

INFORMAZIONI RELATIVA ALLA SCIA "SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' DI PRODUZIONE TRASFORMAZIONE, SOMMINISTRAZIONE, VENDITA ALIMENTI" -

SCIA SANITARIA per manifestazioni temporanee

DA PRESENTARE ALMENO 10 GIORNI PRIMA DELL'EVENTO

Le attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti presenti nelle manifestazioni temporanee sono soggette a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), che deve essere presentata all'ASL territorialmente competente, ai fini della registrazione ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e dell'esercizio degli opportuni controlli e, per conoscenza, al Comune dove si tiene la manifestazione, utilizzando l'apposita modulistica. E' sufficiente produrre la documentazione in formato cartaceo, con sottoscrizione del responsabile che gestisce l'attività.

Per permettere il corretto svolgimento delle funzioni di controllo da parte dell'ASL il soggetto segnalante dovrà presentare la SCIA di cui sopra almeno dieci giorni prima dell'inizio della manifestazione, fermo restando che la SCIA decorrerà dall'inizio dell'evento indicato nella stessa.

"TIPOLOGIA" DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1. MANIFESTAZIONE 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. (TIPOLOGIA A)

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, 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.

Nella presente tipologia non sono ricomprese le attività di mera vendita nonché eventuale degustazione promozionale da parte di imprese già registrate

2. MANIFESTAZIONI IN CUI SI EFFETTUA LA PREPARAZIONE/COTTURA PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI DA CONSUMARSI IMMEDIATAMENTE DOPO LA COTTURA. (TIPOLOGIA B)

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

E' sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (esempio: preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese, carni crude ecc)

PER ENTRAMBE LE TIPOLOGIE E' OBBLIGATORIO DOTARSI DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (documento scritto obbligatorio ai sensi dell'art. 5 del R.E. 852/2004), tale documento è reperibile al seguente indirizzo https://secure.ulss4.veneto.it/web/ulss4/Prevenzione/dfs/alimenti_sicuri_nelle_manifestazioni_temporanee/bozza%20piano%20autocontrollo%20semplificato.docx, per ulteriori informazioni contattare direttamente l'Ulss 4 Servizio Igiene Alimenti tel nr. 0445 389190 / 389177

REQUISITI RICHIESTI A SECONDA DELLA TIPOLOGIA

TIPOLOGIA A

- una postazione che sia defilata dal pubblico, munita, se necessario, di idoneo piano di lavoro
- un'area/zona per il deposito alimenti adeguatamente protetta. 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;
- se necessarie, stoviglie a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), 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 idonei contenitori)
- **eventuali rifiuti o scarti di lavorazione** dovranno essere debitamente raccolti e smaltiti.

TIPOLOGIA B

- **Area di preparazione e cottura:** 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. L'area deve essere dotata 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. E' necessario l'utilizzo di strutture chiuse in muratura, box o cucina mobile, con requisiti funzionalmente assimilabili a quelli richiesti per gli esercizi di tipologia 4 di cui alla DGR 2R del 03/03/2008 in caso di preparazione/somministrazione di pasti completi.
- **Deposito alimenti:** apposita struttura chiusa o zona delimitata, possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione/cottura, in cui gli alimenti siano adeguatamente protetti anche da infestanti e animali, soprattutto se il deposito deve prolungarsi per più giorni.
- **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.
- **Zona pranzo se presente:** protetta dalla polvere, dotata di tavoli con piani con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso.
- **Bicchieri, posate e piatti:** a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanica per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), 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 oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata).
- **Servizi igienici per il pubblico:** fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, dotati dei generi di necessità compreso il lavello con acqua, o almeno di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti, e mantenuti in stato di decenza, in numero rapportato all'affluenza.
- **Servizi igienici per gli addetti:** almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari, dotato di lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido.
- **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.

DICHIARAZIONE TECNICO DESCRITTIVA RELATIVA ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E/O BEVANDE IN OCCASIONE DELLA MANIFESTAZIONE DENOMINATA CHE SI SVOLGERA' NEL COMUNE DI SCHIO IN VIA/ZONA

NEI SEGUENTI GIORNI

E ORARI

In occasione della manifestazione sopra richiamata, il titolare della SCIA sanitaria DICHIARA che:

Si effettua preparazione e/o somministrazione di alimenti semplici (specificare)

Si effettua preparazione e somministrazione di pasti completi (specificare e se possibile allegare menù)

1. La preparazione/somministrazione viene effettuata:

in Locale attrezzato (specificare)

in Tendone o padiglione

all'Aperto

attraverso la ditta di Catering denominata:

Altro

➤ **La postazione di preparazione:**

-E' adeguatamente protetta si no

-E' defilata dal pubblico e non accessibile si no

-E' dotata di piano di lavoro si no

-E' dotata di lavello non manuale si no

-E' dotata di griglia si no

-E' dotata di si no

2. Gli alimenti sono opportunamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole

3. Gli alimenti sono posti non direttamente sul piano di calpestio

4. Nel caso di produzione di pasti completi viene effettuata la separazione tra alimenti cotti e crudi e tra carni e verdure

5. Sono utilizzate idonee apparecchiature atte a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione dei vari tipi di alimenti deperibili e che sono in numero idoneo rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare e che sono tenute lontane da fonti di calore

6. Le stoviglie sono:

a perdere

tradizionali (solo se si dispone di lavastoviglie per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo)

e conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori

7. La zona pranzo è presente sì no

se sì

è dotata di tavoli con piani con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso

8. L'approvvigionamento idrico è: pubblico autonomo

se autonomo:

è utilizzata acqua potabile proveniente da altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità

è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori

9. Il personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti è addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo, sopravveste ecc)

10. I rifiuti o scarti di lavorazione sono temporaneamente conservati in sacchi posti in contenitori adatti a seconda della tipologia del rifiuto con coperchio richiudibile dislocati lontani dalla zona preparazione/somministrazione degli alimenti/bevande e smaltiti attraverso il servizio comunale di raccolta rifiuti

11. Lo smaltimento delle acque reflue avviene tramite immissione in fognatura comunale

12. I servizi igienici per il pubblico, in numero adeguato all'affluenza, e mantenuti in stato di decenza sono:

Mobili (così come indicati nella planimetria allegata)

Disponibili presso i locali pubblici presenti nell'area oggetto della manifestazione

e che è presente un servizio ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari

Si allega alla presente:

✓ planimetria dell'area oggetto della manifestazione con indicazione della dislocazione delle varie strutture (zona preparazione, zona somministrazione, zona pranzo, dislocazione wc, punti approvvigionamento idrico ...)

✓ copia del menù (in caso di preparazione/somministrazione di pasti completi)

Firma (leggibile)

_____, lì _____