Regione Calabria
Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie

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

REGIONE CALABRIA

ASP Cosenza
Protocollo Generale
N. 0094321 del 25/07/2024
Class: III/4.2 Fasc: 2024/7
0014413498

E
COMUNE DI MONTALTO UFFUGO
Protocollo N.0014595/2024 del 26/07/2024

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 è necessario notificare tali pratiche, sui portali web: www.suapcalabria.it o www.impresainungiorno.it in tempi congrui rispetto alla data di inizio dell'evento.

A fine collaborativo si allega modulo riepilogativo dei requisiti igienico-sanitari minimi da rispettare per un idoneo svolgimento delle manifestazioni temporanee.

Il ruolo della sicurezza alimentare, riferito all'intera catena dalla produzione alla distribuzione, è fondamentale per prevenire l'insorgenza delle malattie trasmesse dagli alimenti e delle possibili emergenze epidemiche associate, tanto più riguardo la tutela dei cosiddetti soggetti "fragili": anziani e bambini, che hanno un notevole impatto sulla sanità pubblica sia in termini di salute collettiva che in termini economici..

Gli operatori del settore alimentare sono i primi responsabili della sicurezza degli alimenti, mentre l'attività di controllo è garantita dai Servizi di Sicurezza Alimentare e Tutela dei Consumatori (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Cosenza).

Certi di puntuale collaborazione da parte di codesti enti si porgono distinti saluti.

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

REGIONE CALABRIA - Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

Il Direttore UOC SVET Area B
Dott. Ugo Cavalcanti

REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI
MANIFESTAZIONE TEMPORANEA

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 o religiosi o politici o divulgativi ecc., 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.

A seconda delle modalità con cui si svolgono, le manifestazioni temporanee possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

A. Manifestazioni in cui si effettua la sola vendita e somministrazione di alimenti e bevande preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati.

In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, popcorn, zucchero filato, ecc.

B. Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la vendita e/o somministrazione di alimenti da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni per una o più giornate in cui si effettuano oltre che la vendita e/o la somministrazione anche la preparazione e/o cottura di alimenti in strutture chiuse e non comprese nella tipologia A.

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 le buone pratiche mese in atto dall'OSA ai fini della sicurezza alimentare.

Gli alimenti preparati dovrebbero essere consumati preferibilmente nel corso della stessa giornata e conservati alle idonee temperature.

Possono anche essere somministrati alimenti senza glutine nel rispetto di quanto stabilito dal Regolamento di esecuzione (UE) 828/2014 relativo all'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

I prodotti alimentari posti in vendita o somministrati devono essere muniti di apposito cartellino degli ingredienti con evidenziati gli eventuali allergeni utilizzati, conformemente a quanto disposto dal decreto legislativo 8 febbraio 2006, n.114 (Attuazione delle direttive 2003/89/CE,

2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari) e nel rispetto di quanto stabilito dal Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

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 delle attività 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)

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 ufficiali (ASP), di ottenere dati in tempi estremamente rapidi.

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 sanitaria relativa a sagre e manifestazioni a carattere temporaneo, deve essere presentata attraverso i portali web www.suapcalabria.it o www.impresainungiorno.it, utilizzando l'apposita modulistica secondo quanto stabilito nel DPGR Calabria n.165 del 18/09/2012 e s.m.i.

L'Azienda Sanitaria Provinciale potrà richiedere all'Operatore del settore Alimentare (OSA), per il tramite del SUAP, integrazioni alla documentazione presentata e potrà eseguire Controlli Ufficiali durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione.

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, qualora cioè, non modifichino significativamente, in occasione della manifestazione temporanea, le strutture e/o la tipologia di alimenti/preparazioni per i quali sono già abilitati..

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.

REQUISITI:

- le lavorazioni dei prodotti (preparazione, produzione, somministrazione, deposito e/o vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) devono avere carattere TEMPORANEO;
- le strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, automezzi, banchi di vendita autotrasportati), devono rispondere ai requisiti di cui al Capitolo III dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004 e all'Ordinanza Ministero della salute del 03/04/2002;
- le attrezzature utilizzate per la preparazione devono rispondere ai requisiti di cui al Capitolo V dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- nell'esercizio dell'attività devono essere 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);

- le strutture e le attrezzature utilizzate per la manifestazione temporanea devono essere costruite in materiali idonei a venire a contatto con le sostanze alimentari e resistenti alla corrosione; avere superfici lisce, suscettibili di completa pulizia ed efficace disinfezione; essere 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;
- l'area individuata deve essere dotata di un numero adeguato di servizi igienici distinti per gli operatori del settore alimentare (OSA) e per gli avventori;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque ricoperto con materiale lavabile;
- i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione. Quelli ubicati nella zona di preparazione devono essere dotati di comando non manuale;
- sull'intera superficie occupata è raccomandabile garantire la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- devono essere utilizzate preferibilmente stoviglie a perdere;
- devono essere utilizzati oli di cottura conformi alle norme vigenti e il loro smaltimento avvenire con ditta autorizzata allo smaltimento di oli esausti;
- si deve provvedere all'attuazione delle condizioni pre-operative necessarie (preventiva pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature).