



COMUNE DI STINTINO

PROVINCIA DI SASSARI

AVVISO

Oggetto: Indicazioni operative per il corretto svolgimento e per la notifica di avvio di sagre, eventi, manifestazioni temporanee. Sensibilizzazione degli sportelli S.U.A.P.E. dei comuni ricadenti nel territorio di competenza della ASL n. 1, Sassari.

La presente al fine di informare i competenti uffici comunali e gli sportelli S.U.A.P.E. in merito all' espletamento dei necessari adempimenti da rispettare in occasione delle manifestazioni temporanee, sia in fase istruttoria, di notifica che durante lo svolgimento di tali eventi, al fine di garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari cogenti.

Infatti, in occasione di sagre, eventi e manifestazioni temporanee, devono essere rispettati i requisiti minimi previsti dal Regolamento CE 852/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, così come specificati nell'allegato 11. capitolo 111: "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici".

Il controllo sulla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti di origine animale ricade nell'ambito di competenze dello scrivente Servizi o di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) il quale, al fine di pianificare in maniera efficace i suddetti controlli per garantire la sicurezza alimentare e quindi i consumatori, necessita che un a defunto flusso di informazioni sia garantito tra tutte le strutture coinvolte in questa tipologia di eventi, dagli Operatori del Settore Alimentare (SA), ai competenti uffici comunali e infine il Servizio ASL 1 SASSARI.

In riferimento ai criteri igienico sanitari minimi obbligatori previsti per tali eventi, si elencano di seguito, in modo esplicativo ma non esaustivo, i principali requisiti che L'OSA deve rispettare al fine di garantire la sicurezza alimentare:

Presenza di un manuale di autocontrollo, anche in forma semplificata (c.d. manuali di buona prassi igienica) che deve essere tenuto nella sede della manifestazione nel caso di sagre, eventi, manifestazioni temporanee organizzate da un singolo comitato. Nel caso in cui alla manifestazione partecipino anche banchi mobili e auto-negozi per la somministrazione e la vendita di prodotti alimentari di origine animale, ogni OSA dovrà essere munito del proprio manuale di autocontrollo o manuale di corretta prassi igienica, come previsto dalla normativa vigente;

identificazione di un responsabile per l'applicazione delle procedure di autocontrollo e di un suo

sostituto, quali figure di riferimento per la manifestazione;

3) rispetto di tutti i requisiti igienici delle produzioni, come previsto dal Regolamento CE 852/2004 e

s.m.e.i.

Al fine di fornire agli OSA e agli organizzatori della manifestazione temporanea un elenco esaustivo dei requisiti igienico sanitari, oggetto di controllo ufficiale, si allega un fac-simile della scheda di "comunicazione manifestazione temporanea" da inviare, unitamente alla pratica DUA, allo sportello S.U.A.P.E. territorialmente competente.

Si precisa inoltre che la modulistica ed i consequenziali controlli ufficiali, che verranno effettuati in occasione di tali eventi, si riferiranno esclusivamente agli aspetti igienico sanitari di competenza dello Servizio A.S.L. N. 1, non contemplando eventuali ambiti di competenza di altri uffici e/o enti.