

## Vendita al dettaglio o somministrazione di alimenti e bevande (vendita alimentare, ristoranti, bar, ecc)

---

### **Descrizione**

E' attività commerciale di somministrazione di alimenti e bevande la gestione di un bar, ristorante, trattoria, pizzeria, paninoteca, osteria e simili dove gli alimenti e le bevande possono essere somministrati ai clienti, cioè venduti ai clienti che li consumano nei locali dell'esercizio o venduti ai clienti, per essere consumati altrove (vendita ""per asporto"")

### **Requisiti**

L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso dei seguenti requisiti professionali (in alternativa fra loro):

- a) aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano;
- b) aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale previdenza sociale (INPS);
- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale,

purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale.

I corsi professionali devono avere una durata complessiva di almeno 90 ore. Almeno il 50% del numero di ore complessivo deve avere per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore nonché materie attinenti agli aspetti igienico-sanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti sia freschi che conservati e alla pertinente normativa di settore. Per svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, è necessario presentare una Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) al comune competente per territorio.

## **Normativa**

D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59 - Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno.

D.Lgs. 6 agosto 2012 n. 47 - Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n. 59, recante attuazione della Direttiva 2006/123/CE, relativa ai servizi nel mercato interno.

Accordo Stato-Regioni 21 dicembre 2011, n. 236 - sulla durata e sul contenuto dei corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande.

Accordo integrativo Stato-Regioni 9 novembre 2017, n. 200 - sui corsi professionali per l'avvio delle attività di commercio relativo al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande.

[Link alla normativa](#)

## **Autorità competente ai sensi della Direttiva 2005/36/CE e successive**

### **integrazioni**

Ministero dello Sviluppo economico

### **Altre Autorità**

Regioni e Province Autonome

### **Banca dati europea**

Link alla banca dati europea

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso  
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved