

**PRO...filo diretto**

Pagina dedicata alle Pro Loco della nostra provincia



L'anno si apre con la pubblicazione, da parte della Regione Piemonte - Direzione Sanità, delle nuove "Linee guida per l'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee", della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare. Il 19 dicembre 2011 la Giunta regionale del Piemonte, con Deliberazione n° 27-3145, ha approvato le linee guida per le manifestazioni temporanee, quali fiere, sagre, feste patronali, ecc.

Il documento delle linee guida accoglie gli obiettivi della normativa nazionale e comunitaria sull'igiene alimentare, che è quello di tutelare i consumatori riguardo la sicurezza degli alimenti; le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni temporanee rientrano pienamente nei disposti legislativi citati.

Le linee guida riprendono i concetti espressi dall'art. 3 del Regolamento CE 178/2002 individuando come 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" (Pro Loco) e come Operatore

del Settore Alimentare (O.S.A), "...la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare posta sotto il suo controllo" (presidente pro loco o suo delegato). Il Presidente della Pro Loco, come gestore della manifestazione temporanea, dovrà garantire la sicurezza alimentare, ovviamente partendo dai requisiti. I controlli sulle norme di sicurezza, antincendio, impiantistica, pubblica sicurezza e tutto ciò che è comunque connesso allo svolgimento della manifestazione, esulano dalle competenze delle Asl.

*Il documento delle linee guida accoglie gli obiettivi della normativa nazionale e comunitaria sull'igiene alimentare, che è quello di tutelare i consumatori riguardo la sicurezza degli alimenti; le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni temporanee rientrano pienamente nei disposti legislativi citati.*

**COSA CAMBIA?****CLASSIFICAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI**

Sono individuate due tipologie: A - eventi in cui si effettua preparazione e/o cottura di ali-

menti a basso rischio (panini, caldarroste, popcorn, crêpes, zucchero filato, vin brulé, cioccolata calda, caffè, infusi, ecc.), che si svolgono nell'arco della giornata, all'aperto o in strutture temporanee (tettoie, box, ecc.) con o senza aree per il consumo degli alimenti stessi; B - eventi in cui si effettua, oltre alla somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti, all'aperto o in strutture chiuse, per una o più giornate.

**MODULISTICA:**

il nuovo modello predisposto da presentare si chiama S.C.I.A. (Segnalazione Certificata di Inizio Attività, per manifestazioni temporanee) ed è da inoltrare 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione, presso lo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) del Comune in cui si tiene l'evento. Il

SUAP deve trasmettere immediatamente all'ASL di competenza la SCIA per rendere noto lo svolgimento della manifestazione, per la registrazione, nonché per l'effettuazione degli opportuni controlli.

Vi sono due modelli SCIA diversi per ciascuna delle due tipologie di attività (A o B). Il modello SCIA comprende anche l'autovalutazione delle regole di buona prassi igienica attinenti ai rischi specifici che si intendono applicare in autocontrollo.

Al modello devono essere allegati:

- Menù, datato e firmato
- Ricevuta del versamento dei diritti sanitari di € 36,00

Se si effettua solo attività di vendita, nonché eventuale degustazione promozionale, non corre obbligo di presentare la SCIA.

L'ASL avrà facoltà di richiedere agli OSA eventuali integrazioni alla documentazione già allegata.

**ISPEZIONI ASL:**

non vi saranno più sopralluoghi sanitari preventivi da parte delle ASL, che avranno tuttavia la facoltà di eseguire una o più ispezioni durante le fasi di svolgimento della manifestazione, tenendo conto della data delle manifestazioni, della previsione di un elevato afflusso di persone, della tipologia dei piatti preparati (soprattutto di eventuali piatti a rischio a base di uova crude, tiramisù, maio-



nese, carni crude, ecc.) Se le ispezioni sul posto evidenziassero condizioni non idonee di sicurezza alimentare, l'ASL emetterà una prescrizione o un blocco completo o parziale delle preparazioni alimentari.

**PRINCIPALI SANZIONI:****In quali casi?**

- Omessa notifica dell'attività temporanea di preparazione e somministrazione alimenti e bevande (da € 1.500,00 a € 9.000,00)
- Esercizio dell'attività temporanea in regime di completa o parziale sospensione da parte dell'Asl (da € 1.500,00 a € 9.000,00)
- Omessa notifica per la variazione dell'attività da una tipologia all'altra (da € 500,00 a € 3.000,00)
- Esercizio dell'attività senza il rispetto dei requisiti igienico-sanitari (da € 500,00 a € 3.000,00)
- Esercizio dell'attività senza l'ottemperanza delle prescrizioni emanate (da € 1.000,00 a € 6.000,00)
- Mancata predisposizione del Piano di Autocontrollo Sanitario (principi del sistema HACCP) (da € 1.000,00 a € 6.000,00)
- Personale privo di sopravvesti o con vestiario non mantenuto pulito (da € 129,11 a € 774,68)

L'UNPLI Torino sta predisponendo il calendario dei cor-

si di aggiornamento per le Pro Loco, che si rendono necessari per la formazione dei volontari, anche in considerazione delle ulteriori responsabilità a cui

tutti siamo chiamati, operando con il pubblico durante le nostre manifestazioni.

Segreteria UNPLI Torino



**TASSO**  
AUTORIPARAZIONI

MECCANICO  
GOMMISTA  
ELETTRAUTO  
AUTOACCESSORI

**BOSCH**  
Service



CENTRO REVISIONI

Strada Leini' 20 - Caselle Torinese - Tel. 011.9961841 - [www.tassocarservice.it](http://www.tassocarservice.it)