



**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 T05

Pietro MAIMONE - ASL CN2

Tiziano VECILE - ASL CN1

INDICE

<i>Indicazioni Operative</i>	<i>pag. 4</i>
<i>Manifestazioni temporanee: campo di applicazione, definizione e obblighi correlati</i>	<i>pag. 4</i>
<i>Classificazione</i>	<i>pag. 5</i>
<i>Requisiti igienico sanitari</i>	<i>pag. 6</i>
<i>TIPOLOGIA A</i>	
<i>TIPOLOGIA B</i>	
<i>Strutture mobili</i>	
<i>Strutture fisse</i>	
<i>Catering/banqueting</i>	
<i>Modalità di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)</i>	<i>pag. 9</i>
<i>Piano di Autocontrollo</i>	<i>pag. 11</i>
<i>Sanzioni</i>	<i>pag.22</i>

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 prerequisiti.

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'uso 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 lavello 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 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, che coinvolgono attività svolte sia a fini di lucro sia a fini sociali/benefici, presentano caratteristiche peculiari che, pur facendole rientrare nei dettati del Regolamento CE 852/2004, richiedono una particolare tipologia di gestione in ragione della necessità di favorire attività tradizionalmente presenti sul territorio e di promuovere turismo e prodotti locali. Si deve, inoltre, tener conto della durata molto limitata delle attività svolte e della necessità di ottenere specifiche informazioni in merito, prima dell'avvio della manifestazione stessa, al fine di programmare gli opportuni controlli da parte dell'Autorità competente (Azienda Sanitaria Locale - ASL).

Le attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti presenti nelle manifestazioni temporanee sono soggette a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), che deve essere presentata all'ASL territorialmente competente, ai fini della registrazione ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e dell'esercizio degli opportuni controlli e, per conoscenza, al Comune dove si tiene la manifestazione, utilizzando l'apposita modulistica (Tip. A e/o B). E' sufficiente produrre la documentazione in formato cartaceo, con sottoscrizione del responsabile che gestisce l'attività.

Per permettere il corretto svolgimento delle funzioni di controllo da parte dell'ASL il soggetto segnalante dovrà presentare la SCIA di cui sopra almeno dieci giorni prima dell'inizio della manifestazione, fermo restando che la SCIA decorrerà dall'inizio dell'evento indicato nella stessa.

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

I Comuni, presso i quali si svolgerà la manifestazione , dovranno trasmettere ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente, l'elenco delle imprese alle quali è stata concessa l'autorizzazione alla partecipazione all'evento e la tipologia di attività (escluse le attività già segnalate di Tip. A e/o B).

Le ASL registrano le attività segnalate attraverso semplice protocollo o attraverso programma dedicato su portale sianpiemonte.net, quando sarà disponibile.

La SCIA non esime l'operatore del settore alimentare (OSA) da tutti gli adempimenti da assolvere nei confronti del Comune territorialmente competente.

L'ASL, potrà richiedere direttamente agli OSA integrazioni alla documentazione allegata 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 degli alimenti preparati (es. presenza di eventuali cibi a rischio), della durata della manifestazione. La stessa ASL potrà eseguire controlli durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione.

Nel caso in cui le ispezioni sul posto evidenzino condizioni tali da influire 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) 882/2004 .

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).

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Regolamento CE 178/2002 fornisce alcune definizioni che caratterizzano l'applicazione della legislazione alimentare comunemente ricompresa nell'accezione di "pacchetto igiene".

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

Ne deriva che la preparazione, somministrazione, distribuzione di alimenti durante una manifestazione temporanea individua un'impresa alimentare ed il responsabile della stessa è individuato come OSA; la legislazione il cui rispetto deve essere garantito è fondamentalmente il Regolamento CE 178/2002 e il Regolamento CE 852/2004.

Il Regolamento CE 852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA), non ricompresi nella produzione primaria, predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Rischi – Punti Critici di Controllo, per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

La responsabilità principale per la sicurezza alimentare compete all'OSA, che potrà basarsi sull'applicazione generalizzata di procedure di autocontrollo formulate in base ai principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica.

Il piano di autocontrollo è un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, redatto dal responsabile dell'impresa alimentare, in forma autonoma o con la partecipazione di propri consulenti, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti della filiera produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo, finalizzato a minimizzare il danno conseguente al consumo dell'alimento.

Il considerando 15 del Regolamento CE 852/2004 letteralmente indica *"I requisiti del sistema HACCP... dovrebbero essere abbastanza flessibili da poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari ... le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo ... Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole."*

Con tali presupposti è importante predisporre piani di autocontrollo semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili. Il controllo non deve prevedere la sola predisposizione e compilazione formale di documenti o registri per quelle attività immediatamente verificabili: a tal proposito, si forniscono indicazioni riguardo alle fasi di controllo da documentare.

All'applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la formazione del personale che è impiegato nell'attività e che deve possedere un'adeguata cognizione del piano di autocontrollo predisposto, per una corretta applicazione dello stesso.

Nella sede della manifestazione, a cura del responsabile, deve essere presente un protocollo operativo riguardante i prerequisiti e i rischi trasversali (es. piani di pulizia, derattizzazione – disinfestazione, ricevimento merci, formazione) che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.

Relativamente alle fasi produttive, **le procedure potranno essere definite come buone pratiche di lavorazione ed igieniche (GMP e GHP) che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, salvo le non conformità, oppure come CCP nei casi della presenza di punti critici di controllo** (ad esempio il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).

Si rimarca la necessità di limitare le produzioni a quanto realmente necessario, evitando la conservazione di alimenti cotti per tempi prolungati (che possono risultare potenzialmente pericolosi).

Si riporta di seguito un esempio di piano operativo utilizzabile, nell'ambito di una manifestazione temporanea, con gli opportuni adattamenti.

In ogni caso, durante le manifestazioni temporanee, l'autocontrollo può essere realizzato attraverso la precisa compilazione del punto 2 delle dichiarazioni allegate alle notifiche delle Tipologie A e B.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ



Riferimenti dell'impresa

Ente che svolge la manifestazione temporanea
Titolare/Rappresentante legale
Sede ed indirizzo
Partita IVA

Attività svolte:

- preparazione e somministrazione di alimenti semplici
- preparazione e somministrazione di pasti

.....
.....

Autorizzazioni aziendali e riferimenti normativi

La presente scheda è redatta dal responsabile aziendale ai sensi del Reg. CE 852/04 e costituisce la base per l'organizzazione del Piano di autocontrollo igienico sanitario.

Il responsabile aziendale dell'autocontrollo è il Sig

Il presente documento è stato elaborato dal responsabile aziendale dell'autocontrollo ed è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Servizi di assistenza

L'azienda:

- gestisce in proprio le attività di autocontrollo.
- usufruisce di servizi di assistenza tecnica relativi alle procedure di autocontrollo da parte di:

.....
.....

Descrizione dell'attività aziendale

Materie prime utilizzate in azienda per le preparazioni alimentari:

cereali e farine	<input type="checkbox"/>
frutta e ortaggi	<input type="checkbox"/>
carni e salumi	<input type="checkbox"/>
oli e grassi	<input type="checkbox"/>
uova	<input type="checkbox"/>
latte e derivati	<input type="checkbox"/>
altre:	<input type="checkbox"/>

L'azienda, nell'ambito della manifestazione, è dotata di:

Zona/locale preparazione pasti	<input type="checkbox"/>
Area/locale dispensa	<input type="checkbox"/>
Frigoriferi/congelatori	<input type="checkbox"/>
Area/locale per distribuzione/somministrazione alimenti	<input type="checkbox"/>
altro:	<input type="checkbox"/>
.....	
.....	
.....	

PIANO DI AUTOCONTROLLO



Procedure delocalizzate

L'azienda ha predisposto le seguenti procedure di autocontrollo delocalizzate la cui applicazione consente di tenere sotto controllo il complesso delle attività aziendali precedentemente descritte. Tali procedure potranno essere successivamente integrate con attività di prevenzione relative ad ulteriori rischi verificati nell'analisi dei processi specifici.

Pulizia e disinfezione (GMP)

I seguenti prodotti sono utilizzati per la pulizia e sanificazione:

- detergenti
- disinfettanti
- altri:

Le operazioni di sanificazione avvengono con la seguente cadenza:

AREA/LOCALE/ATTREZZATURA	PRODOTTO	CADENZA

Quando	Area	Detergente e disinfettante utilizzati
Dopo l'uso	Tutte le attrezzature e tavoli da lavoro (con particolare attenzione a friggitrice, piastre, griglie, cutter e affettatrici)	
Al termine di ogni servizio (pranzo, cena)	<ul style="list-style-type: none">• Pavimenti e pareti area/locale preparazione pasti• Lavelli e vasche area/locale preparazione pasti• Servizi igienici• Zona bar	
Ogni giorno	<ul style="list-style-type: none">• Pavimenti area/locale deposito•••••	

Situazione di conformità: superfici sempre pulite che annullano la possibilità di contaminazione microbica.

Limite critico: assenza di sporco, di polvere, di unto.

Monitoraggio: da effettuare ad ogni pasto.

Azione correttiva: se una superficie o area non è pulita occorre ripetere l'operazione.

Modalità di verifica



A seconda della superficie:

- visivo: vedere se vi sono residui di alimenti o residui di calcare o presenza di polvere;
- tattile: strisciare un dito e avvertire persistenza di unto o di grasso, oppure strisciare un fazzoletto di carta e verificare presenza di sporco o di grasso;
- olfattivo: verificare presenza di odori sgradevoli.

Acqua potabile

L'acqua potabile per la preparazione degli alimenti e le operazioni complementari è attinta mediante:

Acquedotto pubblico	<input type="checkbox"/>
Trasporto di acqua potabile in contenitori per alimenti in funzione della quantità prevista per l'utilizzo e capacità del serbatoio	<input type="checkbox"/>
Altro	<input type="checkbox"/>
.....	

Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo assicura l'effettuazione di un monitoraggio della presenza di animali indesiderati, attraverso l'esame delle barriere fisiche esistenti (stato delle protezioni a pareti, tendoni porte, aperture ecc.) e con eventuale posizionamento di esche, nel qual caso attiva una tempestiva disinfestazione.

La documentazione dell'effettuazione delle azioni di disinfestazione (mosche, formiche, scarafaggi...) e derattizzazione, in relazione alle diverse modalità, è così definita:

- ❖ disinfestazione e derattizzazione mediante esche:
 - annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati);
 - caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette).
- ❖ altre eventuali modalità di disinfestazione:
 - documentazione relativa alle modalità di lotta ed al controllo dell'efficacia.

Il responsabile dell'autocontrollo verifica il buon esito delle attività di disinfestazione e, se necessario, provvede a intensificare o modificare le attività effettuate.

Smaltimento dei rifiuti (GMP)



Il responsabile dell'autocontrollo si accerta che i rifiuti delle preparazioni alimentari siano temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione e dalle aree esterne con cadenza giornaliera.

Igiene della persona (GMP)

Il responsabile aziendale, attraverso la corretta istruzione degli addetti, assicura la buona prassi igienica di tutti gli operatori che in azienda prendono parte alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti.

Controllo dei fornitori (GMP)

L'azienda garantisce la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati attraverso l'elenco dei fornitori con le relative forniture conservando altresì bolle di consegna, fatture, scontrini.

Ad ogni consegna si effettuano i seguenti controlli:

- controllo delle condizioni di trasporto: temperatura, pulizia del mezzo, ordine, separazione delle materie prime;
- controllo del prodotto: integrità della confezione, integrità dell'alimento, data di scadenza/TMC, stato organolettico.

Qualora le condizioni di trasporto o la merce non siano conformi a quanto dettato dalla legge od a quanto stabilito, si rifiuta di prendere in carico tale merce.

Tali rifiuti vengono annotati sul registro delle non conformità, unitamente alle non conformità di altra natura.

Controllo delle scadenze

La gestione dello stoccaggio degli alimenti va eseguita avendo cura, oltre che di mantenerne scrupolosamente la catena del freddo ove necessario, di verificare che i TMC e le date di scadenza non siano superati.

Identificazione dei punti critici di controllo

Nel presente piano di autocontrollo si ritiene che i CCP per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti siano i seguenti:

- controllo delle temperature di stoccaggio.

Se il periodo che intercorre tra la preparazione e la somministrazione eccede le due ore dovrà essere disponibile un'attrezzatura adatta al mantenimento della catena del caldo.

Congelamento

L'eventuale congelamento in proprio di alimenti preparati in anticipo viene effettuato con attrezzatura idonea dedicata (abbattitore o congelatore) e successivamente conservato in attrezzatura idonea e munito di etichettatura riportante almeno la natura del prodotto e la data di congelamento.

Gestione dei punti critici di controllo

(CCP) refrigerazione – Temperatura

Temperatura ideale: tra 0 e 4 °C per prodotti di origine animale, fino a 8 °C per i prodotti vegetali.

Limite critico: 10 °C per i prodotti animali.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra 5 e 9 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma si può non agire sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico (10 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima è necessario distruggere gli alimenti deperibili se l'anomalia si è protratta oltre le 3-4 ore. L'ortofrutta può essere consumata in tempi brevi.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

(CCP) conservazione in congelatore – Temperatura

Temperatura ideale: -20 °C/ -18 °C.

Limite critico: -1 °C.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

3. se la temperatura è compresa tra -17 °C e -5 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma non si agisce sugli alimenti;
4. se la temperatura supera il limite critico, non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima si può procedere con:

- cottura immediata degli alimenti e utilizzo in giornata.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

(GMP) Cottura – Temperatura

La cottura è una GMP. Per talune tipologie di preparazioni carnee può essere consigliabile una verifica della temperatura al cuore del prodotto, che deve raggiungere almeno i 75 °C.

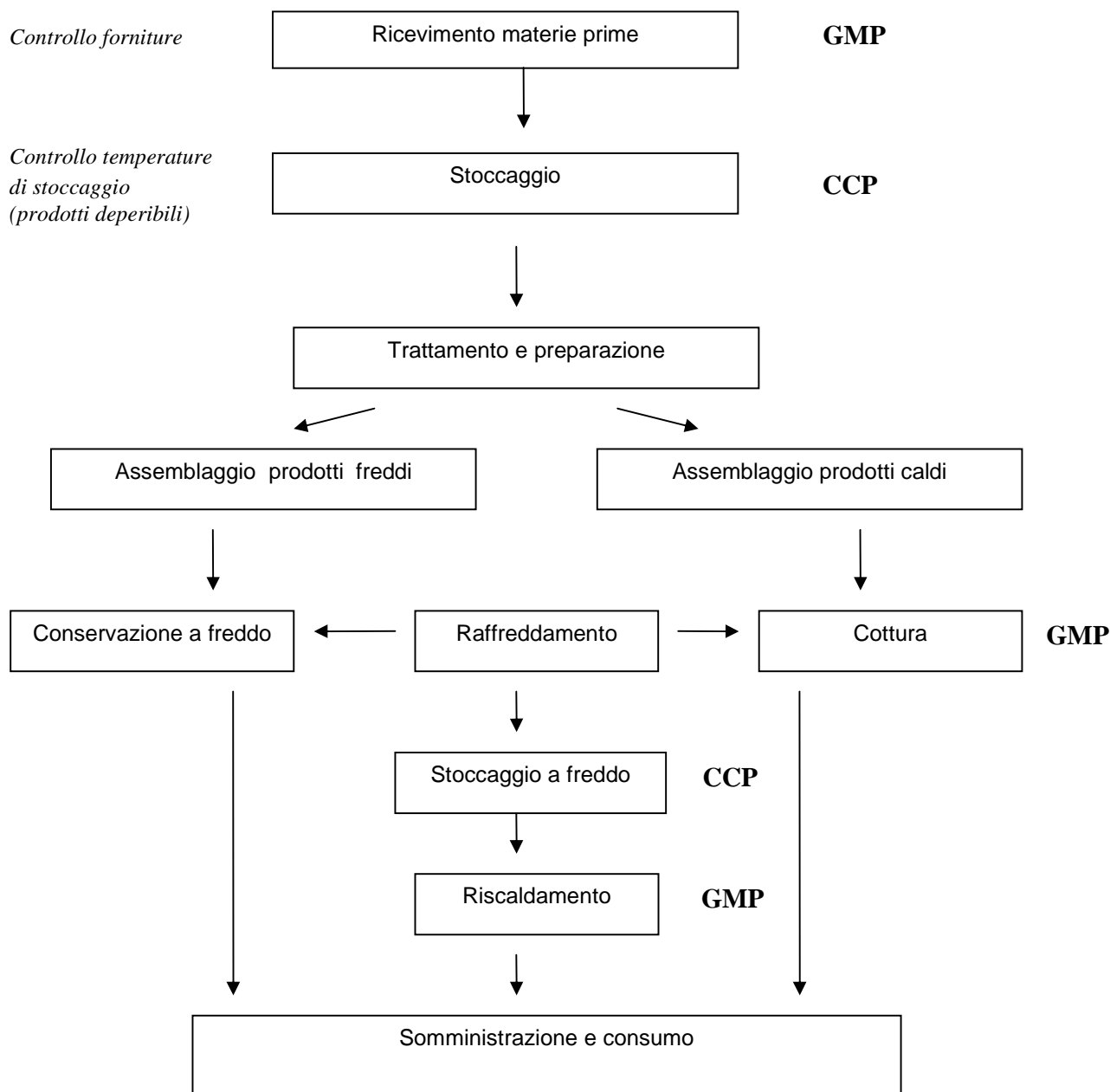
Particolare attenzione va sempre posta alla conservazione dei cibi cotti che, qualora non siano immediatamente somministrati, vanno conservati in rigorosa catena del freddo, per tempi comunque limitati, e protetti da contaminazioni (con particolare attenzione alla contaminazione crociata con altri cibi).

Principali rischi connessi al consumo di alimenti e bevande

Tipologia del rischio	Descrizione del rischio
BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none">• Microrganismi: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti• Infestanti: acari e insetti, animali
CHIMICO	<ul style="list-style-type: none">• Sostanze chimiche naturali nocive proprie dell'alimento (es.: alcaloidi)• Sostanze chimiche estranee:<ol style="list-style-type: none">1. contaminazioni volontarie (es.: additivi, coadiuvanti tecnologici)2. contaminazioni da processo (es.: residui da affumicatura)3. contaminazioni accidentali (es.: agenti di contaminazione ambientale, detergenti e disinfettanti, metalli pesanti, fitofarmaci, plastiche, radioisotopi)
FISICO/PARTICELLARE	Vetro, plastica, legno, metallo, oggetti personali, peli, capelli, sassi, terra, polvere

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

DIAGRAMMA DI FLUSSO



CCP = Punti critici di controllo
GMP = Buone pratiche di produzione

ANALISI DEI RISCHI E CARTA DI CONTROLLO

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA
Acquisizione materie prime	Contaminazione biologica, chimica, particellare	GMP	Corretta gestione dei Fornitori. Documentazione di conformità del prodotto	Di legge. Integrità delle Confezioni. Assenza segni Esteriori.	Ispezione visiva e sensoriale su ogni partita acquistata. Controllo documentazione.	Rifiuto del prodotto
Stoccaggio e conservazione materie prime	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione particellare e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione. Rispetto norme Igieniche. Separazione degli alimenti di origine diversa.	Integrità delle confezioni. Assenza segni esteriori. Temperature di conservazione: T° =<4°C Carni T° =<7°C Frattaglie T° =<3°C Carni congelate T° =<-12°C Surgelati T° =<-18°C	Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature.	Scarto del prodotto con temperatura > 12 °C per > 2 ore. Cottura alimenti e consumo in breve tempo con T° < 12 °C. Interventi straordinari di manutenzione
Trattamento, preparazione e assemblaggio alimenti	Contaminazione microbica e fungina. Contaminazione particellare	GMP	Formazione del Personale. Rispetto norme Igieniche. Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte. Lavaggio accurato di frutta e verdura	Assenza segni esteriori di contaminazione	Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione	Scarto del prodotto o di parte di esso. Formazione supplementare
Cottura	Sopravvivenza microbica e fungina	GMP	Formazione del Personale. Rispetto norme Igieniche. Rispetto tempi e temperature di cottura	Temperature di cottura (ad esempio, almeno 75 °C al cuore prodotto). Tempi di cottura	Controllo visivo Temperature. Controllo tempi di cottura	Formazione supplementare. Nuova cottura o proseguimento cottura.
Stoccaggio e conservazione secondario	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione particellare	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione. Rispetto norme Igieniche.	Tempi di conservazione. Temperatura e conservazione	Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature.	Eliminazione totale o parziale del prodotto o ritrattamento come sopra indicato. Manutenzione straordinaria degli impianti
Riscaldamento	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione particellare	GMP	Rispetto norme igieniche. Rispetto temperature	Riscaldamento a T° =>70°C	Controllo visivo temperature	Ripetizione dell'operazione di riscaldamento
Somministrazione	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione particellare	GMP	Rispetto norme igieniche. Formazione del personale. Rispetto procedura di somministrazione		Ispezione visiva	Eliminazione del prodotto. Formazione supplementare

VIOLAZIONI

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONE SANZIONANTE	NOTE
Omessa notifica all'autorità competente di attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.	Art. 6, comma 2 del Reg. CE 852/2004	da Euro 1500,00 a 9000,00	Art. 6, comma 3 del D.Lgs 193/2007	
Esercizio di un' attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in regime di sospensione completa o parziale da parte della autorità competente.	Art. 54 del Reg. CE 882/2004	da Euro 1500,00 a 9000,00	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' attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande intervenute in momenti successivi alla notifica.	Art. 6, comma 2 del Reg. CE 852/2004	da Euro 500, 00 a 3000,00	Art. 6, comma 3 del D.Lgs 193/2007	Ad esempio variazione da tipologia A a tipologia B, oppure ampliamento significativo delle strutture e dell' area adibita alla preparazione ecc.
Esercizio di un' attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande senza il rispetto (ovvero non conformità) dei requisiti igienico sanitari stabiliti nella D.G.R 27 – 3145 del 19.12.2011 (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 3000,00	Art. 6, comma 5 del D.Lgs 193/2007	

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONE SANZIONANTE	NOTE
Inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 5 e 6 (quest'ultimo comma verrà trattato successivamente a proposito dell'autocontrollo) dell'art. 6 D.Lgs. 193/2007	<p>NO SANZIONE Art. 6 comma 7 D.Lgs 193/2007</p> <p>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 dovrà essere indicato il termine per l'esecuzione con specifico riferimento alla procedura di cui all'art. 6 comma 7 D.Lgs 193/2007.</p>			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' attività emporanea 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 del D.Lgs. 193/2007.	Art. 6, comma 7 del D.Lgs 193/2007	da Euro 1000,00 a 6000,00	Art. 6, comma 7 u.c. del D.Lgs 193/2007	

DECRETO LEGISLATIVO 193/2007

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONE SANZIONANTE	NOTE
Mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP	Art. 5, comma 1 del Reg. CE 852/2004	Sanzione amministrativa da Euro 1000,00 ad Euro 6000,00 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 perché se è stato redatto e non si ritiene adeguato, si rientra nelle fattispecie del punto seguente
Inadeguatezze nelle procedure di autocontrollo di cui Art. 5, comma 1 del Reg. CE 852/2004:		NO SANZIONE Art. 6 punto 7. 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 dovrà essere indicato il termine per l’esecuzione con specifico riferimento alla procedura di cui 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 Decreto Legislativo 193/2007

DECRETO LEGISLATIVO 193/2007

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONE SANZIONANTE	NOTE
Mancato adempimento alla risoluzione delle non conformità 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	Art. 6 punto 7 (u.c.)	
Mancata o non corretta applicazione dei sistemi e delle procedure previste nelle procedure di autocontrollo	Art. 5, comma 1 e 2 del Reg. CE 852/2004	Da Euro 1000,00 ad Euro 6000,00	Art. 6 punto 8	<p>Esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sul piano di autocontrollo è previsto l'utilizzo di una specifica procedura per la conservazione dei piatti pronti deperibili che, di fatto, non viene rispettata. - Sul piano di autocontrollo è indicata una specifica procedura per il controllo delle temperature di frigoriferi che però non viene seguita (il registro delle temperature viene compilato arbitrariamente con valori idonei)

Considerato che il D.P.R. 26.03.1980 n. 327 risulta ancora in vigore, per talune violazioni possono ancora trovare applicazione le sanzioni amministrative previste dall'articolo 17 della Legge 30.04.1962 n. 283. Il Ministero della Salute – DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI EX UFFICIO IX – con Nota Prot. 20151 del 24.05.2006 indirizzata agli Assessorati Regionali alla Sanità (...) avente come oggetto “Indicazioni relative a taluni aspetti dei nuovi regolamenti sulla sicurezza alimentare con particolare riferimento al Regolamento (CE) 882/2004” chiarisce al penultimo capoverso del punto 1 (attuazione dei regolamenti) che: “(...) anche la legge 30/4/62, 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'articolo 17 della legge 283/62, le violazioni relative alla inosservanza di quei requisiti stabiliti dal DPR 327/80 e **non contemplati** nel Regolamento CE 852/04¹. 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 virtù dell'articolo 9 della Legge 24.11.1981 n. 689 (principio di specialità)².

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

		SANZIONI		NOTE
Personale addetto alla produzione, preparazione (...) di sostanze alimentari sprovvisto di idonee sopravvesti di colore chiaro nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura	Articolo 42 I° c. D.P.R. 327/80	da Euro 129,11 a 774,68	Articolo 17 Legge 283/1962	
Personale addetto alla produzione, preparazione (...) di sostanze alimentari munito di vestiario non mantenuto pulito	Articolo 42 III° c. D.P.R. 327/80	da Euro 129,11 a 774,68	Articolo 17 Legge 283/1962	
Personale addetto alla produzione, preparazione (...) di sostanze alimentari che non svolge il proprio lavoro in modo igienicamente corretto	Articolo 42 III° c. D.P.R. 327/80	da Euro 129,11 a 774,68	Articolo 17 Legge 283/1962	

¹ 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 di 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 III° c. DPR 327/80: lavorazioni dei prodotti alimentari in modo non igienicamente corretto;

² Ad. es.: **art. 42 I° e II° c.:** mancanza di idonee sopravvesti (che sono cmq. anche previste nell'allegato II del Reg. CE 852/2004) **di colore chiaro** (disposizione specifica del DPR 327/80).