

LINEE GUIDA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE
APPLICATE
ALLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE
DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

ASL OLBIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (S.I.A.N.)
SERVIZIO IGIENE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (S.I.A.O.A.)

GRUPPO DI LAVOROSERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (S.I.A.N.)

Dott.ssa Maria Rita Ara – Responsabile

Dott.ssa Patrizia Carboni – Dirigente Medico

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (S.I.A.O.A.)

Dott. Antonio Piras – Direttore

Dott. Giovanni Matteo Bianco – Dirigente Medico Veterinario

INDICE

Manifestazioni temporanee:

Campo di applicazione	pag. 3
Riferimenti normativi	pag. 3
Classificazione	pag. 5
· Requisiti igienico-sanitari	pag. 6
Adempimenti igienico-sanitari	pag. 11
Sanzioni	pag. 12
Modello 1): Sagre e feste - Tipologia A	
· Modello 2): Sagre e feste - Tipologia B	
Modello 3) Sagre e feste - Tipologia C	

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti Linee Guida applicano la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, nell'ambito delle manifestazioni temporanee di somministrazione di alimenti e bevande che si svolgono nell'ambito territoriale della A.S.L. di Olbia, con gli obiettivi di armonizzare le procedure, semplificare l'accesso dell'utenza ai Servizi della Pubblica Amministrazione e nel contempo, garantire la tutela del consumatore e la lealtà delle transazioni commerciali.

Sono definite "temporanee" tutte quelle manifestazioni quali sagre, feste campestri, fiere ecc. aperte al pubblico in cui, per periodi limitati, in occasione di ricorrenze, eventi sportivi, religiosi, politici o culturali, in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare, ivi comprese le bevande.

Solo la contemporanea esistenza di temporaneità e di manifestazione pubblica caratterizza ed individua la manifestazione temporanea.

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: RIFERIMENTI NORMATIVI

Reg. (CE) n. 178/2002, art. 3 "Altre definizioni", p.2) e p. 3):

Ai fini del presente regolamento si intende per: [...]

2) "impresa alimentare", ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

3) "operatore del settore alimentare", la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Reg. (CE) n. 178/2002, art. 17 "Obblighi", p.1:

"Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alla loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte".

Reg. (CE) n. 852/2004, art. 3 “Obblighi generali”:

“Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento”.

Reg. (CE) n. 852/2004, art. 6 “Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento”, p. 2):

[...]ogni operatore del settore alimentare notifica all’autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento”.

Reg. (CE) n. 852/2004, Allegato II, cap. III

“Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati) [...]”.

Ordinanza del Ministero della Salute del 03/04/2002, pubblicata sulla G.U. n. 114 del 17/05/2002

“Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche”.

Decreto legislativo n. 193/2007

“Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

Deliberazione Regione Autonoma Sardegna n. 39/55 del 23.09.2011

“Direttiva in materia di Sportello Unico per le attività produttive. Raccordo tra la L.R. n. 3/2008, art. 1 c. 16-32 e il D.P.R. n. 160/2010”.

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: CLASSIFICAZIONE DELLE ATTIVITA'

A seconda delle modalità di svolgimento, si individuano, di seguito, tre tipologie di attività nell'ambito delle manifestazioni temporanee:

TIPOLOGIA A: attività di vendita e/o di somministrazione/distribuzione di alimenti e bevande, preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo dove vengono consumati.

TIPOLOGIA B: attività di preparazione/cottura per la somministrazione immediata sul posto, di alimenti a basso rischio, comunque provenienti da laboratori autorizzati, quali:

- o generi di caffetteria (infusi, caffè, tè, cioccolata calda), succhi di frutta, frullati ed analoghi;
- o panini, toast e simili, in confezioni originali chiuse e sigillate;
- o ingredienti per la farcitura di panini (alimenti cotti al vapore, alla griglia o alla piastra provenienti da laboratori autorizzati);
- o patatine fritte, frittelle, caldarroste, popcorn, zucchero filato.

TIPOLOGIA C: attività di preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti, da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua, oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti, all'aperto o in strutture chiuse, per una o più giornate, **non ricomprese nelle tipologie A e B**, ovvero preparazione di pasti completi, di primi e di secondi.

N.B.: per quanto non compreso specificamente nelle tipologie A, B e C, si rimanda alle disposizioni del Reg. (CE) n. 852/2004 e dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 03.04.2002, sopra richiamati.

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: REQUISITI IGIENICO-SANITARI

I requisiti igienico-sanitari sono diversi a seconda della tipologia della manifestazione e della complessità delle preparazioni.

Tutte le attività devono poter disporre di un numero adeguato di servizi igienici per gli operatori addetti e, ove previsto, per il pubblico.

TIPOLOGIA A

In caso di vendita, porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione preparati in altri locali, all'uopo autorizzati, sono necessari:

1. una **postazione che sia defilata dal pubblico** e che consenta un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici e da inquinanti.
2. **Piani di lavoro** in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico, facile da pulire.
3. **Tavoli** in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile.
4. Un'**area o zona per il deposito di alimenti** adeguatamente protetta. Gli alimenti andranno opportunamente protetti in contenitori chiusi o, a seconda dei casi, con retine o pellicole e posti non direttamente sul piano di calpestio (a 30-50 cm).
5. **Apparecchiature idonee** a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e di conservazione degli eventuali vari tipi di alimenti deperibili, in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare.
6. **Posate, piatti e bicchieri del tipo monouso e** in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, conservati prima dell'uso, al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori, qualora non sia disponibile un adeguato sistema di lavaggio degli stoviglie.
7. Presenza di **personale** impegnato nella manipolazione degli alimenti adeguatamente addestrato e/o formato in materia di sicurezza alimentare, in relazione al tipo di mansione.
8. Per l'**Approvvigionamento idrico** è necessaria la dotazione di acqua potabile tramite allacciamento al pubblico acquedotto oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori.

9. Eventuali **rifiuti solidi/scarti di lavorazione** dovranno essere debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale e correttamente smaltiti.
10. Lo smaltimento dei **reflui** dovrà essere realizzato tramite immissione in fognatura o con modalità idonee e rispondenti alle norme vigenti di settore.
11. **Attrezzature** appropriate per consentire al personale addetto **il lavaggio ed asciugatura con modalità igieniche delle mani**.
12. **Servizio igienico, fisso o mobile**, ad uso del personale addetto, dotato di lavello con acqua corrente, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido.

TIPOLOGIA B

In caso di preparazione/cottura per la somministrazione immediata sul posto di alimenti a basso rischio, comunque provenienti da laboratori autorizzati, sono necessari:

1. **area di preparazione** con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvisto di pedane) con protezione adeguata da agenti atmosferici ed inquinanti.
2. **Piani di lavoro** in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico, facile da pulire; in caso di preparazione di alimenti, quali panini farciti devono essere previsti appositi settori o spazi opportunamente attrezzati.
3. **Lavello** con comando preferibilmente non manuale.
4. **Area di somministrazione:** tavoli in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile.
5. **Area di cottura:** in caso di utilizzo di griglie, fuochi, è consentita la loro collocazione al di fuori del piano di calpestio, purché vi sia un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici ed inquinanti e siano inaccessibili al pubblico.
6. **Area o zona per il deposito di alimenti** adeguatamente protetta. Gli alimenti andranno opportunamente protetti in contenitori chiusi o, a seconda dei casi, con retine o pellicole e posti non direttamente sul piano di calpestio (a 30-50 cm).

7. **Apparecchiature idonee** a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e di conservazione degli eventuali vari tipi di alimenti deperibili, in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare.
8. **Posate, piatti e bicchieri del tipo monouso e** in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, conservati prima dell'uso, al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori, qualora non sia disponibile un adeguato sistema di lavaggio degli stoviglie.
9. Presenza di **personale** impegnato nella manipolazione degli alimenti adeguatamente addestrato e/o formato in materia di sicurezza alimentare, in relazione al tipo di mansione.
10. Per l'**Approvvigionamento idrico** è necessaria la dotazione di acqua potabile tramite allacciamento al pubblico acquedotto oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori.
11. Eventuali **rifiuti solidi/scarti di lavorazione** dovranno essere debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale e correttamente smaltiti.
12. Lo smaltimento dei **reflui** dovrà essere realizzato tramite immissione in fognatura o con modalità idonee e rispondenti alle norme vigenti di settore.
13. **Attrezzature** appropriate per consentire al personale addetto **il lavaggio ed asciugatura con modalità igieniche delle mani** .
14. **Servizio igienico, fisso o mobile**, ad uso del personale addetto, dotato di lavello con acqua corrente, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido.

TIPOLOGIA C

In caso di preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti, da consumarsi immediatamente dopo la cottura, sono necessari:

- 1. area di preparazione e cottura:** struttura fissa o struttura intesa come “stand gastronomico” posizionata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni vicine e con spazi sufficienti per garantire il regolare svolgimento dei flussi operativi.

Tale area deve essere dotata di:

- o piano di calpestio in materiale compatto lavabile;
- o copertura e chiusura su almeno tre lati;
- o zona/piani di lavoro, separati per alimenti cotti e crudi e tra carni, pesce e verdura, rivestiti con materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione, non tossico e facile da pulire;
- o almeno un lavello con comando non manuale, dotato di distributore di sapone lavamani e asciugamani a perdere; il numero dei lavelli deve essere rapportato al volume delle preparazioni.

Frigoriferi/congelatori in numero e con capacità rapportate alla quantità di alimenti da stoccare, tenuti lontani da fonti di calore e con separazione per genere, anche con l'impiego di contenitori di materiale idoneo.

Cappe per il convogliamento dei fumi e dei vapori prodotti nei vari punti di cottura, ove necessarie. L'utilizzo di bracieri può avvenire anche all'esterno del piano di calpestio, sempre preservando da inquinamenti il prodotto in preparazione.

2. Deposito di alimenti

Deve essere realizzato in un'apposita struttura chiusa o zona delimitata, possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione/cottura, in cui gli alimenti siano adeguatamente protetti anche da infestanti e animali, soprattutto se il deposito deve prolungarsi per più giorni.

3. Area di somministrazione

Se presente, deve essere dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso.

4. Bicchieri, posate e piatti

Devono essere monouso e comunque conservati prima dell'uso, al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori di materiale impermeabile, facilmente lavabili e disinfettabili.

5. Il **Personale** impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti deve essere addestrato e/o formato in materia di sicurezza alimentare, in relazione al tipo di mansione.
6. Per l'**Approvvigionamento idrico** è necessaria la dotazione di acqua potabile tramite allacciamento al pubblico acquedotto oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori.
7. **Servizi igienici per gli operatori addetti**: almeno un servizio igienico dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari e dovrà essere dotato di lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido.
8. **Rifiuti**: disponibilità per zona/locale di preparazione, di contenitori per rifiuti con coperchio fisso ad apertura non manuale, con sacco di raccolta a perdere, per la raccolta dei rifiuti solidi.
9. Lo smaltimento dei **reflui** dovrà essere realizzato tramite immissione in fognatura o con modalità idonee e rispondenti alle norme vigenti di settore.

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: ADEMPIMENTI IGIENICO-SANITARI

Le manifestazioni temporanee hanno caratteristiche peculiari che richiedono una particolare tipologia di gestione in ragione della durata delle attività, molto limitata nel tempo e della necessità, da parte dell'Autorità Competente ai controlli (A.S.L.), di ottenere dati in tempi estremamente rapidi.

Relativamente agli adempimenti igienico-sanitari:

1. Le imprese alimentari già registrate, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004, devono comunicare la partecipazione alla manifestazione temporanea, tramite la presentazione, allo Sportello Unico Attività Produttive (S.U.A.P.) del Comune dove si svolgerà la manifestazione, ad almeno 10 (dieci) giorni dall'inizio della manifestazione stessa, delle dichiarazioni contenute nei **Modelli allegati alle presenti Linee Guida**, in rapporto alla tipologia di attività svolta.
2. Le imprese alimentari già registrate, qualora modifichino significativamente, in occasione della manifestazione temporanea, le strutture e/o la tipologia di alimenti/preparazioni per i quali sono già abilitati, devono presentare una nuova Notifica, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004, corredata dai Modelli allegati alle presenti Linee Guida, in rapporto alla tipologia di attività svolta, nel rispetto dei tempi e delle modalità indicati al punto 1.
3. Gli operatori che, a titolo occasionale, procedono ad attività di preparazione/somministrazione/distribuzione di alimenti e bevande, devono segnalare lo svolgimento delle attività suddette, mediante la presentazione dei Modelli allegati alle presenti Linee Guida, in rapporto alla tipologia di attività svolta, nel rispetto dei tempi e delle modalità indicati al punto 1.

La decorrenza della Notifica/Segnalazione autocertificata coinciderà con l'inizio dell'evento indicato nelle stesse.

La A.S.L. potrà richiedere all'operatore del settore alimentare, per il tramite del S.U.A.P., integrazioni alla documentazione presentata e potrà eseguire controlli ufficiali durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: SANZIONI

Per opportuna conoscenza, vengono di seguito elencate le principali sanzioni, previste dal Decreto legislativo n. 193/2007, che possono interessare l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito di manifestazioni temporanee.

1. La mancata presentazione della Notifica, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004, di attività temporanee di somministrazione di alimenti e bevande, da parte di imprese alimentari, comporta la violazione dell'art. 6, p. 2 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetta alla sanzione amministrativa da € 1.500 a € 9.000.
2. La mancata presentazione della Notifica, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004, per imprese alimentari già registrate, a seguito di significative variazioni strutturali e/o significative modificazioni degli alimenti/preparazioni, comporta la violazione dell'art. 6, p. 2 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetta alla sanzione amministrativa da € 500 a € 3.000.
3. L'esercizio di un'attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande senza il rispetto (ovvero non conformità) dei requisiti di igiene previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004 comporta la violazione dell'art. 4, p. 2 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetto alla sanzione amministrativa da € 500 a € 3.000.
4. La mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo, basate sui principi del sistema HACCP comporta la violazione dall'art. 5, p. 1 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetto alla sanzione amministrativa € 1.000 a € 6.000.
5. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e delle procedure previste nelle procedure di autocontrollo comporta la violazione dell'art. 5 p. 1 e 2 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetto alla sanzione amministrativa € 1.000 a € 6.000.

Per quanto non specificamente previsto nell'elenco, si applicano le disposizioni vigenti.

Costituiscono parte integrante delle presenti Linee Guida i seguenti Modelli:

Modello 1: Sagre e feste - Tipologia A

Modello 2: Sagre e feste - Tipologia B

Modello 3: Sagre e feste - Tipologia C