



Dipartimento Tutela della Salute  
e Politiche Sanitarie

*As*

*Regione Calabria  
Sanitaria Provinciale Cosenza*

*Dipartimento di Prevenzione  
O. C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Ambito Distrettuale Cosenza - Tirreno*



REGIONE CALABRIA

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| COMUNE DI SANCINETO  |             |
| PROVINCIA DI Cosenza |             |
| 13. SET. 2017        |             |
| PROT. N°             | 0004064     |
| TIT.                 | ESQUIT FAS. |

Spett.le

Sport Unico per le Attività Produttive

Comune di \_\_\_\_\_

Oggetto: Manifestazioni temporanee, sagre, feste e simili

In riferimento alla SCIA sanitaria riguardante manifestazioni temporanee, sagre, feste e simili sarebbe opportuno far pervenire tali pratiche, presso l'U.O. scrivente, in tempi congrui all'espletamento della pratica stessa.

Si allega modulo riepilogativo dei requisiti igienico-sanitari minimi per il rilascio della registrazione per lo svolgimento delle manifestazioni temporanee.

U.O. A.S.P. COSENZA  
IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
AMBITO TIRRENO  
IL RESPONSABILE  
DOTT. F. DIGNITON

Il Direttore f.f.  
Dott.ssa Maria Teresa Pagliuso

REGIONE CALABRIA  
Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza  
U.O.S. IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE  
IL DIRIGENTE RESPONSABILE  
(D.SSA MARIA TERESA PAGLIUSO)

**REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI**  
**MANIFESTAZIONE TEMPORANEA**

DAL \_\_\_\_\_ AL \_\_\_\_\_

Le attività commerciali ed artigianali esercitate **in chioschi in aree pubbliche e private**, al di fuori di aree destinate ai mercati appositamente definite ed istituite, sono regolamentate dalla L. 443/85, dal D.Lgs. 114/98, dalla L. 287/91 e dalla O.M. del 3 aprile 2002.

Si definiscono chioschi quelle **“installazioni precarie al servizio del pubblico realizzate mediante strutture e manufatti appoggiati o fissati al suolo non in maniera definitiva”**.

In tutte le manifestazioni temporanee è sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (preparazioni a base di uova crude, come tiramisù e maionese, carni crude, pesce crudo, ecc.). In caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti nella relazione tecnica dovranno essere descritte le diverse fasi della lavorazione e riportata la valutazione dei relativi rischi.

Gli alimenti preparati dovrebbero essere consumati preferibilmente nel corso della stessa giornata e conservati alle idonee temperature. In caso di preparazioni anticipate o nel caso di congelamento di materie prime e semilavorati, nella relazione tecnica dovranno essere descritte le relative procedure operative e le attrezzature utilizzate.

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.

Le manifestazioni temporanee devono avere luogo in aree che non presentino pericoli di inquinamento, per gli alimenti esposti, dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti.

Si devono preferire aree predisposte per l'allacciamento alla rete dell'acquedotto comunale, alla rete elettrica, alle fognature (per la raccolta degli scarichi dei servizi igienici e dei lavabi).

Deve essere previsto un numero sufficiente di servizi igienici.

Deve essere previsto un adeguato numero di contenitori per i rifiuti solidi, proporzionati al bisogno, ubicati in modo tale da non recare fastidio al contesto abitativo circostante, con facile accesso agli automezzi addetti alla raccolta; i contenitori dovranno consentire la differenziazione dei rifiuti, per come previsto dai regolamenti locali.

L'area una volta terminata la manifestazione dovrà essere adeguatamente ripulita.

## **Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA)**

Le attività di preparazione e/o somministrazione, vendita di alimenti sono soggette a Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA) ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 par. 2 del Reg. CE 852/2004.

La SCIA relativa a sagre e manifestazioni a carattere temporaneo, deve essere presentata al SUAP del Comune dove avrà luogo la manifestazione, utilizzando l'apposita modulistica secondo quanto stabilito nel DPGR Calabria n.165 del 18/09/2012 e s.m.i. con la seguente documentazione allegata:

- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità dell'OSA richiedente
- Relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene firmata dall'interessato (norme igienico-sanitarie, breve ciclo di lavorazione)
- Planimetria dei locali/stand firmata da un tecnico abilitato e sottoscritta dall'interessato
- Copia della ricevuta di versamento intestato all'ASP competente pari a euro 50.

Per permettere il corretto svolgimento delle funzioni di controllo da parte dell'ASP è opportuno che la SCIA venga presentata in tempi congrui (almeno 30 giorni prima dell'inizio della manifestazione).

La mancata presentazione della SCIA delle attività temporanee da parte dell'OSA è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D. Lgs. 193/07.

Nel caso in cui eventuali controlli da parte dell'ASP sul posto evidenzino condizioni tali da influire negativamente sulla sicurezza alimentare e non conformità alla norma, verranno adottati adeguati provvedimenti ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE 882/2004.

Le imprese già registrate (comprese quelle che effettuano vendita e somministrazione di alimenti in forma ambulante) dovranno presentare la SCIA solo nel caso in cui svolgano attività diverse da quelle oggetto della registrazione di cui già dispongono.

Per coloro che sono già in possesso di registrazione SCIA, provenienti da altre ASP regionali o extraregionali, è richiesta una copia della registrazione con l'identificazione della tipologia dell'attività svolta.

Il/la sottoscritta..... dichiara sotto la propria responsabilità:

- Che le lavorazioni dei prodotti (preparazione, produzione, somministrazione, deposito e/o vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) avranno carattere TEMPORANEO e PRECISAMENTE dal ..... al .....
- Che le strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita automezzi, banchi di vendita autotrasportati), rispondono ai requisiti di cui al Capitolo III dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- Che le attrezzature utilizzate per la preparazione rispondono ai requisiti di cui al Capitolo V dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- Che nell'esercizio dell'attività sono rispettate le disposizioni di cui ai Capitoli:
  - VI (rifiuti alimentari)
  - VII (rifornimento idrico)
  - VIII (igiene personale)
  - IX (requisiti applicabili ai prodotti alimentari)
  - XII (formazione del personale);
- Che le strutture e le attrezzature utilizzate per la suddetta manifestazione temporanea sono costruite in materiali idonei a venire a contatto con le sostanze alimentari e resistenti alla corrosione, hanno superfici lisce, suscettibili di completa pulizia ed efficace disinfezione, sono munite di adeguati sistemi di protezione da eventuali contaminazioni ambientali, di sistemi di congruente approvvigionamento idrico ed elettrico, di aerazione o di altro sistema di mantenimento di congruenti valori microclimatici, del sistema di smaltimento delle acque reflue, dei rifiuti e di eventuali fumi o vapori;
- Che se il chiosco ha una superficie minimatale da non consentire la presenza di servizi igienici, l'attività non sarà esercitata per più di 5 ore giornaliere consecutive;
- Che il banco di distribuzione è in materiale lavabile o, comunque ricoperto con materiale lavabile;
- Che i prodotti sono conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti;
- Che i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione sono raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati e sistemati lontano dai luoghi di consumazione. Quelli ubicati nella zona di preparazione sono dotati di comando non manuale;
- Che sull'intera superficie occupata è garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;

- Che sono utilizzate esclusivamente stoviglie a perdere;
- Che sono utilizzati oli di cottura conformi alle norme vigenti e il loro smaltimento avviene con ditta autorizzata allo smaltimento di oli esausti;
- Che si è provveduto alla preventiva pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature;
- Di essere consapevole ed a conoscenza che l'art. 76 del DPR 445/2000 testualmente enuncia "chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi in materia".

Data .....

Firma

.....