

LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE, NELL'AMBITO DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE, DELLA NORMATIVA COMUNITARIA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

REVISIONE	PROTOCOLLO e DATA	REDAZIONE	VALIDAZIONE
0.0		Dott. Andrea Loddo Dott. Ignazio Dei	Direttore Dipartimento Prevenzione



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

1. OGGETTO

Le presenti Linee Guida disciplinano, ai sensi delle vigenti disposizioni legislative, le modalità di esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste religiose, civili, di carattere politico o, più in generale, di tutte quelle manifestazioni che costituiscono reali momenti di aggregazione sociale e sono espressione di cultura, di tradizione e di storia della comunità locale, tese alla valorizzazione del territorio per lo sviluppo turistico ed economico dello stesso.

2. FINALITA'

Ogni anno circa 100 sagre, feste paesane e altre manifestazioni temporanee, caratterizzate per lo più da proposte gastronomiche legate al territorio, testimoniano la vivacità delle iniziative di promozione locale in Ogliastra.

Alla grande partecipazione di pubblico, che premia queste manifestazioni con il consumo di un considerevole numero di pietanze, tuttavia, corrisponde un significativo rischio per i consumatori di contrarre malattie trasmesse con gli alimenti ove non si garantisca una scrupolosa preparazione alimentare in contesti comunque caratterizzati da elementi di provvisorietà strutturale e di occasionalità gestionale.

Queste manifestazioni ci consentono di assaggiare prodotti autoctoni con autentici sapori, anche se, talvolta, conseguenza di una logica di profitto (a discapito della qualità, dello stesso folclore e del gusto), ci rimandano a notizie di segno opposto con epiloghi che appaiono sui giornali tra lamentele e notizie di intossicazioni varie, perché troppo spesso gli organizzatori non solo non utilizzano prodotti locali, ma adottano alimenti di scarsa qualità e non seguono le normative igienico sanitarie che in queste occasioni dovrebbero, invece, costituire la condizione fondamentale per chi offre del cibo in quantità elevate e solo per pochi giorni.

Tali manifestazioni, seppur da considerarsi di alto valore sociale e culturale, proprio per la loro occasionalità, per la presenza talvolta di comitati improvvisati, per l'elevata promiscuità di cose e persone, rappresentano un potenziale rischio per la salute pubblica.

La finalità delle presenti linee guida è quella di mettere ordine nel settore e quindi di migliorare gli standard di sicurezza igienica delle preparazioni alimentari e della corretta conduzione delle manifestazioni nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla Normativa di riferimento per garantire un elevato livello di tutela dei consumatori.

3. AMBITO DI APPLICAZIONE

Le attività soggette al rispetto delle norme contenute nelle presenti linee guida sono tutte quelle manifestazioni a carattere ricreativo, sportivo, culturale, folkloristico, gastronomico, sociale, politico, religioso, organizzate in modo temporaneo e occasionale da:

- Enti non commerciali;
- Enti e Imprese commerciali o turistiche che vogliono organizzare, all'interno dell'attività propria, eventi all'aperto che hanno durata limitata;
- Imprese, Enti o organizzazioni qualora le attività di somministrazione di alimenti e bevande siano sottoposte a Segnalazione di Inizio Attività.

4. PREMESSA

Sono "*temporanee*" quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri, Fiere, etc., aperte al pubblico, organizzate da varie Associazioni (pro loco, comitati, associazioni, etc.) in modo estemporaneo e saltuario, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici o divulgativi, etc., venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

La vigente normativa nazionale ne semplifica sostanzialmente l'iter autorizzativo procedurale.



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

In particolare, il **Decreto Legge 9 febbraio 2012, n. 5 “Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo”** (G.U. n. 33 del 09/02/2012 – S.O. n. 27, in vigore dal 10/02/2012), apporta diverse novità tra cui, molto interessante, è quella proposta dall'**art. 41 – Semplificazione in materia di somministrazione temporanea di alimenti e bevande** – che recita testualmente: ***“L'attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o eventi locali straordinari, è avviata previa segnalazione certificata di inizio attività priva di dichiarazioni asseverate ai sensi dell'articolo 19 della Legge 7 agosto 1990, n. 241, e non è soggetta al possesso dei requisiti previsti dall'articolo 71 del Decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59.”*** (L'art. 71 è relativo ai *“Requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali”*).

Si evidenzia, altresì, come già in precedenza per le suddette manifestazioni, **non fosse richiesto il possesso del corso di alimentarista** (ex libretto di idoneità sanitaria) da parte degli addetti alla somministrazione di alimenti e bevande (Legge 388 del 23/12/2000 - *Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato* - art. 92 comma 14: *“A decorrere dal 1° gennaio 2001 le disposizioni di cui all'articolo 14 della Legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, e agli articoli 37, 39, 40 e 41 del Regolamento approvato con Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, non si applicano al personale saltuariamente impiegato dagli organizzatori di sagre, fiere e manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico”*).

Si tratta di semplificazioni che potrebbero incidere sensibilmente sulla sicurezza alimentare ossia sulla possibilità di garantire condizioni igieniche ottimali, nelle diverse fasi di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Pertanto, stante le sopraindicate premesse e considerando che i requisiti previsti dalla vigente normativa sono abbastanza generici, sembra utile fornire indicazioni più specifiche riguardo alle manifestazioni temporanee, tenendo comunque presenti le caratteristiche e la tipicità delle stesse.

5. MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: CLASSIFICAZIONE E OBBLIGHI CORRELATI

Il presente documento si riferisce esclusivamente, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, all'applicazione della normativa comunitaria inerente il cosiddetto *“pacchetto igiene”*.

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, etc., 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, che quindi rientra nelle disposizioni del presente documento; in caso contrario, si applicano le norme vigenti per esercizi pubblici e/o preparazione di alimenti.

Le manifestazioni temporanee possono essere suddivise in due tipologie, che tengono conto delle modalità di conduzione delle stesse:

Tipologia A)

Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande preparati in altri locali/laboratori di produzione all'uopo autorizzati/registratori e trasportati nel luogo ove vengono consumati.

Tipologia B)

Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici e/o piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura.



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare****6. COMPITI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (O.S.A.)**

Il Regolamento CE 852/2004 ha definito nell'Allegato II i requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare prevedendo una parte specifica, il Capitolo III, riferito alle strutture mobili e/o temporanee.

L'art. 3 del suddetto Regolamento stabilisce che *"Gli operatori del settore alimentare (OSA) 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"*

Il Regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002 stabilisce, all'art. 17, comma 1, che **"SPETTA AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE GARANTIRE che nelle imprese alimentari da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività e VERIFICARE che tali disposizioni siano soddisfatte"**.

Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee rientrano, a pieno titolo, nei disposti legislativi comunitari citati, secondo le definizioni di impresa alimentare e di operatore del settore alimentare, riportate nell'art. 3 del Regolamento CE 178/2002:

"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".

L'associazione che gestisce una manifestazione (la Pro Loco organizzatrice, ad esempio) è considerata "impresa alimentare".

"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". Viene indicato con la sigla "O.S.A.".

Per l'ordinamento italiano è considerata giuridicamente responsabile la persona fisica responsabile dell'associazione (ad 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.

È quindi evidente che il gestore della manifestazione temporanea con preparazione e somministrazione di alimenti, deve mettere in atto tutte le modalità di garanzia della sicurezza alimentare partendo ovviamente dai prerequisiti.

I prerequisiti o programmi di prerequisiti sono procedure intese a controllare le condizioni operative di un'attività, al fine di ottenere condizioni generali ottimali per la produzione di alimenti sicuri.

Le principali procedure riguardano: la pulizia e disinfezione (GHP); le buone prassi di fabbricazione (GMP); la manutenzione delle strutture e degli impianti; le corrette prassi agricole; il controllo degli animali infestanti; la gestione dei rifiuti; la formazione del personale; l'approvvigionamento idrico; etc.

7. COMPITI DEL CONTROLLO UFFICIALE ASSL

Il compito dell'ASSL non è quello di certificare e garantire la regolarità delle strutture e delle modalità operative, ma di verificare i requisiti igienico-sanitari e le modalità di gestione delle attività da parte dell'OSA esclusivamente ai fini della sicurezza alimentare.

Esulano quindi dalle competenze dell'ASSL i controlli derivanti dall'applicazione delle norme di sicurezza, antincendio, impiantistica, pubblica sicurezza e, in ogni caso, quant'altro sia connesso con lo svolgimento della manifestazione e non rientri nell'ambito dell'igiene e sicurezza degli alimenti.

8. ALTRE DEFINIZIONI**ADDETTO AGLI ALIMENTI**

**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

Qualunque persona che direttamente manipoli alimenti confezionati o meno, attrezzature ed utensili, superfici a contatto e a cui quindi sia richiesto di conformarsi ai requisiti di igiene alimentare (Codex Alimentarius 2003, punto 2.3, traduzione). I volontari che partecipano alle preparazioni e alla distribuzione sono considerati *“addetti agli alimenti”*.

SAGRA

Manifestazioni che valorizzano le tradizioni e i prodotti tipici locali che possono essere svolte esclusivamente nei periodi di reperimento di detti prodotti, e nelle ricorrenze delle tradizioni di riferimento. Il menù della sagra deve essere caratterizzato prevalentemente dal prodotto che dà origine alla sagra stessa.

FESTA PAESANA

Eventi in cui la somministrazione di prodotti, comunque legati alla tradizione culinaria locale, è complementare al perseguimento delle finalità statutarie e/o utile per lo sviluppo turistico del paese.

EVENTO CULTURALE

Eventi che non includono somministrazione di cibi e bevande e sono volti principalmente alla condivisione con il pubblico di attività culturali.

EVENTO SPORTIVO

Manifestazioni che includono prevalentemente competizioni a carattere sportivo.

IMMISSIONE SUL MERCATO

La detenzione di **alimenti** a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (Reg. CE 178/2002, art. 3). Le Pro Loco o altri organizzatori effettuano attività di immissione sul mercato quando conservano 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.

RINTRACCIABILITÀ

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

9. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

Queste attività sono regolate da:

- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 e s.m.i. che 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.
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **Regolamento (CE) n. 854/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- **Regolamento (CE) n. 882/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- **Regolamento (CE) n. 1935/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **Regolamento (CE) n. 2073/2005/CE** della Commissione del 15 novembre 2005 e s.m.i.. Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.
- **Decreto Legislativo 15 dicembre 2017 n. 231** (Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2001/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016 n. 170 "Legge di delegazione europea 2015";
- **Codex Alimentarius**. Codice internazionale di Prassi Raccomandato. Principi Generali di Igiene degli Alimenti – CAC/RCP 1-1969
- **Decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992**. Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- **Decreto Legislativo n. 190 del 05 aprile 2006**. Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) n. 178/2002 che 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.
- **Decreto Legislativo n. 193 del 06 novembre 2007**. Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- **D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980**. Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962 n. 283 e succ. modif., in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- **Legge n. 283 del 30 aprile 1962**. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- **Decreto Legislativo n. 31 del 02 febbraio 2001** concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.
- **Ordinanza Ministero Salute del 03 aprile 2002**. Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.
- **Legge 23 agosto 1993 n. 352**. Norma quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.
- **D.P.R. 14 luglio 1995 n. 376**. Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.
- **Legge 7 agosto 1990 n. 241**. Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi.
- **Legge Regione Sardegna 5 marzo 2008 n.3**. Disposizioni per la formazione del bilancio annuale pluriennale della Regione.
- **Legge Regione Sardegna 18 marzo 2006 n. 5**. Disciplina generale delle attività commerciali.
- Legge di Depenalizzazione 24 novembre 1981, N. 689 e D.P.R. 29 luglio 1982, N. 571, Regolamento di Attuazione.

10. REQUISITI IGIENICO-SANITARI e STRUTTURALI

Si ritiene, innanzitutto, doveroso raccomandare che in tutte le manifestazioni temporanee sia da evitare la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (es.: preparazioni a base di uova crude e tiramisù; prodotti di pasticceria con creme e panna; maionese e/o prodotti contenenti maionese; carni crude e pesce crudo; frutti di mare crudi o poco cotti; funghi epigei raccolti e non certificati dalla ASL; acquavite preparata da privati non registrati; etc.), al fine di ridurre i rischi per la collettività, considerando i frequenti casi di intossicazioni alimentari che si verificano in occasione di questi eventi.

Nel caso di preparazione/somministrazione di alimenti complessi/a rischio, gli standard igienico-strutturali dei locali nei quali si procede alla preparazione/somministrazione e le GMP applicate dagli operatori devono essere adeguate alla tipologia di alimento che si vuole proporre.

Si raccomanda, inoltre, una particolare attenzione nella gestione delle seguenti pietanze:

- preparazioni in calderoni quali bolliti, trippe, stufati, minestrone, fagiolate, ceciate, etc.;



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

- spezzatini di carne;
- sughi e salse, specie se particolarmente elaborate;

in questi casi è strettamente necessario, al fine di garantire la sicurezza alimentare, mantenere, costantemente e comunque fino alla distribuzione al consumatore finale, le suddette pietanze a temperatura uguale o superiore ai 65°C, evitare riscaldamento e successivo raffreddamento a temperatura ambiente, evitare assolutamente la preparazione anticipata al giorno precedente.

Si specifica inoltre che per le manifestazioni che rientrano nella Tipologia B, con preparazione e somministrazione di alimenti assemblati in piatti complessi ed elaborati (ad esempio: pasta all'uovo fresca o essiccata farcita o non farcita; pasta fresca o essiccata non farcita; pasta fresca o secca farcita quale culurgiones, ravioli, tortellini, orrubioli, etc.; gnocchi e similari; piatti complessi della tradizione locale; etc.) è necessario che le varie fasi di preparazione/trasformazione degli alimenti vengano effettuate in laboratori di produzione regolarmente autorizzati/registratori ai sensi della vigente normativa, in quanto non è possibile l'utilizzo di locali/cucine facenti parte di abitazioni private o similari.

Primariamente si ricorda che le superfici in contatto con il cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

Per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari, i requisiti richiesti sono ovviamente diversi a seconda della tipologia della manifestazione e soprattutto della complessità delle preparazioni.

Tipologia A

Attività in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati e/o formaggi, pizzette e salatini, formaggi e salumi porzionati, prodotti di gastronomia preconfezionati, bevande in lattina e/o alla spina, caldarroste, popcorn, cioccolata calda, caffè e infusi, zucchero filato, vin brulè, etc.) **preparati in altri locali/laboratori di produzione all'uopo autorizzati/registratori e trasportati nel luogo ove vengono consumati.**

Solitamente si svolgono nell'arco della giornata, in luoghi all'aperto eventualmente dotati di strutture temporanee (tettoie, gazebo, etc.) con o senza aree predisposte per il consumo degli alimenti stessi.

Nella presente tipologia non sono ricomprese le attività di mera vendita nonché eventuale degustazione promozionale da parte di imprese già registrate.

- Se presente, l'**area di somministrazione/zona pranzo** deve essere protetta da tettoia o gazebo con piano di calpestio costituito da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile/disinfettabile;
- nel caso di **porzionatura/distribuzione di alimenti in pluriporzione o di manipolazione di alimenti a basso rischio**, è necessaria una struttura o area/zona non accessibile al pubblico, con piano di calpestio coperto (es. asfalto/cemento, provvista di pedane o con stuoie), chiusa nella parte superiore e con pareti su almeno tre lati, in materiale lavabile, dotata di lavello per gli alimenti e di piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile;
- **area/zona per il deposito alimenti** adeguatamente protetta nella parte superiore e su tutti i lati; gli alimenti devono essere sollevati dal piano di calpestio;
- **apparecchiature idonee** a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli alimenti deperibili, in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

- **stoviglie a perdere** (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- **personale** impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento adeguato (copricapo, sopravveste, etc.);
- **lavello** per la pulizia delle mani con comando non manuale, distributori di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- **approvvigionamento idrico**: dotazione di acqua potabile idonea al consumo umano (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità o trasportata con idonei contenitori);
- **servizi igienici**: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, distinti per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per il pubblico, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità e mantenuti in stato di decenza.
- dotazioni necessarie per i **servizi igienici dedicati al personale addetto** alla manipolazione degli alimenti: lavello con acqua potabile corrente, erogazione a comando non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido;
- **smaltimento delle acque reflue**: immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga mediante contratto con ditta autorizzata allo smaltimento dei reflui;
- **allontanamento dei rifiuti solidi**: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti;
- **contenitori per rifiuti**: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere;
- eventuali **rifiuti o scarti di lavorazione** dovranno essere debitamente raccolti e smaltiti.

Tipologia B

Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici (ad es. primi piatti, polenta, carne alla griglia, crêpes, etc.) e **piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura.**

- **area di preparazione**: con piano di calpestio coperto (es. asfalto/cemento, provvisto di pedane o con stuoie) opportunamente protetta da inquinamenti esterni e disimpegnata dal pubblico. Il collocamento dell'area di preparazione e di cottura deve avvenire in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti. L'utilizzo di bracieri può avvenire anche all'esterno su terreno, sempre preservando da inquinamenti il prodotto in preparazione. L'area deve essere dotata di piani di lavoro, preferibilmente separati, rivestiti con materiale impermeabile/facilmente lavabile e disinfettabile;
- in caso di **preparazione/somministrazione di pasti completi** è necessario l'utilizzo di strutture chiuse in muratura, box o cucina mobile;
- **lavelli**: lavello per la toelettatura e preparazione degli alimenti; lavello lavamani con comando non manuale e distributori di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- **area di cottura**: nel caso dell'utilizzo di griglie, fuochi, etc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione da agenti atmosferici ed inquinanti, siano inaccessibili al pubblico e lontano da materiali infiammabili (teli, rivestimenti); eventuali bombole di gas devono essere protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontano da fonti di calore e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza;



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

- **deposito alimenti:** 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.
- **frigoriferi/congelatori:** in numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare, tenuti lontani da fonti di calore e con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo.
- **area somministrazione/zona pranzo:** protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile ed eventualmente disinfettabile; bicchieri, posate e piatti a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- **personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti:** addestrato e/o formato, in materia di igiene e sicurezza alimentare, in relazione al tipo di attività e mansione, con abbigliamento idoneo (copricapo, sopravveste, etc.);
- **approvvigionamento idrico:** dotazione di acqua potabile idonea al consumo umano (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure anche tramite trasporto in idonei contenitori), in quantità sufficiente all'attività esercitata e alle necessità delle preparazioni previste;
- **Servizi igienici per il pubblico:** fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, dotati dei generi di necessità compreso il lavello con acqua, o almeno di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti, mantenuti in stato di decenza, in numero rapportato all'affluenza, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali.
- **Servizi igienici per gli addetti:** almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari, dotato di lavello con acqua corrente ed erogazione dell'acqua a comando non manuale, asciugamani del tipo monouso a perdere, distributore di sapone liquido.
- **smaltimento delle acque reflue:** immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio, a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto (ditta autorizzata, etc.); smaltimento oli di frittura: stoccaggio e smaltimento finale con ditta autorizzata;
- **allontanamento dei rifiuti solidi:** raccolti in sacchi e deposti nei cassonetti per i rifiuti;
- **contenitori per rifiuti** con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere;
- eventuali **rifiuti o scarti di lavorazione** dovranno essere debitamente raccolti e smaltiti.

Strutture mobili

Queste strutture, spesso autosufficienti (moduli, container, automezzi, etc.), sono gestite da ditte che esercitano una vera e propria attività professionale di preparazione o di catering con preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti in occasioni di manifestazioni temporanee. Talvolta sono affittate agli organizzatori.

Le cucine mobili dovranno avere:

- altezza interna non inferiore a 2 metri;
- adeguata superficie per lo svolgimento delle attività;
- almeno due lavelli di cui almeno uno dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- piani di lavoro adeguati in materiale lavabile ed eventualmente disinfettabile;
- cappa di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura;



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

- adeguato numero di frigo e congelatori (il termine “*adeguato*” si deve intendere in relazione alla tipologia e potenzialità produttiva);
- impianto idrico autonomo o collegabile a rete idrica;
- impianto elettrico autonomo o allacciabile alla rete elettrica;
- impianto acque reflue: munito di serbatoio di adeguata capacità, da svuotare in modo corretto.

Nel caso di utilizzo di strutture mobili per la preparazione dovranno essere presenti sul luogo della manifestazione i requisiti richiesti per le tipologie A e B (servizi igienici, acqua potabile, deposito alimenti, zona pranzo, etc.).

Strutture fisse

In genere sono strutture polifunzionali utilizzate solo occasionalmente per la preparazione e somministrazione di alimenti o talvolta si tratta di circoli già autorizzati o soggetti a notifica (oggi sostituita dalla Segnalazione certificata di inizio attività - SCIA).

Tali strutture dovranno essere dotate di adeguata cucina, con le regolari attrezzature normalmente richieste dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti; zona deposito; servizi igienici per il pubblico e per il personale; adeguato spazio di somministrazione.

In particolare queste strutture devono essere situate, progettate, costruite, mantenute pulite e sottoposte a manutenzione, in modo da evitare i rischi di contaminazione da parte di animali; inoltre devono essere disponibili:

- attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale [impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e ambiente nel quale poter svolgere le operazioni di cambio vestiti (civili/da lavoro)]
- erogazione di acqua potabile calda e/o fredda
- attrezzature ed impianti per il deposito e l'eliminazione di sostanze pericolose e rifiuti;
- attrezzature ed impianti per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi
- superfici a contatto con il cibo in buone condizioni, facili da pulire ed eventualmente disinfettare
- misure per la pulizia e disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti
- il lavaggio degli alimenti deve essere effettuato in condizioni igieniche adeguate
- i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

Catering/Banqueting

Si ricorda che la ditta che effettua attività di catering, con o senza laboratorio, **deve essere registrata** per quella specifica tipologia di attività.

L'attività di catering viene normalmente svolta professionalmente e comprende la preparazione di alimenti sul posto o la preparazione in una struttura dedicata con successivo trasporto sul luogo della manifestazione ed eventuale riscaldamento sul posto. Ovviamente la struttura di preparazione sede della ditta avrà le normali caratteristiche strutturali e di attrezzature di un laboratorio, con tutti i locali necessariamente annessi e con l'opportuno dimensionamento relativamente alle possibilità produttive. Deve disporre inoltre di un apposito locale deposito avente i medesimi requisiti richiesti per il deposito alimenti dove ricoverare, durante i periodi di inattività, le attrezzature utilizzate per l'esercizio del catering/banqueting in loco. La ditta deve avere a disposizione le attrezzature idonee e quantitativamente sufficienti per il trasporto degli alimenti mantenendo le temperature richieste, sia calde che fredde, e mezzi di trasporto con le caratteristiche previste nel capitolo IV dell'allegato 2 del Regolamento CE 852/2004.

Anche semplici ristoranti o altri laboratori artigianali, purché opportunamente attrezzati, possono, estemporaneamente, fornire pasti in occasione di manifestazioni temporanee.



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

In ogni caso i requisiti della sede della manifestazione, soprattutto se una parte delle preparazione od il termine della cottura avviene nella sede della manifestazione, sono gli stessi riportati sopra nella tipologia B e sarà obbligo dell'OSA responsabile assicurarsi della conformità ai sensi dell'art. 3 del citato Regolamento.

11. REQUISITI DI IGIENE, ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE PER IL 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 temporanee 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; in ogni caso è opportuno che i ruoli di maggiore responsabilità nella preparazione siano ricoperti da chi svolge abitualmente attività di cuoco o alimentarista.

Tutti gli addetti dovranno aver ricevuto addestramento o formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare secondo quanto previsto dalle specifiche norme in vigore.

Il responsabile del documento di autocontrollo deve avere un'adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti e deve assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività. (Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo XII)

Norme di abbigliamento e di igiene personale

È indispensabile mantenere un alto livello di **igiene personale** (lavaggio mani, pulizia unghie, etc.).

Gli addetti alla manipolazione dei prodotti devono usare **abbigliamento idoneo**, generalmente camici o sopravvesti di colore chiaro; sono adatti anche abbigliamento da cuoco; nel periodo estivo magliette in cotone e pantaloni chiari.

È indispensabile che l'abbigliamento non sia costituito da tessuti che tendono a perdere peli, così come sono da evitare fermagli, bottoni, ganci metallici (tutte potenziali fonti di contaminazione particellare: privilegiare sistemi a strappo).

Può essere opportuno l'utilizzo di **guanti e mascherine** per la bocca, in particolare per i prodotti maggiormente a rischio (ripieni, impasti, creme e prodotti derivati).

L'uso di questi mezzi di protezione diventa indispensabile se sono presenti ferite alle mani e in caso di tosse, raffreddore e simili.

Chi lavora a contatto con alimenti **non deve indossare** bracciali, orologi, anelli, unghie finte (rendono difficile la pulizia di mani e avambracci e possono essere causa diretta di contaminazione particellare).

È obbligatorio l'uso di un **copricapo** che contenga la capigliatura per chi manipola direttamente gli alimenti esposti (addetti alla preparazione e distribuzione): i capelli e i frammenti cutanei costituiscono contaminazione particellare e apportano contaminazione microbica; inoltre, toccandoli, contaminano le mani.

12. MODALITA' DI SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA) come modificato dalla D.D. 218/2012

Le manifestazioni temporanee, che coinvolgono attività svolte sia a fini di lucro sia a fini sociali/benefici, presentano caratteristiche peculiari che, pur facendole rientrare nel Regolamento (CE) 852/2004, richiedono una



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

particolare tipologia di gestione, in ragione della necessità di favorire attività tradizionalmente presenti sul territorio e di promuovere turismo e prodotti locali.

Si deve, inoltre, tener conto della durata molto limitata delle attività svolte e della necessità di ottenere specifiche informazioni in merito, prima dell'avvio della manifestazione stessa, al fine di programmare gli opportuni controlli da parte dell'Autorità competente.

Le attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti presenti nelle manifestazioni temporanee sono soggette a Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

Ogni operatore del settore alimentare che, a titolo occasionale, deve effettuare attività di preparazione/somministrazione/distribuzione di alimenti e bevande, segnala alla A.S.S.L. tramite lo Sportello Unico delle Attività Produttive ed Edilizia (S.U.A.P.E.), territorialmente competente, la partecipazione alla manifestazione di interesse, utilizzando la modulistica allegata alle presenti Linee guida, distinta in rapporto alla tipologia di attività svolta (tipologia A-Allegato 1 o tipologia B-Allegato 2).

La L.R. n. 24/2016 ha esteso la competenza SUAPE anche alle manifestazioni o eventi sportivi o eventi culturali di pubblico spettacolo, se connessi ad un'attività economica e produttiva di beni e servizi.

Negli altri casi la richiesta corredata con la documentazione prevista dovrà essere inviata per PEC (serv.sian@pec.asllanusei.it) almeno 30 giorni prima dell'evento al SIAN dell'ASSL di Lanusei.

Nel caso in cui le segnalazioni, corredate da un documento di identità in corso di validità del segnalante, vengano trasmesse tramite S.U.A.P.E. del Comune in cui si svolge la manifestazione, devono pervenire almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'evento, fermo restando che la S.C.I.A. decorrerà dall'inizio dell'evento indicato nella stessa.

Il S.U.A.P.E., verificata la congruità della S.C.I.A., provvede alla trasmissione della segnalazione, tramite posta elettronica certificata (PEC), al S.I.A.N., entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento.

Il Servizio della A.S.S.L., ricevuta la segnalazione, procede ad una verifica di conformità della documentazione presentata dall'O.S.A.; qualora carente, si provvederà a richiedere le dovute integrazioni entro 7 giorni al S.U.A.P.E. e all'O.S.A. o anche solo direttamente a quest'ultimo.

Non è dovuto alcun sopralluogo preventivo da parte della A.S.S.L., né alcuna comunicazione al S.U.A.P.E., e all'O.S.A. in caso di completezza della documentazione presentata.

Verificata la regolarità della pratica, il SIAN procede all'iscrizione dell'attività nell'apposito registro per le attività temporanee e, contestualmente, ne invia comunicazione al competente Ufficio/Servizio del Comune interessato.

In caso di verifica negativa, i provvedimenti conseguenti, a valenza prescrittiva o interdittiva, sono comunicati, comunque, prima dell'inizio della manifestazione, al S.U.A.P.E., del Comune competente e all'O.S.A..

La presentazione della S.C.I.A. non esime l'O.S.A. da tutti gli altri adempimenti da assolvere nei confronti del Comune territorialmente competente.

Gli O.S.A. già registrati come catering e/o strutture mobili (O.M. 03/04/2002) sono esclusi dalla presentazione della S.C.I.A., così come le attività di mera vendita nonché l'eventuale degustazione promozionale da parte di imprese già registrate, che devono comunque presentare il modulo F40.

Le imprese che effettuano vendita e somministrazione di alimenti in forma ambulante dovranno invece effettuare la segnalazione nel caso in cui svolgano attività diverse da quelle oggetto della registrazione di cui già dispongono (ad esempio: la registrazione di sola vendita di pesci o polli in forma ambulante non autorizza alla cottura durante manifestazioni temporanee, che dovrà essere invece segnalata specificatamente); questi sono tenuti alla presentazione di una D.U.A. di aggiornamento con tutti i relativi moduli e allegati previsti dalla vigente normativa.

L'omessa segnalazione delle attività temporanee è soggetta ad una sanzione pecuniaria amministrativa, secondo quanto stabilito dall'art. 6 comma 3 del Decreto legislativo n. 193/2007.

Si specifica inoltre che:



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

- i Comuni, presso i quali si svolgono le manifestazioni, devono trasmettere ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASSL l'elenco delle imprese alle quali è stata concessa l'autorizzazione alla partecipazione all'evento e la tipologia di attività (escluse le attività già segnalate di tipologia A e/o B);
- l'ASSL potrà anche eseguire un'ispezione sul posto tenendo conto, ad esempio, della conoscenza nel tempo della manifestazione, della previsione di elevato afflusso di persone, della tipologia degli alimenti preparati (es. presenza di eventuali cibi a rischio), della durata della manifestazione;
- la stessa ASSL potrà eseguire controlli durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione;
- nel caso in cui le ispezioni sul posto evidenzino condizioni tali da influire negativamente sulla sicurezza alimentare, dovrà essere emessa una prescrizione o un blocco completo o parziale delle preparazioni, ai sensi dell'art. 54 del Regolamento (CE) 882/2004.

Qualora venga richiesto un parere tecnico-amministrativo preventivo sull'attività da effettuarsi, è previsto il pagamento di una tariffa come da Nomenclatore delle prestazioni erogate, inserito nella Carta dei Servizi del SIAN di questa ASSL.

Alla SCIA vanno allegati:

- l'elenco degli alimenti somministrati datato e firmato dal soggetto segnalante la manifestazione
- procedura di pulizia e sanificazione
- la fotocopia del documento di identità del soggetto segnalante
- piano di autocontrollo e buone prassi igieniche e di lavorazione
- planimetria arredata dei locali o delle aree attrezzate o eventuali gazebo o quant'altro utilizzato per la manifestazione

Per ogni informazione, anche preventiva, gli operatori del settore alimentare possono rivolgersi a:

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – ATS Sardegna - ASSL di Lanusei - Via Trento, 37 - 0845 LANUSEI - tel. 0782 470435 - 470452

E-mail: a.loddo@atssardegna.it oppure ignazio.dei@atssardegna.it



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare****Allegato 4****PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Il Regolamento CE 178/2002 fornisce alcune definizioni che caratterizzano l'applicazione della legislazione alimentare comunemente ricompresa nell'accezione di "pacchetto igiene".

"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.

"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.

Ne deriva che la preparazione, somministrazione, distribuzione di alimenti durante una manifestazione temporanea individua un'impresa alimentare ed il responsabile della stessa è identificato come OSA; la legislazione il cui rispetto deve essere garantito è fondamentalmente il Regolamento CE 178/2002 e il Regolamento CE 852/2004.

Il **Regolamento CE 852/2004** prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA), non ricompresi nella produzione primaria, predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del **sistema HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points, ossia Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo), per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

La responsabilità principale per la sicurezza alimentare compete all'OSA, che potrà basarsi sull'applicazione generalizzata di procedure di autocontrollo formulate in base ai principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica.

Il **piano di autocontrollo** è un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, redatto dal responsabile dell'impresa alimentare, in forma autonoma o con la partecipazione di propri consulenti, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti della filiera produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo, finalizzato a minimizzare il danno conseguente al consumo dell'alimento.

Il **Considerando 15** del Regolamento CE 852/2004 letteralmente indica: *"I requisiti del sistema HACCP... dovrebbero essere abbastanza flessibili da poter essere applicati in qualsiasi situazione, **anche nelle piccole imprese**. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari ... le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo ... Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole."*

Con tali presupposti è importante predisporre piani di autocontrollo semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili. Il controllo non deve prevedere la sola predisposizione e compilazione formale di documenti o registri per quelle attività immediatamente verificabili: a tal proposito, si forniscono indicazioni riguardo alle fasi di controllo da documentare.

All'applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la formazione del personale che è impiegato nell'attività e che deve possedere un'adeguata cognizione del piano di autocontrollo predisposto, per una corretta applicazione dello stesso.

Nella sede della manifestazione, a cura del responsabile, deve essere presente un protocollo operativo riguardante i prerequisiti e i rischi trasversali (es. piani di pulizia, derattizzazione, disinfestazione, ricevimento merci, formazione) che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.

Relativamente alle fasi produttive, le procedure potranno essere definite come buone pratiche di lavorazione ed igieniche (GMP e GHP) che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, salvo le non conformità, oppure come CCP nei casi della presenza di punti critici di controllo (ad esempio il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

Si rimarca la necessità di limitare le produzioni a quanto realmente necessario, evitando la conservazione di alimenti cotti per tempi prolungati (che possono risultare potenzialmente pericolosi).

Si riporta di seguito un esempio di piano operativo utilizzabile, nell'ambito di una manifestazione temporanea, con gli opportuni adattamenti.

In ogni caso, durante le manifestazioni temporanee, l'autocontrollo può essere realizzato attraverso la precisa compilazione del punto 2 delle dichiarazioni allegate alle notifiche delle Tipologie A e B.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ**Riferimenti dell'impresa**

Ente che svolge la manifestazione temporanea _____

Titolare/Rappresentante legale _____

Sede ed indirizzo _____

Partita IVA _____

Attività svolte:

☒ preparazione e somministrazione di alimenti semplici

☒ preparazione e somministrazione di pasti

☐ _____

Autorizzazioni aziendali e riferimenti normativi

La presente scheda è redatta dal responsabile aziendale ai sensi del Reg. CE 852/04 e costituisce la base per l'organizzazione del Piano di autocontrollo igienico sanitario.

Il responsabile aziendale dell'autocontrollo è il Sig. _____

Il presente documento è stato elaborato dal responsabile aziendale dell'autocontrollo ed è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Servizi di assistenza

L'azienda:

☐ gestisce in proprio le attività di autocontrollo.

☐ usufruisce di servizi di assistenza tecnica relativi alle procedure di autocontrollo da parte di:

.....

Descrizione dell'attività aziendale

Materie prime utilizzate in azienda per le preparazioni alimentari:

frutta e ortaggi	☒	
carni e salumi	☒	
uova	☒	
oli e grassi	☒	



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

latte e derivati	☐	
pesce	☐	
cereali e farine	☐	
legumi	☐	
altre	☐	

L'azienda, nell'ambito della manifestazione, è dotata di:

Zona/locale preparazione pasti	☐
Area/locale dispensa	☐
Frigoriferi/congelatori	☐
Area/locale per distribuzione/somministrazione alimenti	☐
Altro	☐

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Procedure delocalizzate

L'azienda ha predisposto le seguenti procedure di autocontrollo delocalizzate la cui applicazione consente di tenere sotto controllo il complesso delle attività aziendali precedentemente descritte.

Tali procedure potranno essere successivamente integrate con attività di prevenzione relative ad ulteriori rischi verificati nell'analisi dei processi specifici.

Pulizia e disinfezione (GMP)

I seguenti prodotti sono utilizzati per la pulizia e sanificazione:

tipologia		Prodotto utilizzato
detergenti	☐	
disinfettanti	☐	
altri	☐	

Le operazioni di sanificazione avvengono con la seguente cadenza:



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

AREA/ATTREZZATURE	PRODOTTO	CADENZA

QUANDO	AREA	DETERGENTE / DISINFETTANTE
Dopo l'uso	Tutte le attrezzature e tavoli da lavoro (con particolare attenzione a friggitrice, piastre, griglie, cutter e affettatrici)	
Al termine di ogni servizio (pranzo, cena)	Pavimenti e pareti area/locale preparazione pasti	
	Zona bar	
	Servizi igienici	
	Lavelli e vasche area/locale preparazione pasti	
Ogni giorno	Pavimenti area/locale deposito	

Situazione di conformità: superfici sempre pulite che annullano la possibilità di contaminazione microbica.

- ☐ Limite critico: assenza di sporco, di polvere, di unto.
- ☐ Monitoraggio: da effettuare ad ogni pasto.
- ☐ Azione correttiva: se una superficie o area non è pulita occorre ripetere l'operazione.

Modalità di verifica

A seconda della superficie:

- ☐ **visivo:** vedere se vi sono residui di alimenti o residui di calcare o presenza di polvere oppure strisciare un fazzoletto di carta e verificare presenza di sporco o di grasso;
- ☐ **tattile:** strisciare un dito e avvertire persistenza di unto o di grasso o di ruvido;
- ☐ **olfattivo:** verificare presenza di odori sgradevoli.

Acqua potabile

L'acqua potabile per la preparazione degli alimenti e le operazioni complementari è attinta mediante:

- ☐ Acquedotto pubblico
- ☐ Trasporto di acqua potabile in contenitori per alimenti in funzione della quantità prevista per l'utilizzo e capacità del serbatoio



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

- ☐ Pozzo privato con giudizio di idoneità all'utilizzo per uso umano ed analisi effettuate in data non anteriore a giorni trenta
- ☐ Altro _____

Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo assicura l'effettuazione di un monitoraggio della presenza di animali indesiderati, attraverso l'esame delle barriere fisiche esistenti (stato delle protezioni a pareti, tendoni, porte, aperture, etc.) e con eventuale posizionamento di esche, nel qual caso attiva una tempestiva disinfestazione.

La documentazione dell'effettuazione delle azioni di disinfestazione (mosche, formiche, scarafaggi, etc.) e derattizzazione, in relazione alle diverse modalità, è così definita:

- ☐ disinfestazione e derattizzazione mediante esche:
- ☐ annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati);
 - ☐ caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette).
- ☐ altre eventuali modalità di disinfestazione:
- ☐ documentazione relativa alle modalità di lotta ed al controllo dell'efficacia.

Il responsabile dell'autocontrollo verifica il buon esito delle attività di disinfestazione e, se necessario, provvede a intensificare o modificare le attività effettuate.

Smaltimento dei rifiuti (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo si accerta che i rifiuti delle preparazioni alimentari siano temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione e dalle aree esterne con cadenza giornaliera.

Igiene della persona (GMP)

Il responsabile aziendale, attraverso la corretta istruzione degli addetti, assicura la buona prassi igienica di tutti gli operatori che in azienda prendono parte alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti.

Controllo dei fornitori (GMP)

L'azienda garantisce la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati attraverso l'elenco dei fornitori con le relative forniture conservando altresì bolle di consegna, fatture, scontrini.

Ad ogni consegna si effettuano i seguenti controlli:

- ☐ controllo delle condizioni di trasporto: temperatura, pulizia del mezzo, ordine, separazione delle materie prime;
- ☐ controllo del prodotto: integrità della confezione, integrità dell'alimento, data di scadenza/TMC, stato organolettico.

Qualora le condizioni di trasporto o la merce non siano conformi a quanto dettato dalla legge o a quanto stabilito, si rifiuta di prendere in carico tale merce.

Tali rifiuti vengono annotati sul registro delle non conformità, unitamente alle non conformità di altra natura.

Controllo delle scadenze

La gestione dello stoccaggio degli alimenti va eseguita avendo cura, oltre che di mantenerne scrupolosamente la catena del freddo ove necessario, di verificare che i TMC e le date di scadenza non siano superati.



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

Identificazione dei punti critici di controllo

Nel presente piano di autocontrollo si ritiene che i CCP per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti siano i seguenti:

- controllo delle temperature di stoccaggio.

Congelamento

L'eventuale congelamento in proprio di alimenti preparati in anticipo viene effettuato con attrezzatura idonea dedicata (abbattitore o congelatore) e successivamente conservato in attrezzatura idonea e munito di etichettatura riportante almeno la natura del prodotto e la data di congelamento.

Gestione dei punti critici di controllo

Refrigerazione – Temperatura (CCP)

Temperatura ideale: tra 0 e 4 °C per prodotti di origine animale, fino a 8 °C per i prodotti vegetali.

Limite critico: 10 °C per i prodotti animali.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra 5 e 9 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma si può non agire sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico (10 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima è necessario distruggere gli alimenti deperibili se l'anomalia si è protratta oltre le 2 ore. L'ortofrutta può essere consumata in tempi brevi.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

Conservazione in congelatore – Temperatura (CCP)

Temperatura ideale: -20 °C/ -18 °C.

Limite critico: -1 °C.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra -17 °C e -5 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma non si agisce sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico (-1 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia. La distruzione degli alimenti deve essere sempre effettuata se l'anomalia si è protratta oltre le 12 ore.

Se l'anomalia si protrae per un tempo inferiore alle 12 ore, in linea di massima, si può procedere con:

- ☐ cottura immediata degli alimenti e utilizzo in giornata.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

Cottura – Temperatura (GMP)

La cottura è una GMP. Per talune tipologie di preparazioni carnee può essere consigliabile una verifica della temperatura al cuore del prodotto, che deve raggiungere almeno i 75 °C.

Particolare attenzione va sempre posta alla conservazione dei cibi cotti che, qualora non siano immediatamente somministrati, vanno conservati in rigorosa catena del freddo, per tempi comunque limitati, e protetti da contaminazioni (con particolare attenzione alla contaminazione crociata con altri cibi).



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare****Principali rischi connessi al consumo di alimenti e bevande**

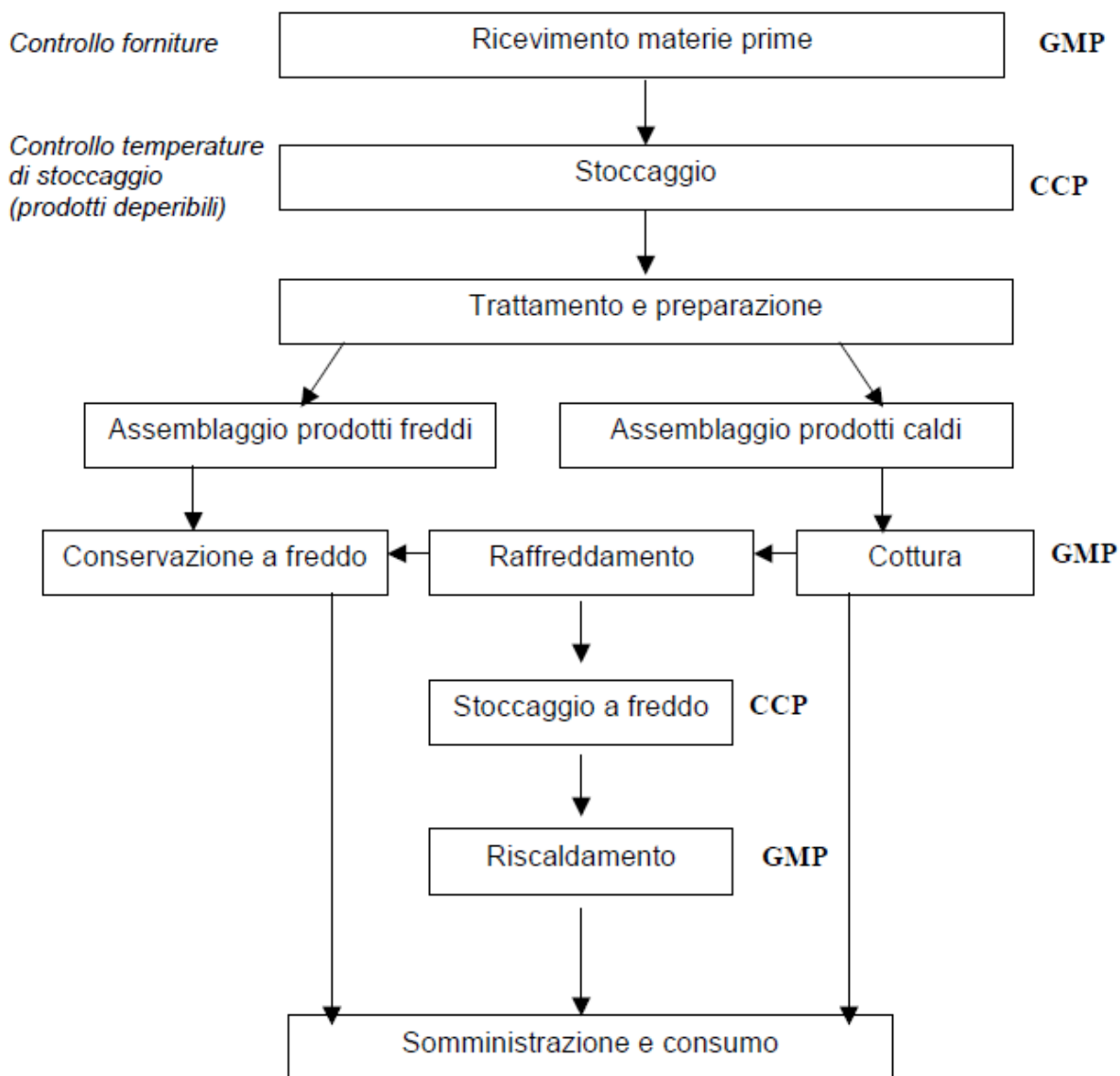
Tipologia del rischio	Descrizione del rischio
BIOLOGICO	• Microrganismi: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti • Parassiti e infestanti: acari e insetti, animali
CHIMICO	• Sostanze chimiche naturali nocive proprie dell'alimento (es.: alcaloidi) • Sostanze chimiche estranee: 1. contaminazioni volontarie (es.: additivi, coadiuvanti tecnologici) 2. contaminazioni da processo (es.: residui da affumicatura) 3. contaminazioni accidentali (es.: agenti di contaminazione ambientale, detergenti e disinfettanti, metalli pesanti, fitofarmaci, plastiche, radioisotopi)
FISICO/PARTICELLARE	Vetro, plastica, legno, metallo, oggetti personali, peli, capelli, sassi, terra, polvere



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

DIAGRAMMA DI FLUSSO



CCP= Punti Critici di Controllo

GMP= Buone Pratiche di Produzione



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

PUNTI CRITICI DI CONTROLLO E LORO GESTIONE (analisi dei rischi e carta di controllo)

Per queste manifestazioni è opportuno individuare quelle fasi che sono presenti nella maggior parte delle preparazioni, che per la loro natura sono soggette a maggior rischio e la cui attenta gestione è di per se in grado di consentire una prevenzione sufficiente dei rischi per la sicurezza alimentare.

Di seguito sono indicate le diverse fasi con le indicazioni relative:

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
Acquisizione materie prime	Contaminazione biologica, chimica e fisica (particolare)	GMP	Corretta gestione dei fornitori Documenti di conformità del prodotto	Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori. Di legge.	Ispezione visiva e sensoriale su ogni partita acquistata. Controllo documentazione	-----	Rifiuto del prodotto.
Stoccaggio e conservazione materie prime	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione Rispetto norme igieniche Separazione alimenti di origine diversa	Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori. Temperature di conservazione. Ts4°C Carni Ts7°C Frattaglie Ts3°C Carni congelate Ts-12°C Surgelati Ts-18°C	Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature.	Superamento dei limiti	Scarto del prodotto con T > di 10°C per più di 2 ore. Cottura alimenti e consumo in breve tempo con T < 10°C. Interventi straordinari di manutenzione dei frigoriferi.
Trattamento, preparazione e assemblaggio alimenti	Contaminazione e/o proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Formazione del personale Rispetto norme igieniche Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte Lavaggio accurato di frutta e verdura	Assenza di segni esteriori di contaminazione.	Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione.	-----	Scarto del prodotto o di parte di esso. Formazione supplementare del personale
Cottura	Sopravvivenza microbica e fungina	GMP	Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Rispetto tempi e temperature di cottura.	Temperature di cottura (ad es. almeno 75°C al cuore del prodotto). Tempi di cottura.	Controllo visivo temperatura. Controllo tempi di cottura.	-----	Formazione supplementare del personale. Nuova cottura o prosecuzione della cottura.
Stoccaggio e conservazione secondaria	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione. Rispetto norme igieniche.	Tempi e temperature di conservazione.	Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature.	Superamento dei limiti.	Eliminazione totale del prodotto o ritrattamento come sopra indicato. Manutenzione straordinaria degli impianti e attrezzature
Riscaldamento	Contaminazione e/o proliferazione microbica e fungina Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Rispetto norme igieniche. Rispetto temperature.	Riscaldamento a T° ≥ 70°C	Controllo visivo temperatura.	-----	Ripetizione della operazione di riscaldamento
Somministrazione	Contaminazione e/o proliferazione microbica e fungina Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Rispetto norme igieniche. Formazione del personale. Rispetto procedure di somministrazione.	-----	Ispezione visiva.	-----	Eliminazione del prodotto. Formazione supplementare del personale.



**Linee Guida per l'Applicazione, nell'ambito delle Manifestazioni Temporanee,
della Normativa Comunitaria sulla Sicurezza Alimentare**

Si riporta di seguito un esempio di piano operativo che può essere utilizzato nell'ambito di una manifestazione temporanea, con gli opportuni adattamenti.

Fac-simile DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO
Manifestazione:
Sede Operativa:
Periodo della manifestazione: dal al
Tipo di struttura: (fissa o mobile)
Responsabile dell'autocontrollo(*) (*) il responsabile del documento di autocontrollo deve avere un'adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti (Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo XII)
Elenco delle attrezzature:

Descrizione delle attività**Anagrafica:**

Nome e/o Ragione Sociale

Sede Legale

Attività svolta:

- ☐ **Tipologia A** (somministrazione/de gustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione)
- ☐ **Tipologia B** (preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura)

Il responsabile dell'autocontrollo è il sig.

Nato il ___/___/___ a _____ prov. _____

Codice fiscale																	
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Il presente documento è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Descrizione relativa alla:

1. struttura, attrezzature, pulizie, gestione dei rifiuti, approvvigionamento idrico, gestione dei prodotti alimentari, formazione e igiene degli addetti
2. scheda di descrizione delle tipologie di preparazione
3. scheda di descrizione e controllo delle fasi critiche e relativa liste di riscontro
4. documentazione sulla formazione ed informazione del personale
5. schema per la rintracciabilità con elenco dei prodotti e dei fornitori.

Luogo e data

Firma del titolare/responsabile legale della manifestazione

