



Regione Calabria
Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza

Dipartimento di Prevenzione
U. O. C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore f.f. : Dott.ssa Maria Teresa Pagliuso



ASP Cosenza
Protocollo Generale
N. 0113921 del 25/08/2022



Spett.le
Sportello Unico per le Attività Produttive
Comuni ASP Cosenza

Oggetto: Manifestazioni temporanee, sagre, feste e simili

In riferimento alla SCIA sanitaria riguardante manifestazioni temporanee, sagre, feste e simili sarebbe opportuno far pervenire tali pratiche, presso l'U.O. scrivente, in tempi congrui all'espletamento della pratica stessa.

Si allega modulo riepilogativo dei requisiti igienico-sanitari minimi per il rilascio della registrazione per lo svolgimento delle manifestazioni temporanee.



Il Direttore f.f. UOC SIAN
Dott.ssa Maria Teresa Pagliuso

Il Direttore f.f. UOC SVET Area B
Dott. Ugo Cavalcanti

REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI

MANIFESTAZIONE TEMPORANEA _____

DAL _____ AL _____

Le attività commerciali ed artigianali esercitate **in chioschi in aree pubbliche e private**, al di fuori di aree destinate ai mercati appositamente definite ed istituite, sono regolamentate dalla L. 443/85, dal D.Lgs. 114/98, dalla L. 287/91 e dalla O.M. del 3 aprile 2002 e dal Reg Ce 852/04 All. II Cap III

Si definiscono chioschi quelle **“installazioni precarie al servizio del pubblico realizzate mediante strutture e manufatti appoggiati o fissati al suolo non in maniera definitiva”**.

Le strutture e i distributori automatici, se presenti, devono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

In tutte le manifestazioni temporanee è sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (preparazioni a base di uova crude, come tiramisù e maionese, carni crude, pesce crudo, ecc.). In caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti è raccomandabile la presentazione della relazione tecnica, in cui sono descritte le diverse fasi della lavorazione e riportata la valutazione dei relativi rischi.

Gli alimenti preparati dovrebbero essere consumati preferibilmente nel corso della stessa giornata e conservati alle idonee temperature. In caso di preparazioni anticipate o nel caso di congelamento di materie prime e semilavorati, nella relazione tecnica, eventualmente presentata, devono essere descritte le relative procedure operative e le attrezzature utilizzate.

Per quanto riguarda gli aspetti igienico-sanitari, i requisiti richiesti, conformi a quanto previsto dall'Allegato II del Reg. (CE) 852/2004, sono ovviamente diversi a seconda della tipologia della manifestazione e soprattutto della complessità delle preparazioni ed vanno specificati nei piani di autocontrollo messi a disposizione dell'Autorità Competente.

Le manifestazioni temporanee devono avere luogo in aree comunali individuate, che non presentino pericoli di inquinamento, per gli alimenti esposti, dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti.

Si devono preferire aree predisposte per l'allacciamento alla rete dell'acquedotto comunale, alla rete elettrica, alle fognature (per la raccolta degli scarichi dei servizi igienici e dei lavabi).

Deve essere previsto un numero sufficiente di servizi igienici a disposizione del pubblico e degli operatori del settore alimentare (OSA).

Deve essere previsto un adeguato numero di contenitori per i rifiuti solidi, proporzionati al bisogno, ubicati in modo tale da non recare fastidio al contesto abitativo circostante, con facile accesso agli automezzi addetti alla raccolta; i contenitori devono consentire la differenziazione dei rifiuti, per come previsto dai regolamenti locali.

Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA)

Indipendentemente dalla durata, è fatto obbligo all'organizzazione dell'evento (ditta individuale/comitato organizzatore/ente, ecc.) di indicare nella SCIA il programma della manifestazione (data inizio e fine, orari di apertura al pubblico).

Se a presentare la SCIA è il rappresentante di una Società/Ente/Associazione/Comitato, essa sarà unica ed alla stessa deve essere allegato l'elenco degli OSA coinvolti nella manifestazione.

In relazione alla formazione del personale si applica quanto previsto dalla Regione Calabria con DGR n. 28/2012.

Per gli operatori non inseriti in elenco c'è l'obbligo della SCIA individuale.

Le attività di preparazione e/o somministrazione, vendita di alimenti sono soggette a Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA) ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 par. 2 del Reg. CE 852/2004.

La SCIA relativa a sagre e manifestazioni a carattere temporaneo, deve essere presentata al SUAP del Comune dove avrà luogo la manifestazione, utilizzando l'apposita modulistica secondo quanto stabilito nel DPGR Calabria n.165 del 18/09/2012 e s.m.i. con la seguente documentazione allegata:

- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità dell'OSA richiedente
- Relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene firmata dall'interessato (norme igienico-sanitarie, breve ciclo di lavorazione)
- Copia della ricevuta di versamento intestato all'ASP competente pari a euro 50,00.

Per permettere il corretto svolgimento delle funzioni di controllo da parte dell'ASP è opportuno che la SCIA venga presentata in tempi congrui, tali da consentire adeguata valutazione prima dell'inizio della manifestazione.

La mancata presentazione della SCIA delle attività temporanee da parte dell'OSA è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D. Lgs. 193/07.

Nel caso in cui eventuali controlli da parte dell'ASP sul posto evidenzino condizioni tali da influire negativamente sulla sicurezza alimentare e non conformità alla norma, verranno adottati adeguati provvedimenti ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 artt. 137/138 e D.Lgs 193/2007.

Le imprese già registrate (comprese quelle che effettuano vendita e somministrazione di alimenti in forma ambulante) devono presentare la SCIA solo nel caso in cui svolgano attività diverse da quelle oggetto della registrazione di cui già dispongono.

Per coloro che sono già in possesso di registrazione SCIA, provenienti da altre ASP regionali o extraregionali, è richiesta una copia della registrazione con l'identificazione della tipologia dell'attività svolta.

Il/la sottoscritto/a..... dichiara sotto la propria responsabilità:

- Che le lavorazioni dei prodotti (preparazione, produzione, somministrazione, deposito e/o vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) avranno carattere TEMPORANEO e PRECISAMENTE dal al
- Che le strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita automezzi, banchi di vendita autotrasportati), rispondono ai requisiti di cui al Capitolo III dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- Che le attrezzature utilizzate per la preparazione rispondono ai requisiti di cui al Capitolo V dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- Che nell'esercizio dell'attività sono rispettate le disposizioni di cui ai Capitoli:
 - VI (rifiuti alimentari)
 - VII (rifornimento idrico)
 - VIII (igiene personale)
 - IX (requisiti applicabili ai prodotti alimentari)
 - XII (formazione del personale);
- Che le strutture e le attrezzature utilizzate per la suddetta manifestazione temporanea sono costruite in materiali idonei a venire a contatto con le sostanze alimentari e resistenti alla corrosione, hanno superfici lisce, suscettibili di completa pulizia ed efficace disinfezione, sono munite di adeguati sistemi di protezione da eventuali contaminazioni ambientali, di sistemi di congruente approvvigionamento idrico ed elettrico, di aerazione o di altro sistema di mantenimento di congruenti valori microclimatici, del sistema di smaltimento delle acque reflue, dei rifiuti e di eventuali fumi o vapori;
- Che l'area individuata è dotata di un numero adeguato di servizi igienici distinti per gli operatori del settore alimentare (OSA) e per gli avventori;

- Che il banco di distribuzione è in materiale lavabile o, comunque ricoperto con materiale lavabile;
- Che i prodotti sono conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti;
- Che i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione sono raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati e sistemati lontano dai luoghi di consumazione. Quelli ubicati nella zona di preparazione sono dotati di comando non manuale;
- Che sull'intera superficie occupata è raccomandabile garantire la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- Che sono utilizzate preferibilmente stoviglie a perdere;
- Che sono utilizzati oli di cottura conformi alle norme vigenti e il loro smaltimento avviene con ditta autorizzata allo smaltimento di oli esausti;
- Che si è provveduto all'attuazione delle condizioni pre-operative necessarie (preventiva pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature);
- Di essere consapevole ed a conoscenza che l'art. 76 del DPR 445/2000 testualmente enuncia "chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi in materia".

Data

Firma

.....