

COME APRIRE UN BAR

Normative

Requisiti professionali:

Corso REC: fornisce tutte le competenze per avviare l'attività di somministrazione e vendita di bevande e alimenti assicurandoti tutti i requisiti fissati dalle leggi nazionali e regionali. È previsto un esame finale con il conseguimento della Qualifica Professionale riconosciuta dalla Regione Campania. La qualifica è valida ai sensi della Legge 845/78 ed è valida in Italia e Europa. La qualifica permette l'iscrizione nel registro della Camera di Commercio e il rilascio di tutte le autorizzazioni connesse all'attività di somministrazione.

Corso ALIMENTARISTA: Il Regolamento CE n. 852/2004 nell'allegato II al cap. XII dedicato alla "FORMAZIONE" del personale, stabilisce che: "Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

o che i responsabili, gli addetti alla manipolazione degli alimenti e gli addetti alla somministrazione siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività."

In seguito a tale Regolamento molte Regioni e Province autonome hanno modificato la normativa applicando dei Regolamenti Regionali, dai quali si evincono obblighi di formazione con termini e aggiornamenti che variano a seconda degli obblighi formativi richiesti.

CORSO Sicurezza sui luoghi di lavoro: ai sensi del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i, richiede la formazione e / o aggiornamento in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro per le seguenti figure:

o Responsabili e Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP, ASPP) o Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)

o Addetti alla prevenzione incendi e lotta antincendio

o Addetti al primo soccorso

Requisiti strutturali e documentazione:

DOCUMENTAZIONE SCIA: segnalazione certificata di inizio attività introdotta in Italia dalla legge 30 luglio 2010 n. 122, entrata in vigore il 31 luglio 2010, che ha sostituito, nella maggior parte delle ipotesi, la DIA (denuncia di inizio attività). Tale segnalazione viene effettuata al SUAP e in contemporanea all'ASL di competenza per l'autorizzazione ai sensi del Reg. 852/04. Ogni comune prevede modalità di ricezione diversa, ma per la maggior parte sono richiesti i seguenti documenti:

o certificato di agibilità;

o contratto di locazione o titolo di possesso dei locali registrato all'Agenzia delle Entrate;

o Planimetria in scala 1:100 /1:50, timbrata, firmata e datata da un tecnico abilitato riportante le dimensioni di ogni singola area ed elenco attrezzature;

o Relazione tecnica asseverata compilata da un tecnico professionista;

o Relazione tecnica riportante lay-out relativo al processo produttivo, compilata e timbrata da un tecnico professionista;

o Allaccio in fogna;

o la conformità dell'impianto elettrico;

o approvvigionamento idrico;

o modalità di smaltimento dei rifiuti.

Una volta inviata la documentazione, il locale può aprire ad horas.

Da questo momento in poi si è soggetti ad ispezioni da parte delle autorità competenti.

3. DOCUMENTAZIONE DA POSSEDERE UNA VOLTA APERTI:

MANUALE DI AUTOCONTROLLO: la redazione del piano HACCP si compone di due parti: il piano di autocontrollo (con descrizione del ciclo produttivo, dei rischi e dei punti critici di controllo) e la strutturazione delle schede di verifica del piano. Sia manuale che schede di verifica andranno archiviate e poste a disposizione delle



COME APRIRE UN BAR

Normative

autorità competenti durante verifiche ispettive.

DVR Documento Valutazione dei Rischi: Il documento di Valutazione dei Rischi è una relazione obbligatoria che dev'essere presente all'interno del luogo di lavoro e disponibile per un eventuale esame

Documentazione con locale aperto

Licenze e certificati da avere ad apertura del bar.

Potremo avviare la nostra nuova attività dopo trenta giorni dalla presentazione della Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA). Si tratta di un documento che possiamo richiedere al SUAP (Sportello Unico per le Attività Produttive) del Comune in cui apriremo il nostro bar. Alcuni comuni offrono questo servizio anche online. A locale aperto è necessario avere notifica Sanitaria dalla ASL, licenza rilasciata dall'Ufficio Tecnico di Finanza in caso di vendita di alcolici/superalcolici, entro 90 giorni dall'apertura del locale mettersi in regola con le norme previste per la tutela della salute e della sicurezza sul lavoro (chiedendo aiuto a un tecnico del settore).

