

Dipartimento Territoriale di Prevenzione

Prot. n° *PG/2014/59168*

Oristano li 05 SET. 2014

Ai Sindaci dei Comuni della Provincia di Oristano
Ai Responsabili SUAP dei Comuni della Provincia di Oristano
LORO SEDI

Oggetto: Sagre e fiere. Pratiche SUAP.

Si fa seguito alla Circolare applicativa SUAAP – L.R. n.3/2008, trasmessa alle SS.LL. con nota prot. n. 62746 del 16/09/2010, di cui ad ogni buon fine si allega copia.

Come è noto in Sardegna, nello specifico nella provincia di Oristano, non c'è paese, frazione o incrocio di vie che almeno una volta all'anno non organizzi la propria sagra o comunque non festeggi qualcosa.

Il legislatore consapevole di questo aspetti interviene per incentivare tali attività con il **Decreto Legge 9 febbraio 2012, n. 5 "Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo"**, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 33 del 09/02/2012 – Supplemento Ordinario n. 27, in vigore dal 10/02/2012, il quale porta con se molte novità tra cui molto interessante è quella proposta dall'art. 41 – **Semplificazione in materia di somministrazione temporanea di alimenti e bevande.**

Proprio sulla base di tale semplificazione che va ad incidere fortemente sulla sicurezza alimentare ossia la possibilità di garantire idonee condizioni igienico sanitario al consumatore finale, si ritiene opportuno, sulla scorta degli episodi recentemente accaduti di intossicazione alimentare che hanno trovato un grande eco a mezzo stampa sui quotidiani locali, prevedere dei requisiti minimi con l'intento di garantire, o quanto meno di ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza degli alimenti e conseguentemente la salute dei consumatori.

Fermo restando quanto previsto dall'O.M. del 3 aprile 2002, disposizione sul commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e dal Reg. CE 852/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, si chiede, per una corretta gestione delle manifestazioni, la collaborazione delle SS.LL. affinché rendano edotti Organizzazioni/Comitati/ OSA, sulle responsabilità di carattere penale in caso di dichiarazioni non veritiere sottoscritte con la DUAAP e/o SCIA.

Si riportano di seguito i requisiti minimi richiesti in capo all'OSA da riportare nella notifica di inizio attività:

- rintracciabilità dei prodotti (definire la provenienza in termini di laboratorio/stabilimento autorizzato e la documentazione di accompagnamento delle materie prime) - ***Ai fini della rintracciabilità è utile, tra l'altro, conservare le bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati, sia materie prime che***

piatti pronti al fine di non incorrere nelle violazioni previste dai Reg. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 183/2005.

- modalità di approvvigionamento (trasporto e conservazione)
- requisiti delle attrezzature di cui all'O.M. del 3 aprile 2002
- modalità di preparazione, lavorazione e vendita
- conservazione in regime di freddo - caldo [+ 4°C + 65°C]
- modalità di approvvigionamento dell'acqua
- modalità di smaltimento delle acque di scarico

Affinché si possa predisporre per tempo i controlli si chiede che le notifiche di inizio attività (DUAAP e/o SCIA) pervengano all'ASL per il tramite dei SUAP almeno 7 giorni prima della manifestazione.

Vista la particolare tipologia di attività e in relazione ai luoghi in cui verrà svolta, si ritiene che l'allestimento dell'attrezzatura debba essere terminato almeno 24 ore prima dell'inizio della manifestazione, in modo da consentire un'eventuale attività di controllo da parte di questo dipartimento.

La mancata presentazione della notifica di inizio attività delle attività temporanee è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D.L.vo 193/07.

Nel caso in cui eventuali controlli da parte del personale dell'ASL su posto evidenzino condizioni tali da influire negativamente sulla sicurezza alimentare e non conformità alla normativa, verranno adottati adeguati provvedimenti ai sensi dell'art. 54 del Regolamento (CE) 882/2004.

Si precisa che l'OSA nella sua veste di 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.

Per contro, 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.

Per acquisire dettagliate informazioni sulla corretta prassi igienica per le attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste e sagre è possibile consultare il manuale di corretta prassi igienica, redatto dall'UNPLI (UNIONE NAZIONALE PROLOCO D'ITALIA), approvato dal Ministero Salute, scaricabile dal sito: www.salute.gov.it

Nel rimane disposizione per qualsiasi chiarimento si porgono cordiali saluti.



Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione
Dott. Giuseppe Fadda

ASL 5 Oristano
Direttore D.d.P.
Dott. Giuseppe Fadda

Via Carducci, 35
09170 Oristano
Tel. 0783/317766 Fax 0783/ 317774

Dipartimento di Prevenzione

e-mail. dip.prevenzione@asloristano.it
dipartimento.prevenzione@pec.asloristano.it

pag 2 di 2