

REQUISITI MINIMI E CRITERI PER LE MANIFESTAZIONI GASTRONOMICHE TEMPORANEE

Il presente documento è stato redatto dal Dr. Marco Roveta, dirigente SIAN ASL AL, sede di Acqui ed Ovada, con la collaborazione dei TPAL Giuseppe Rizzolo, Bartolomeo Malfatto, Giacinto Barberis, Franco Morrielli ed Ezio Celestino, e degli amministrativi Marina Barbieri (sede di Acqui Terme) e Massimo Surdi (sede di Ovada), tenendo conto delle innovazioni conseguenti alla abolizione del provvedimento di Autorizzazione Sanitaria rilasciato dal Sindaco, quale autorità sanitaria locale, ai sensi dell'art. 2 L. 283/62.

L'art. 2 della Legge 283/62 è stato espressamente abrogato dall'art. 3 del Decreto Legislativo 193 del 6 novembre 2007.

Con la DGR del Piemonte N. 79-7605 DEL 26/11/2007 sono state fornite le *“Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 9/2/2006 relativo all'applicazione del Regolamento CE/852/2004.*

Con la DGR 79-7605 sono state previste le modalità di comunicazione di inizio, variazione, cessazione di attività di tutti gli stabilimenti e di tutte le nuove imprese del settore alimentare.

Il 31 marzo 2008 il settore Igiene e Sanità Pubblica della Regione Piemonte ha fornito alcune prime note esplicative alla DGR 79-7605 riportando quanto segue in riferimento alle manifestazioni temporanee.

Fiere e sagre (manifestazioni temporanee):

- **Scadenza termini della DIA differita:** la notifica è da intendersi come ***DIA differita al giorno previsto per lo svolgimento della manifestazione.***
- **Gestione della notifica da parte dell'ASL:** per il momento e fino a successive comunicazioni ufficiali, ci si dovrà attenere alle specifiche indicazioni contenute nella Determina Dirigenziale Settore Sanità Pubblica – Regione Piemonte 70/2005 “Approvazione delle linee guida per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie temporanee) (tipologia della documentazione, effettuazione di sopralluogo, eventuali prescrizioni, ecc.). La modulistica da utilizzare per la richiesta continua ad essere quella prevista dalla citata Determina regionale.
- **Comunicazioni al Comune e all'interessato:** poiché tale specifica DIA conserva una valenza particolare, si ritiene legittimo ed opportuno inviare una comunicazione al Comune solo in caso di prescrizioni o diniego dell'attività richiesta.
In caso di sopralluogo, copia del verbale viene rilasciato all'interessato.
- **Tariffe:** per le tipologie B e C previste dalla succitata D.D. n. 70/2005, si continuano ad applicare le cifre indicate dal Tariffario Regionale di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale 5 luglio 2004, n. 42-12939 **(36 Euro)**, **indipendentemente dall'effettuazione o meno del sopralluogo.**

I versamenti per le manifestazioni ricadenti nel territorio della ex ASL 22 vanno effettuati

- sul conto corrente postale n° 10286151
- intestato a: **ASL 22 – Servizio Tesoreria**
- Causale: **Competenze per manifestazione gastronomica del (indicare data) organizzata da (indicare ente)**

Sono definite “temporanee” tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri ecc. aperte al pubblico, in cui, **per periodi limitati** in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

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

A) Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all’uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati.

La somministrazione di pasti completi può rientrare in questa tipologia a condizione che la preparazione ed il trasporto siano effettuati da Ditta esplicitamente autorizzata - registrata all’attività di Catering.

In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brulé, cioccolata calda, caffè ed infusi.

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

B) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione / cottura per la somministrazione, di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni (es. polenta, pasta, carne alla griglia, crepes ecc..) da consumarsi immediatamente dopo la cottura. Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti di semplice esecuzione, all’aperto (griglie e/o fornelli o fuochi) o in strutture chiuse e per la durata in genere di una o due giornate.

C) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione / cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione. Si tratta di tutte quelle manifestazioni che si svolgono di norma nell’arco di più giorni o settimane, caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fisse o mobili o temporanee.

Per quanto attiene alla eventuale inosservanza dei requisiti indicati dalla Determina Dirigenziale Settore Sanità Pubblica – Regione Piemonte 70/2005 per le diverse tipologia di attività e da quelli previsti dal Reg.CE 852/2004, fatto salvo eventuali contestazioni di rilevanza penale (art. 5 L. 283/62, 444-452-515-481 CP) e quelle amministrative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, verranno applicate le sanzioni amministrative previste:

- art. 3 del Dec.Lvo 193/2007
- art. 17 L. 283/62 in caso di violazioni al DPR 327/80.

REQUISITI IGIENICO SANITARI

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 REQUISITI IGIENICO SANITARI

- Area somministrazione/zona pranzo: presenza di tettoia o gazebo a protezione dell'area con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile; nel caso di porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione o di preparazione di alimenti a basso rischio, è necessaria una struttura o area/zona con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvista di pedane o con stuoie) chiusa nella parte superiore e con pareti da almeno tre lati in materiale lavabile e dotata di lavello. ; nel caso dell'utilizzo di griglie, fuochi ecc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici ed inquinanti e siano inaccessibili dal pubblico e lontano da materiali infiammabili (teli, rivestimenti);
 - area/zona per il deposito alimenti adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti con retine o pellicole, posti non direttamente sul piano di calpestio;
 - apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli eventuali vari tipi di alimenti deperibili;
 - 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 alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo e sopravveste);
-
- approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori e attinta da fonte certificata);
-
- servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, 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: lavello con acqua corrente, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;
 - 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, ecc.);
 - 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.

TIPOLOGIA B
REQUISITI IGIENICO SANITARI

- area di preparazione: con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvisto di pedane o con stuoie) chiusa nella parte superiore e con pareti in materiale lavabile e disinfettabile da almeno tre lati;
 - lavello: con comando preferibilmente non manuale;
 - piani di lavoro: rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile;
 - area di cottura: nel caso dell'utilizzo di griglie, fuochi ecc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici ed inquinanti e siano inaccessibili dal pubblico e lontano da materiali infiammabili (teli, rivestimenti);
 - eventuali bombole di gas: protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontano da fonti di calore e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza;
 - area/zona per il deposito alimenti: protetta nella parte superiore e su tutti i lati;
 - apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli eventuali vari tipi di alimenti deperibili;
 - 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;
 - 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 alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo e sopravveste);
-
- approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori e attinta da fonte certificata);
 - servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, 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. Almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;
 - 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, ecc.);
 - 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.

TIPOLOGIA C
REQUISITI IGIENICO SANITARI

- struttura fissa o apposita struttura intesa come “stand” gastronomico o cucina mobile, ecc.: posizionata lontano da strade ad intenso traffico veicolare e da abitazioni, dotata di chiusura nella parte superiore e con pareti in materiale lavabile di cui una rimovibile in tutto o in parte in modo tale da avere una apertura verso la zona pranzo o refettorio;
 - zone/piani di lavoro: separati tra alimenti cotti e crudi e tra carni e verdure;
 - piano di calpestio: in materiale compatto lavabile (es. pedane in legno trattato, stuoie gommate, battuto di cemento o asfalto liscio);
 - piani di lavoro: rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile;
 - lavello: almeno uno con comando non manuale e distributori di sapone lavamani ed asciugamani a perdere;
 - frigoriferi: tenuti lontani da fonti di calore e con separazione per genere anche attraverso l’impiego di contenitori in materiale idoneo;
 - cappe per il convogliamento dei fumi e vapori prodotti nei vari punti cottura: l’obbligo di installare cappe dotate di filtri meccanici e/o a carboni attivi è da valutare in funzione del tipo di attività e dell’impatto sull’area circostante;
 - eventuali bombole di gas: protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontano da fonti di calore eventuali bombole di gas: protette dal sole, e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza;
 - deposito alimenti: apposita struttura chiusa, possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione/ cottura;
 - 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;
 - 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 alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo e sopravveste);
-
- approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all’acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità);
-
- servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, 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. Almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell’acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;
 - 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, ecc.);
 - 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.

Le manifestazioni di tipo A) che non erano soggette all'obbligo di autorizzazione sanitaria ex art. 2 Legge 283/62, sono soggette solo di notifica senza pagamento di diritti sanitari.

Le manifestazioni di tipo B) già soggette all'obbligo di autorizzazione sanitaria ex art. 2 Legge 283/62, sono ora soggette all'obbligo di **DIA differita ex Reg. CE 852/2004 e DGR N. 79-7605 del 26/11/2007**

Verranno ispezionate quando rivestono un carattere di particolare rilevanza per la durata, la complessità e la varietà dei piatti elaborati ed il numero dei coperti. Il sopralluogo potrebbe non essere effettuato se le strutture e le attrezzature utilizzate sono state già ispezionate (riedizioni della stessa sagra ecc.). In questi casi è necessaria una dichiarazione scritta da parte degli organizzatori, di effettuare la manifestazione con le medesime strutture, attrezzature e modalità oggetto della prima ispezione e di rispettare le eventuali prescrizioni impartite in precedenza.

Le manifestazioni di tipo C), sono anch'esse soggette all'obbligo di all'obbligo di **DIA differita ex Reg. CE 852/2004 e DGR N. 79-7605 del 26/11/2007**

PER TUTTE LE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE È SCONSIGLIATA LA PREPARAZIONE / SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI AD ALTO RISCHIO (ES.: PREPARAZIONI A BASE DI UOVA CRUDE, TIRAMISÙ, MAIONESE, E ECC.).

UNA SPECIFICA RELAZIONE SULLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DOVRÀ ESSERE PRODOTTA IN CASO DI UTILIZZO DI QUESTA TIPOLOGIA DI ALIMENTI.

Di seguito sono state predisposte due modelli per inoltrare le Denuncia di Inizio Attività e la Notifica, a seconda del tipo di tipologia di manifestazione.

Per quanto attiene alla realizzazione di strutture fisse di ristorazione i requisiti da conseguire sono quelli riportati nel

Decreto della Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008, n. 2/R.

Regolamento regionale recante: "Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale. Abrogazione dei regolamenti regionali 21 luglio 2003, n. 9/R, 20 ottobre 2003, n. 12/R, 5 luglio 2004, n. 3/R, 21 dicembre 2004, n. 16/R, 28 dicembre 2005 n. 8/R."

€ sul C/C n. 10286151

di Euro

IMPORTO
IN LETTERE

INTESTATO A AZIENDA SANITARIA LOCALE 22
SERVIZIO DI TESORERIA

ESEGUITO DA

VIA - PIAZZA

CAP LOCALITA'

AVVERTENZE

Il Bollettino deve essere compilato in ogni sua parte (con inchiostro nero o blu) e non deve recare abrasioni, correzioni o cancellature. La causale è obbligatoria per i versamenti a favore delle Pubbliche Amministrazioni. Le informazioni richieste vanno riportate in modo identico in ciascuna delle parti di cui si compone il bollettino.

BOLLO DELL'UFFICIO POSTALE

CAUSALE

€ sul C/C n. 10286151

di Euro

TD 451 IMPORTO IN LETTERE

INTESTATO A
AZIENDA SANITARIA LOCALE 22
SERVIZIO DI TESORERIA

CAUSALE

ESEGUITO DA

VIA - PIAZZA

CAP

LOCALITA'

BOLLO DELL'UFFICIO POSTALE
codice bancoposta

IMPORTANTE: NON SCRIVERE NELLA ZONA SOTTOSTANTE
importo in euro numero conto tipo documento

10286151< 451>