ASLSassari

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene Alimenti di origine Animale (S.I.A.O.A.)

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)

Linee guida per l'applicazione della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare nell'ambito delle manifestazioni temporanee





GRUPPO DI LAVORO

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ASL DI SASSARI

REDAZIONE DEL DOCUMENTO:

Dott.ssa Rosalia Bonu - Dirigente Veterinario - Ufficio Depenalizzazioni

Dott.ssa Patrizia Carboni – Dirigente Medico - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Dott.ssa Maria Luisa Delogu – Dirigente Veterinario - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Origine Animale

VERIFICA:

Dott. Franco Sgarangella – Direttore Dipartimento di Prevenzione

Dott.ssa Pina Arras – Direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Dott. Marino Solinas – Direttore Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale

Sommario

PREMESSA 4
RIFERIMENTI NORMATIVI 4
DEFINIZIONI 6
SIGLE E ACRONIMI 8
SEGNALAZIONI CERTIFICATE DI INIZIO ATTIVITA' (S.C.I.A.) - ADEMPIMENTI 8
REQUISITI IGIENICO-SANITARI DI CARATTERE GENERALE 9
REQUISITI IGIENICO-SANITARI SPECIFICI 11
MANIFESTAZIONI DI TIPOLOGIA A 11
MANIFESTAZIONI DI TIPOLOGIA B 11
CORRETTE PRASSI IGIENICHE ED OPERATIVE 13
TRACCIABILITA' 13
FUNGHI FRESCHI SPONTANEI 14
GESTIONE DEL RISCHIO DA ALLERGENI 15
SANZIONI 16

PREMESSA

Le presenti Linee Guida si riferiscono esclusivamente all'applicazione della normativa comunitaria, inerente il cosiddetto "pacchetto igiene", nell'ambito delle manifestazioni temporanee.
Sono definite temporanee tutte quelle manifestazioni quali sagre, feste campestri, fiere aperte al pubblico in cui, per periodi limitati, in occasione di ricorrenze, eventi sportivi, religiosi, politici, divulgativi, in uno spazio o area o edificio pubblico o privato, venga preparata, cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare.
La ricorrenza di temporaneità e di manifestazione pubblica caratterizza ed individua la manifestazione temporanea che, quindi, rientra nell'ambito di applicazione del presente documento; in caso contrario, si applicano le disposizioni per i pubblici esercizi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

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. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. che stabilisce norme 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.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

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 violazione 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.

Determina n.87 del 11 febbraio 2015. Secondo provvedimento attuativo del programma straordinario di eradicazione della Peste Suina Africana 2015-2017, recante norme e disposizioni sul controllo della malattia nei suini domestici e lungo la filiera di produzione delle carni suine per l'anno 2015.

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.

DEFINIZIONI

Sicurezza alimentare. *Garanzia che un alimento non causerà danni al consumatore se preparato e/o consumato secondo il suo uso previsto*. Codex Alimentarius 2003, punto 2.3

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) n. 178/2002, art.3

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*. Reg.(CE) n. 178/2002, art.3

Tracciabilità. *La possibilità di ricostruire o 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) n. 178/2002, art.3

Alimento. *Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani*. Reg.(CE) n. 178/2002, art.2

Acqua potabile. *Acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/Ce del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano*. Reg.(CE) n. 852/2004, art.2

Prodotti primari. *I prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.* Reg.(CE) n. 852/2004, art.2

Prodotti non trasformati. *Prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati*. Reg.(CE) n. 852/2004, art.2

Prodotti trasformati. *Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche*. Reg.(CE) n. 852/2004, art.2

Trattamento. *Qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essicazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.* Reg.(CE) n. 852/2004, art.2

Confezionamento. *Il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore*. Reg. (CE) n. 852/2004, art.2

Contaminazione: la presenza o l'introduzione di un pericolo Reg.(CE) n.852/2004 art.2

Pericolo. *Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute*. Reg. (CE) n. 178/2002, art.3

Rischio. *Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo*. Reg.(CE) n. 178/2002, art.3

Autorità competente. *L'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità a cui è conferita tale competenza.* Reg.(CE) n. 882/2004, art.2

Controllo ufficiale. *Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali*. Reg. (CE) n. 882/2004, art.2

Campionamento. *Il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali*. Reg. (CE) n. 882/2004, art.2

Ispezione. *L'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali.* Reg. (CE) n. 882/2004, art.2

Non conformità. *La mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali*. Reg. (CE) n. 852/2004, art.2

H.A.C.C.P..*Un sistema che identifica, valuta e tiene sotto controllo i pericoli significativi per la sicurezza alimentare*. Codex Alimentarius 2003, punto 2.3

Piano H.A.C.C.P.. *Un documento preparato secondo i principi HACCP, per garantire il controllo dei pericoli significativi per la sicurezza alimentare nel tratto di filiera alimentare considerato*. Codex Alimentarius 2003, punto 2.3

Punto di controllo critico (CCP). *Una fase nella quale un controllo può essere applicato ed è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurre un rischio a livelli accettabili*. Codex Alimentarius 2003, punto 2.3

Limite critico. *Un criterio che separa accettabilità da inaccettabilità*. Codex Alimentarius 2003, punto 2.3

Azione correttiva. *Qualsiasi azione da intraprendere quando i risultati del monitoraggio su un punto di controllo critico indicano una perdita di controllo.* Codex Alimentarius 2003, punto 2.3

Verifica. *Applicazione di metodi, procedure, prove, altre valutazioni, in aggiunta al monitoraggio, per determinare il rispetto del piano HACCP*. Codex Alimentarius 2003, punto 2.3.

SIGLE E ACRONIMI

Dip. Prev. : Dipartimento di **prev**enzione
S.I.A.N. : **S**ervizio **I**giene **A**limenti e **N**utrizione
S.I.A.O.A. : **S**ervizio **I**giene **A**limenti e Nutrizione di **O**rigine **A**nimale
S.U.A.P. : **S**portello **U**nico **A**ttività **P**roduttive
S.C.I.A. : **S**egnalazione **C**ertificata di **I**nizio **A**ttività
D.U.A.A.P. : **D**ichiarazione **U**nica **A**vvio **A**ttività **P**roduttive
O.S.A. : **O**peratore del **S**ettore **A**limentare
H.A.C.C.P. : **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints
C.P. : **P**unto di **C**ontrollo
C.C.P. : **P**unto **C**ritico di **C**ontrollo
P.E.C. : **P**osta **E**lettronica Certificata

SEGNALAZIONI CERTIFICATE DI INIZIO ATTIVITA' (S.C.I.A.) - ADEMPIMENTI

Le manifestazioni temporanee, che coinvolgono attività svolte sia a fini di lucro, sia a fini sociali e benefici, presentano caratteristiche peculiari, rientrano, a pieno titolo, nel Regolamento (CE) n. 852/2004 e richiedono una particolare tipologia di gestione. Si deve, infatti, tener conto della durata molto limitata delle predette attività e della necessità di ottenere specifiche dichiarazioni in merito, prima dell'avvio della manifestazione stessa, al fine di garantire la sicurezza alimentare e di consentire la programmare di opportuni controlli da parte dell'Autorità Competente (Azienda Sanitaria Locale - A.S.L.).
Il Regolamento (CE) n. 852/2004 ha definito, nell'Allegato II, i requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (O.S.A.) e prevede un capitolo specifico, il III, destinato alle strutture mobili e/o temporanee. L'art. 3 dello stesso Regolamento stabilisce che gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, sottoposte al loro controllo, soddisfino i pertinenti requisiti di igiene.
L'O.S.A.è definito nell'art. 3 del Regolamento (CE) n. 178/2002 come "*la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo*".
Pertanto, il gestore di una manifestazione temporanea che preveda attività di preparazione e somministrazione di alimenti, deve mettere in atto tutte le modalità di garanzia della sicurezza alimentare.
Il compito della A.S.L. è quello di verificare la conformità ai requisiti igienico-sanitari e le modalità di gestione dei processi da parte dell'O.S.A. per garantire lla sicurezza alimentare.

Ai fini dell'applicazione delle presenti Linee Guida, le manifestazioni temporanee vengono suddivise in due tipologie:
TIPOLOGIA A: manifestazioni in cui si effettua la sola vendita e/o somministrazione di alimenti e bevande confezionati e preparati in altri locali all'uopo registrati/riconosciuti e trasportati nel luogo dove vengono consumati.
TIPOLOGIA B: manifestazioni in cui si effettua, oltre alla somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti, all'aperto o in strutture chiuse, per una o più giornate.
Per quanto non ricompreso specificamente nelle tipologie A e B, si rimanda alle disposizioni del Reg. (CE) n. 852/2004 e dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 03.04.2002, sopra richiamati.

Di seguito, vengono descritte le attività conseguenti alla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) da parte dell'operatore del settore alimentare alla A.S.L. di Sassari - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)- e - Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (S.I.A.O.A.) - del Dipartimento di Prevenzione.

Ogni operatore alimentare che, a titolo occasionale, procede ad attività di preparazione/somministrazione/distribuzione di alimenti e bevande, segnala alla A.S.L, tramite lo Sportello Unico delle Attività Produttive (S.U.A.P.), territorialmente competente, la partecipazione alla manifestazione di interesse, utilizzando la modulistica allegata alle presenti Linee guida, distinta in rapporto alla tipologia di attività svolta, in Allegato A e Allegato B.
Le segnalazioni, corredate da un documento di identità in corso di validità del segnalante, devono pervenire al S.U.A.P. del Comune in cui si svolge la manifestazione, 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., verificata la congruità della S.C.I.A., provvede alla trasmissione della segnalazione, tramite posta elettronica certificata (PEC), al Dipartimento di Prevenzione, entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento.
I Servizi competenti della A.S.L., ricevuta la segnalazione, procedono ad una verifica di conformità della documentazione presentata dall'O.S.A.; qualora carente, procederanno a richiedere la documentazione integrativa entro 7 giorni al S.U.A.P e all' O.S.A..
In caso di verifica negativa, i provvedimenti conseguenti, a valenza prescrittiva o interdittiva, sono comunicati senza indugio, comunque prima dell'inizio della manifestazione, al S.U.A.P e all' O.S.A..
Non è dovuto alcun sopralluogo preventivo da parte della A.S.L., né alcuna comunicazione al S.U.A.P. e all'O.S.A, in caso di completezza della documentazione presentata.
La presentazione della S.C.I.A. non esime l'O.S.A. da tutti gli adempimenti da assolvere nei confronti del Comune territorialmente competente.
Gli O.S.A. già registrati come catering o strutture mobili (O.M. 03/04/2002) sono esclusi dalla presentazione della S.C.I.A..
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.

REQUISITI IGIENICO-SANITARI DI CARATTERE GENERALE

Le aree che accolgono le manifestazioni temporanee devono essere realizzate in modo da evitare pericoli di inquinamento per gli alimenti, dovuti a traffico veicolare, polveri, esalazioni dannose o maleodoranti.
Si devono preferire aree dotate di allacciamento alla rete idrica pubblica, alla rete elettrica, alle fognature. In alternativa, deve essere garantito un approvvigionamento potabile sufficiente e un numero adeguato di cisterne e/o serbatoi per lo stoccaggio dell'acqua, la disponibilità di gruppi elettrogeni e la presenza di pozzetti di scarico specificamente individuati, posti nelle immediate vicinanze del luogo della manifestazione o altre modalità idonee rispondenti alle norme vigenti di settore.
La pavimentazione dell'area deve avere idonea pendenza per il regolare deflusso delle acque meteoriche e di lavaggio; le aree di preparazione devono avere piano di calpestio coperto, ad esempio asfaltato, rivestito da pedane o con altri materiali idonei, devono essere protette da inquinamenti esterni e non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti.
Per la raccolta dei rifiuti solidi deve essere previsto un adeguato numero di contenitori, posizionati in modo da non recare fastidio al contesto abitativo circostante e, qualora previsto dai regolamenti locali, differenziati per tipologia di rifiuto. Se prescritto localmente, è infatti necessario adottare la raccolta differenziata e rispettare gli obblighi previsti dalle normative di settore per la raccolta ed il successivo conferimento di alcune categorie di rifiuti (ad esempio, gli olii di frittura e gli scarti di lavorazione di alimenti di origine animale).
Considerato che i rifiuti possono rappresentare una fonte di contaminazione e possono attrarre animali infestanti, è necessario organizzarne prontamente la raccolta, prevedendo anche la gestione di quelli che vengono prodotti dal pubblico. E' consigliabile stabilire delle responsabilità e la tempistica appropriata per la gestione di questa attività.
I servizi igienici, fissi o mobili, ad uso del personale addetto alle attività di vendita/somministrazione/preparazione di alimenti e bevande, devono essere disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione e devono essere dotati di lavello con acqua corrente, asciugamani monouso e distributori di sapone liquido. E' ammissibile la possibilità di utilizzo di un

servizio igienico di un'impresa alimentare regolarmente registrata, situata nelle immediate vicinanze del luogo della manifestazione temporanea, se corredata da apposita liberatoria da presentare contestualmente alla S.C.I.A.. In tal caso, dovranno comunque essere previsti, nel locale/zona di preparazione di alimenti, un lavello lavamani, distributori di sapone liquido e asciugamani monouso

REQUISITI IGIENICO-SANITARI SPECIFICI

I requisiti igienico-sanitari vanno declinati in rapporto alla tipologia di manifestazione temporanea (Tipologia A e Tipologia B) e alla complessità delle preparazioni alimentari.

MANIFESTAZIONI DI TIPOLOGIA A

In caso di vendita e/o somministrazione di alimenti e bevande confezionati preparati in altri locali all'uopo autorizzati/registrati/riconosciuti e trasportati nel luogo dove vengono consumati sono necessari:

- **approvvigionamento idrico** garantito da acqua potabile, eventualmente anche trasportata mediante idonei contenitori, proveniente da acquedotto pubblico o da altre fonti di approvvigionamento autonomo(pozzo, sorgente) che abbiano acquisito il giudizio di idoneità d'uso rilasciato dal S.I.A.N. territorialmente competente,;
- **postazione** defilata dal pubblico, adeguatamente protetta da agenti atmosferici ed inquinanti;
- **piani di lavoro** realizzati in materiale liscio, di facile pulizia e resistente alla corrosione;
- **lavello** con comando di erogazione dell'acqua preferibilmente non manuale;
- **tavoli** in materiale lavabile o ricoperti con materiali lavabili;
- **posate, piatti e bicchieri** di tipo monouso ed in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, conservati, prima dell'uso, al riparo da ogni contaminazione, in appositi contenitori;
- **area o zona per il deposito di alimenti** adeguatamente protetta dall'ingresso di infestanti e animali indesiderati; a tal fine, è importante controllare anche i prodotti alimentari in entrata, per verificare che non siano essi stessi veicolo di contaminazioni da infestanti e animali indesiderati. I prodotti vanno opportunamente protetti in contenitori chiusi, anche attraverso retine o pellicole e non vanno collocati direttamente sul piano di calpestio;
- **apparecchiature idonee** a garantire il rispetto delle temperature previste, sia nelle fasi di trasporto che di conservazione degli alimenti deperibili ed in numero adeguato alla quantità di alimenti da trasportare e/o conservare.
- Il **personale** impegnato nella manipolazione degli alimenti deve essere adeguatamente istruito in materia di sicurezza alimentare in relazione al tipo di attività svolta e deve poter disporre di appropriate attrezzature per il lavaggio e l'asciugatura delle mani, con modalità igieniche.

MANIFESTAZIONI DI TIPOLOGIA B

In caso di preparazione /cottura/somministrazione di alimenti, all'aperto o in strutture chiuse, per una o più giornate, è necessario un **allestimento dell'area** con individuazione delle zone di deposito, preparazione, lavaggio, cottura e distribuzione degli alimenti, rispettando il criterio della "marcia in avanti" dei prodotti.

- **Deposito degli alimenti:** realizzato in apposita struttura chiusa o zona delimitata, possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione/cottura; all'interno di quest'area gli alimenti devono essere adeguatamente protetti anche da infestanti e animali indesiderati, sopratutto nel caso in cui il deposito debba prolungarsi per più giorni.
- Gli alimenti deperibili devono essere conservati a temperatura controllata in **frigoriferi e congelatori** tenuti lontani da fonti di calore, in numero e con capacità rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare. Al fine di gestire il rischio di una contaminazione crociata tra alimenti crudi (carni, pesci, vegetali) e prodotti finiti o semilavorati, tali prodotti vanno conservati in frigoriferi separati o in diversi contenitori in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti.
- L'**area di preparazione e di cottura**, se all'aperto, non deve creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti.

Tale area, disimpegnata dal pubblico, deve essere dotata di:

- **piano di calpestio** in materiale compatto, lavabile, con adeguata pendenza;

- **protezioni** idonee da inquinamenti esterni;
- **delimitazione** su almeno tre lati eventualmente realizzata con banchi di lavoro;
- **lavello**, preferibilmente con comando non manuale di erogazione dell'acqua, dotato di distributore di sapone lavamani ed asciugamani a perdere;
- **cappe** per il convogliamento dei fumi e dei vapori prodotti nei vari punti di cottura, ove necessarie. L'utilizzo di bracieri può' avvenire anche all'esterno del piano di calpestio, sempre avendo cura di preservare il prodotto in preparazione da inquinamenti;
- **piani di lavoro** distinti separati per alimenti cotti e crudi e tra carni, pesce e verdure e realizzati in materiale liscio e lavabile e dislocati, qualora possibile, in settori distinti nel caso in cui vengano eseguite lavorazioni di prodotti diversi.

Gli alimenti pronti per essere somministrati non devono venire a contatto con superfici o attrezzature usate per le lavorazioni. Ad esempio, per le preparazioni di carni che necessitano di porzionatura dopo la cottura, questa operazione deve avvenire su un tagliere e su un piano di lavoro a ciò dedicato, utilizzando coltelli e forchette apposite. Infatti, le superfici di lavoro e le attrezzature utilizzate per la lavorazione di carni crude, di verdure e di altri alimenti crudi possono diventare fonte di contaminazione della carne cotta (contaminazione crociata).

- La **zona di somministrazione**, protetta dalla polvere, deve essere dotata di tavoli con piani con superficie liscia, facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso.
- **Bicchieri, posate, piatti** devono essere monouso ed in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e devono essere conservati, prima dell'utilizzo, in appositi contenitori in materiale impermeabile, facilmente lavabile.
- Il **personale** impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti deve essere adeguatamente formato in materia di sicurezza alimentare in relazione al tipo di mansione svolta; sul luogo della manifestazione temporanea possono essere disponibili istruzioni operative per il personale sulle principali norme di comportamento atte ad evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti.
- Il personale addetto deve mantenere un alto livello di igiene personale e deve poter disporre di attrezzature adeguate per il lavaggio e l'asciugatura delle mani con modalità igieniche.
- Per **l'approvvigionamento idrico** è necessaria la dotazione di acqua potabile tramite allacciamento all'acquedotto pubblico oppure l'utilizzo di acqua potabile trasportata, tramite idonei contenitori, opportunamente proporzionati al volume delle preparazioni.

Nella scelta del menù è preferibile evitare preparazioni a base di uova crude o che richiedono particolari modalità di conservazione (ad esempio insalate di mare, dolci farciti con creme).
Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere trasportati e mantenuti a temperature comprese tra i 60°C e i 65°C, oppure raffreddati e mantenuti a temperature inferiori a + 10 °C per essere poi riscaldati completamente prima del consumo che deve avvenire in tempi rapidi.

CORRETTE PRASSI IGIENICHE ED OPERATIVE

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare, non ricompresi nella produzione primaria, predispongano, attuino e mantengano, una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema H.A.C.C.P. ossia analisi dei rischi-punti critici di controllo- al fine di individuare idonee misure correttive.
La persona designata come Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.) si assume tutte le responsabilità relative alla conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di sicurezza alimentare.
Nella sede della manifestazione, a cura dell'O.S.A. o di un suo delegato, deve essere presente un protocollo operativo riguardante i prerequisiti, ovvero piani di pulizia, derattizzazione/disinfestazione, formazione del personale, tracciabilità, che influenzano le fasi produttive.
In fase operativa, in base alla tipologia di attività svolta, le procedure potranno essere definite come buone pratiche di lavorazione e igieniche che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, salvo le non conformità, oppure dovranno essere individuati e gestiti eventuali punti critici di controllo come, ad esempio, il monitoraggio delle temperature di frigoriferi e congelatori o il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione.
In ogni caso, durante le manifestazioni temporanee, l'autocontrollo può essere realizzato attraverso una puntuale compilazione delle dichiarazioni allegate alle notifiche delle manifestazioni di tipologia A e B.

TRACCIABILITA'

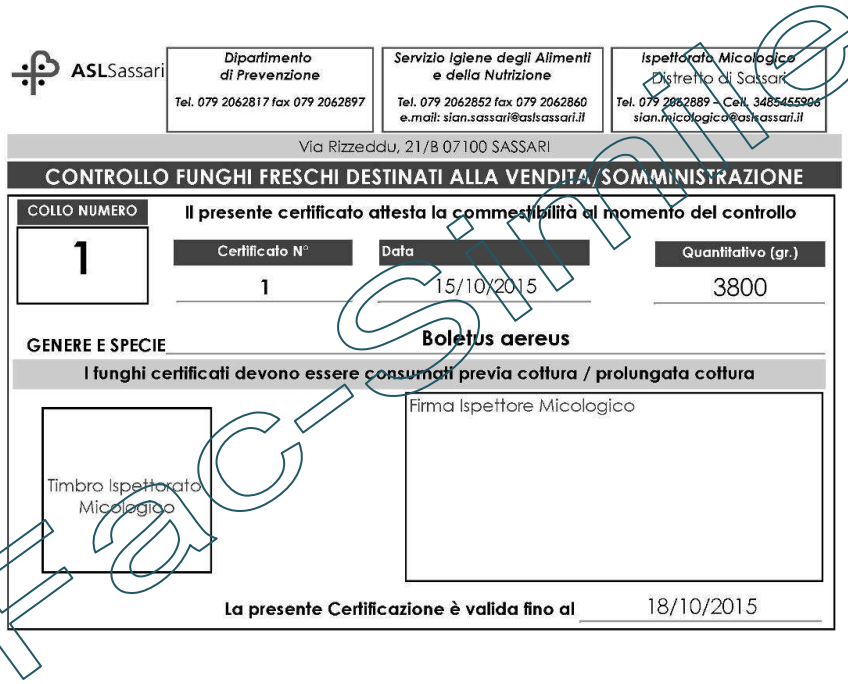
La tracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza alimentare.
Anche gli Operatori del Settore Alimentare responsabili di una manifestazione temporanea sono soggetti all'obbligo della rintracciabilità e devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento.
Fatto salvo quanto previsto da specifici ambiti di applicazione e di esclusione della normativa comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari, tutte le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti devono provenire da stabilimenti registrati e/o riconosciuti ai sensi dei Reg. (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.
A tal fine, gli operatori devono disporre di sistemi e di procedure per individuare le imprese fornitrici in modo che le informazioni a riguardo siano messe a disposizione dell'autorità competente che le richiede. Tale obbligo può essere assolto mediante la conservazione delle bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati. Dovrà, inoltre, essere redatto un elenco nel quale siano associati i prodotti forniti e i fornitori. Questo elenco dovrà essere conservato durante le manifestazioni temporanee e comunque fino al completo utilizzo o eliminazione dei prodotti.
Gli O.S.A. che non adempiono agli obblighi della rintracciabilità sono soggetti ad una sanzione amministrativa pecuniaria, come stabilito dall'art. 2 del Decreto legislativo n. 190/2006.

FUNGHI FRESCHI SPONTANEI

Gli esercenti che intendono vendere e somministrare funghi freschi spontanei devono essere in possesso di apposita autorizzazione comunale che viene rilasciata esclusivamente a coloro che siano stati riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate, da parte dei competenti servizi territoriali.
Inoltre, la vendita al dettaglio e la somministrazione di funghi freschi spontanei è consentita esclusivamente solo dopo certificazione di "avvenuto controllo" rilasciato dall'Ispettorato micologico della A.S.L..
L'avvenuto controllo da parte dell'Ispettorato prevede, oltre al rilascio del previsto certificato anche l'apposizione, su ogni collo contenente i funghi, di un apposito talloncino che riporta le seguenti indicazioni:

- numero del certificato sanitario;
- data del controllo;
- genere e specie dei funghi o gruppo nel caso dei funghi porcini;
- termini di validità del certificato;
- numero dei colli;
- quantità in grammi del collo;
- avvertenze sul consumo dei funghi;
- firma dell'ispettore micologo;
- timbro dell'ispettorato micologico.

Tali talloncini sono fissati sugli imballaggi, in modo visibile e inamovibile, con sigillo dell'Ufficio, per tutte le fasi della commercializzazione o di utilizzo per la ristorazione fino ad esaurimento dei prodotti.
Si riporta di seguito un fac-simile del talloncino che deve certificare l'avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei da parte dell'Ispettorato Micologico della A.S.L..


ASLSassari

Dipartimento di Prevenzione
Tel. 079 2062817 fax 079 2062897

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Tel. 079 2062852 fax 079 2062860
e.mail: sian.sassari@aslsassari.it

Ispettorato Micologico
Distretto di Sassari
Tel. 079 2062889 – Cell. 3485455906
sian.micologico@aslsassari.it

Via Rizzeddu, 21/B 07100 SASSARI

CONTROLLO FUNGHI FRESCHI DESTINATI ALLA VENDITA/SOMMINISTRAZIONE

COLLO NUMERO: 1

Il presente certificato attesta la commestibilità al momento del controllo

Certificato N°	Data	Quantitativo (gr.)
1	15/10/2015	3800

GENERE E SPECIE: Boletus aereus

I funghi certificati devono essere consumati previa cottura / prolungata cottura

Timbro Ispettorato Micologico

Firma Ispettore Micologico

La presente Certificazione è valida fino al 18/10/2015

Fac-simile

GESTIONE DEL RISCHIO DA ALLERGENI

La legislazione europea in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Reg. (UE) n.1169/2011) riconosce che esiste uno specifico rischio da allergeni per i quali è stabilito un puntuale obbligo di informazione al consumatore.
L'allegato II del predetto Regolamento contiene la lista degli allergeni:

- cereali contenenti glutine
- crostacei e prodotti a base di crostacei
- uova e prodotti derivati
- pesce e prodotti a base di pesce
- arachidi e prodotti a base di arachidi
- soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
- frutta a guscio
- sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape
- anidride solforosa e solfiti
- lupini e prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

Anche in occasione di una manifestazione temporanea, l'operatore del settore alimentare che fornisce cibi pronti per il consumo, deve assolvere tale obbligo scegliendo la modalità più idonea in rapporto alla sua organizzazione.
Ad esempio, in un luogo ben visibile, può essere apposto un cartello con una dicitura del tipo:
"*le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio*".
In alternativa, l'O.S.A. può riportare, per iscritto, sul menù, sul registro o su un apposito cartello, una dicitura del tipo: "*per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, da personale di servizio*".
Gli addetti alla distribuzione, pertanto, preventivamente istruiti, dovranno essere in grado di dare una corretta informazione ai partecipanti sulla composizione degli alimenti preparati e distribuiti relativamente alla presenza di allergeni.
Se il prodotto alimentare contiene già nella sua denominazione di vendita un chiaro riferimento all'allergene, secondo il Regolamento, non sono previsti ulteriori adempimenti.

SANZIONI

Tutte le sanzioni indicate nelle presenti Linee guida si applicheranno in via principale al rappresentante legale dell'ente e/o associazione organizzatore della manifestazione, salva la possibilità di individuare l'obbligato in solido ai sensi della L. n. 689/1991.
Sono preposti alla vigilanza e al controllo dell'applicazione delle norme inerenti la sicurezza alimentare le Autorità competenti individuate ai sensi della vigente legislazione.
Nello schema che segue vengono sintetizzati i casi in cui sono applicabili le sanzioni:

VIOLAZIONI

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONI SANZIONATE	NOTE
Omessa notifica all'autorita' competente di attivita' temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande	Art.6 comma 2 del Reg.CE 852/2004	Da Euro 1500,00 a Euro 9000,00 Pagamento in misura ridotta Euro 3000,00	Art.6, comma 3 del dlgs 193/2007	
Esercizio di un'attivita' temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in regime di sospensione completa da parte della autorita' competente	Art.54 del Reg. CE 882/2004	Da Euro 1500,00 a Euro 9000,00 Pagamento in misura ridotta Euro 3000,00	Art.6 comma 3 del d.lgs 193/2007	Da valutare, in alternativa, l'applicazione dell'articolo 650 c.p. nel caso sia stata emanata ordinanza
Omessa notifica per variazioni strutturali di un'attivita' temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande intervenute in momenti successi vi alla notifica	Art.6 comma 2 del Reg.CE 852/2004	Da Euro 500,00 a Euro 3000,00 Pagamento in misura ridotta Euro 1000,00	Art.6 comma 3 del d.lgs 193/2007	Ad esempio variazione da tipologia a a tipologia b), significativo delle strutture e dell'area adibita alla preparazione ecc.
Esercizio di un'attivita' temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande senza il rispetto del presente regolamento in relazione a quanto previsto nel capitolo III dell'allegato II reg.ce 852/2004,	Art.4 comma 2 del Reg. Ce 852/2004	Da Euro 500,00 a Euro 3000,00 Pagamento in misura ridotta Euro 1000,00	Art.6 comma 5 del d.lgs 193/2007	

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONI SANZIONATE	NOTE
Inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 5 e 6 dell'art 6 d.lgs 193/2007	art 6 comma 7 d.lgs 193/2007	**NO SANZIONE** Prescrizioni di eliminazione o risanamento entro un "congruo termine" e comunque entro l'inizio della manifestazione. Le prescrizioni dovranno essere immediatamente emanate su specifico verbale su cui dovra' essere indicato il termine per l'esecuzione con specifico riferimento alla procedura di cui all'art 6 comma 7 d.lgs 193/2007		Devono essere riscontrate inadeguatezze nei requisiti e nelle procedure. In caso contrario, ovvero se i requisiti o le procedure sono assenti, si rientra nelle altre fattispecie immediatamente sanzionabili dal decreto legislativo 193/2007
Esercizio di un'attivita' temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande senza l'ottemperanza - entro i termini stabiliti - delle prescrizioni emanate ai sensi dell'art.6 comma 7 dlgs 193/2007	Art. 6 comma 7 d.lgs 193/2007	Da Euro 1000,00 a Euro 6000,00 Pagamento in misura ridotta Euro 2000,00	Art. 6 comma 7 del d.lgs 193/2007	

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONI SANZIONATE	NOTE
Mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema haccp	Art.5 comma I del Reg.CE 852/2004	Sanzione amministrativa da Euro 1000,00 ad Euro 6000,00. Pagamento in misura ridotta Euro 2000,00 N.b. : salvo che il fatto non costituisca reato	Art.6 comma 6 del d.lgs 193/2007	La situazione rilevata deve essere quella in cui il piano di autocontrollo non esiste, perche' se e' stato redatto e non si ritiene adeguato, si rientra nelle fattispecie del punto seguente.
Inadeguatezze nelle procedure di autocontrollo di cui art 5, comma I Reg. Ce 852/2004		**NO SANZIONE** Art.6 punto 7 del d.legs 193/2007 Prescrizioni di eliminazione o risanamento (in questo caso adeguamento) entro un "congruo termine " e comunque entro l'inizio della manifestazione. Le prescrizioni dovranno essere immediatamente emanate su specifico verbale su cui dovra' essere indicato il termine per l'esecuzione con specifico riferimento all'art. 6 punto 7		Devono essere riscontrate inadeguatezze nelle procedure. In caso contrario, ovvero se le procedure di autocontrollo sono assenti, si rientra nelle altre fattispecie immediatamente sanzionabili dal d.lgs 193/2007

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONI SANZIONATE	NOTE
Mancato adempimento alla risoluzione delle non conformita' riscontrate nelle procedure di autocontrollo entro i termini prestabiliti (vedi punto precedente)	Art.6 comma 7 del d.lgs 193/2007	Da euro 1000,00 ad euro 6000,00 Pagamento in misura ridotta Euro 2000,00	Art.6 punto 7 del d.lgs 193/2007	
Mancata o non corretta applicazione dei sistemi e delle procedure previste nell'autocontrollo	Art.5 comma 1 e 2 del Reg. Ce 852/2004	Da euro 1000.00 ad euro 6000,00 Pagamento in misura ridotta Euro 2000,00	Art. 6 punto 8 del d.lgs 193/2007	Esempio: - sul piano di autocontrollo e' previsto l'utilizzo di una specifica procedura per la conservazione dei piatti pronti deperibili che, di fatto, non viene rispettata. – sul piano di autocontrollo e' indicata una procedura per il controllo delle temperature di frigoriferi che pero' non viene seguita (il registro delle temperature viene compilato arbitrariamente con valori idonei)

Considerato che il DPR 26.03.1980 n. 327 risulta ancora in vigore , per talune violazioni possono ancora trovare applicazione le sanzioni amministrative previste dall'articolo 17 Legge 30.04.1962 n. 283: Il Ministero Della Salute – Dipartimento Per La Sanità Pubblica Veterinaria , La Nutrizione E L a Sicurezza Degli Alimenti Ex Ufficio IX – con nota Prot. 2051 del 24/05/2006 indirizzata con particolare riferimento al Regolamento (CE) 882/2004 chiarisce al penultimo capoverso del punto 1 (attuazione dei regolamenti) che anche la Legge 30/04/62 n.283 e le altre norme nazionali che disciplinano il settore della produzione degli alimenti e delle bevande, come il DPR n 327/80 regolamento di attuazione della L. 283/62 sono applicabili nei limiti in cui non contrastano con la predetta normativa comunitaria. Si ritiene possano essere sottoposte alla disciplina sanzionatoria di cui all'art. 17 della legge 283/62 le violazioni relative alla inosservanza di quei requisiti stabiliti dal DPR 327/80 e non contemplati nel regolamento CE 852/04. Tale disciplina sanzionatoria si ritiene altresì possa essere applicata in quei casi in cui pur sussistendo i requisiti generali previsti dalla norma comunitaria, non siano rispettati quelli specifici previsti dal DPR 327/80, in virtu' dell'art. 9 della Legge 24.11.1981 n. 689 (principio di specialità)

In particolare per la tipologia in esame, si ritiene applicabile l'articolo 42 nei commi I° e III° ovvero:

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONI SANZIONATE	NOTE
Personale addetto alla produzione, preparazione di sostanze alimentari sprovvisto di idonee sopravesti di colore chiaro non idoneo copricapo che contenga la capigliatura	Articolo 42 comma I D.P.R. 327/80	Da Euro 129,11 a Euro 774,68 Pagamento in misura ridotta Euro 258,00	Art.17 Legge 283/1962	
Personale addetto alla produzione, preparazione di sostanze alimentari munito di vestiario non mantenuto pulito	Articolo 42 comma III D.P.R. 327/80	Da Euro 129,11 a Euro 774,68 Pagamento in misura ridotta Euro 258,00	Art.17 Legge 283/1962	
Personale addetto alla produzione, preparazione di sostanze alimentari che non svolge il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.	Articolo 42 comma III D.P.R. 327/80	Da Euro 129,11 a Euro 774,68 Pagamento in misura ridotta Euro 258,00	Art.17 Legge 283/1962	

Ad es. per le imprese che preparano alimenti in genere:
art. 28, DPR 327/80: *1)* mancanza di chiusura automatica alla porta servizi igienici; *2)* mancanza rubinetteria ad apertura non manuale nei servizi igienici; *3)* mancanza armadietti a doppio scomparto; mancanza di docce ove queste siano ritenute necessarie ;
art.36: stoccaggio non idoneo in locali di lavorazione, di sostanze in stato di alterazione;
art. 42 comma III, DPR 327/80: lavorazioni dei prodotti alimentari in modo no igienicamente corretto;
Ad es.:
art. 42 comma I e II, D.P.R. 327/80.: mancanza di idonee sopravesti che sono comunque anche previste nell'allegato II del Reg.CE 852/2004 di **colore chiaro** (disposizione specifica del DPR 327/80).

Linee guida per l'applicazione della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare nell'ambito delle manifestazioni temporanee

