

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE: CAMPO DI APPLICAZIONE, DEFINIZIONE E OBBLIGHI CORRELATI

Il Regolamento CE 852/2004 ha definito nell'allegato 2 i requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare prevedendo un capitolo specifico, il III, riferito alle strutture mobili e/o temporanee.

L'art. 3 dello stesso regolamento stabilisce che gli operatori del settore alimentare (OSA) garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati. Anche il Regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002 stabilisce all'art. 17, c. 1, che **“SPETTA AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA) GARANTIRE che nelle imprese alimentari da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alla loro attività e VERIFICARE che tali disposizioni siano soddisfatte”**.

Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee rientrano a pieno titolo nei disposti legislativi comunitari citati, secondo le definizioni di impresa alimentare e di operatore del settore alimentare riportate nell'art. 3 del Regolamento CE 178/2002:

“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”;

“Operatore del settore alimentare, la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”.

È quindi evidente che il gestore 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.

Il compito dell'ASL non è quello di certificare e garantire la regolarità delle strutture e delle modalità operative, ma di verificare i requisiti igienico-sanitari e le modalità di gestione delle attività da parte dell'OSA esclusivamente ai fini della sicurezza alimentare.

Esulano quindi dalle competenze dell'ASL i controlli derivanti dall'applicazione delle norme di sicurezza, antincendio, impiantistica, pubblica sicurezza e, in ogni caso, quant'altro sia connesso con lo svolgimento della manifestazione e non rientrante nell'ambito della sicurezza alimentare.

CLASSIFICAZIONE

A seconda delle modalità con cui si svolgono, possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

A. Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione di alimenti e bevande preparati in altri locali all'uopo autorizzati 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 panini, caldarroste, popcorn, crêpes, zucchero filato, vin brulé, cioccolata calda, caffè ed infusi ecc..

Solitamente si svolgono nell'arco della giornata, in luoghi all'aperto eventualmente 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 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

MODALITA' DI SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA)

tutte le attività inerenti al settore alimentare presenti nelle manifestazioni temporanee, sono soggette a segnalazione certificata di inizio attività **(SCIA) da presentare presso lo sportello unico attività produttive (SUAP) del comune dove si tiene la manifestazione, entro 10 (dieci) giorni dall'inizio della stessa;** il SUAP, ai sensi dell'articolo 5, comma 4, del DPR 160/2010, trasmette immediatamente all'ASL la segnalazione ricevuta per rendere noto lo svolgimento della manifestazione con preparazione e/o somministrazione di alimenti ai fini di cui all'art 6 Reg. CE 852/2004, per la relativa registrazione, nonché per l'effettuazione degli opportuni controlli.

L'ASL, potrà richiedere direttamente agli OSA integrazioni alla documentazione allegata comunicandolo tempestivamente anche al SUAP e potrà anche eseguire un'ispezione sul posto tenendo conto, ad esempio, della conoscenza nel tempo della manifestazione, della previsione di elevato afflusso di persone, della tipologia dei piatti preparati (es. presenza di eventuali piatti a rischio), della prolungata durata della manifestazione.

La stessa Azienda sanitaria potrà eseguire controlli durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione.

Nel caso in cui le ispezioni sul posto evidenzino condizioni che influiscano negativamente sulla sicurezza alimentare, dovrà essere emessa una prescrizione o un blocco completo o parziale delle preparazioni, ai sensi dell'art. 54 del Regolamento CE 882/2004 .

La registrazione dell'attività, comprendente la gestione tecnico-amministrativa della segnalazione è soggetta al pagamento di € 36,00.

La mancata segnalazione delle attività temporanee, così come previsto nei precedenti paragrafi, è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D. L.vo 193/07.

PIANO DI AUTOCONTROLLO

“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”.

Il Regolamento CE 852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA), non ricompresi nella produzione primaria, predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Rischi – Punti Critici di Controllo, per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

In ogni caso, durante le manifestazioni temporanee, l'autocontrollo può essere realizzato attraverso la precisa compilazione del punto 2 delle dichiarazioni allegate alle notifiche delle Tipologie A e B.