



Requisiti igienico-sanitari per le attività di preparazione e somministrazione alimenti nelle manifestazioni temporanee. Indicazioni operative

PREMESSA

Fermo restando che l'allestimento delle aree pubbliche per le Manifestazioni Temporanee è di competenza comunale, queste indicazioni operative integrano le disposizioni previste dalle diverse norme comunitarie, nazionali e regionali in materia di sicurezza alimentare, laddove i requisiti previsti sono generici, fornendo indicazioni più specifiche riguardo alle attività cosiddette temporanee, tenendo comunque presente le caratteristiche e la tipicità di tali manifestazioni.

Tali indicazioni vogliono essere di aiuto agli uffici comunali competenti e agli operatori del settore nell'assicurare i requisiti igienico-sanitari minimi nelle attività di preparazione, somministrazione e vendita alimenti in strutture temporanee (cosiddette "casette" e similari).

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

Solo la contemporanea esistenza di temporaneità e di manifestazione pubblica caratterizza ed individua l'attività temporanea, che quindi rientra nelle indicazioni del presente documento; negli altri casi, si applicano le norme vigenti per i pubblici esercizi (bar, ristoranti).

Il Regolamento CE 852/2004 ha definito nell'allegato 2 i requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare prevedendo un capitolo specifico, il III, riferito 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 fissati. Anche il Regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002 stabilisce all'art. 17, c. 1, che "SPETTA AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA) GARANTIRE che nelle imprese alimentari da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alla 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.

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.



INDICAZIONI OPERATIVE

Considerando che per i chioschi /casette e similari non sono stati previsti nella normativa vigente requisiti specifici per garantire la sicurezza alimentare, si individuano in relazione della complessità delle preparazioni alimentari, due tipologie di attività alimentari (Tipologia A e Tipologia B) con livelli di rischio diversi per i quali sono stati individuati requisiti igienico sanitari diversi.

Nelle suddette tipologie non sono ricomprese le strutture di mera vendita alimenti, banchi temporanei e negozi mobili per i quali si rimanda ai requisiti previsti nell'Ordinanza ministeriale 3 aprile 2002, per aspetti ancora vigenti.

A. Attività in cui si effettua la sola somministrazione di alimenti e bevande preparati in altri locali registrati/riconosciuti e trasportati nel luogo ove vengono consumati.

In questa tipologia rientra anche la struttura in cui si effettua la preparazione per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali panini, caldarroste, popcorn, crêpes, zucchero filato, vin brûlé, cioccolata calda, caffè ed infusi ecc.

B. Attività in cui si effettua la preparazione e la cottura per la somministrazione di alimenti da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Rientrano in questa tipologia tutte quelle strutture in cui si effettua oltre che la somministrazione anche la preparazione e/o cottura di alimenti.

TIPOLOGIA A

Nel caso di porzionatura e distribuzione di alimenti in plurirazione o di preparazione di alimenti a basso rischio, è necessaria una postazione (locale di vendita con banco da asporto), munita di:

- **lavello** con comando non manuale dotato di distributore di sapone lavamani ed asciugamani a perdere e se necessario di un **piano di lavoro**;
- **area/zona per la vendita** (ad es. casetta chiosco vendita con banco di asporto);
- **area/zona deposito alimenti** adeguatamente protetta. Gli alimenti andranno opportunamente protetti in contenitori chiusi o, a seconda dei casi, con retine o pellicole e 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, in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;
- **bicchieri, posate e piatti**: a perdere, conservati in appositi contenitori al riparo da ogni contaminazione;
- **approvvigionamento idrico**: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante adeguati contenitori);
- **servizi igienici per gli addetti**: almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari e disponibile ad una distanza non superiore a 50 m, dotato di lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido. Indicativamente, ogni servizio igienico deve servire non più di 15 addetti.
- eventuali rifiuti o scarti di lavorazione dovranno essere debitamente raccolti e smaltiti.



- **personale** impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione.

TIPOLOGIA B

La struttura deve essere munita di almeno:

- **Locale di preparazione/cottura**, diverso e comunicante con il locale di vendita/asporto (ad es. casetta chiosco cottura 3X2 mq con finestra + casetta chiosco vendita con banco di asporto 3X2 mq), con piano di calpestio in materiale compatto lavabile, opportunamente protetta da inquinamenti esterni e disimpegnata dal pubblico. Il collocamento del locale 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.
- Il locale deve essere dotato di **piani di lavoro**, preferibilmente separati (per la prevenzione delle contaminazioni crociate), rivestiti con materiale impermeabile/facilmente lavabile.
- almeno un **lavello** con comando non manuale dotato di distributore di sapone lavamani ed asciugamani a perdere; in rapporto al volume delle preparazioni, valutare l'opportunità di più lavelli;
- **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;
- Disponibilità per la zona/locale di preparazione di **contenitori per rifiuti**: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.
- **Bicchieri, posate e piatti**: a perdere, conservati in appositi contenitori al riparo da ogni contaminazione;
- **Approvvigionamento idrico**: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico).
- **Servizi igienici per gli addetti**: almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari e disponibile ad una distanza non superiore a 50 m, dotato di lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido. Indicativamente, ogni servizio igienico deve servire non più di 15 addetti.
- **Personale** impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione.

In generale **dovranno essere evitate le preparazioni di alimenti ad alto rischio** come: preparazioni a base di uova crude (tiramisù, maionese, ecc.), carni crude, pesce crudo, ecc. e operazioni di raffreddamento, preparazione di semilavorati e cotture anticipate. In caso di questo tipo di preparazioni, dovrà essere prodotta una specifica relazione sulle modalità di preparazione e conservazione.

Normativa di riferimento:

- D. Lgs. 114/98 Riforma della disciplina relativa al settore del commercio



- Ordinanza del Ministero della Salute del 3 aprile 2002: Requisiti igienico-sanitari per il commercio sulle aree pubbliche
- Legge Regionale 29/2007 Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- Legge Regionale 27/2013 Disposizioni degli obblighi della Regione del Veneto derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea. Attuazione della direttiva 2006/123/CE e della Direttiva 2009/28/CE nonché modifiche alla legge regionale 25 novembre 2011, n.26
- Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004
- Nota ministeriale n.23033 del 5 giugno 2014: Commercio di prodotti alimentari su aree pubbliche. Nota esplicativa.

Documento di riferimento

- DGR 27-3145 del 19/12/2011 Regione Piemonte, Approvazione delle "Linee guida per l'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare". Allegato 1