



Regione
Lombardia

ASL Cremona

Distretto Socio Sanitario di Crema

Area Attività Sanitarie
U.O. Igiene e Prevenzione Ambienti di Vita

Prot. 7609/11

Azienda certificata
ISO 9001:2008

Crema 09/02/11

Ai Sindaci dei Comuni
dei Comuni del
Distretto di Crema

Alle Associazioni di Categoria
SEDE

Oggetto: requisiti manifestazioni temporanee/sagre popolari ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Con l'entrata in vigore del Regolamento CE 852/2004 che disciplina l'igiene degli alimenti, il Responsabile dell'attività auto dichiara mediante la DIAP comunale di aver rispettato tutte le norme contenute nel Regolamento in essere e di conseguenza si assume la responsabilità di quanto attuato. Dall'esame dello storico è emerso che gli enti/associazioni le "sagre popolari" non hanno ancora chiaro il principio di cui sopra, infatti, durante i sopralluoghi effettuati dalla scrivente ASL sono emerse ancora alcune situazioni da perfezionare. Ritenendo che non sia più possibile procrastinare la corretta e totale applicazione della norma si valuta utile fornire ancora una volta alcune precisazioni in merito all'oggetto, tenuto conto però della difficoltà di raggiungere capillarmente tutte le associazioni e valutato che le stesse sono tenute alla presentazione della DIAP comunale, si chiede a codeste Amministrazioni di dare ampia diffusione alla circolare allegata presso le Associazioni Culturali, Partiti Politici, ecc, operanti nel territorio di competenza. Grazie per la collaborazione.
Cordiali saluti.

IL RESPONSABILE

U.O. SPAV
Dott. Felice Lisani

Responsabile del procedimento amministrativo: Dr. Vincenzo Clasadonte-T.d.P. Saverio Strada - Tel. 0373/218530
Referenti del procedimento amministrativo: T.d.P. Saverio Strada - Tel. 0373/218525

Pagina 1 di 1



Crema 09/02/11

Agli Enti/Associazioni
Organizzatori Manifestazioni Popolari
SEDE

Oggetto: requisiti manifestazioni temporanee/sagre popolari ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Le "sagre popolari" rappresentano un momento importante delle tradizioni culturali di un determinato territorio e come tali devono essere salvaguardate, ciò nonostante gli organizzatori devono attuare tutti gli accorgimenti strutturali, impiantistici e gestionali necessari a garantire la sicurezza dei visitatori. Nel caso specifico di attività di manipolazione di sostanze alimentari il Responsabile dovrà mettere in atto quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 autocertificando la sua applicazione tramite la presentazione del modulo DIAP al Comune competente per territorio.

Continuando l'attività svolta in precedenza, anche nel corso del corrente anno quest'ASL, ente incaricato del controllo igienico, effettuerà alcune ispezioni mirate a verificare:

1. le condizioni igieniche della struttura, degli impianti e delle attrezzature nonché le modalità di conservazione e di preparazione degli alimenti che devono essere rispondenti alle indicazioni previste dagli allegati del Reg. CE 852/2004.
2. la documentazione relativa alla DIAP, agli scontrini/fatture fiscali di consegna degli alimenti nonché al manuale di autocontrollo che quindi deve essere conservato presso la sede della manifestazione.

Preso atto che fra gli Enti organizzatori le manifestazioni c'è ancora molta confusione circa l'obbligo di possedere un manuale di autocontrollo completo delle procedure essenziali, si ritiene necessario precisare che è fondamentale predisporre il documento di valutazione e gestione dei rischi e che deve essere così strutturato:

- a) Descrizione dell'attività (modalità di preparazione, conservazione, somministrazione) con l'elenco delle preparazioni effettuate
- b) Elenco dei locali, strutture ed attrezzature utilizzate con descrizione dello stato di manutenzione
- c) Procedure:
 - o Accettazione materie prime
 - o Pulizia/sanificazione/manutenzione locali, superfici, attrezzature
 - o Gestione rifiuti
 - o Rifornimento idrico ¹
 - o Conservazione degli alimenti ²

¹ In zona servita da pubblico acquedotto basta semplicemente dichiarare l'allaccio al pubblico servizio. In caso di approvvigionamento da pozzo privato è necessario effettuare anche determinazioni analitiche di tipo chimico e microbiologico.



Distretto Socio Sanitario di Crema

Area Attività Sanitarie

U.O. Igiene e Prevenzione Ambienti di Vita

Azienda certificata
ISO 9001:2008

- o Controllo animali infestanti³
- o Igiene, formazione e addestramento del personale⁴
- o Gestione/conservazione sostanze pericolose e/o non commestibili (es. materiali di pulizia).

Anche le attività temporanee, ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 (art. 18), devono garantire il sistema di rintracciabilità a monte degli alimenti (conservare presso la sede della manifestazione i documenti fiscali di consegna degli alimenti).

Al termine del controllo il personale tecnico sanitario compilerà il verbale di vigilanza nel quale saranno riportate anche le possibili inadeguatezze e/o non conformità rilevate dando riscontro dell'eventuale applicazione di provvedimenti amministrativi.

Grazie per la collaborazione.

Cordiali saluti.

IL RESPONSABILE
U.O. IPAV
Dott. Felice Lisanti

Responsabile del procedimento amministrativo: Dr. Vincenzo Clasadonte-T.d.P. Saverio Strada - Tel. 0373/218530
Referenti del procedimento amministrativo: T.d.P. Saverio Strada - Tel. 0373/218525

² Particolare importanza deve essere rivolta alle temperature di conservazione ed al controllo delle date di scadenza degli alimenti.

³ Trattandosi di manifestazioni all'aperto il controllo degli infestanti dovrà essere mirato principalmente ai locali/spazi di preparazione e di deposito.

⁴ Gli operatori devono operare in modo igienicamente corretto e pertanto devono aver ricevuto adeguate informazioni/istruzioni impartite da persona di comprovata esperienza, anche in occasione di un incontro, documentato, preliminare allo svolgimento della manifestazione.