

REGOLAMENTO 46/R

MODIFICHE DEL REGOLAMENTO DI
ATTUAZIONE DELLA L.R. 23 GIUGNO 2003 N.30
“DISCIPLINA DELLE ATTIVITA’ AGRITURISTICHE
IN TOSCANA”

23 APRILE 2010

Emanuela Balocchini

Responsabile Settore Igiene Pubblica

Regione Toscana



ARTICOLO 17

1. Ai sensi del comma 4 dell'art.22 della legge la preparazione la preparazione e la somministrazione per un numero di posti tavola non superiore a 12 laddove è disponibile uno spazio adeguato destinato a spazio comune per il consumo dei pasti può essere svolta nella cucina dell'abitazione rispettando i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi e di igiene per i locali di abitazione.
2. Ai sensi del comma 5 dell'art.22 nelle strutture agrituristiche con un numero di posti letto in camera non superiore a 12 è possibile utilizzare la cucina dell'abitazione, avente i requisiti di cui al comma 1, da parte degli ospiti, laddove è disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti



ARTICOLO 17

3. Per gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di alimenti, di pasti e di bevande, nonché per le attività di degustazione ed assaggi e per l'organizzazione di eventi promozionali deve essere disponibile almeno un servizio igienico o in numero superiore in proporzione al numero degli utenti e alla tipologia di attività.
4. Nel caso in cui il locale per la preparazione dei pasti sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione, è ammessa la possibilità di utilizzare di utilizzare i locali dell'abitazione quali spogliatoi e i servizi igienici dell'abitazione, purchè diversi da quelli messi a disposizione del pubblico.



ARTICOLO 18

1. Le aziende agricole che svolgono le attività di cui all'art.15 della legge devono dotarsi di un piano di autocontrollo commisurato dalle attività svolte.
2. Entro il 31 dicembre 2010 la Giunta regionale adegua, nel rispetto del Regolamento CE n.852/2004 del Parlamento Europeo sull'igiene dei prodotti alimentari le procedure di autocontrollo di cui alla delibera G.R.T. 31 gennaio 2005 n.136 (Linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo nelle aziende agricole che svolgono attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto in ambito agrituristico, in applicazione della disciplina igienico sanitaria di cui al D.Lgs. 115/97

