



USL8
Azienda Unità Sanitaria Locale Arezzo



**Servizio
Sanitario
della
Toscana**

DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE



**PROVINCIA
DI AREZZO**



Sagre e Feste Paesane

- **Requisiti strutturali e gestionali minimi**
- **Normativa sul rumore**

PRESENTAZIONE

Con l'entrata in vigore dei Regolamenti Europei 852, 853, 854 del 2004, si sta profondamente modificando la modalità di inizio delle attività di preparazione alimenti. In particolare si assiste al passaggio dalla Autorizzazione Sanitaria rilasciata a seguito di un sopralluogo della ASL alla Dichiarazione di Inizio di Attività (DIA) con la quale il Titolare dichiara di possedere tutti i requisiti igienico sanitari necessari per l'attività da svolgere.

Se da una parte questo completa il percorso già iniziato con la Direttiva CE 93/43 (recepita dal D.Lgs. 155/97) di totale responsabilizzazione del "produttore", dall'altra pone sulle spalle del Titolare una grossa responsabilità che può avere conseguenze pesanti e risvolti anche penalmente rilevanti.

Per questo motivo l'Azienda ASL 8 ha raccolto l'invito dell'Assessorato all'Innovazione e Semplificazione Amministrativa della Provincia di Arezzo di realizzare una pubblicazione agile e sintetica su quelli che sono gli aspetti igienici di maggiore importanza nella realizzazione di una Sagra o Festa Paesana.

Tale esigenza è scaturita da un confronto tra Asl e Coordinamento Provinciale Suap, a seguito di necessità espresse dagli operatori del settore, i quali avvertivano la necessità di avere indicazioni chiare ed omogenee per tutto il territorio.

Le UU.OO. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene degli Alimenti di origine Animale hanno dato vita a questo piccolo manuale orientativo che, anche se non vuole (e soprattutto, non può) esaurire in poche pagine tutte le problematiche relative alla corretta preparazione di alimenti, pone almeno tutti i Responsabili di Sagre e Feste Paesane davanti alla possibilità di orientarsi, sia sotto l'aspetto strutturale che gestionale, in modo da evitare gli errori più macroscopici.

Insieme alle problematiche di carattere igienico-sanitario sono inoltre allegate le linee guida relative alle attività rumorose, tra le quali possono rientrare anche queste manifestazioni, messe a punto dalla U.O. Igiene e Sanità Pubblica.

Il Direttore del Dipartimento della Prevenzione
(Dr.ssa Gabriella Bidini)

DEFINIZIONI

Ai fini del presente regolamento le sagre, le feste paesane e le attività assimilabili si distinguono in attività a basso, medio ed alto rischio.

Sono **attività a basso rischio** quelle che limitano la propria preparazione a:

- Ciacce fritte
- Altri fritti senza ripieno escluso frittelle di riso
- Pizze
- Panini con salumi e formaggi (escluso porchetta)

Sono **attività a medio rischio** quelle che limitano la propria attività a:

- Alimenti somministrati/venduti entro le 2 ore dalla preparazione
- Alimenti conservati con legame a caldo ($\geq 60^{\circ}\text{C}$)
- Tutti i prodotti a "basso rischio"

Sono **attività ad alto rischio** quelle ove si preparano alimenti con le seguenti modalità:

- Passaggio da legame a caldo a legame a freddo con o senza riscaldamento prima della somministrazione /vendita
- Tutti i prodotti a medio o basso rischio

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

Requisiti strutturali comuni a tutte le sagre/feste

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.
È consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile lavastoviglie;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;
- i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione. Quelli ubicati nella zona preparazione devono essere dotati di comando non manuale;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola.

Requisiti strutturali per le sagre/feste a basso rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di:

frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione dei vari alimenti:

scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina

piani di lavoro lavabili

contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi

- locale preparazione deve avere le seguenti caratteristiche minime:

superficie minima coperta mq.15;

altezza minima m. 2.70;

pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo;

pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2;

idonei sistemi di protezione antinsetto anche in sostituzione delle reti;

illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente;

un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;

- un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione ed almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria.

- sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente

Requisiti strutturali per le sagre/feste a medio rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a basso rischio ed inoltre deve avere:

frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:

- carni crude

- prodotti ittici freschi

- prodotti di gastronomia pronti al consumo

- formaggi, salumi

- verdure

- paste alimentari fresche

Requisiti strutturali per le sagre/feste ad alto rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a medio rischio con una superficie minima destinata alla preparazione non inferiore a mq 20.

- Deve inoltre essere presente un abbattitore o altro idoneo sistema in grado di garantire il corretto passaggio da "legame caldo" a "legame freddo" nel rispetto della procedura e dei tempi indicati nei requisiti gestionali minimi.

ATTENZIONE

L'identificazione dei pericoli e l'analisi dei rischi correlati è sotto la diretta responsabilità del Titolare dell'attività.

Le note che seguono vogliono essere una linea guida per suggerire almeno quelli che sono gli elementi indispensabili di controllo ma, ovviamente, non costituiscono sempre e comunque gli unici elementi di riferimento, dovendosi valutare caso per caso i pericoli e le modalità per eliminare gli stessi o ridurli ad un livello accettabile.

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

Requisiti minimi per le sagre/feste paesane

Basso rischio:

- Ciacce fritte
- Altri fritti senza ripieno escluso frittelle di riso
- Pizze
- Panini con salumi e formaggi (escluso porchetta)

Requisiti gestionali minimi

Temperatura conservazione materie prime deperibili

Alimenti deperibili conservati $\leq 5^{\circ}\text{C}$: massimo 7 gg (*)

Alimenti deperibili conservati tra 7°C e 5°C : massimo 4 gg (*)

Limiti critici (vedi sopra).

(*) Salvo diversa indicazione del Produttore o valori diversi previsti dalla normativa vigente

CCP = verifica data di acquisto e immagazzinamento

CCP = controllo T°C frigo ore 7/14/19.

Medio rischio:

- Alimenti somministrati/venduti entro le 2 ore dalla preparazione
- Alimenti conservati con legame a caldo ($\geq 60^{\circ}\text{C}$)
- Tutti i prodotti a "basso rischio"

Requisiti gestionali minimi

Temperatura conservazione materie prime deperibili

Alimenti deperibili conservati $\leq 5^{\circ}\text{C}$ massimo 7 gg
(*)

Alimenti deperibili conservati tra 7°C e 5°C massimo
4 gg (*)

Massimo 2 ore tra fine preparazione e
somministrazione/vendita

Temperatura di conservazione non inferiore a 60°C

Limiti critici (vedi sopra).

(*) Salvo diversa indicazione del Produttore o valori diversi
previsti dalla normativa vigente

CCP = verifica data di acquisto e immagazzinamento

CCP = controllo $T^{\circ}\text{C}$ frigo ore 7/14/19.

CCP = Ora di termine preparazione

CCP = controllo $T^{\circ}\text{C}$ del prodotto ogni 2 ore

Alto rischio:

- Passaggio da legume a caldo a legume a freddo con o senza riscaldamento prima della somministrazione /vendita
- Tutti i prodotti a medio o basso rischio

Requisiti gestionali minimi

Temperatura conservazione materie prime deperibili

Alimenti deperibili conservati $\leq 5^{\circ}\text{C}$ massimo 7 gg (*)

Alimenti deperibili conservati tra 7°C e 5°C massimo 4 gg

(*)

Massimo 2 ore tra fine preparazione e somministrazione /vendita

Temperatura di conservazione non inferiore a 60°C

Modalità di abbattimento

da 60°C a 21°C entro 2 ore

da 21°C a 4°C entro 4 ore

Limiti critici (vedi sopra)

(*)Salvo diversa indicazione del Produttore o valori diversi previsti dalla normativa vigente.

CCP = verifica data di acquisto e immagazzinamento

CCP = controllo $T^{\circ}\text{C}$ frigo ore 7/14/19.

CCP = Ora di termine preparazione

CCP = controllo $T^{\circ}\text{C}$ del prodotto ogni 2 ore

CCP = verifica coppia temperatura/tempo di abbattimento
(rispettivamente dopo le 2 ore e dopo le 4 ore).

Caratteristiche dei banchi temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti

1. I banchi di vendita temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti sono definiti come un insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale.

Ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, i banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;

b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;

c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne (vetrine, dispositivi di copertura dagli agenti atmosferici)

d) nel caso di vendita di formaggi e prodotti lattiero-caseari, insaccati e salumi, possedere un adeguato sistema di refrigerazione in relazione alle caratteristiche di deperibilità dei prodotti e, nel caso di vendita previo frazionamento, i requisiti di cui al successivo punto 3) lettere b, c, d, e, in relazione alla disponibilità di acqua potabile e superfici di lavoro lavabili e disinfettabili;

2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

3. Per la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

a) idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;

b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

c) lavello con erogatore automatico di acqua;

d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;

e) adeguato piano di lavoro, lavabile e disinfettabile;

f) nonché rispettare le seguenti prescrizioni:

- i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;

- è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;

- i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;

- è vietata la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate solo al momento e su richiesta dell'acquirente;

- scomparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per la vendita di molluschi bivalvi vivi e per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità, con temperature adeguate al

mantenimento in vita dei molluschi.

4. Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

a) sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;

b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

c) lavello con erogatore automatico di acqua;

d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

5. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche con l'eccezione dei prodotti preconfezionati all'origine senza alcuna preparazione o manipolazione e fatto salvo il rispetto dei requisiti igienici di cui ai punti precedenti. Non è consentita altresì la produzione delle carni e prodotti della pesca preparati.

ULTIME NOTE

FORMAZIONE

Tutto il personale deve avere già effettuato la formazione secondo con le modalità previste dalla Delibera 1388/2004 della Regione Toscana.

ATTENZIONE

E' vietato preparare e/o vendere e/o somministrare hamburger e prodotti contenenti uova crude o frutti di mare crudi salvo il caso in cui sia stato predisposto apposito piano di autocontrollo specifico per detti alimenti.

NOTA BENE

Le presenti linee guida rappresentano il livello minimale di sicurezza igienico-sanitaria ma il Responsabile dell'Attività alimentare è ugualmente tenuto alla valutazione di tutti i rischi in relazione alla specificativa attività svolta ed ai piatti effettivamente prodotti, così come previsto dal Regolamento Europeo 852/2004.

SAGRE E FESTE PAESANE: MANIFESTAZIONI MUSICALI, DANZANTI E RUMOROSE IN GENERE.

I Comuni della Provincia si sono dotati di Piani di Classificazione Acustica, che definiscono i limiti acustici da rispettare nelle varie zone del territorio comunale e che identificano, tra l'altro, le zone destinate a spettacoli temporanei.

Normativa di riferimento:

- Il DPCM 1/3/1991, all'art.4, prevede : ...Le attività temporanee, quali *cantieri edili*, *le manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico*, qualora comportino l'impiego di macchinari ed *impianti rumorosi*, debbono essere autorizzate anche in deroga ai limiti...dal Sindaco, il quale stabilisce opportune prescrizioni per limitare l'inquinamento acustico sentita la competente USL.

- La DGR 8/2/1999 n°111 : "Il Dipartimento della Prevenzione ...emette i pareri sulle attività in deroga, di cui al DPCM 1/3/1991..."

- La DCR 22/2/2000 n° 77, parte terza: *modalità di rilascio delle autorizzazioni comunali in deroga ai limiti di emissione sonora.*

Sono previste varie possibilità:

1) La manifestazione si svolge in aree destinate a spettacolo temporaneo

Dovrà rispettare il regolamento comunale ed i limiti acustici di zona o del regolamento; se si prevede un superamento dei limiti occorre richiedere l'autorizzazione al Comune. Si deroga ai limiti acustici di zona, previsti dal Piano di Classificazione Acustica del territorio comunale, ma la deroga deve riportare i nuovi limiti da rispettare, considerati come limiti di emissione dell'attività nel suo complesso.

I limiti di emissione si intendono misurati in facciata degli edifici più disturbati o più vicini (D.M. 16/3/1998 "Tecniche di rilevamento e di misurazione dell'inquinamento acustico").

E' sempre implicita la deroga al criterio differenziale, quando non altrimenti specificato.

Il Comune istituisce un registro delle deroghe rilasciate.

Il Comune può rilasciare deroghe **senza** richiedere **parere** alla **USL** per *spettacoli temporanei, ovvero mobili, ovvero all'aperto* **nelle aree appositamente destinate.**

2) La manifestazione NON si svolge in aree destinate a spettacolo temporaneo

il Comune può rilasciare deroghe **senza** richiedere **parere** alla **USL** , se sussistono queste condizioni:

Orario :dalle 10 alle 24

limiti da rispettare: dalle 10 alle 22 : 70 dB(A)
dalle 22 alle 24 : 60 dB(A)

Nelle zone abitate, deroghe per max 30 giorni/anno, anche non continuativi.

Se la manifestazione dura 3 giorni o meno: non occorre relazione del tecnico competente in acustica.

3) Per le manifestazioni che non rientrano nelle precedenti (per durata, limiti richiesti, ubicazione...) il Comune dovrà **richiedere un parere** alla **USL**, allegando la relazione di un tecnico competente in acustica (L.R. 89/98, art.16) che contenga:

- la durata della manifestazione;
- l'articolazione temporale delle varie attività della manifestazione;
- una planimetria dettagliata dell'area oggetto dell'intervento indicando gli edifici abitativi più disturbati;
- gli accorgimenti tecnici e procedurali adottati per la limitazione del disturbo e loro modalità di realizzazione;
- i limiti acustici richiesti e loro motivazione.

Sulla base dei contenuti del parere USL il Comune rilascia la deroga ai limiti acustici, con le prescrizioni USL.

**FLOW CHART PER LE DEROGHE IN MATERIA DI INQUINAMENTO ACUSTICO DI
ATTIVITA' TEMPORANEE E MANIFESTAZIONI.**

