protocollo@pec.usl3.toscana.it

Prot. 23415 Data 20 maggio 2013
da citare nella risposta

Azienda USL 3 Pistoia

Al Sindaci dei Comuni della Zona Pistoiese

Ai Presidenti di Circoscrizione del Comune di Pistoia

Oggetto: Procedure notifica ex Regolamento 852/2004 relativamente ad attività di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande in occasione di sagre, feste e manifestazioni a carattere temporaneo in genere. INTEGRAZIONE

Azienda USL 3 di Pistoia
C.F. – P. IVA 01241740479 Via Sandro Pertini, 708
51100 Pistoia
www.usl3.toscana.it

Dipartimento di Prevenzione
U.F.S. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Zona/Distretto Pistoia

IL RESPONSABILE
Dott.ssa Paola Piccioli

Viale Matteotti, 19
51100 Pistoia
Tel 0573 353209
Fax 0573 353210
p.piccioli@usl3.toscana.it

Accade ancora che pervengano alla scrivente struttura notifiche ex Regolamento CE 852/04, relative a manifestazioni a carattere temporaneo, incomplete.
L'importanza del rispetto delle indicazioni tecniche e procedurali contenute nei diversi documenti, che nel tempo sono stati predisposti ed inviati a codesti Uffici, e in particolare relativamente :

1. alla completezza della domanda;
2. alla completezza della documentazione a corredo (pianta planimetrica e relazione tecnica);
3. all' avvenuto pagamento dei diritti sanitari (cod. Z34) **attualmente di 38,00 €** da effettuarsi su C/C n. 10947513 intestato ad az.USL Pistoia Zona Pistoiese Proventi Prestazioni Ser. Tes. , da documentarsi inviando la relativa attestazione;
4. al rispetto dei tempi di presentazione (almeno 7 gg. prima dell'inizio della manifestazione);
5. all'allestimento delle strutture in tempo utile per un eventuale sopralluogo da parte di questa U.F.;

risulta fondamentale al fine di permettere lo svolgimento dei compiti di istituto finalizzati alla tutela della salute pubblica.

Si ritiene pertanto cosa utile inviare alle SS.VV. una summa dei relativi requisiti e procedure con allegate alcune schede sinteticamente riepilogative.

Quanto sopra al fine di favorirne la maggiore diffusione fra i diversi soggetti interessati.

Contestualmente si richiede il Vostro contributo nella verifica formale della completezza della documentazione prima dell'inoltro alla scrivente struttura.

Ringraziandovi per la preziosa collaborazione, si rimane a disposizione per eventuali chiarimenti.

Cordialità.

COMUNE DI SAMBUCA P.SE
Prot. N° 3403
21 MAG 2013
CAT. 11 CLASSE 3 FASC. 1

Paola Piccioli

.PP./pp/GN.

Azienda USL 3 Pistoia
Servizio Sanitario della Toscana

Dipartimento della Prevenzione - Area Funzionale Pistoia
U.F.S. IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE
Responsabile: D.ssa Paola Picciolli
e-mail: p.picciolli@usl3.toscana.it
viale Matteotti 19 – 51100 Pistoia ☎ 0573 353209 Fax 0573 353210

SAGRE, FESTE, MOSTRE E FIERE

DEFINIZIONE

Sono definite "temporanee" tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

PROCEDURE PER L' AVVIO DELL'ATTIVITÀ

E' necessario presentare presso i Competenti Uffici Comunali o le Circoscrizioni, la notifica ai sensi del Reg. CE 852/04 di avvio attività corredata dalla seguente documentazione:

1. **planimetria** dei locali, firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100, con specificazione delle superfici, altezze, destinazione d'uso dei locali e ubicazione delle principali attrezzature, relative alle zone di preparazione, somministrazione, conservazione degli alimenti e ubicazione dei servizi igienici; **questa documentazione è richiesta esclusivamente per le manifestazioni riconducibili alla tipologia C**

2. **relazione tecnica** che descriva:
   - le caratteristiche dell'attività (analisi dettagliata del ciclo produttivo), tipologia degli alimenti che verranno preparati e/o somministrati, i metodi di conservazione degli alimenti in relazione alla loro natura;
   - il tipo di approvvigionamento idrico. Nel caso di approvvigionamento idrico autonomo, dovrà essere allegato un certificato di analisi, chimica e batteriologica, effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio dell'attività e comunque non superiore a un mese;
   - il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi ed il numero degli addetti previsti;
   - numero dei posti-tavola previsti.

3. dichiarazione della predisposizione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04

4. attestazione del versamento diritti sanitari da versare su c/c postale n°10947513 intestato a:
   "Az.USL 3 – Pistoia - Zona Pistoiese – Proventi prestazioni – Serv.Tes." indicando nella causale il codice del tariffario regionale Z 34. L'importo è attualmente di ~~€19,45~~. €38,00

Tale notifica deve pervenire, tramite i Competenti Uffici Comunali o le Circoscrizioni territorialmente interessate, all' Unità Funzionale di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

PERSONALE

Il personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti dovrà essere addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività secondo quanto previsto DELIBERAZIONE della Regione Toscana 21 luglio 2008, n. 559 "Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi" e successive modifiche e integrazioni.

TIPOLOGIA DELLE ATTIVITA'

A) **Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati,**

formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati o comunque abilitati 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 caldarroste, pop corn, zucchero filato, cioccolata calda, caffè ed infusi.
Solitamente si svolgono nell'arco della giornata in luoghi all'aperto dotati di strutture temporanee (tettoie, ecc.) con o senza aree predisposte per il consumo degli alimenti stessi.

B) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione, di alimenti semplici,che non richiedano particolari manipolazioni (es. polenta, pasta, carne alla griglia, crepes ecc..) 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 di semplice esecuzione, anche all'aperto (griglie e/o fornelli o fuochi) o in strutture chiuse e per la durata in genere di una o due giornate.

C) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione. Si tratta di tutte quelle manifestazioni che si svolgono di norma nell'arco di più giorni o settimane, caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fisse o mobili o temporanee.

REQUISITI IGIENICO SANITARI

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
REQUISITI IGIENICO SANITARI

- **Area somministrazione/zona pranzo**: presenza di tettoia o gazebo a protezione dell'area con piano di calpestio tale da evitare il sollevamento di polvere ed attrezzato con tavoli in materiale lavabile o rivestiti di materiale lavabile; nel caso di preparazione 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 almeno tre pareti in materiale lavabile e dotata di lavello allacciato alla rete idrica o, in alternativa lavello dotato di serbatoio di acqua potabile di idonea capacità e serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità analoga a quella del precedente.

- **area/zona per il deposito alimenti** adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti con materiale idoneo a venire a contatto con alimenti, posti non direttamente sul piano di calpestio;

- **apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature** di trasporto e conservazione previste per gli alimenti deperibili dalle vigenti normative;

- **bicchieri, posate, e piatti**: a perdere (qualora non si disponga di zona lavaggio dotata di lavastoviglie), 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 attività e con abbigliamento adeguato, pulito e ove necessario protettivo (es. copricapo e sopravveste);

- **approvvigionamento idrico**: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori e attinta da fonte certificata);

- **servizi igienici**: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, e mantenuti puliti. 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 in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.);

- **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
REQUISITI IGIENICO SANITARI

- **area di preparazione**: di ampiezza proporzionale al numero di posti tavola previsti, chiusa nella parte superiore e con almeno tre pareti in materiale lavabile e disinfettabile, dotata di pavimento rialzato da terra e con superficie facilmente lavabile e la preparazione deve essere effettuata con linee di lavorazione distinte per tipi di alimenti;
  - vano o zona separata di lavaggio chimico attrezzata con lavelli o lavastoviglie, separata dai piani di lavoro degli alimenti; in assenza di lavastoviglie piatti, bicchieri e posate dovranno essere in materiale monouso
  - lavello: con comando preferibilmente non manuale allacciato alla rete idrica o, in alternativa lavello dotato di serbatoio di acqua potabile di idonea capacità e serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità analoga a quella del precedente.
  - piani di lavoro: in materiale lavabile o rivestiti di materiale lavabile;
  - 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); deve essere inoltre dotata di idonei sistemi di allontanamento dei fumi tali da non determinare inconvenienti igienici;
  - 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;

- **area/zona per il deposito alimenti**: protetta nella parte superiore e su tutti i lati;

- **apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature** di trasporto e conservazione previste per gli alimenti deperibili dalle vigenti normative;

- **area somministrazione/zona pranzo**: protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento o altri materiali idonei; tavoli in materiale lavabile o rivestiti di materiale lavabile;
- **bicchieri, posate, e piatti**: a perdere (qualora non si disponga di zona lavaggio dotata di lavastoviglie), 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 attività e con abbigliamento adeguato, pulito e ove necessario protettivo (es. copricapo e sopravveste);

- **approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile** (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori e attinta da fonte certificata);

- **servizio igienico ad esclusivo uso del personale**, fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, e mantenuti puliti. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido;
- **servizi igienici per gli avventori:** fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, e mantenuti puliti. Dovranno essere disponibili, nell'ambito della manifestazione, in proporzione di almeno 2, distinti per sesso, per i primi 100 posti tavola; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni. 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 in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.);

- **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 C
REQUISITI IGIENICO SANITARI

- **area di preparazione**: **struttura fissa o apposita struttura intesa come "stand" gastronomico o cucina mobile** di ampiezza proporzionale al numero di posti tavola previsti, chiusa nella parte superiore e con almeno tre pareti in materiale lavabile e disinfettabile, dotata di pavimento rialzato da terra e con superficie facilmente lavabile (es. pedane in legno trattato, stuoie gommate, battuto di cemento o asfalto liscio) e la preparazione deve essere effettuata con linee di lavorazione distinte per tipi di alimenti; vano o zona separata di lavaggio chimico attrezzata con lavelli o lavastoviglie, separata dai piani di lavoro degli alimenti; in assenza di lavastoviglie piatti, bicchieri e posate dovranno essere in materiale monouso;

  - lavello: con comando preferibilmente non manuale allacciato alla rete idrica o, in alternativa lavello dotato di serbatoio di acqua potabile di idonea capacità e serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità analoga a quella del precedente.

  - piani di lavoro: in materiale lavabile o rivestiti di materiale lavabile;

  - 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); deve essere inoltre dotata di idonei sistemi di allontanamento dei fumi tali da non determinare inconvenienti igienici;

  - 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;

- **area/zona per il deposito alimenti:** protetta nella parte superiore e su tutti i lati;

- **apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature** di trasporto e conservazione previste per gli alimenti deperibili dalle vigenti normative;

- **area somministrazione/zona pranzo:** protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento o altri materiali idonei; tavoli in materiale lavabile o rivestiti di materiale lavabile;

- **bicchieri, posate, e piatti**: a perdere (qualora non si disponga di zona lavaggio dotata di lavastoviglie), 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 attività e con abbigliamento adeguato, pulito e ove necessario protettivo (es. copricapo e sopravveste);

- **approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile** (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori e attinta da fonte certificata);

- **servizio igienico ad esclusivo uso del personale**, fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, e mantenuti puliti. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido;
- **servizi igienici per gli avventori**: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, e mantenuti puliti. Dovranno essere disponibili, nell'ambito della manifestazione, in proporzione di almeno 2, distinti per sesso, per i primi 100 posti tavola; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni. 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 in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.);

- **allontanamento dei rifiuti solidi**: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti;

- **allontanamento degli eventuali oli esausti prodotti: raccolta e conferimento a ditta specializzata**

- **contenitori per rifiuti**: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.