

Ok Anci alla somministrazione di cibo in aziende, mercati e botteghe degli agricoltori: ecco come fare

Via libera dell'Anci alla somministrazione di cibo nelle aziende, nei mercati e nelle botteghe degli agricoltori di Campagna Amica. Dopo che il Decreto del Fare ha introdotto la possibilità per gli imprenditori agricoli di vendere direttamente i loro prodotti e organizzare il consumo sul posto per i clienti, senza ulteriori autorizzazioni, utilizzando i propri locali e arredi aziendali, l'Associazione nazionale dei Comuni d'Italia è intervenuta per chiarire gli aspetti pratici, fornendo agli agricoltori una serie di indicazioni utili. Vediamo quali.

a) Il consumo, innanzitutto, deve avvenire esclusivamente all'interno dei locali e delle aree destinati all'attività di vendita sia su area privata che su area pubblica, della quale area pubblica l'imprenditore abbia la disponibilità.

b) Al fine di permettere al cliente la migliore fruizione dei prodotti da consumare sul posto è consentito l'utilizzo di piani d'appoggio, costituiti da mensole predisposte lungo le pareti del locale e/o da tavoli, oltre che da sedie e sgabelli, panchine, ecc., di dimensioni ed in numero congrui rispetto all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale o dell'area su cui si esercita l'attività di vendita.

c) Il ritiro da parte del consumatore, direttamente al banco di vendita, dei prodotti pronti per il consumo immediato deve avvenire al più utilizzando contenitori a perdere idonei alla vendita da asporto.

d) Possono essere fornite posate, tovaglioli e bicchieri a perdere, ossia di tipo monouso.

e) E' consentita la vendita di bevande anche alcoliche per il consumo sul posto purché non congiuntamente al servizio di mescita.

f) Le mensole o gli altri dispositivi di supporto al consumo devono essere costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, mantenendoli in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione.

g) Le eventuali pareti retrostanti ai dispositivi di supporto al consumo devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

h) La zona destinata al consumo deve essere mantenuta sgombra, in idonee condizioni di pulizia e dotata di contenitori di rifiuti costruiti in modo adeguato.

Ecco, invece, cosa non è consentito. Non è ammessa alcuna forma di servizio assistito in quanto si configurerebbe altrimenti un'attività di "somministrazione assistita". Non è consentita la

immediato degli alimenti in loco. Non è possibile predisporre ambienti appositamente destinati al consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, arredati e attrezzati esclusivamente a tale scopo. E' esclusa la fornitura di piatti, bicchieri e posate non a perdere. Non è ammesso esporre e/o consegnare all'utenza un "menù" delle consumazioni in quanto indicatore del servizio assistito tipico degli esercizi di somministrazione. Non possono essere raccolte le "ordinazioni" degli acquirenti presso i dispositivi di supporto e/o i piani di appoggio.