



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL 7 Carbonia

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

PG/2015/11055

Iglesias, 13/05/2015

**Ai Sig. Sindaci
Ai Responsabili Uffici SUAP**

Oggetto: prevenzione dei rischi sanitari connessi alla somministrazione di alimenti in corso di manifestazioni temporanee.

L'attività di controllo sugli alimenti e sulle strutture in cui essi vengono preparati, conservati e somministrati è un'esigenza costantemente ricercata dal legislatore e dalla cittadinanza.

Questa esigenza assume uno specifico rilievo durante le manifestazioni temporanee in quanto, in genere, esse si svolgono all'aperto, in strutture improvvisate e durante i mesi più caldi dell'anno, quando, l'elevata temperatura comporta un incremento dei rischi connessi alla preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti, in particolare di quelli deperibili.

Questi rischi, spesso, sono amplificati dalle inadeguate attrezzature per la conservazione dei cibi e dalla scarsa conoscenza, da parte degli operatori, dei rischi legati ad una errata gestione degli alimenti. Si rammenta, a tal proposito, che il D. Lgs. n° 5 del 09/02/2012 prevede che tutte le attività temporanee di somministrazione degli alimenti siano avviate previa segnalazione certificata di inizio attività ma che gli operatori non sono soggetti al possesso dei requisiti professionali previsti dal comma 6 dell'art. 61 del D. Lgs. n°59/2010.

Questa Direzione, visto l'elevato numero di dichiarazioni di inizio attività (DIA) pervenute nel corso del 2014 (87), di cui molte pervenute a manifestazione già conclusa, o comunque in tempi così ravvicinati all'evento, da non consentire alcun tipo di valutazione del rischio, ritiene indispensabile stabilire le regole che consentano al personale sanitario di esprimere una tempestiva valutazione del rischio insito in ogni manifestazione temporanea sulla base di quanto autocertificato.

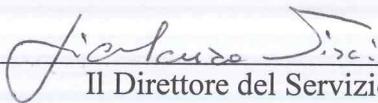
Si precisa, in merito, che il regolamento CE n° 852/04 stabilisce nell'allegato II cap. III i requisiti minimi di cui devono disporre le strutture mobili o temporanee qualora, in esse, s'intenda produrre degli alimenti e che le linee guida applicative del su citato Regolamento emanati dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri del 09/02/2006 stabilisce che in caso di DIA differita (attività in cui si preparano e somministrano alimenti senza fini di lucro), l'attività può iniziare a decorrere dal 45° giorno successivo alla comunicazione.

Tutto ciò premesso, al fine di ridurre i rischi per la popolazione di contrarre malattie trasmesse con gli alimenti si chiede che le succitate pratiche siano inviate a questa ASL con la massima sollecitudine consentita e, comunque, non oltre i 30 giorni antecedenti l'evento.

Si precisa che le pratiche che non dovessero rispettare questa tempistica e quelle carenti di documentazione o compilata solo parzialmente non saranno registrate, pertanto i responsabili legali di queste iniziative, in caso di controllo ufficiale, saranno passibili di sanzione amministrativa ai sensi del D. Lgs 193/07 art. 6 comma 3.

Nel richiedere la Vs. cortese collaborazione, affinché sia data la massima divulgazione possibile a questa nota, si comunica che sarà cura di questo Servizio divulgarle attraverso il sito aziendale questa comunicazione e le linee guida operative alle quali dovranno attenersi i promotori e gli operatori che a qualsiasi titolo manipolano degli alimenti nel corso di questi eventi.

A disposizione per ogni ulteriore chiarimento si coglie l'occasione per porgere distinti saluti.


Il Direttore del Servizio
(Dott. G. M. Vinci)

Sede legale e amministrativa
Via Dalmazia, 83 - 09013 - Carbonia

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Gorizia, snc - 09016 Iglesias
Tel. Fax 0781-3922981 Mail : sian@aslcarbonia.it