

Requisiti sanitari per manifestazioni temporanee organizzate dalle Associazioni

A partire da quest'anno, le Associazioni che desiderano organizzare **manifestazioni temporanee - feste popolari che prevedano la somministrazione di generi alimentari e bevande, devono sottostare ad alcuni requisiti sanitari.**

Occorre precisare che esiste una differenza sostanziale fra le sopramenzionate manifestazioni rispetto a quelle attività temporanee gestite da operatori professionisti del settore alimentare. Questo secondo tipo di attività infatti, oltre a caratteristiche strutturali e gestionali più stringenti da valutare caso per caso, devono rispettare i requisiti di cui al regolamento CE riferiti al settore alimentare, ivi comprese le procedure di autocontrollo basati sui principi dell'HACCP.

La procedura amministrativa, sia per le associazioni che per i professionisti, prevede la presentazione allo sportello unico comunale dei moduli "SCIA Modello A" e della "Scheda 2" (disponibili anche in allegato) circa 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

L'Asl di Brescia e l'Assessorato alle Attività sociali – Ufficio Associazionismo della Provincia di Brescia hanno elaborato una serie di indicazioni di massima di seguito riportate, che hanno lo scopo di orientare e fornire degli elementi amministrativi e tecnici minimi.

Come compilare il "Modello A":

- Indicare, a pagina 3, nelle ATTIVITA' ECONOMICHE IN CAMPO ALIMENTARE il punto 2.2.7 "in occasione di manifestazioni temporanee"
- Compilare, a pagina 4, il punto 2.6 "INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALIMENTI OGGETTO DELL'ATTIVITA'"
- Compilare, a pagina 5, il punto dove viene indicata la DESCRIZIONE MERCEOLOGICA DELL'ATTIVITA', la SEDE DI SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA', la DURATA DELL'ATTIVITA' (temporanea dal... al...) e il NUMERO DEGLI ADDETTI
- Compilare, a pagina 7, la voce che riguarda la persona in possesso dei requisiti professionali e il punto che riguarda la notifica dell'attività "nel caso si svolga nel settore alimentare, ai sensi del Regolamento Comunitario 852/2004"
- A pagina 8, vengono specificati gli allegati che sono: COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL DICHIARANTE IN CORSO DI VALIDITÀ E PERMESSO DI SOGGIORNO e la SCHEDA 2

Come compilare la "Scheda 2":

- Se il titolare è in possesso sia dei requisiti morali che di quelli professionali, dovrà essere compilata una sola scheda 2 a nome del titolare; nel caso in cui il titolare fosse in possesso solo dei requisiti morali ma non di quelli professionali (es: iscrizione alla CCIAA - REC - Titolo di studio specifico, ecc.) può delegare un'altra persona e della stessa dovrà essere presentata la scheda 2, insieme a quella del titolare
- Versamento dei diritti sanitari pari a € 35.00
- Schema grafico del luogo utilizzato per la manifestazione ove si indichi l'organizzazione della zona interessata con una relazione che indichi le attrezzature, la zona mescita e l'ubicazione dei servizi igienici ed il menu proposto

Requisiti tecnico strutturali

- Acqua potabile: allacciamento al pubblico acquedotto oppure a pozzo privato (in questo caso è necessario un certificato di potabilità non superiore ad un anno)
- Zona di somministrazione e/o vendita: zona preferibilmente coperta con una tettoia o sistema equivalente e piano di calpestio realizzato con materiale compatto facilmente pulibile. Tavoli e banchi di distribuzione in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile e disponibilità di contenitori per rifiuti
- Zona preparazione alimenti (ove prevista): locale o spazio esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, coperto e delimitato almeno su tre lati con materiale facilmente pulibile, pavimento o piano di calpestio in materiale lavabile o pulibile (ivi compreso l'eventuale zona di preparazione alimenti alla brace). La zona deve essere dotata di: lavelli, attrezzature per la conservazione degli alimenti e mantenimento delle temperature previste (frigoriferi, freezer, ecc.). Disponibilità di un sistema di lavaggio stoviglie o, in alternativa, uso di stoviglie a perdere
- Disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale ubicato nell'area della manifestazione e nelle immediate vicinanze, dotato di lavello con erogazione di acqua potabile, sapone liquido e salviette a perdere monouso
- Disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso della clientela, collocato nell'area della manifestazione. Il numero dei servizi igienici va dimensionato in base alla stima del numero di avventori previsti
- Tutte le acque reflue dovranno essere allontanate nel rispetto delle norme igieniche (pubblica fognatura o, nella impossibilità, nel rispetto dei requisiti igienici es. fossa biologica o sistemi equivalenti)
- Presenza di un vano/spazio per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari (quali detersivi, materiale vario, ecc..)

Si rammenta che:

- L'attività dovrà essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti alimentari acquistati e somministrati (es. documentazione di acquisto/consegna con indicazione delle referenze), nonché rispettare le relative norme in materia di etichettatura
- Il personale va formato in materia di igiene alimentare in relazione alle mansioni svolte (la formazione può essere anche interna e supportata da presentazione di materiale informativo illustrato e controfirmato dagli addetti interessati.)
- Il personale addetto alla preparazione deve essere dotato di abbigliamento idoneo in base alle mansioni svolte (es. sopravesti e copricapi.)
- L'impianto elettrico deve rispondere a requisiti di sicurezza (dichiarato conforme o munito di verifica periodica in caso di uso di strutture permanenti (DM 37/08)

La semplificazione sopra effettuata nelle enunciazioni dei requisiti non può ovviamente coprire tutte le situazioni che, come noto, spaziano su un ventaglio molto ampio. La particolarità eventuale dovrà quindi prevedere annotazioni integrative che completino la tutela sanitaria nella distribuzione di alimenti per la popolazione.