



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

**REGIONE PIEMONTE - DIREZIONE SANITÀ  
SETTORE PROMOZIONE DELLA SALUTE E INTERVENTI DI PREVENZIONE  
INDIVIDUALE E COLLETTIVA  
Responsabile: dott.ssa Michela AUDENINO**

Gruppo di lavoro regionale per la definizione delle Linee Guida per l'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare:

Maria Vittoria ROSSI - Regione Piemonte, Settore Promozione della Salute ed Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva, con funzioni di coordinamento;

Angela COSTA - Regione Piemonte, Settore Promozione della Salute ed Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva;

Gianluigi BASSETTI - ASL CN1

Renza BERRUTI - ASL AT

Sebastiano BLANCATO - ASL CN1

Mauro CRAVERO - ASL CN1

Claudio MAGGI - ASL TO5

Pietro MAIMONE - ASL CN2

Tiziano VECILE - ASL CN1

## INDICE

Indicazioni Operative.....	pag. 4
Manifestazioni temporanee: campo di applicazione, definizione e obblighi correlati.....	pag. 4
Classificazione.....	pag. 5
Requisiti igienico sanitari.....	pag. 6
TIPOLOGIA A	
TIPOLOGIA B	
Strutture mobili	
Strutture fisse	
Catering/banqueting	
Modalità di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).....	pag. 9
Modello per segnalazione temporanee TIPOLOGIA A.....	pag. 11
Modello per segnalazione temporanee TIPOLOGIA B.....	pag. 15
Piano di Autocontrollo.....	pag. 21
Sanzioni.....	pag. 30

## **MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: CAMPO DI APPLICAZIONE, DEFINIZIONE 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 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 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.

**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 (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. 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:

*"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, la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo".*

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 requisiti.

**Il compito dell'ASL 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'ASL 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 rientrante nell'ambito della sicurezza alimentare.

### **CLASSIFICAZIONE**

Considerando che i requisiti previsti dalla normativa sono logicamente generici, è utile fornire indicazioni più specifiche riguardo alle manifestazioni temporanee, tenendo comunque presente le caratteristiche e la tipicità di tali manifestazioni.

Il presente documento sostituisce la precedente D.D. n. 70 del 16.5.2005.

A seconda delle modalità con cui si svolgono, 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

## **REQUISITI IGIENICO SANITARI**

In tutte le manifestazioni temporanee dovrà essere sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (es.: preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese, carni crude, ecc.). Una specifica relazione sulle modalità di preparazione e conservazione dovrà essere prodotta in caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti.

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**

- **nel caso di porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione o di preparazione di alimenti a basso rischio**, è necessaria una **postazione che sia defilata dal pubblico**, munita di piano di lavoro, se necessario:

- **area/zona per il 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;

- **se necessarie, 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 manipolazione degli alimenti**: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;

- **approvvigionamento idrico**: se necessario, dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori);

- **eventuali rifiuti o scarti di lavorazione** dovranno essere debitamente raccolti e smaltiti.

### **TIPOLOGIA B**

- **Area di preparazione e cottura**: con piano di calpestio in materiale compatto lavabile, 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. Deve avere almeno un livello con comando non manuale

dotato di distributore di sapone lavamani ed asciugamani a perdere; comunque il numero dei lavelli deve essere rapportato al volume delle preparazioni.

E' necessario l'utilizzo di strutture chiuse in muratura, box o cucina mobile, con requisiti funzionalmente assimilabili a quelli richiesti per gli esercizi di tipologia 4 di cui alla DGR 2R/1 del 03/03/2008 in caso di preparazione/somministrazione di pasti completi.

- **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.
- **Zona pranzo se presente:** protetta dalla polvere, dotata di tavoli con piani con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso.
- **Bicchieri, posate e piatti:** a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanica per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), comunque 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 mansione.
- **Approvvigionamento idrico:** dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata).
- **Servizi igienici per il pubblico:** fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, dotati dei generi di necessità compreso il lavello con acqua, o almeno di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti, e mantenuti in stato di decenza, in numero rapportato all'affluenza.
- **Servizi igienici per gli addetti:** almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari, dotato di lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido.
- **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.

### **STRUTTURE MOBILI**

Queste strutture, spesso autosufficienti (moduli, container, automezzi, ecc.), 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;
- \_ cappa di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura;
- \_ 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, zona pranzo ecc.).

### **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) per le varie tipologie previste dal regolamento del 3.3.2008, n. 2/R.

Tali strutture dovranno essere dotate di adeguata cucina, con le regolari attrezzature normalmente richieste dal citato regolamento locale/zona deposito; servizi igienici per il pubblico e per il personale, adeguato spazio di somministrazione.

### **CATERING/BANQUETING**

Si ricorda che la ditta che effettua attività di catering, con o senza laboratorio, anche se attualmente non sono ancora stati definiti i requisiti per tale attività, **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.

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.

### **MODALITA' DI SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA)**

Le manifestazioni temporanee hanno caratteristiche peculiari che, pur facendole rientrare nei dettati del Regolamento CE 852/2004, richiedono una particolare tipologia di gestione in ragione della durata delle attività molto limitata nel tempo e della necessità da parte dell'Autorità competente ai controlli (ASL) di ottenere dati in tempi estremamente rapidi.

Inoltre, nello spirito di favorire attività tradizionalmente presenti sul territorio e che hanno anche lo scopo di promuovere turismo e prodotti locali, è sufficiente la produzione della documentazione sottoscritta dal responsabile che gestisce l'attività.

Di conseguenza 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, entro 10 (dieci) giorni dall'inizio della stessa; il SUAP, ai sensi dell'articolo 5, comma 4, del DPR 160/2010, trasmette immediatamente all'ASL la segnalazione ricevuta per rendere noto lo svolgimento della manifestazione con preparazione e/o somministrazione di alimenti ai fini di cui all'art 6 Reg. CE 852/2004, per la relativa registrazione, nonché per l'effettuazione degli opportuni controlli.

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

I comuni, presso i quali si svolgerà la manifestazione, dovranno trasmettere ai servizi SIAN/SVET dell'ASL territorialmente competente, l'elenco delle imprese alle quali è stata concessa l'autorizzazione alla partecipazione all'evento e la tipologia di attività.

Le ASL registrano le attività segnalate e trasmesse loro dal SUAP o attraverso semplice protocollo o attraverso programma dedicato su portale [sianpiemonte.net](http://sianpiemonte.net) quando sarà disponibile.

Trattandosi di segnalazione, ai sensi del citato Regolamento CE 852/2004 non è necessario che l'ASL rilasci alcun parere.

La segnalazione non esime l'OSA da tutti gli adempimenti da assolvere nei confronti del Comune territorialmente competente

Per la segnalazione deve essere utilizzato il modello allegato che comprende anche la autovalutazione delle regole di buona prassi igienica attinenti ai rischi specifici che si intendono applicare in autocontrollo.

L'ASL, potrà richiedere direttamente agli OSA integrazioni alla documentazione allegata comunicandolo tempestivamente anche al SUAP e 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 dei piatti preparati (es. presenza di eventuali piatti a rischio), della prolungata durata della manifestazione.

La stessa Azienda sanitaria potrà eseguire controlli durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione.

Nel caso in cui le ispezioni sul posto evidenzino condizioni che influiscano 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 852/2004 .

La registrazione dell'attività, comprendente la gestione tecnico-amministrativa della segnalazione è soggetta al pagamento di € 36,00.

La mancata segnalazione delle attività temporanee, così come previsto nei precedenti paragrafi, è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D. L.vo 193/07.

Gli OSA già registrati come catering/banqueting, o strutture mobili per la preparazione, in caso di manifestazioni temporanee, dovranno effettuare la segnalazione per la tipologia B, ma non sono soggetti al pagamento del diritto sanitario.

**Le imprese che effettuano vendita e somministrazione di alimenti in forma ambulante dovranno invece effettuare la segnalazione con pagamento del corrispondente diritto sanitario nel caso in cui svolgano attività diverse da quelle oggetto della registrazione di cui già dispongono** (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).