



A.S.L. V.C.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Sede Centrale: Via IV Novembre 294 – 28887 Omegna Tel 0323 868020/23 – Fax 0323 868022 e-mail dipprev@aslvco.it
Direttore f.f. Dott. Paolo Ferrari

Sede Operativa Omegna Via IV Novembre 294 Tel 0323 868040 Fax 0323 868042
Sede Operativa Verbania Viale S. Anna 83 Tel 0323 541441-541467 Fax 0323
Sede Operativa Domodossola Via Scapaccino 47 Tel 0324 491677 Fax 0324 491668

La Regione Piemonte, con DGR n. 27-3145 del 19.12.2011 pubblicata sul BURP n. 2 del 12/01/2012, ha approvato nuove Linee guida per le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni temporanee.

La revisione delle precedenti disposizioni in materia, emanate con D.D. n. 70 del 2005, si è resa necessaria a seguito delle specifiche norme comunitarie in materia di sicurezza alimentare (cosiddetto “pacchetto igiene”, in vigore dal 2006) e delle nuove disposizioni relative alla Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), come previsto dalla L. 122/2010 e disciplinato dal DPR 160/2010, applicabili anche nello specifico ambito delle manifestazioni temporanee.

INFORMAZIONI UTILI

MODALITA' DI SEGNALEZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA)

Tutte le attività inerenti al settore alimentare presenti nelle manifestazioni temporanee, sono soggette a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) da presentare presso lo sportello unico attività produttive (SUAP) del comune dove si tiene la manifestazione o presso il comune stesso, 10 (dieci) giorni prima dell'inizio della festa ; il SUAP o il Comune trasmettono immediatamente all'ASL la segnalazione ricevuta per rendere noto lo svolgimento della manifestazione e per la relativa registrazione, nonché per gli eventuali controlli.

Sono escluse dall'obbligo di segnalazione le attività di mera vendita nonché eventuale degustazione promozionale da parte di imprese già registrate.

Per la segnalazione **devono essere utilizzati i modelli allegati** che comprendono anche l'autovalutazione delle regole di buona prassi igienica attinenti ai rischi specifici che si intendono applicare in autocontrollo.

La registrazione dell'attività, comprendente la gestione tecnico-amministrativa della segnalazione, **è soggetta al pagamento di € 36,00** per entrambe le tipologie di manifestazione.

La mancata segnalazione delle attività temporanee, è soggetta alla **sanzione** amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D. L.vo 193/07 (vedi tabella contenente l'ammontare di tutte le sanzioni riferite ad ogni possibile violazione).

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

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

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 panini, caldarroste, popcorn, crêpes, zucchero filato, vin brulé, cioccolata calda, caffè ed infusi ecc..



Solitamente si svolgono nell'arco della giornata, in luoghi all'aperto eventualmente dotati di strutture temporanee (tettoie, ecc.) 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.

B. Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti 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, all'aperto o in strutture chiuse per una o più giornate e non comprese nella tipologia A

Compilazione modulo **TIPOLOGIA A**

PUNTO 1

Deve "dichiarare/chiarire", i **requisiti** che l'installazione dispone per l'attività di PREPARAZIONE e/o SOMMINISTRAZIONE di alimenti e bevande che sono permesse nella tipologia A.

I requisiti rispetto ai quali non sono possibili alternative si/no sono **OBBLIGATORI**.

I requisiti interessano:

- **POSTAZIONE:** riguarda il luogo in cui vengono porzionati e distribuiti gli alimenti a BASSO RISCHIO. La postazione deve essere defilata dal pubblico e munita di piano di lavoro.
Se necessario serve la presenza di :
 - ✓ un' area/ zona di deposito dei rifiuti
 - ✓ apparecchiature idonee a preservare e conservare le caratteristiche degli alimenti.
 - ✓ personale impiegato nella manipolazione degli alimenti, addestrato e formato in materia di igiene alimentare
- **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:** dotazione di acqua potabile che può essere fornita attraverso allacciamento all'acquedotto pubblico oppure utilizzando acqua potabile "trasportata" mediante contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
- **SERVIZI IGIENICI:** possibilmente presente almeno un servizio igienico
- **RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE:** eventuali rifiuti dovranno essere debitamente raccolti e smaltiti.

PUNTO 2

Interessano le regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande.

Attenzione: attraverso la precisa compilazione del punto 2 può essere realizzato l'AUTOCONTROLLO.

I requisiti interessano:

- **APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI,** in modo particolare fare attenzione agli alimenti non acquistati, che devono comunque rispettare le norme igienico sanitarie, e indicare **chiaramente** la provenienza degli stessi per la conseguente rintracciabilità
- **PREPARAZIONE :** mantenere le temperature adeguate al tipo di alimento



Compilazione modulo **TIPOLOGIA B**

PUNTO 1

Deve “dichiarare/chiarire”, i **requisiti** che l'installazione dispone per l'attività di PREPARAZIONE e/o SOMMINISTRAZIONE di alimenti e bevande di pasti NON COMPLETI e/o PASTI COMPLETI. Si definisce PASTO COMPLETO quello comprendente almeno un primo, un secondo e un dolce; tutto ciò che non rientra in questa definizione è PASTO NON COMPLETO.

I requisiti rispetto ai quali non sono possibili alternative si/no sono **OBBLIGATORI**.

I requisiti interessano:

- **AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA:** quando si parla di requisiti funzionalmente assimilabili a quelli richiesti per gli esercizi di tipologia 4 di cui alla DGR 2R del 03/03/2008 si fa riferimento ai requisiti di un ristorante tradizionale
- **DEPOSITO ALIMENTI**
- **ZONA PRANZO**
- **STOVIGLIE:** possono essere a perdere oppure tradizionali in ceramica o metallo e in questo caso si deve **obbligatoriamente** disporre di lavastoviglie
- **PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE / MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:** deve essere formato in materia di igiene alimentare ed essere in grado di applicare le buone prassi igieniche in relazione alla mansione affidatagli
- **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:** dotazione di acqua potabile che può essere fornita attraverso allacciamento all'acquedotto pubblico oppure utilizzo di acqua potabile “trasportata” mediante contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
- **SERVIZI IGIENICI:** devono essere presenti sia quelli per il pubblico che quelli per gli addetti alla preparazione del cibo.
- **RIFIUTI e SCARTI DI LAVORAZIONE:** eventuali rifiuti dovranno essere debitamente raccolti e smaltiti.
- Se gli alimenti non vengono preparati tutti sul luogo della festa, è necessario indicare l'impresa alimentare dove vengono preparati (Es: circoli, ristoranti, imprese di catering).

PUNTO 2

Interessano le regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande.

Attenzione: attraverso la precisa compilazione del punto 2 può essere realizzato l'AUTOCONTROLLO.

I requisiti interessano:

- **APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI:** in modo particolare fare attenzione agli alimenti non acquistati, che devono comunque rispettare le norme igienico sanitarie, e indicare **chiaramente** la provenienza degli stessi per la conseguente rintracciabilità
- **PREPARAZIONE :** mantenere le temperature adeguate al tipo di alimento