

S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
S.C. Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
S.C. Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche

Sicurezza Alimentare
Rev. 09/2025

**INDICAZIONI OPERATIVE PER IL CORRETTO SVOLGIMENTO
DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE RIVOLTO AGLI
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)**

REGOLAMENTO REDATTO DA	DATA
SIAN – SIAOA - SIAPZ	SETTEMBRE 2025

Indice

1. SCOPO e CAMPO DI APPLICAZIONE

2. DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE	3
Manifestazioni temporanee	3
Classificazione	3
Tipologia A:	3
Tipologia B:	4
DEFINIZIONI.....	4
IMPRESA ALIMENTARE	4
OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA).....	4
ADDETTO AGLI ALIMENTI.....	4
IMMISSIONE SUL MERCATO.....	5
RINTRACCIABILITÀ	5
2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO	5
3. COMPITI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE	5
.....	6
4. REQUISITI STRUTTURALI.....	6
Igiene, addestramento e formazione per il personale	9
Norme di abbigliamento e di igiene personale.....	10
5. ADEMPIMENTI DEGLI OPERATORI IN MATERIA DI AUTOCONTROLLO	11
Modalità di presentazione della domanda	11
Cosa è il documento di Autocontrollo	12
6. PUNTI CRITICI DI CONTROLLO E LORO GESTIONE	12
7. LISTE DELLE COSE DA FARE E GARANTIRE	17
8. RINTRACCIABILITÀ	21

SCOPO:

le presenti indicazioni operative intendono fornire uno strumento utilizzabile sia dagli Enti interessati sia dalle Associazioni/Privati cittadini che intendessero organizzare nel territorio di competenza di questa ASL, manifestazioni temporanee nelle quali sia prevista la preparazione / somministrazione di alimenti. Questo documento descrive, in modo sintetico, quanto previsto in materia di sicurezza alimentare dalla vigente normativa.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento si riferisce esclusivamente, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, all'applicazione della normativa comunitaria inerente il cosiddetto "pacchetto igiene".

1. DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE**Manifestazioni temporanee**

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.

Classificazione

Le attività alimentari svolte in queste manifestazioni possono variare: si può trattare della semplice distribuzione di prodotti pronti, come panini, tramezzini, pizzette, salatini, gastronomia confezionata e bevande in lattina o alla spina, preparati in locali già autorizzati e poi trasportati sul luogo dell'evento. In altri casi, invece, viene effettuata direttamente la preparazione e la cottura sul posto, offrendo piatti semplici come primi, polenta, carne alla griglia o crêpes, fino a preparazioni più complesse che devono essere consumate subito dopo la cottura. Per queste attività vengono spesso utilizzate strutture mobili, container o automezzi attrezzati.

Le manifestazioni temporanee possono essere suddivise in **Tipologia A** e **Tipologia B**:

Tipologia A:

Rientrano in questa categoria le manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande preparati in altri locali all'uopo autorizzati/registrati e trasportati nel luogo ove vengono consumati (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi)

Nella presente tipologia non sono ricomprese le attività di mera vendita nonché eventuale degustazione promozionale da parte di imprese già registrate.

Tipologia 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.

DEFINIZIONI

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 (Reg. CE 178/2002, art. 3). L'associazione che gestisce una manifestazione la Pro Loco organizzatrice, ad esempio è considerata **"impresa alimentare"**.

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 (Reg. CE 178/2002, art. 3). Per l'ordinamento è considerata giuridicamente responsabile la persona fisica responsabile dell'associazione (es. il presidente della Pro Loco organizzatrice), sia dal punto di vista civilistico che amministrativo, che penale, salvo che non sia specificamente ed espressamente delegata un'altra persona, che accetti la delega.

ADDETTO AGLI ALIMENTI

Qualunque persona che direttamente manipoli alimenti confezionati o meno, attrezzature ed utensili, superfici a contatto e a cui quindi sia richiesto di conformarsi a requisiti di igiene alimentare (Codex Alimentarius 2003, punto 2.3, traduzione). I volontari che partecipano alle preparazioni alla distribuzione sono considerati **"addetti agli alimenti"**.

IMMISSIONE SUL MERCATO

La detenzione di **alimenti** a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (Reg. CE 178/2002, art. 3). Gli organizzatori (Pro Loco, Comitati etc.) effettuano attività di immissione



sul mercato quando conservano le materie prime, somministrano i propri prodotti (autonomamente preparati o meno), sia quando è previsto un pagamento, sia quando la distribuzione è a titolo gratuito.

RINTRACCIABILITÀ

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. CE 178/2002, art. 3).

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Queste attività sono regolate da:

- Reg. CE 178/2002 – Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Reg. CE 852/2004 Allegato II Capitolo III - Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee;
- Reg. UE 625/2017 - D. Lgs. 27/2021 - Stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Ordinanza del Ministero della Salute del 03.04.2002 – Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche;
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento (CE) 2073/2005/CE della Commissione europea del 15/11/2005 e s.m.i. Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare.
- Legge Regionale 5 Marzo 2008 n. 3: disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della regione (Legge Finanziaria 2008);



- Chiarimenti interpretativi in merito alle attività esercitate in occasione di eventi temporanei, attività temporanee commerciali e concessioni suolo pubblico. – Attuazione della L.R. n.24/2016, artt. 50 e 51.

3. COMPITI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

L'operatore 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. Le principali procedure riguardano: la pulizia e disinfezione (GHP); le buone prassi di fabbricazione (GMP), la manutenzione delle strutture e degli impianti; le corrette prassi agricole; il controllo degli animali infestanti; la gestione dei rifiuti; la formazione del personale, ecc.

- In particolare queste strutture devono essere situate, progettate, costruite, mantenute pulite e sottoposte a manutenzione in modo da evitare rischi di contaminazione da parte agenti atmosferici e animali infestanti. Le postazioni inoltre devono essere dotate di copertura e pareti laterali (gazebo, tettoia) e di attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale.
- erogazione di acqua potabile calda e/o fredda (impianti igienici per lavarsi ed asciugarsi le mani);
- attrezzature ed impianti per il deposito e l'eliminazione di sostanze pericolose e rifiuti;
- attrezzature ed impianti per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- superfici a contatto con il cibo in buone condizioni, facili da pulire ed eventualmente da disinfettare;
- misure e attrezzature per la pulizia e disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- il lavaggio degli alimenti, laddove necessario, deve essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazioni crociate con accorgimenti tipo netta separazione, utilizzo di contenitori coperti o alimenti monodose;
- gli eventuali scaldavivande per mantenimento della temperatura adeguata dovranno essere dotati di termometro per la verifica della temperatura di esercizio.

4. REQUISITI STRUTTURALI

TIPOLOGIA A

- se presente l'area somministrazione/zona pranzo deve essere protetta da tettoia o gazebo con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile;
- nel caso di porzionatura/distribuzione di alimenti in pluriporzione o di manipolazione di alimenti a basso rischio, è necessaria una struttura o area/zona con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvista di pedane o con stuoie) chiusa nella parte superiore e con pareti su almeno tre lati in materiale lavabile, dotata di lavello per gli alimenti e di piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile.
- area/zona per il deposito alimenti adeguatamente protetta nella parte superiore e su tutti i lati, gli alimenti devono essere sollevati dal piano di calpestio;
- apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli alimenti deperibili, in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;
- stoviglie a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- personale impegnato nella preparazione/manipolazione/vendita degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento adeguato (copricapo e sopravveste);
- personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento adeguato (copricapo e sopravveste);
- lavello per la pulizia delle mani con comando preferibilmente non manuale, distributori di sapone ed asciugamani a perdere;

- approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità);
- servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, distinti per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per il pubblico, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità e mantenuti in stato di decenza. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido;
- smaltimento delle acque reflue: immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga mediante contratto con ditta autorizzata allo smaltimento dei reflui;
- allontanamento dei rifiuti solidi: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti; contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

TIPOLOGIA B

L'area di preparazione deve essere dotata di piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvisto di pedane o con stuoie) 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.

- **lavelli:** lavello per la toelettatura e preparazione degli alimenti, lavello per il lavaggio delle stoviglie e contenitori, lavello lavamani a comando non manuale con distributori di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- **area di cottura:** nel caso dell'utilizzo di griglie, fuochi ecc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici ed inquinanti e siano inaccessibili dal pubblico e lontano da materiali infiammabili (teli, rivestimenti); eventuali bombole di gas: protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontano da fonti di calore e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza;

- **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 dotati di termometro per la verifica della temperatura di esercizio.
- **area somministrazione/zona pranzo:** protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile; bicchieri, posate, e piatti: a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- **personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti:** formato in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento idoneo (copricapo e sopravveste);
- **approvvigionamento idrico:** dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità);
- **servizi igienici:** fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità. Almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni degli alimenti. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;
- **smaltimento delle acque reflue:** immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.);
- **smaltimento oli di frittura:** stoccaggio e smaltimento finale con ditta autorizzata;
- **allontanamento dei rifiuti solidi:** raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti; contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

Igiene e formazione per il personale

Una componente di notevole importanza di rischio nella preparazione di alimenti è legata al comportamento ed all'igiene degli addetti.

Chi lavora a contatto con alimenti può essere causa di contaminazione, sia in quanto portatore diretto di germi pericolosi o di corpi estranei, sia per comportamenti non appropriati e scorretti.

Il personale addetto alle lavorazioni in occasioni di manifestazioni fieristiche è in gran parte composto da volontari.

Per scegliere chi, tra essi, si dedicherà alle preparazioni culinarie, ci si dovrà orientare preferibilmente su coloro che svolgono abitualmente attività a contatto con alimenti o che hanno esperienza specifica, ed in ogni caso è opportuno che i ruoli di maggiore responsabilità nella preparazione siano ricoperti da chi svolge abitualmente attività di cuoco o alimentarista.

Tutti gli addetti dovranno aver ricevuto la formazione in materia di igiene alimentare secondo quanto previsto dalle specifiche norme in vigore.

Il responsabile del documento di autocontrollo deve avere un'adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti e deve assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano formati in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività. (Regolamento CE 852/04 Allegato II Capitolo XII)

Norme di abbigliamento e di igiene personale

Gli addetti alla manipolazione dei prodotti devono usare abbigliamento idoneo, generalmente camici o sopravvesti di colore chiaro (lo sporco sarà così evidente, e invoglierà ad una pulizia più frequente!), sono adatti anche abbigliamento da cuoco, nel periodo estivo magliette in cotone e pantaloni chiari.

Può essere opportuno l'utilizzo di guanti in lattice e mascherine per la bocca, in particolare per i prodotti maggiormente a rischio (ripieni, impasti, creme e prodotti derivati).

L'uso di questi mezzi di protezione diventa indispensabile se sono presenti ferite alle mani e in caso di tosse, raffreddore, e simili.

Chi lavora a contatto con alimenti non deve indossare bracciali, orologi, anelli (rendono difficile la pulizia di mani e avambracci e possono essere causa diretta di contaminazione particellare).

È obbligatorio l'uso di un copricapo che contenga la capigliatura per chi manipola direttamente gli alimenti esposti (addetti alla preparazione e distribuzione): i capelli e i frammenti cutanei costituiscono contaminazione particellare e apportano contaminazione microbica e, toccandoli, contaminano le mani.

5. ADEMPIMENTI DEGLI OPERATORI IN MATERIA DI AUTOCONTROLLO

Il Regolamento CE 852/2004 all'art.5 comma 1, prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA) predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Pericoli e Punti Controllo Critici, 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.

3.3 GESTIONE DEL RISCHIO DA ALLERGENI

È riconosciuto dalla legislazione europea che esiste uno specifico rischio da sostanze allergeniche o non tollerabili da alcuni consumatori. Quelle per le quali è stabilito un obbligo di informazione al consumatore sono:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati, tranne l'olio e il grasso di soia
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l come SO₂).

- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati

Ogni singolo operatore deve essere informato riguardo la presenza nelle preparazioni di alimenti che rientrano nelle categorie sopra indicate, in modo da poter fornire all'utenza qualsiasi informazione venga richiesta dagli utenti, conformemente a quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011, vedi Allegato 1 (**INFORMAZIONI OBBLIGATORIE ALLERGENI Reg. (UE) 1169/11**)

Modalità di presentazione della domanda di partecipazione all'evento

Chi può presentare l'istanza

Deve essere presentata dal Legale Rappresentante, in caso di società, o dal soggetto, persona fisica, titolare della ditta individuale, o da un delegato appositamente designato tramite procedura.

A chi deve essere presentata

Allo sportello SUAPE competente per il comune/territorio in cui si svolge l'attività o è situato l'impianto oggetto dell'attività produttiva o di prestazione servizi.

Come deve essere presentata

L'istanza deve essere presentata esclusivamente in modalità telematica, preferibilmente contemporaneamente alla comunicazione di occupazione del suolo pubblico e comunque con congruo anticipo per consentire l'organizzazione dei controlli.

Cosa è il documento di Autocontrollo

È un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole igienico-sanitarie interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti dell'attività produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo.

IMPORTANTE: *Il documento deve essere tenuto nella sede della manifestazione. In mancanza del documento di autocontrollo non può essere avviata/proseguita l'attività indicata nella notifica igienico-sanitaria.*

È importante predisporre piani di autocontrollo/procedure semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili. 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 documento di autocontrollo predisposto, per una corretta applicazione dello stesso.

Relativamente alle fasi produttive, le procedure potranno essere definite:

- a) come buone pratiche di lavorazione ed igieniche (GMP e GHP) che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, salvo la registrazione delle non conformità;
- b) come di punti critici di controllo (CCP) (ad esempio il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).

6. PUNTI CRITICI DI CONTROLLO E LORO GESTIONE

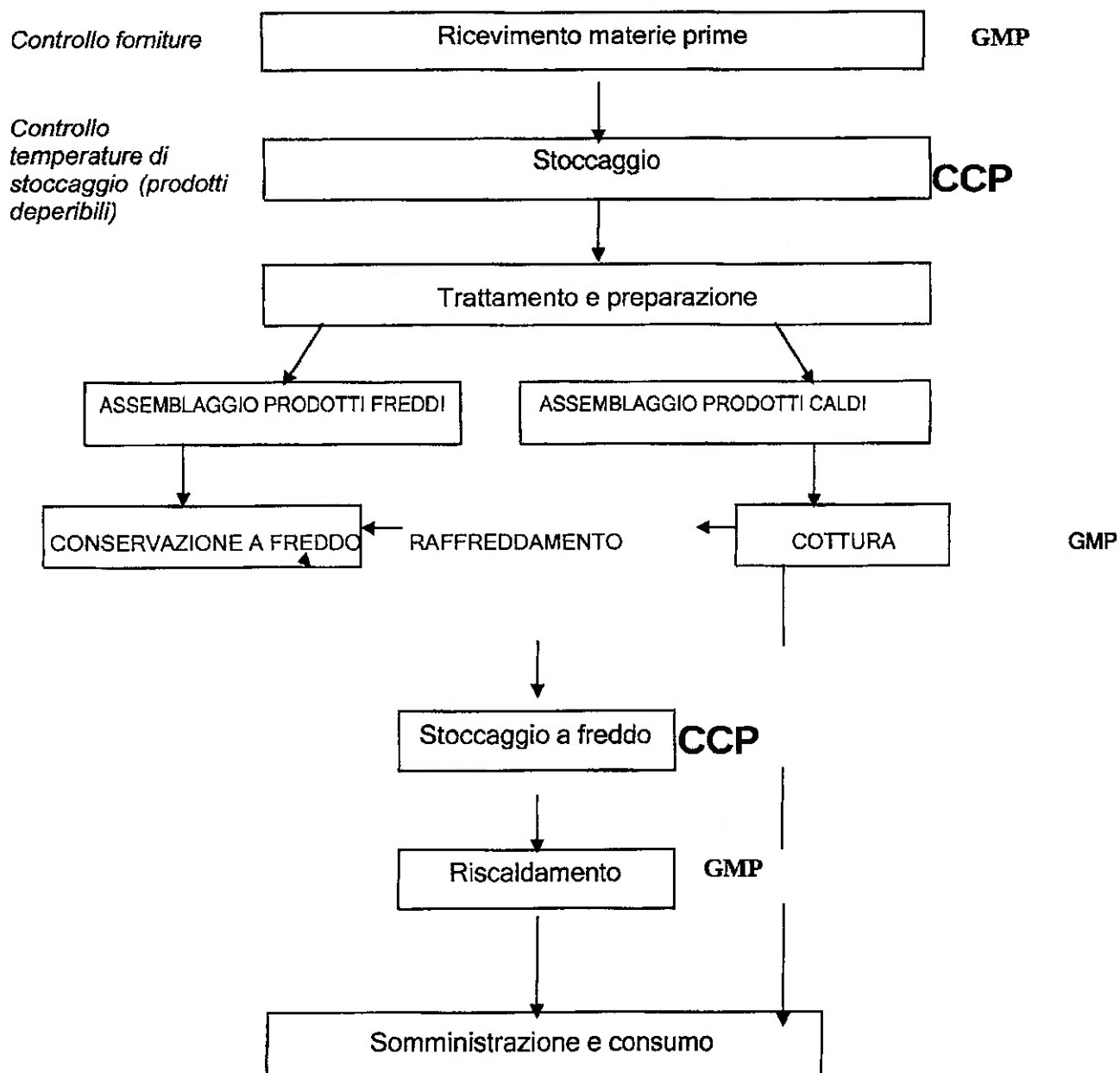
Per queste manifestazioni è opportuno individuare quelle fasi che sono presenti nella maggior parte delle preparazioni, che per la loro natura sono soggette a maggior rischio, e la cui attenta gestione è di per se in grado di consentire una prevenzione sufficiente dei rischi per la sicurezza alimentare.

Tabella CCP – Manifestazioni temporanee

Fase	Pericolo	Limite critico	Modalità di controllo	Azioni correttive
Approvvigionamento materie prime	Fornitori non autorizzati, prodotti scaduti o mal conservati	Prodotti acquistati solo da fornitori tracciabili e registrati; assenza di scadenze superate	Verifica visiva etichette, scadenze, stato di conservazione	Rifiutare le forniture non conformi
Trasporto materie prime	Catena del freddo non rispettata; contaminazioni crociate	Refrigerati $\leq +4\text{ }^{\circ}\text{C}$; surgelati $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$; separazione crudo/cotto	Misurazione temperatura con termometro; controllo contenitori	Scartare prodotti fuori temperatura; separare correttamente
Stoccaggio alimenti	Alterazione microbiologica; infestanti	Frigoriferi $\leq +4\text{ }^{\circ}\text{C}$; congelatori $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$; alimenti sollevati da terra	Termometro in apparecchiature; deposito in aree chiuse e pulite	Eliminare alimenti non conformi; manutenzione frigo/congelatori
Preparazione / manipolazione	Contaminazioni crociate; igiene personale inadeguata	Superfici e utensili puliti e disinfettati; mani lavate; separazione crudo/cotto	Osservazione diretta; presenza di lavelli funzionanti	Fermare attività, igienizzare attrezzature, sostituire alimenti contaminati
Cottura	Sopravvivenza di microrganismi patogeni	Rispettare i tempi di cottura in relazione al tipo di alimento	Termometro a sonda; verifica visiva della cottura	Prolungare cottura fino a raggiungere T° idonea; scartare alimenti non sicuri
Mantenimento in caldo	Moltiplicazione microbica	Mantenere le preparazioni a temperatura idonea fino al consumo	Controllo con termometro negli scaldavivande	Ripristinare T° corretta; eliminare alimenti rimasti a T° ambiente oltre 2 ore
Mantenimento in freddo / raffreddamento	Moltiplicazione microbica	Mantenere le preparazioni a temperatura idonea fino al consumo	Controllo tempi e T° con termometro	Eliminare alimenti che non rispettano tempi/temperature
Somministrazione	Contaminazioni da pubblico/addetti	Alimenti protetti da coperture; uso di pinze/guanti; stoviglie monouso pulite	Osservazione diretta; verifica coperture e utensili	Rimuovere alimenti esposti senza protezione; sostituire stoviglie contaminate
Gestione rifiuti e oli	Contaminazioni ambientali, attrazione infestanti	Contenitori chiusi, a pedale, con sacco; oli stoccati in contenitori idonei	Ispezione periodica; contratto con ditta autorizzata	Smaltire correttamente; sostituire contenitori sporchi/danneggiati
Igiene personale addetti	Contaminazioni biologiche e fisiche (capelli, ferite, gioielli)	Copricapo, abiti puliti, mani senza ferite scoperte, assenza di sintomi gastrointestinali	Controllo visivo e autocertificazione degli addetti	Escludere personale non idoneo; sostituire DPI; igienizzare mani

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

DIAGRAMMA DI FLUSSO



CCP = Punti critici di controllo

GMP = Buone pratiche di produzione

Di seguito sono indicate le diverse fasi con le indicazioni relative:

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CON- FORMITA'	AZIONE COR- RETTIVA

FAC.SIMILE TABELLA REGISTRAZIONE DELLE NON CONFORMITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DATA E FIRMA	PRODOTTO	TIPO DI NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DEI PRODOTTI NON CONFORMI

FAC-SIMILE TABELLA REGISTRAZIONE TEMPERATURE

N°					
Frigo/congelatore					
Contenuto					

[illegible]

FAC – SIMILE SCHEDA REGISTRAZIONE FORMAZIONE DEL PERSONALE

Manifestazione:

Periodo:

dal al.....

Riunione del

Ore.....

Coordinata da.....

- Responsabile autocontrollo (Pro Loco – Associazione – Comitato – ecc.)
- Consulente esterno

Firma.....

Addetti	Firma addetto	Formazione specifica (argomento/i su)

Argomenti trattati per tutti gli addetti:

NOTE

[illegible]

Il presente documento è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Descrizione relativa alla:

1) Struttura, attrezzature, pulizie, gestione dei rifiuti, approvvigionamento idrico, gestione dei prodotti alimentari, formazione e igiene degli addetti.

2) Scheda di descrizione delle tipologie di preparazione.

3) scheda di descrizione e controllo delle fasi critiche e relative liste di riscontro.

4) Documentazione sulla formazione e informazione del personale.

5) Schema per la rintracciabilità con elenco dei prodotti e dei fornitori.

Data _____

Firma del titolare/responsabile legale _____

7. LISTE DELLE COSE DA FARE E GARANTIRE

Una prima importante verifica che l'OSA deve prevedere è quella centrata sul rispetto dei requisiti di igiene. Prima dell'avvio della manifestazione e durante le preparazioni, nelle diverse fasi (inizio del servizio, svolgimento, fine del servizio); per questo tipo di valutazione si possono adoperare le seguenti liste.

Prima della manifestazione	✓ sigla
È stata richiesta l'autorizzazione (DIA)	☐
È stato individuato e nominato l'OSA	☐
L'OSA ha avuto formazione come responsabile della sicurezza alimentare	☐
È stato predisposto il fascicolo di autocontrollo	☐
Tutti i volontari conoscono i rischi per la sicurezza alimentare e i modi di controllo	☐
È stata data informazione specifica ai volontari sui rischi per la particolare attività svolta	☐
Sono state definite tutte le responsabilità	☐
È stato definito l'abbigliamento previsto e come lavarlo	☐
Sono stati descritti i piatti e le preparazioni	☐
Sono state individuate le fasi critiche	☐

È stato fatto il piano contro gli infestanti	☐
È stato controllato l'allacciamento per acqua potabile (o la disponibilità di cisterne)	☐
È stato preparato il programma di pulizia	☐
Sono disponibili tutti i prodotti per le pulizie e per l'igiene personale	☐
È stata prevista la posizione dei contenitori per i rifiuti	☐
È stato predisposto il piano per svuotare i contenitori dei rifiuti, col responsabile	☐
È stata prevista la disposizione dei WC	☐
Sono stati predisposti e attrezzati i punti di lavaggio per le mani	☐
È stata verificata la rispondenza delle strutture	☐
È stata verificata la rispondenza delle attrezzature e la loro manutenzione	☐
Sono disponibili frigoriferi e congelatori in numero sufficiente	☐
I frigoriferi e i congelatori funzionano correttamente	☐
I termometri sono funzionanti correttamente	☐
Sono disponibili le stoviglie monouso, per alimenti	☐
È stata controllata l'affidabilità dei fornitori	☐
È previsto chi controllerà le consegne	☐
È stata predisposta la rintracciabilità (telefono ASL competente):	☐
È stato previsto come trasportare i prodotti	☐
Altro (indicare)	☐

All'inizio di ogni servizio, durante lo stesso (indicare giorno ed ora)	√ sigla
La temperatura dei frigoriferi e congelatori è corretta	☐
I frigoriferi e congelatori non sono sovraccarichi	☐
I prodotti nei frigoriferi e congelatori sono correttamente disposti, separati e protetti	☐
I prodotti nei congelatori sono privi di brina e la confezione non è umida o rammollita	☐
I volontari indossano il corretto abbigliamento	☐
Sono disponibili sapone, carta o sistema d'asciugatura, acqua calda	☐
Sono vuoti e puliti i contenitori per rifiuti	☐
Le superfici e le attrezzature sono pulite	☐
I frigoriferi non sono sovraccarichi	☐
I prodotti nei frigoriferi sono protetti	☐

Le operazioni sono effettuate nel rispetto dei criteri di igiene	☐
Le temperature dei prodotti sono quelle previste	☐
L'abbigliamento è pulito	☐
I tempi previsti di preparazione sono rispettati	☐
Le temperature dei frigoriferi, congelatori, banchi espositori, sono corrette	☐
Altro (indicare)	☐

Alla fine del servizio indicare giorno ed ora)	√ sigla
La temperatura dei frigoriferi e congelatori è corretta	☐
I frigoriferi e congelatori non sono sovraccarichi	☐
I prodotti nei frigoriferi e congelatori sono correttamente disposti, separati e protetti	☐
I prodotti nei congelatori sono privi di brina e la confezione non è umida o rammollita	☐
Non vi sono prodotti deperibili fuori dal frigorifero	☐
Sono stati svuotati e puliti i contenitori per rifiuti	☐
Sono stati eliminati gli avanzi	☐
Le pulizie sono iniziate nei tempi previsti	☐
Non vi sono strutture o attrezzature danneggiate	☐
I prodotti nei frigoriferi sono protetti	☐
I prodotti non deperibili sono correttamente riposti così come previsto	☐
Altro (indicare)	☐

GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DELLE REGISTRAZIONI

La normativa europea prevede chiaramente ed espressamente modalità di gestione semplificata per gli aspetti documentali (settimo principio del sistema HACCP), in particolare per talune attività di preparazione di alimenti. Date le caratteristiche organizzative delle manifestazioni, gestite su base volontaria e di durata limitata nel tempo, si ritiene che il principio della riduzione della documentazione al minimo essenziale debba trovare piena applicazione proprio in quest'ambito. Si ritiene che un buon sistema di autocontrollo debba essere incentrato sulla consapevolezza di chi opera, più che sulla compilazione di schede.

Tutti i documenti facenti parte dell'autocontrollo devono essere, per legge, tenuti a disposizione per eventuali controlli. È quindi opportuno conservare tutta la documentazione in un unico raccoglitore, che costituisce il fascicolo di autocontrollo.

In esso dovranno essere inseriti i seguenti documenti, in modo ordinato:

- ☐ Una copia del manuale di corretta prassi igienica nel caso si voglia adottare
- ☐ La documentazione relativa all'autorizzazione (DIA)
- ☐ Le schede sui prerequisiti di base (strutture, infestanti, attrezzature, pulizie, gestione dei rifiuti, approvvigionamento idrico, gestione dei prodotti alimentari, formazione e igiene degli addetti)
- ☐ Il programma di pulizia e gestione dei rifiuti
- ☐ Il piano di lotta agli infestanti
- ☐ La documentazione sulla lotta agli infestanti fornita da ditte esterne, se presente
- ☐ Le schede tecniche, se disponibili, dei prodotti di pulizia e disinfezione
- ☐ La documentazione sulla formazione e informazione del personale (copie di attestati, diplomi, schede di registrazione degli incontri)
- ☐ Lo schema per la rintracciabilità, con elenco dei prodotti e fornitori
- ☐ La documentazione dei fornitori a garanzia dei propri prodotti
- ☐ La scheda di descrizione delle tipologie di preparazione ed attività
- ☐ La scheda di descrizione e controllo delle fasi critiche
- ☐ Esiti delle verifiche (liste di riscontro compilate)
- ☐ Se utilizzate, le schede di controllo delle temperature, di conservazione e nelle varie fasi
- ☐ Qualsiasi altro documento che si ritenga possa far parte della documentazione sull'autocontrollo
- ☐ Per facilitare la tenuta del dossier è bene scegliere un sistema con quaderno grande ad anelli, cartelline di plastica perforate munite di etichetta che descriva il contenuto di ogni cartella, secondo i punti sopra elencati

8. RINTRACCIABILITÀ

L'obbligo della rintracciabilità può essere assolto mediante la conservazione delle informazioni sui fornitori (fatture, bolle, DDT etc..)

L'OSA deve essere in grado di individuare chi abbia fornito loro l'alimento, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi destinata o atta a entrare a far parte di un alimento. A tal fine gli operatori devono predisporre procedure che consentono di mettere a disposizione delle Autorità Competenti che le richiedono le informazioni a riguardo.

La rintracciabilità:

- è necessaria ai fini sanitari;
- non deve essere confusa con l'etichettatura

FAC-SIMILE SCHEDA GESTIONE RINTRACCIABILITA'

Manifestazione:

.....del

Prodotto	Fornitore (documento di riferimento)

Visto: il responsabile per l'autocontrollo



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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. (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	
--	-------------------------------------	---------------------------	------------------------------------	--



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		NO SANZIONE Art. 6 comma 7 D.Lgs 193/2007 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.		Devono essere riscontrate inadeguatezza nei requisiti e nelle procedure. In caso contrario, ovvero se i requisiti o le procedure sono assenti, si rientra nelle altre fati specie immediatamente sanzionabili dal Decreto Legislativo 193/2007.
Esercizio di un'attività temporanea 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



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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	Esempio: - 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)



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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' PUBBLICAVETERINARIA, 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 852/04³. 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)⁴.

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

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;
⁴ 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);

