

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
"certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001"

DIREZIONE

Direttore: dott. Bruno Pesenti

24125 Bergamo – Via B.go Palazzo 130 - ☎ 035 2270574/493

DIPARTIMENTO VETERINARIO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI
ORIGINE ANIMALE

Responsabile Dott. Paolo Antonioli

24125 Bergamo – via Borgo Palazzo n. 130 – Padiglione 13 B

Tel. 035.2270686 – Fax 035.2270729

posta elettronica certificata (PEC): protocollo@pec.ats-bg.it

posta elettronica ordinaria (PEO): protocollo.generale@ats-bg.it

Linee di indirizzo per l'applicazione nell'ambito delle manifestazioni temporanee della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare.

CAMPO DI APPLICAZIONE

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

Sono definite MANIFESTAZIONI TEMPORANEE tutte quelle manifestazioni finalizzate alla promozione, alla socialità e all'aggregazione comunitaria quali sagre, feste campestri, fiere, ecc. aperte al pubblico in cui per periodi limitati, in occasione di ricorrenze, eventi sportivi, religiosi, politici o divulgativi, sia presente l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in via temporanea, accessoria e non esclusiva, in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione.

Le caratteristiche che connotano una manifestazione temporanea sono la temporaneità e il carattere pubblico; in caso contrario, si applicano le norme vigenti per esercizi di preparazione e/o somministrazione di alimenti.

Le attività di mera vendita e di degustazione promozionale da parte di imprese già registrate non rientrano in questo campo di applicazione.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee rientrano a pieno titolo nei disposti legislativi comunitari:

- Reg. Ce 852/2004;
- Reg. CE 178/2002 secondo le definizioni di impresa alimentare e di operatore del settore alimentare.

Ulteriori normative di riferimento sono:

- DGR 1105/2013 – Allegato C1: Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del Sistema HACCP nelle microimprese del Settore Alimentare;
- Manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari "progetto di semplificazione dell'autocontrollo" predisposto da Regione Lombardia e Istituti Zooprofilattici nel 2014;
- Art. 16 LR Lombardia n. 6/2010 e s.m.i.;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

DEFINIZIONI

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 italiano è considerata giuridicamente responsabile la persona fisica responsabile di una associazione (es. il presidente della Pro Loco organizzatrice), sia dal punto di vista civilistico, amministrativo, che penale, salvo che non sia specificamente ed espressamente delegata un'altra persona, che accetti la delega. Viene indicato con la sigla "OSA".

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".

CLASSIFICAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI

Per le modalità con cui si svolgono, le manifestazioni possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

A. Attività a basso rischio

- 1) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali: panini, caldarroste, popcorn, crepes, 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.
- 2) Manifestazioni in cui si effettua la somministrazione di alimenti e bevande (anche pasti completi) preparati e trasportati da Imprese Alimentari a ciò autorizzate. Le procedure di conservazione e somministrazione a carico degli organizzatori la manifestazione.
- 3) Manifestazioni in cui si utilizzano strutture mobili spesso autosufficienti (moduli cucina, container, automezzi attrezzati, ecc.) gestite da ditte che esercitano una vera e propria attività professionale di preparazione o di catering con preparazione trasporto e somministrazione di alimenti in occasioni di manifestazioni temporanee.

B. Attività ad alto rischio

Manifestazioni in cui si effettuano la preparazione, la cottura e la somministrazione di alimenti da consumarsi sul posto immediatamente dopo la cottura.

Tali manifestazioni della durata di una o più giornate, possono svolgersi:

- in strutture fisse esistenti, attrezzate ed autorizzate, destinate allo scopo, utilizzate per più eventi secondo una programmazione locale. (rischio moderato)
- in strutture temporanee appositamente allestite. (rischio più elevato)
- con utilizzo di idonee strutture mobili, in affitto agli organizzatori della manifestazione (rischio più elevato).

PRINCIPI GENERALI

E' responsabilità dell'OSA attrezzare e/o verificare che le strutture e gli impianti rispettino le norme di igiene, sicurezza impiantistica, del lavoro e di pubblica sicurezza.

Per quanto riguarda gli aspetti igienico – sanitari, i requisiti richiesti possono differenziarsi a seconda della tipologia della manifestazione e, soprattutto, della complessità delle preparazioni. In tutte le manifestazioni temporanee è sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti "ad alto rischio" [es. preparazioni a

base di uovo crudo (tiramisù, maionese), carni crude, frutti di mare e pesce crudo, dolci casalinghi farciti con creme .

REQUISITI STRUTTURALI COMUNI A TUTTE LE MANIFESTAZIONI

- allestimento della manifestazione in area che non presenti pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose per gli alimenti esposti;
- disponibilità di acqua potabile;
- disponibilità di attrezzature per la conservazione e la cottura dei prodotti alimentari alle temperature di sicurezza in modo da evitare rischi di contaminazione;
- disponibilità di attrezzature e superfici a contatto con gli alimenti in buone condizioni di igiene e tali da facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione;
- uso di stoviglie a perdere (bicchieri, posate, piatti), conservate prima dell'uso in appositi contenitori al riparo da ogni contaminazione, qualora non si disponga di lavastoviglie;
- disponibilità di lavelli appositamente dedicati al lavaggio degli alimenti che deve essere effettuato nel rispetto delle condizioni igieniche
- disponibilità di prodotti ed attrezzature per la pulizia e disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti
- disponibilità di contenitori con coperchio per la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti
- smaltimento delle acque di scarico in modo idoneo nel rispetto delle norme vigenti
- disponibilità in numero adeguato di servizi igienici (fissi o mobili) attrezzati con il necessario per lavarsi ed asciugarsi le mani.

REQUISITI FUNZIONALI COMUNI A TUTTE LE MANIFESTAZIONI

- disponibilità per i consumatori delle informazioni concernenti la composizione degli alimenti e di eventuali allergeni presenti;
- informativa e pubblicazione del divieto di vendita a minori di prodotti alcolici;
- assicurazione di una frequente pulizia di strutture, superfici attrezzature e utensili, con particolare riferimento a quelle a diretto contatto con gli alimenti;
- assicurazione che i sistemi di protezione/lotta agli animali indesiderati siano attivi e verifica frequente dell'assenza di attività parassitaria;
- verifica idoneità degli alimenti in ingresso e tenuta dei documenti (fatture, DDT, bolle ecc.) utili a garantire la rintracciabilità delle merci ai sensi del Reg. Ce 178/2002;
- formazione del personale addetto alla preparazione e somministrazione di alimenti.

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione di alimenti in occasioni di manifestazioni temporanee, proprio perché è in gran parte composto da volontari, potrebbe costituire una criticità importante. Pertanto il responsabile dell'attività è tenuto ad assicurare la formazione di **tutti gli addetti in relazione al tipo di mansione svolta**, requisito previsto dall' all. 2, cap. XII del Reg. CE 852/2004.

Il personale impiegato nell'attività deve altresì possedere un'adeguata conoscenza delle procedure adottate, ai fini della loro corretta applicazione.

E' auspicabile che vengano incaricati della preparazione, manipolazione e cottura di alimenti coloro che svolgono abitualmente attività di cuoco o alimentarista o che abbiano esperienza specifica in materia.

La formazione può essere realizzata:

- **Attraverso incontri di formazione e informazione interni**, tenuti dall'OSA o da persona delegata in possesso di adeguate conoscenze e/o competenze in materia di igiene e sicurezza alimentare.

In questo caso è necessario che sia redatta una documentazione che descriva la data di realizzazione dell'iniziativa, l'elenco dei partecipanti (con firma comprovante la frequenza), e gli argomenti trattati.

- **Attraverso corsi di formazione realizzati da azienda esterna qualificata**, in tal caso la frequenza viene certificata con il rilascio di un attestato di partecipazione o eventuale altra documentazione rilasciata dall'ente di formazione.

IGIENE PERSONALE

Gli addetti alla manipolazione dei prodotti alimentari devono usare abbigliamento idoneo, generalmente camici o sopravvesti di colore chiaro e calzari idonei.

Nel periodo estivo sono adatti anche magliette in cotone e pantaloni chiari.

Può essere utile l'uso di guanti se sono presenti ferite alle mani.

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

È obbligatorio l'uso di un copricapo che contenga tutta la capigliatura per chi manipola direttamente gli alimenti.

ADEMPIMENTI DEGLI OPERATORI IN MATERIA DI AUTOCONTROLLO

L'igiene e la sicurezza alimentare, anche nel caso di manifestazioni temporanee, sono il risultato dell'analisi dei pericoli e dell'applicazione di misure igieniche di base (PRE – REQUISITI) e procedure che sono ritenute adeguate per conseguire l'obiettivo della sicurezza alimentare.

Ai fini della predisposizione delle procedure di autocontrollo costituiscono utili documenti di riferimento:

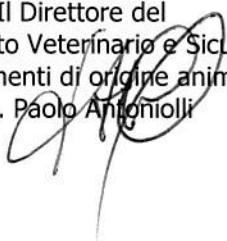
- Le linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare di cui alla DGR (Regione Lombardia) n. 1105 del 20 dicembre 2013.
- Il manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari "progetto di semplificazione dell'autocontrollo" predisposto da Regione Lombardia e Istituti Zooprofilattici nel 2014.

Tali documenti permettono di dare attuazione a quanto previsto dal comma 2, punto g), dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, con cui viene stabilito che la documentazione e le registrazioni debbono essere adeguate alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

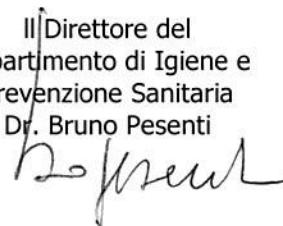
Attraverso la semplificazione dei documenti è possibile applicare i prerequisiti limitando le registrazioni alle sole non conformità rilevate. Per esempio le operazioni di monitoraggio delle temperature e controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione/congelamento, possono avvenire tramite semplice verifica visiva della temperatura e la sola registrazione delle eventuali non conformità rilevate e delle misure correttive adottate per il loro superamento.

Bergamo, 12/05/2017

Il Direttore del
Dipartimento Veterinario e Sicurezza
degli Alimenti di origine animale
Dr. Paolo Antonioli



Il Direttore del
Dipartimento di Igiene e
Prevenzione Sanitaria
Dr. Bruno Pesenti



Referenti:

Dr.ssa Lucia Antonioli UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione tel. 0352270577

Dr. Camillo Gandolfi UOC Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale tel. 0352270699

