



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL 7 Carbonia

Dipartimento di Prevenzione
Servizio igiene Alimenti e Nutrizione

**LINEE GUIDA PER IL CORRETTO SVOLGIMENTO DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE
IN CUI SI PREPARANO/VENDONO/SOMMINISTRANO ALIMENTI**

INDICE

- 1 Definizioni di carattere generale
- 2 Normativa di riferimento
- 3 Competenze ASL nell'esecuzione del Controllo Ufficiale
- 4 Compiti dell'operatore del settore alimentare (OSA)
- 5 Requisiti strutturali
- 5.A Tipologia A
- 5.B Tipologia B
- 6 Addestramento e formazione del personale
- 7 Rintracciabilità
- 8 Violazioni e Sanzioni
- 9 Modalità di notifica

PREMESSA

Questo Servizio, consapevole dell'importanza delle sagre nel mantenere e diffondere le tradizioni enogastronomiche del territorio, con le presenti linee guida, intende fornire uno strumento omogeneo, consultabile su sito aziendale, utilizzabile sia dagli Enti interessati sia dalle Associazioni/Privati cittadini che intendessero organizzare nel territorio di competenza di questa ASL, manifestazioni temporanee nelle quali sia prevista la preparazione / somministrazione di alimenti.

Questo documento descrive, in modo sintetico, quanto previsto in materia di sicurezza alimentare dalla vigente normativa.

Oltre alla puntuale applicazione di quanto previsto da queste linee guida, si ritiene doveroso raccomandare, al fine di ridurre i rischi per la collettività e considerati i frequenti casi di intossicazioni alimentari verificatisi a seguito di questi eventi, che in essi sia evitata la preparazione / somministrazione di alimenti ad alto rischio quali:

1. Preparazione a base di uova crude;
2. Prodotti di pasticceria con creme e panna;
3. Prodotti contenente maionese;
4. Frutti di mare crudi o poco cotti;
5. Spezzatini di carne;
6. Funghi non certificati dalla ASL;
7. Acquavite preparata da privati non registrati.

1. DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

1A MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

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.

La manifestazione temporanea è caratterizzata dalla contemporanea esistenza di durata limitata nel tempo e di manifestazione pubblica.

Le manifestazioni temporanee possono essere suddivise in due tipologie: tipologia A e tipologia B come di seguito riportato.

1B 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 (Reg. CE 178/2002, art. 3). L'associazione che gestisce una manifestazione (ad esempio la Pro Loco organizzatrice) è considerata “impresa alimentare”.

1C OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)

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 178/2002 art. 3). Per l'ordinamento italiano è considerata giuridicamente responsabile la persona fisica responsabile dell'associazione (es. il presidente della Pro Loco organizzatrice), sia dal punto di vista civilistico che amministrativo, che penale, salvo che non sia specificamente ed espressamente delegata un'altra persona, che accetti la delega. Viene indicato con la sigla “OSA”.

1D ADDETTO AGLI ALIMENTI

Qualunque persona che direttamente manipoli ingredienti, alimenti confezionati o meno, attrezzature, utensili, superfici a contatto con alimenti ecc.

I volontari che partecipano alle preparazioni ad alla distribuzione sono considerati “addetti agli alimenti”.

1E IMMISSIONE SUL MERCATO

La detenzione di alimenti a scopo di vendita, o ogni altra forma gratuita o a pagamento, di distribuzione degli stessi (Reg. CE 178/2002, art. 3). Le Pro Loco o altri organizzatori effettuano attività di immissione sul mercato quando distribuiscono le materie prime,

somministrano i propri prodotti (autonomamente preparati o meno), sia quando è previsto un pagamento, sia quando la distribuzione è a titolo gratuito.

1F RINTRACCIABILITÀ

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un animale destinato all'alimentazione o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. CE 178/2002, art. 3).

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Queste attività sono regolate da:

- Reg. 178/2002/CE – Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Reg. CE 852/2004 Capitolo III- Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee;
- Reg. CE 854/2004 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Reg. CE 882/2004 definisce i criteri di esecuzione dei Controlli Ufficiali;
- Ordinanza del Ministero della Salute del 03.04.2002 – Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.
- Legge Regionale 5 Marzo 2008 n. 3: disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della regione (Legge Finanziaria 2008).

I contenuti dei regolamenti sopracitati devono essere conosciuti dal rappresentante legale o da un suo delegato od organizzatore della manifestazione e correttamente applicati nella pratica.

3. COMPITI DEL CONTROLLO UFFICIALE ASL

In ottemperanza a quanto previsto dal Reg. CE 882/2004, il compito della ASL è di registrare l'impresa e di verificare il rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare da parte dell'OSA.

4. COMPITI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (O.S.A.)

Il rappresentante legale, giuridicamente responsabile, è tenuto a presentare al Comune territorialmente competente la notifica della manifestazione temporanea, il quale la trasmetterà alla ASL.

L'OSA deve mettere in atto tutte le modalità di garanzia della sicurezza alimentare partendo ovviamente dai prerequisiti che sono:

- idonea installazione e manutenzione delle strutture e degli impianti;
- corrette modalità di detenzione, preparazione e somministrazione degli alimenti;
- corrette procedure di pulizia e disinfezione ;
- controllo degli animali infestanti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- adeguata formazione del personale.

5. REQUISITI STRUTTURALI

5. A TIPOLOGIA A

La manifestazione di tipologia A è quella in cui si effettua **la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande preparati in altri locali all'uopo autorizzati/registrati e trasportati nel luogo ove vengono consumati** (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi, pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.).

I requisiti strutturali minimi per questa tipologia di manifestazione previsti sono:

- un' area somministrazione/zona pranzo che, per evitare polverosità, deve avere un piano di calpestio costituito da manto erboso o asfalto o cemento; e deve essere coperto nella parte superiore e, ove possibile, delimitato da pareti su almeno tre lati,
- piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile e tavoli costituiti o rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile;
- un' area/zona per il deposito alimenti, se distinta da quella della distribuzione, adeguatamente protetta nella parte superiore e su tutti i tre lati e con gli alimenti sollevati dal piano di calpestio; qualora la manifestazione duri più giorni, il locale deposito deve essere chiuso su tutti i lati;
- apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli alimenti deperibili (es. frigoriferi, vetrine refrigerate, contenitori isotermici), in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;
- stoviglie a perdere conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- dotazione di acqua potabile con allacciamento all'acquedotto pubblico e/o trasportata mediante idoneo contenitore proveniente da fonte autocertificata (ad esempio prelevata con idoneo contenitore ad uso alimenti dalla sede di un'associazione indicata nella notifica);
- servizi igienici in adeguato numero, fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, distinti per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per il pubblico, dotati di distributori di sapone ed asciugamani a perdere e mantenuti in buone condizioni igieniche;
- smaltimento delle acque reflue mediante immissione diretta in fognatura o altro sistema igienicamente idoneo;
- smaltimento dei rifiuti solidi attraverso sacchi posti, in un adeguato numero, in contenitori per rifiuti, dotati di coperchio fisso ad apertura non manuale e ubicati nelle immediate vicinanze della manifestazione.

5. B TIPOLOGIA B

La manifestazione di tipologia B è quella in cui si effettua **la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti (es. primi piatti, secondi di carne o di pesce o altro) da consumarsi immediatamente dopo la cottura.**

I requisiti strutturali minimi per questa tipologia di manifestazione previsti sono:

area di preparazione dotata di piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvisto di pedane o con stuoie), di copertura nella parte superiore, delimitata da pareti su almeno tre lati e disimpegnata dal pubblico o altrimenti può essere prevista all'interno di locali chiusi pubblici funzionalmente correlati (ad esempio cucina della sede della associazione organizzatrice); non è ammessa la preparazione di alimenti nei domicili privati.

Il collocamento dell'area di preparazione e di cottura deve avvenire in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti.

L'area deve essere dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile/facilmente lavabile.

L'utilizzo di bracieri può avvenire anche all'esterno su terreno, limitando al massimo i rischi di inquinamento del prodotto in preparazione.

Nel caso dell'utilizzo di impianti elettrici, griglie, fuochi, bombole di gas, queste devono essere inaccessibili dal pubblico e installati nel rispetto della normativa di sicurezza.

area/zona per il deposito alimenti, se distinta da quella della distribuzione, adeguatamente protetta nella parte superiore e su almeno tre lati, con alimenti sollevati dal piano di calpestio; qualora il deposito debba prolungarsi per più giorni è necessario che sia chiuso sui quattro lati e coperto; frigoriferi/congelatori in numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare tenuti lontani da fonti di calore e con cibi conservati se possibile all'interno di contenitori in materiale idoneo.

area somministrazione/zona pranzo che, per evitare polverosità, deve avere un piano di calpestio costituito da manto erboso o asfalto o cemento; e deve essere coperto nella parte superiore e, ove possibile, delimitato da pareti su almeno tre lati,

piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile e tavoli costituiti o rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile;

un' area/zona per il deposito alimenti, se distinta da quella della distribuzione, adeguatamente protetta nella parte superiore e su tutti i tre lati e con gli alimenti sollevati dal piano di calpestio; qualora la manifestazione duri più giorni, il locale deposito deve essere chiuso su tutti i lati;

apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli alimenti deperibili (es. frigoriferi, vetrine refrigerate, contenitori isotermici), in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;

stoviglie a perdere conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;

acqua potabile con allacciamento all'acquedotto pubblico e/o trasportata mediante idoneo contenitore proveniente da fonte autocertificata (ad esempio prelevata con idoneo contenitore ad uso alimenti dalla sede di un'associazione indicata nella notifica);

servizi igienici in adeguato numero, fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, distinti per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per il pubblico, dotati di distributori di sapone ed asciugamani a perdere e mantenuti in buone condizioni igieniche.

acque reflue smaltite mediante immissione diretta in fognatura o altro sistema igienicamente idoneo;

rifiuti solidi urbani smaltiti utilizzando sacchi posti, in un adeguato numero, in contenitori per rifiuti, dotati di coperchio fisso ad apertura non manuale e ubicati nelle immediate vicinanze della manifestazione

6. ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE DEL PERSONALE

Una componente di notevole importanza di rischio nella preparazione di alimenti è legata al comportamento ed all'igiene degli addetti.

Chi lavora a contatto con alimenti può essere causa di contaminazione, sia in quanto portatore diretto di germi pericolosi o di corpi estranei, sia per comportamenti non appropriati e scorretti. Il personale addetto alle lavorazioni in occasioni di manifestazioni fieristiche è in gran parte composto da volontari.

Per scegliere chi, tra essi, si dedicherà alle preparazioni culinarie, ci si dovrà orientare preferibilmente su coloro che svolgono abitualmente attività a contatto con alimenti o che hanno esperienza specifica.

Tutti gli addetti dovranno avere almeno un minimo di informazioni di base sulla corretta e sicura manipolazione di alimenti. Gli addetti alla manipolazione dei prodotti devono usare abbigliamento idoneo, pulito, camici o sopravesti, guanti in lattice e copricapo.

Chi prepara/distribuisce alimenti è tenuto ad avere igiene accurata delle mani con lavaggi frequenti.

7. RINTRACCIABILITA'

L'operatore del settore alimentare deve essere in grado di individuare chi gli abbia fornito un alimento, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a far parte di un alimento.

A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi (registri o bolle di acquisto) che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni al riguardo. Questi documenti dovranno essere conservati durante la manifestazione e per un ragionevole periodo successivo (un mese può essere sufficiente), comunque fino al completo utilizzo o eliminazione dei prodotti.

8. VIOLAZIONI E SANZIONI

le violazioni sono regolamentate dal D.Lgs 193/2007 che prevede in caso di omessa notifica all'autorità sanitaria competente (ASL) una sanzione amministrativa da Euro 1500,00 a Euro 9000,00 (Art. 6 comma 3 del D.Lgs 193/2007), mentre in caso di carenza di requisiti igienico sanitari la norma succitata prevede una sanzione da Euro 500 a Euro 3000 (Art.6 comma 5 del D.Lgs 193/2007).

9. MODALITA' DI NOTIFICA

Le notifiche delle manifestazioni temporanee possono avvenire o tramite DIA o tramite DUAAP.

Le notifiche tramite DIA devono essere presentate al Comune competente attraverso l'utilizzo dell'apposito modulo DIA (comunicazione ai sensi dell'art.6 del reg.CE 852/2004) . Per quanto di competenza della ASL, la notifica deve essere corredata da:

- relazione descrittiva di locali e del ciclo di produzione/distribuzione degli alimenti, secondo i contenuti dell'allegato consigliato (allegato 1);
- planimetria arredata dei locali o delle aree attrezzate o eventuali gazebo o quant'altro utilizzato per la manifestazione.

Le notifiche tramite DUAAP possono essere presentate con modello F 40 esclusivamente da coloro che risultano titolari di impresa alimentare regolarmente autorizzato o registrata. Si precisa che la ASL , al fine di poter valutare i rischi connessi ad ogni singola manifestazione, necessita che le pratiche pervengano nei propri uffici entro e non oltre i 10 giorni antecedenti l'inizio della manifestazione, considerate anche le tempistiche di spedizione.