



Spett.le  
Sportello Unico per le Attività Produttive  
Comuni ASP Cosenza

Oggetto: Manifestazioni temporanee, sagre, feste e simili.

In riferimento alla SCIA sanitaria riguardante manifestazioni temporanee, sagre, feste e simili è necessario notificare tali pratiche, sui portali web: [www.suapcalabria.it](http://www.suapcalabria.it) o [www.impresainungiorno.it](http://www.impresainungiorno.it) in tempi congrui, almeno 15 giorni prima della data di inizio dell'evento.

A fine collaborativo si allega modulo riepilogativo dei requisiti igienico-sanitari minimi da rispettare per un idoneo svolgimento delle manifestazioni temporanee.

Il ruolo della sicurezza alimentare, riferito all'intera catena dalla produzione alla distribuzione, somministrazione, ecc., è fondamentale per prevenire l'insorgenza delle malattie trasmesse dagli alimenti e delle possibili emergenze epidemiche associate, tanto più riguardo la tutela dei cosiddetti soggetti "fragili": anziani e bambini, che hanno un notevole impatto sulla sanità pubblica sia in termini di salute collettiva che in termini economici.

Spetta alle imprese alimentari in attuazione del Reg. (CE) 852/2004, garantire la sicurezza alimentare mediante la corretta applicazione di tutte le prescrizioni in esso contenute (art.5, c.1 - Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP).

Oltre alle disposizioni stabilite dal Reg. (CE) 852/2004, le imprese alimentari che trattano alimenti d'origine animale sono tenute ad applicare le prescrizioni pertinenti del Reg. (CE) n.853/2004.

Certi di puntuale collaborazione da parte di codesti enti si porgono distinti saluti.

**Si ritiene doveroso raccomandare, al fine di ridurre i rischi per la collettività e considerati i frequenti casi di intossicazioni alimentari verificatisi a seguito di questi eventi, che in essi sia evitata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio quali:**

1. Preparazione a base di uova crude;
2. Prodotti di pasticceria con creme e panna;
3. Salsicce;
4. Frutti di mare crudi o poco cotti;
5. Spezzatini di carne;
6. Funghi non certificati dalla ASL;
7. Altro.



Il Direttore UOC SIAN  
Dott.ssa Maria Teresa Pagliuso  
Dipartimento di Prevenzione  
UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Il Direttore  
Dott.ssa M.T. Pagliuso



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

Con nota ministeriale n.23033 del 5 giugno 2014 il Ministero della Salute ha fornito dei chiarimenti in merito alle modalità di esposizione all'aperto di prodotti alimentari venduti su aree pubbliche, avvalorando quanto già esplicitato con la nota ministeriale prot.0023531-P-06/08/2009. La nota del 5 giugno 2014 ribadisce che i requisiti igienico-sanitari previsti per i prodotti alimentari venduti su aree pubbliche sono disciplinati dall'Ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002: in tale norma sono dettagliati i necessari requisiti specifici per le aree pubbliche (art. 2), le costruzioni stabili (art.3), i negozi mobili (art.4) ed i banchi temporanei (art.5). La successiva applicazione della normativa europea denominata "pacchetto igiene" ed in special modo del Reg. (CE) 852/2004, ha ampliato la materia prevedendo l'applicazione di procedure di autocontrollo da parte dell'operatore del settore alimentare che è il garante della sicurezza degli alimenti commercializzati. In particolare l'operatore deve rispettare i requisiti generali previsti dal Cap.III dell'Allegato II al suddetto Regolamento per quanto attiene specificatamente "alle strutture mobili e/o temporanee quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati". Pertanto nella nota si riafferma che la vendita di alimenti su aree pubbliche è regolata, indifferentemente, dal Reg. (CE) 852/04, basato sui principi dell'autocontrollo, dall'Ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002, fondata sui requisiti igienico-sanitari e da eventuali regolamenti locali e specifici in materia. Tali materie possono coesistere ed integrarsi tra loro a garanzia della Sicurezza Alimentare.

### **Ministero della Salute**

**ORDINANZA 3 aprile 2002 Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche. (Pubblicata in Gazzetta Ufficiale n.114 del 17 maggio 2002).**

Art. 1. Campo di applicazione e definizioni

1. La presente ordinanza fissa i requisiti igienico-sanitari: a) delle aree pubbliche, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari; b) dei posteggi, sia singoli, sia riuniti in un mercato, sia presenti nelle fiere; c) delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei che insistono sui posteggi di cui alla lettera b).

2. Ai fini della presente ordinanza si applicano le definizioni di cui all'art. 27, comma 1, lettere b), c), d) ed e) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114. Inoltre, si intende per:

a) commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari: l'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese

quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 6 e 7;

b) mercato in sede propria: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti;

c) mercato su strada: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti, sui quali si alterna con altre attività cittadine;

d) costruzione stabile: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale;

e) negozio mobile: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio;

f) banco temporaneo: insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale;

g) operatori: soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di cui alla lettera a) sui posteggi delle aree;

h) somministrazione di alimenti e bevande: la vendita dei prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che consentono la consumazione sul posto dei prodotti;

i) alimento deperibile: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione;

l) acqua potabile: acqua avente i requisiti indicati dal decreto legislativo 23 febbraio 2023, n. 18.

## Art. 2. Caratteristiche generali delle aree pubbliche

1. Le aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 1, lettera a) e i posteggi che siano isolati o in numero tale da non far raggiungere nel loro insieme la qualifica di mercato secondo la legislazione regionale e la pianificazione comunale, dove si effettua il commercio dei prodotti alimentari, devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche.

2. Le aree pubbliche, di seguito denominate aree, destinate ai mercati di cui all'art. 1, comma 2, lettera b), dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono avere i requisiti generali di cui al comma 1 e inoltre, in particolare, devono essere:

a) appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale, ed avere sia una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente sia una pavimentazione con strato di finitura compatto ed

igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio, per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano. Le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questa ordinanza;

b) dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato, anche nella fognatura prescritta alla lettera a) e all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio;

c) dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi,

d) corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori. Tali servizi sono da distinguere per sesso e un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari. I servizi igienici, che possono essere del tipo prefabbricato autopulente, devono avere la porta con chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

3. Se nelle aree di cui al comma 2 i posteggi destinati alla vendita ed alla somministrazione dei prodotti alimentari sono riuniti in uno o più spazi destinati esclusivamente ad essi, le prescrizioni di cui allo stesso comma 2 sono vincolanti soltanto per tali spazi.

4. Il comune, od il soggetto gestore del mercato in sede propria, è tenuto ad assicurare, per ciò che attiene gli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta nei precedenti commi ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nella presente ordinanza, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare, per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tali responsabilità e doveri anche se il loro posteggio è isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

## REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

### CAPITOLO III

#### Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati)

- a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

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

Per sagre, così come definite e regolamentate dal D.Lgs. 114/98 integrato dall'O.M. 03/04/02, si intendono le feste e le altre riunioni straordinarie di persone in luogo pubblico o aperto al pubblico regolarmente autorizzate, connotate da trattenimento o svago, comunque si configurino o siano denominate, purché riconducibili per contenuto a finalità culturali, folcloristiche, di promozione in genere, ovvero politiche, religiose, di volontariato o di sport.

Indipendentemente dalla durata, è fatto obbligo all'organizzatore dell'evento (ditta individuale, comitato organizzatore, ente, etc.) di indicare nella S.C.I.A. il programma della manifestazione (data inizio e fine, orari di apertura al pubblico).

Se a presentare la S.C.L.A. è il rappresentante di una Società/Ente/ Associazione/Comitato essa sarà unica ed alla stessa deve essere allegato l'elenco degli OSA coinvolti nella manifestazione. Per gli operatori non inseriti in elenco c'è l'obbligo della S.C.L.A. individuale.

In relazione alla formazione del personale si applica quanto previsto dalla DGR n. 28/2012 (attestato di formazione per Operatore del Settore Alimentare).

La SCIA sanitaria relativa a sagre e manifestazioni a carattere temporaneo, deve essere presentata attraverso i portali web [www.suapcalabria.it](http://www.suapcalabria.it) o [www.impresainungiorno.it](http://www.impresainungiorno.it), utilizzando l'apposita modulistica secondo quanto stabilito nel DPGR Calabria n.165 del 18/09/2012 e s.m.i.

L'Azienda Sanitaria Provinciale potrà richiedere all'Operatore del settore Alimentare (OSA), per il tramite del SUAP, integrazioni alla documentazione presentata e potrà eseguire Controlli Ufficiali durante una o più fasi di svolgimento 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 del Regolamento (UE) 2017/625, art.li 137/138 e D.Lgs 193/2007.

