

ALLEGATO B

MANIFESTAZIONE TEMPORANEA CAORLE CHRISTMAS TIME 2023

INDICAZIONI IN MATERIA DI IGIENE ED ALIMENTI

La contemporanea esistenza di temporaneità e di manifestazione pubblica caratterizza ed individua la manifestazione temporanea, che quindi rientra nelle disposizioni del presente documento; in caso contrario, si applicano le norme vigenti per esercizi pubblici e/o preparazione di alimenti.

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".

CLASSIFICAZIONE

Considerando che i requisiti previsti dalla normativa sono logicamente generici, è utile fornire indicazioni più specifiche riguardo alla manifestazione temporanea, tenendo comunque presente le caratteristiche e la tipicità della stessa.

All'interno della manifestazione "CAORLE CHRISTMAS TIME " si possono distinguere 2 tipi di attività di somministrazione di alimenti:

- A.** Struttura 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

rientra anche la struttura in cui si effettua la preparazione 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.. Nella presente tipologia non sono ricomprese le attività di mera vendita nonché eventuale degustazione promozionale da parte di imprese già registrate.

- B.** Struttura in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti da consumarsi immediatamente dopo la cottura. Rientrano in questa tipologia tutte quelle strutture in cui si effettua oltre che la somministrazione anche la preparazione e/o cottura di alimenti, in strutture chiuse.

REQUISITI IGIENICO SANITARI

In tutta la manifestazione dovrà essere esclusa la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (es.: preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese, carni crude, pesce crudo, ecc.) e operazioni di raffreddamento, preparazione di semilavorati e cotture anticipate.

Per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari, i requisiti richiesti sono ovviamente diversi a seconda della complessità delle preparazioni.

TIPOLOGIA A

Nel caso di porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione o di preparazione di alimenti a basso rischio, è necessaria una postazione, munita di piano di lavoro, se necessario:

- area/zona per il deposito alimenti adeguatamente protetta
- (ad es. casetta chiosco vendita con banco di asporto 3X2 mq).
- Gli alimenti andranno opportunamente protetti in contenitori chiusi o, a seconda dei casi, con retine o pellicole e posti non direttamente sul piano di calpestio;
- apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli eventuali vari tipi di alimenti deperibili, in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;
- qualora fosse necessario stoviglie a perdere, conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- personale impegnato nella manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante adeguati contenitori);
- i locali per gli addetti alle lavorazioni alimentari, avranno un lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo

monouso, distributore di sapone liquido.

- eventuali rifiuti o scarti di lavorazione dovranno essere debitamente raccolti e smaltiti.

TIPOLOGIA B

- Locale di preparazione/cottura, comunicante con il locale di vendita/asporto (ad es. casetta chiosco
- cottura 3X2 mq con finestra + casetta chiosco vendita con banco di asporto 6X2 mq), con piano di calpestio in materiale compatto lavabile, opportunamente protetta da inquinamenti esterni e disimpegnata dal pubblico. Il collocamento dell'area di preparazione e di cottura deve avvenire in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti. L'utilizzo di bracieri può avvenire anche all'esterno su terreno, sempre preservando da inquinamenti il prodotto in preparazione.
- Il locale deve essere dotato di piani di lavoro, preferibilmente separati, rivestiti con materiale impermeabile/facilmente lavabile. Deve avere almeno un lavello con comando non manuale dotato di distributore di sapone lavamani ed asciugamani a perdere; comunque il numero dei lavelli deve essere rapportato al volume delle preparazioni.
- Frigoriferi/congelatori in numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare tenuti lontani da fonti di calore e con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo.
- Bicchieri, posate e piatti: a perdere, comunque conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.
- Personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione.
- Approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico).
- Disponibilità per la zona/locale di preparazione di contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

STRUTTURE MOBILI

Queste strutture, spesso autosufficienti (moduli, container, automezzi, ecc.), sono 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. Talvolta sono affittate agli organizzatori.

Le cucine mobili dovranno avere:

- Vano interno di altezza interna non inferiore a 2 metri;
- Piano di vendita ad almeno 1,30 m dalla quota esterna
- adeguata superficie per lo svolgimento delle attività;
- almeno due lavelli di cui almeno uno dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- asciugamani di tipo monouso e distributore di sapone liquido
- piani di lavoro adeguati in materiale lavabile;
- cappa di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura;

- adeguato numero di frigo e congelatori. Il termine adeguato si deve intendere in relazione alla tipologia e potenzialità produttiva;
- impianto idrico autonomo o collegabile a rete idrica;
- impianto elettrico autonomo o allacciabile alla rete elettrica;
- impianto acque reflue: munito di serbatoio di adeguata capacità, da svuotare in modo corretto.

Per gli addetti alla lavorazione degli alimenti dovranno essere predisposti dei servizi igienici dedicati secondo la normativa vigente.

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

Le attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti presenti nelle manifestazione temporanee sono soggette a Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), allo Sportello Unico delle Attività Produttive (SUAP) del Comune di Caorle dove si svolge la manifestazione.

Il Comune di Caorle dovrà trasmettere ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'AULSS 4 territorialmente competente l'elenco delle imprese alle quali è stata concessa l'autorizzazione alla partecipazione all'evento e la tipologia di attività.