



## **A.MA.DI.CAMPANIA informa: avviso ai naviganti.**

Dal 1° gennaio c.a. le società Armatrici che hanno in gestione le unità da diporto in uso commerciale, (noleggio e locazione), dovranno entrare in possesso obbligatoriamente dell'autorizzazione per l'esercizio della cucina attraverso ( H.A.C.C.P )

*L'ente competente è L'USMAF incaricata di rilasciare tale autorizzazione e sarà quella per territorio di appartenenza dove sosta abitualmente l'unità navale.*

*Quest'obbligo deriva dal regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento EU e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari trattati a bordo di unità da diporto ad uso commerciali.*

*Dove sono previsti la preparazione e somministrazione di pasti.*

*A tale disposizioni obbligatoriamente rientrano le seguenti categorie:*

- A) le navi adibite esclusivamente al noleggio per finalità turistiche;*
- B) le unità da diporto adibite al noleggio;*
- C) le unità da diporto concesse in locazione che offrono il servizio di boat & breakfast o di ristorazione galleggiante, quando si verifica la somministrazione del breakfast, quando i pasti vengano preparati a bordo da parte di personale dipendente di società di catering sterne o da Skipper, Capo-barca, o Hostess pagati da associazioni sportive dilettantistiche;*

*1) restano escluse da tale obbligo:*

- A) le unità dove la cucina viene utilizzata solo dai proprietari, o dalla sua famiglia, con ospiti saltuari.*

*La procedura da adottare per ottenere tale autorizzazione è di inviare una DIA al Ministero della Salute. (notifica sanitaria per attività alimentare) ai sensi art 6 comma 2 del Regolamento CE 852/2004.*

*La DIA, corredata degli allegati devono essere presentati in triplice copia.*

*Indirizzati all'USMAF per territorio di competenza.*

*In merito a tutto quanto su esposto sommariamente.*

*L'A.MADI.CAMPANIA, ha effettuato per i propri soci Marittimi, quelli regolarmente iscritti includendo i relativi Armatori, una ricerca in merito agli istituti, laboratori di analisi, che possono assolvere tale osservanza e di aiutare gli Armatore ad adeguare le proprie unità di tale autorizzazione, (HACCP), gli stessi laboratori, o istituti saranno disponibili per effettuare i relativi corsi d'igiene alimentare per il personale addetto in cucina:*

*Corsi di formazione H.A.C.C.P. per addetti ad attività alimentari semplici*

*Corsi di formazione H.A.C.C.P. per addetti ad attività alimentari complesse*

*Corsi di formazione H.A.C.C.P. per titolari di imprese alimentari e responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari semplici.*

Chi è interessato a tele aggiornamento e vuole ulteriori spiegazioni, può contattare direttamente l Ass. con i mezzi che ben conosce, cell, telefono associazione

**Sede A.MA.DI.CAMPANIA Via Ferrovia, 1/13 – 80059-Torre del Greco (NA) - Uff. telefax--0818828624 Cell 333 26 26 291  
: [www.amadicampania.com](http://www.amadicampania.com) - e-mail: [info@amadicampania.com](mailto:info@amadicampania.com)**