



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

FOOD TRUCK

tra requisiti e autorizzazioni

Il fenomeno dei Food Truck (anche comunemente chiamati autonegozi) è ormai da qualche anno approdato anche in Italia. Che siano furgoni, vecchi pulmini o Ape car o, ancora, che si tratti solo di rimorchio o di un semplice carretto, la caratteristica comune è

l'allestimento, completo di tutte le dotazioni necessarie per preparare e distribuire cibi e bevande.

Ovviamente il giusto allestimento, oltre che la qualità del prodotto preparato e somministrato, è un fattore determinante per la riuscita dell'impresa. Ma parallelamente

a questi aspetti, occorre sempre ricordare che per esercitare questo tipo di **attività è sempre necessario essere in possesso dei necessari requisiti normativi e igienico/sanitari.**

Nello specifico, gli autonegozi sono formalmente regolati



LA **CARATTERISTICA**
COMUNE È
L' **ALLESTIMENTO**,
COMPLETO DI TUTTE
LE **DOTAZIONI**
NECESSARIE PER
PREPARARE E
DISTRIBUIRE CIBI E
BEVANDE

dalla normativa sul "Commercio al dettaglio su area pubblica" intesa essa come strada, piazza, via soggetta a pubblico passaggio e, comunque, destinata ad uso pubblico e sono quindi riconosciuti e disciplinati come commercio ambulante. Il loro esercizio può far capo esclusivamente a persone fisiche o a società di persone.

Le norme applicabili in materia di Commercio al dettaglio su area pubblica e, in particolare, in materia di autonegozi ambulanti, prevedono una serie di autorizzazioni indispensabili per poter svolgere questa attività. Per ottenerle è però necessario essere in possesso di taluni **requisiti oggettivi**, a seconda della tipologia di commercio che si sceglie di esercitare nonché dei necessari **requisiti soggettivi**.

REQUISITI SOGGETTIVI

I requisiti soggettivi si differenziano a loro volta in **requisiti professionali e requisiti morali**. Per quanto riguarda i primi, ci si riferisce al possesso dei requisiti

professionali previsti dall'articolo 71 del D.Lgs n. 59/2010: occorre quindi aver frequentato un corso riconosciuto dalla Regione. In alternativa, è necessario aver esercitato **attività di ristorazione** per due anni nell'ultimo quinquennio o attività analoghe. In mancanza di tali requisiti, è invece necessario presentare un diploma di scuola alberghiera o titoli di studio attinenti/equivalenti.

Per i requisiti morali, ci si riferisce invece all'**assenza delle cause ostative**, anch'esse elencate nell'art. 71 del D.LGS. 59/2010 (condanne precedenti) e all'**assenza delle cause ostative** elencate nell'art. 67 del D.LGS. 159/2011 (assenza di pregiudiziali ai sensi della legge antimafia)

È bene ricordare che, nel caso di food truck esercitati da società di persone, in assenza di un titolare o legale rappresentante che possieda tutti i requisiti necessari già indicati nei paragrafi precedenti, è necessario indicare un preposto, il quale dovrà possedere a sua volta i **requisiti professionali e morali indispensabili per esercitare l'attività**. Il titolare, il legale rappresentante o il preposto sono tenuti alla gestione effettiva dell'attività



di food truck, ossia devono essere costantemente presenti sugli autonegozi ambulanti dove si svolge l'esercizio commerciale.

REQUISITI OGGETTIVI

Tra i requisiti oggettivi rientra l'**idoneità igienico-sanitario** dell'autonegozio (Parere Idoneità ASL territorialmente competente). Strettamente legati a tale idoneità, sono i **requisiti igienico-strutturali** e, conseguentemente, l'allestimento dell'autonegozio, che comprende, ad esempio, la tipologie di



copertura, la strutturazione delle pareti, le scaffalature interne e le pareti divisorie del food truck, l'impianto idraulico per l'acqua potabile, l'impianto di illuminazione, l'impianto elettrico CE, l'impianto di refrigerazione, le vaschette per raccogliere liquami e fori di scolo, tutti elementi da valutare, quindi, attentamente al momento della progettazione e realizzazione dell'autonegozio.

Per il rilascio da parte dell'ASL di competenza dell'apposita **autorizzazione** sanitaria per autonegozi è necessario indicare la specializzazione merceologica dell'attività esercitata, oltre agli estremi del mezzo utilizzato (indipendentemente che si tratti di autonegozi usati o nuovi) ed anche alle modalità di condizionamento termico dei prodotti alimentari durante i periodi di inattività.

Esiste inoltre una distinzione tra autonegozi "ambulanti" e "itineranti" e, in funzione di ciò, diverse le autorizzazioni necessarie al loro esercizio. In questo senso, è possibile distinguere tra:

- **Licenza A per autonegozi ambulanti con posteggio fisso.**

Questa licenza fa riferimento alla concessione di uno spazio per un giorno prestabilito in un determinato mercato o fiera. L'interessato potrà individuare le postazioni libere nel Comune di interesse sul BUR (il Bollettino Ufficiale Regionale), aggiornato semestralmente da ogni Regione. L'autorizzazione per l'esercizio degli autonegozi ambulanti di questo tipo è rilasciata dal Comune in cui si svolgerà effettivamente l'attività.

- **Licenza B per autonegozi ambulanti itinerante.** A differenza della licenza A, questa è rilasciata tramite raccomandata dal Comune di residenza, su richiesta dell'interessato. Grazie ad essa gli autonegozi ambulanti possono spostarsi su tutto il territorio nazionale, svolgendo la propria attività presso fiere e mercati di ogni tipo. L'unico limite è rappresentato dai posteggi effettivi, nel senso che la partecipazione a tali eventi dipende dalla disponibilità di posteggi non assegnati o in alternativa posteggi provvisoriamente non occupati. È sempre utile informarsi presso il municipio in cui si avvierà l'attività per avere informazioni più precise.

ESISTE UNA DISTINZIONE TRA AUTONEGOZI "AMBULANTI" E "ITINERANTI"

Ottenuta sia l'autorizzazione amministrativa che l'autorizzazione sanitaria degli autonegozi, occorre infine aprire la P.IVA presso l'Agenzia delle Entrate, una posizione all'Inps e effettuare una comunicazione di inizio attività (SCIA) presso la Camera di Commercio competente.

