

**UNIONE DEI COMUNI
DEL PARTEOLLA E BASSO CAMPIDANO**

Provincia di Cagliari

COMUNI di Barrali – Dolianova – Donori – Serdiana – Settimo San Pietro – Soleminis

Sede Legale: Dolianova - Piazza Brigata Sassari - C.F.02659680926

Tel.: 070/7449306 - Fax: 070/7449303 - E-mail: produttive.dolianova@tiscali.it

SETTORE ATTIVITA' PRODUTTIVE, AMBIENTE E INFORMATICA

REGOLAMENTO

**REQUISITI IGIENICO-SANITARI
PER LA PREPARAZIONE E IL COMMERCIO
DI PRODOTTI ALIMENTARI
SU AREE PUBBLICHE IN OCCASIONE DI
SAGRE, FESTE POPOLARI
E MANIFESTAZIONI SIMILARI**

Approvato con Delibera dell'Assemblea Generale n° 15 del 18/05/2004

<p style="text-align: center;">REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LA PREPARAZIONE E IL COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE (SAGRE, FESTE POPOLARI E MANIFESTAZIONI SIMILARI)</p>

Chi intende procedere alla preparazione e vendita di prodotti crudi e cotti sulle aree pubbliche in occasione di manifestazioni temporanee deve presentare un'apposita domanda per essere autorizzato ai sensi della Legge 283 del 1962. Le modalità per la preparazione e vendita sono state disciplinate, in dettaglio, dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 03 Aprile 2002.

Il presente documento contiene un riassunto delle disposizioni (tratte dalla citata ordinanza e concordate con le ASL competenti) per le tipologie che più frequentemente si presentano nei nostri paesi in occasione di manifestazioni temporanee quali **sagre, fiere e simili**.

Al fine del loro rispetto, le domande di autorizzazione temporanea alla preparazione e somministrazione su aree pubbliche dovranno essere corredate da una descrizione dell'attrezzatura utilizzata, delle modalità di conservazione degli alimenti e indicazione del luogo dove vengono tenute le attrezzature nei periodi di inattività.

Le domande devono essere fatte pervenire al Comune almeno **30 (trenta)** giorni prima della data della manifestazione. E' indispensabile indicare il giorno esatto in cui la struttura sarà approntata per consentire il sopralluogo della competente ASL.

SOLA SOMMINISTRAZIONE/DISTRIBUZIONE DI ALIMENTI

La sola somministrazione di alimenti è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti:

- a) deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento, chiusa almeno su tre lati, dotata di pavimento e pareti lavabile (fino a 2 metri) e dotata di:
 - un banco di distribuzione in materiale impermeabile e lavabile o, comunque, ricoperto con materiale impermeabile e lavabile;
 - almeno un lavandino con erogatore automatico o a pedale;
 - scaffalature chiuse per la detenzione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie;
 - banchi di esposizione muniti di sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazione esterne. I prodotti deteriorabili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri;
 - contenitori per la raccolta dei rifiuti;
 - acqua potabile ottenuta tramite allacciamento all'acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato munito di giudizio favorevole di potabilità o tramite idoneo serbatoio contenente acqua proveniente da pubblico acquedotto, di capacità tale da essere sufficiente per il bisogno giornaliero, posto in luogo non accessibile al pubblico, protetto dall'irraggiamento solare e dotato di chiusura di sicurezza. L'acqua nel serbatoio potrà stazionare per un massimo di tre giorni.
- b) i posti tavola devono essere collocati in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento;
- c) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- d) i bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso. È consentito l'uso di bicchieri, piatti e posate non monouso qualora sia disponibile una zona lavaggio con un'adeguata attrezzatura per la loro sanificazione (lavastoviglie). È comunque vietato l'uso di lavabi non dotati di acqua corrente;

- e) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione e dai tavoli devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- f) sull'intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- g) tutte le acque di scarico devono essere raccolte e smaltite in fogna o apposito serbatoio a circuito chiuso di capacità corrispondente a quello per l'acqua potabile;
- h) deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico, in ragione di almeno 2 ogni 100 posti tavola, parte dei quali per portatori di handicap;
- i) deve essere assicurata la disponibilità di un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore automatico o a pedale di acqua posto nel locale anti wc;
- j) locale deposito/dispensa protetto da intrusioni di insetti e roditori e di superficie adeguata;
- k) un armadietto per la detenzione di sostanze detergenti ed attrezzature per la pulizia;
- l) un vano spogliatoio per il personale addetto, attrezzato per il ricovero degli indumenti personali e la detenzione separata di biancheria sporca e pulita. Se sufficientemente ampio, potrà essere utilizzato l'anti wc

Dovrà essere conservata la documentazione attestante la provenienza dei cibi.

Il piano di autocontrollo previsto dalla normativa potrà essere costituito dalla semplice descrizione dell'attività svolta, dalle misure di igiene attuate per la pulizia degli attrezzi e dalle misure di controllo della temperatura degli alimenti.

Tutti gli operatori dovranno essere muniti di libretto di idoneità igienico-sanitaria, portare sopravveste di colore chiaro e copricapo per la raccolta della capigliatura.

Il possesso del libretto sanitario non è previsto per il personale del Comitato che organizza e gestisce la manifestazione.

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

Per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti, oltre ai requisiti di cui al precedente paragrafo, deve essere predisposto un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione e separato dalla zona di distribuzione.

Le strutture temporanee destinate alla preparazione alimenti devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) altezza minima di 2,70 m;
- b) superficie coperta proporzionale al numero e alla tipologia dei pasti prodotti, nella stessa misura prevista dal Regolamento di igiene degli alimenti;
- c) spazi distinti per la preparazione di carni, di prodotti ittici, di verdure, di altri alimenti e per il lavaggio delle stoviglie. Deve essere previsto il lavaggio separato almeno di carni e verdure. Le stoviglie dovranno essere lavate in zona lavaggio distinta e con apposito lavello e lavastoviglie (la stessa può non essere presente nel caso di utilizzo di materiale monouso);
- d) piani di lavoro in materiale liscio, lavabile, disinfettabile, posti ad altezza non inferiore a 1 metro;
- e) pavimento uniforme e lavabile;
- f) pareti uniformi, lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di almeno 2 m;
- g) idonei sistemi di protezione contro gli insetti e contro i roditori;
- h) illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale;

- i) frigoriferi e/o congelatori muniti di termometro, per la conservazione alle temperature di legge delle materie prime e dei prodotti finiti, con scomparti o contenitori nettamente separati per le:
 - carni rosse
 - carni avicunicole
 - frutta e verdure
 - prodotti ittici
 - paste alimentari fresche
 - latticini
 - dolci
- j) idonei sistemi di protezione dei cibi pronti da contaminazioni esterne;
- k) armadi chiusi per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
- l) i dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione e fumi, derivanti da friggitrici e/o griglie per arrostiti, devono essere ubicati in modo tale da non costituire fastidio al vicinato e, comunque, a non meno di 50 m dall'abitazione più vicina;
- m) per la preparazione di alimenti che non necessitano di fasi di lavorazione complesse (panini, focacce, crepes dolci e salate) le superfici, gli arredi e le attrezzature devono essere proporzionali al tipo di lavorazione effettuata;
- n) per le attività di sola preparazione e somministrazione di bomboloni, frittelle e/o crepes ,dolci e salate,ecc. non è richiesta la presenza di locale deposito ma è sufficiente una zona adibita.

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI CARNI E PESCI ARROSTO

Oltre ai requisiti già previsti nel precedente punto per la preparazione e somministrazione degli alimenti, per la preparazione delle carni e dei pesci dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:

- 1) Le carni dovranno essere ottenute in stabilimenti di macellazione e di trasformazione autorizzati, accompagnate dal documento commerciale attestante la provenienza (ciò ai fini della prevenzione della diffusione di malattie trasmissibili all'uomo e agli animali ed in contrasto con la macellazione clandestina), trasportate con mezzi autorizzati e riconosciuti idonei, mantenute in condizioni di refrigerazione, protette dalla polvere e dagli insetti.
- 2) I pesci dovranno essere trasportati con mezzi autorizzati e riconosciuti idonei dall'Autorità competente; dovranno essere conservati sotto ghiaccio in contenitori al riparo dalla polvere e dagli insetti. L'operatore dovrà avere un quantitativo di ghiaccio sufficiente a mantenere i pesci in condizione di refrigerazione per tutta la durata della sagra, a meno che non disponga di sistemi frigoriferi.
- 3) Occorre possedere attrezzatura (griglie, vassoi, posate, pinze, carta per avvolgimento dei prodotti, ecc.) idonei a venire a contatto con gli alimenti. Il piano di cottura e di lavoro devono essere ad altezza non inferiore a 1 m. I piani di lavoro devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e muniti di adeguati sistemi per la protezione degli alimenti da eventuali contaminazioni esterne (polvere, insetti, ecc.). Non sono ammesse per la cottura o per gli altri usi, attrezzature di recupero; in assenza di scaldavivande, i prodotti dovranno essere immediatamente venduti. In questo caso nessun prodotto cotto in precedenza o in maniera diversa dall'arrostitimento, o in luoghi diversi da quelli della sagra, potrà essere venduto o somministrato.
- 4) Ogni operatore dovrà munirsi di contenitore per i rifiuti.
- 5) Dovrà essere curata l'igiene della persona con particolare riguardo all'igiene delle mani. Gli operatori dovranno avere una riserva di acqua potabile, detergenti e asciugamani a perdere, per l'asciugatura della attrezzature e delle mani.