dove la menzionata attività viene svolta, tutelando il patrimonio enogastronomico locale e nazionale e creando anche nuove opportunità reddituali di tipo complementare.

Lo svolgimento di tale attività, anche se integrativa al reddito principale, rappresenta per molte casalinghe, ma anche per i giovani, un'opportunità occupazionale che, anche se in forma diversa, in qualche misura è già stata sperimentata attraverso il *bed and breakfast* ovvero agriturismi, la cui formula è simile all'*home food* (nel caso, ad esempio, dell'elaborazione di piatti di gastronomia nella cucina dell'azienda agrituristiche, ai fini della somministrazione agli avventori dell'agriturismo stesso).

### **Linee guida in arrivo?**

Il Ministero della Salute, più volte sollecitato ad emanare una normativa *ad hoc* per questa tipologia di attività, pare stia predisponendo delle Linee guida applicative dell'allegato II, capitolo III, del regolamento (CE) 852/2004, per quanto riguarda la produzione di alimenti nell'abitazione privata. Le indicazioni contenute in tale provvedimento legislativo avranno l'obiettivo di definire i requisiti necessari sia per le microimprese domestiche (produzione e commercializzazione di alimenti preparati nella propria cucina), sia per l'attività degli *home restaurants*. Linee guida che dovranno avere valenza su tutto il territorio nazionale e che le

Regioni recepiranno per l'applicazione sul proprio territorio di competenza.

**Per "home restaurants" si intendono le attività finalizzate all'erogazione del servizio di ristorazione esercitato da persone fisiche all'interno delle proprie strutture abitative**

Per gli *home restaurants* sussistono problematiche anche connesse alla sicurezza ed alla sorvegliabilità di tali luoghi, come è per le attività di somministrazione di alimenti e bevande (per i locali posti sopra il piano terra, ad esempio, è addirittura richiesto il benestare della Questura), al controllo dell'alcolismo, soprattutto con riferimento ai minori, e alla tutela della salute pubblica.

**32**

### **I controlli ufficiali effettuati**

Controlli ufficiali sono stati effettuati, in particolare, nella Regione Abruzzo ed in Piemonte da parte dei Carabinieri dei NAS, che hanno elevato pesanti sanzioni a tutti coloro che hanno effettuato in casa propria attività di somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche e superalcoliche, pubblicizzandole sul web tramite portali dedicati.

### **Attività di *home restaurant* e di "cuoco a domicilio": le differenze**

Non bisogna confondere, però, l'attività di "*home restaurant*" con quella di "cuoco a domicilio", che non è assoggettabile a Segnalazione certificata di inizio attività (Scia).

Sia da parte delle Regioni che del Ministero c'è l'intenzione di istituire, a breve, un tavolo di lavoro per affrontare le tematiche dell'attività di "cuoco a domicilio" che, attualmente, non rientra tra quelle da assoggettare al regolamento (CE) 852/2004, relativo alla sicurezza alimentare, e conseguentemente non si ravvede la necessità di alcuna registrazione, ai sensi di tale regolamento, né di una formazione specifica, prevista dallo stesso. Di conseguenza, l'attività in argomento non risulta soggetta a Scia "sanitaria".

In materia di iscrivibilità al Registro delle Imprese e di presentazione della Scia (non sanitaria, ai fini della registrazione ai sensi del regolamento (CE) 852/2004) si rimanda, invece, alle autonome decisioni della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura (Cciao) e allo Sportello unico Attività produttive (Suap).

### **Le proposte di legge**

Non mancano, da parte di alcuni parlamentari, iniziative riguardo a proposte di legge, relative a disposizioni in materia di promozione e di svolgimento dell'attività di *home food*, di cui riportiamo alcuni spunti su definizioni e requisiti richiesti.

#### **Definizione**

Per "*home food*" si intendono le attività finalizzate all'erogazione del servizio di ristorazione esercitato da persone fisiche all'interno delle proprie strutture abitative.

#### **Requisiti**

Per lo svolgimento delle attività di *home food*, le persone fisiche si avvalgono della propria organizzazione familiare e utilizzano parte della propria struttura abitativa, anche se in affitto, fino ad un massimo di due camere, per espletare il servizio, per un numero massimo di venti coperti al giorno, a prescindere dal numero di camere adibite alla somministrazione.

Al fine dell'esercizio dell'*home food*, i locali della struttura abitativa devono possedere i requisiti igienico-sanitari per l'uso abitativo previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti.

L'esercizio delle attività di *home food* non costituisce e non necessita alcun cambio di destinazione d'uso della struttura abitativa e comporta, per i proprietari o conduttori della

struttura medesima, l'obbligo di adibirla ad abitazione personale.

Al fine dell'esercizio dell'*home food*, i soggetti titolari dell'attività sono tenuti a comunicare al Comune competente l'inizio dell'attività, unitamente ad una relazione di asseveramento redatta da un tecnico abilitato. Non è necessaria l'iscrizione al Registro esercenti il commercio (Rec).

Il Comune destinatario della comunicazione provvede ad effettuare apposito sopralluogo al fine di confermare l'idoneità della struttura abitativa all'esercizio delle attività di *home food*.

Alle attività di *home food* si applica il regime fiscale previsto dalla normativa vigente per le attività saltuarie.

## Aspetti fiscali e obblighi formali

Per quanto riguarda l'aspetto fiscale, tale attività può essere considerata simile ad un'attività saltuaria d'impresa e il reddito che ne deriva si calcola sottraendo dal totale delle ricevute emesse la somma delle spese documentate.

Obbligatoriamente, deve essere rilasciata ai clienti una ricevuta ed è necessario documentare gli acquisti delle materie prime e le relative spese sostenute per la preparazione della cena.

Se la consideriamo un'attività temporanea e occasionale, si applica il limite annuale dei 5 mila euro. Se tale attività da occasionale dovesse diventare continuativa, è necessario aprire la partita Iva e iscriversi all'Inps.

Il Ministero dello Sviluppo economico (Mise) ha emanato note in cui gli *home restaurants* vengono equiparati a tutti gli effetti alle attività di somministrazione di alimenti e bevande, sottponendoli quindi ad un iter burocratico che, di fatto, metterebbe fuorilegge quelli già esistenti.

## Aspetti legislativi inerenti ai requisiti dei locali

Il Regolamento (CE) 852/2004 all' articolo 6, che tratta di controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento, cita, in particolare, che ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente ciascuno stabilimento posto

sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento. Gli operatori del settore alimentare, inoltre, fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti.

L'allegato II del suddetto regolamento, che riguarda i requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I), al capitolo III indica, per la specifica fattispecie in argomento, i requisiti applicabili ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata, ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati. Li elenchiamo di seguito:

- per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti;
- ove necessario, devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfezione; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati siano adatti allo scopo;
- messa in atto di opportune misure per la pulizia e, se necessario, disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- per il lavaggio degli alimenti (ad esempio, per quello della verdura) occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- disponibilità di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;

- presenza di attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- presenza di appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi (catena del freddo);
- evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione dei prodotti alimentari, che, pertanto, devono essere collocati in modo tale da non essere contaminati.

Quando nei requisiti sono utilizzati i termini "ove necessario", "ove opportuno", "adeguato" o "sufficiente", spetta in primo luogo all'operatore del settore alimentare stabilire se una prescrizione è necessaria, opportuna, adeguata o sufficiente per raggiungere gli obiettivi del regolamento (CE) 852/2004.

Il Ministero della Salute, chiamato in causa ad esprimere un parere sull'articolo 6 del regolamento (CE) 852/2004, ha ribadito la possibilità di preparare alimenti in locali utilizzati principalmente come abitazione privata, nei limiti ed alle condizioni delle disposizioni regolamentari, ribadendo tuttavia l'obbligo del controllo ufficiale. Ha inoltre sottolineato che il capitolo III dell'allegato 2 del regolamento (CE) 852/2004 prevede che tale tipologia di attività possa essere consentita esclusivamente per la preparazione di alimenti destinati alla commercializzazione, escludendo quindi preparazioni destinate alla somministrazione, e che, sia ai fini di garantire la sicurezza dei prodotti preparati sia ai fini di assicurare una corretta concorrenza di mercato, non possono essere concesse deroghe in relazione ai requisiti igienico-sanitari e di gestione, precisando inoltre che:

- è esclusa la preparazione di alimenti normati dal regolamento (CE) 853/2004 e, come tali, attività soggette a riconoscimento;
- è esclusa la preparazione di alimenti destinati alla somministrazione;
- l'attività deve essere regolarmente notificata secondo prassi, registrata dall'Asl territorialmente competente e soggetta a vigilanza da parte dell'autorità competente.

## **Home restaurants come agriturismi: una proposta**

Va segnalato che, da un punto di vista scientifico, la maggior parte delle tossinfezioni alimentari denunciate deriva dall'ambito domestico, con picchi del 70% con riferimento alla preparazione casalinga di conserve e simili. Pertanto, i consumatori che utilizzano il servizio di *home restaurant* devono comunque essere tutelati per tutto ciò che concerne la loro salute e la loro sicurezza.

Quanto sopra riportato, anche se rappresenta un punto critico per tale attività, non può comunque prescindere dal fatto che questo settore necessiti di una regolamentazione urgente in materia.

In tale fattispecie, la regolamentazione che lo scrivente ritiene auspicabile potrebbe essere mutuata adottando le norme che attualmente regolano gli agriturismi in quanto:

- la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande presso locali privati, oltre a costituire una fonte non trascurabile di reddito, risponde ad una specifica richiesta del mercato;
- è indispensabile che vengano assicurati quei requisiti igienico-sanitari in assenza dei quali non si può parlare di attività di somministrazione di alimenti e bevande nel rispetto della tutela della salute pubblica;
- l'assenza di specifiche linee di indirizzo per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande presso le abitazioni private porta all'applicazione di criteri difformi sul territorio regionale in fase di controllo, con conseguenti ricadute negative sia in termini di tutela dei consumatori che di difesa delle produzioni tipiche locali;
- i controlli ufficiali sull'attività devono essere programmati poiché in questi casi l'attività non viene in genere svolta con continuità, ma risponde ad esigenze spesso estemporanee. Il programma di controlli ufficiali andrà predisposto e attuato tenendo conto della diffusione e della consistenza delle attività in questione e dell'eventuale disponibilità di dati epidemiologici che denuncino la presenza di situazioni di rischio specifico.

