

Allegato D
(articolo 5, comma 4)
REQUISITI PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DEI B&B

PARTE I

**Requisiti comuni per somministrazione di alimenti e bevande con e senza manipolazione o trasformazione semplice e frutta
(articolo 4, comma 1, lettere a) e b))**

Requisiti delle strutture, dei locali e delle attrezzature

1. Le strutture, i locali e le attrezzature destinati alla produzione e alla somministrazione di alimenti e bevande devono rispettare i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa eurounitaria e statale vigente in materia.

Gestione allergeni

1. L'operatore del settore alimentare (OSA) deve predisporre, ai sensi della normativa eurounitaria e statale vigente in materia, le necessarie informazioni circa gli alimenti che possono causare allergie ed intolleranze.

2. Le informazioni di cui al comma 1 devono obbligatoriamente essere rese almeno nelle lingue italiana o francese. È inoltre da ritenere opportuna la fornitura delle stesse informazioni anche nella lingua inglese.

PARTE II

**Requisiti esclusivi per somministrazione di alimenti e bevande con manipolazione o trasformazione semplice e frutta
(articolo 4, comma 1, lettera b))**

Oltre ai requisiti di cui alla parte I, gli esercizi di B&B che effettuano l'attività di somministrazione di alimenti e bevande con manipolazione e trasformazione semplice devono possedere i requisiti di seguito riportati.

Requisiti delle strutture e dei locali

1. Deve essere disponibile un lavabo che deve disporre di acqua corrente fredda e calda, di materiale per lavarsi le mani e di un sistema igienico di asciugatura.

Rifornimento idrico

1. Laddove il trattamento termico sia applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.