

PROTOCOLLO CONTENENTE I REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI E LE MODALITA' DI RICHIESTA PER LA DENUNCIA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE (Art. 6 REGOLAMENTO CE n. 852/04 e D.G.R. n. 275 del 16.05.2006) RELATIVA ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI IN OCCASIONE DI SAGRE E FESTE PAESANE

Il responsabile dell'attività di preparazione/somministrazione degli alimenti in occasione della sagra o festa paesana invia al SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune in cui ha sede tale attività, la notifica di inizio attività utilizzando l'Allegato A/1 (Dichiarazione inizio attività semplice) o A/2 (Dichiarazione inizio attività differita , solo per preparazioni/somministrazioni oltre i 300 pasti per turno) allegando la seguente documentazione:

1. **planimetria** in doppia copia, raffigurante le zone di preparazione, somministrazione, conservazione degli alimenti e i servizi, compreso l'impianto di smaltimento in scala 1:100 ed una planimetria generale del luogo dove si svolgerà la manifestazione con l'indicazione delle zone destinate alle varie attività;
2. **relazione comprendente:**
 - descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
 - descrizione della tipologia di alimenti che verranno preparati e somministrati;
 - tipo di approvvigionamento idrico previsto;
 - nel caso di approvvigionamento idrico diverso da quello pubblico, dovrà essere allegato un certificato di analisi chimica , batteriologica non anteriore ad un mese; il prelievo può essere effettuato direttamente dall'Ente pubblico o da un Laboratorio privato;
 - modalità di smaltimento dei rifiuti solidi;
 - modalità di smaltimento delle acque reflue;
 - descrizione dei sistemi previsti per la conservazione dei prodotti alimentari in relazione alla loro natura;
 - numero dei posti-tavola previsti;

REQUISITI MINIMI PREVISTI PER MANIFESTAZIONI CARATTERIZZATE DALLA PRESENZA DI ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE IN CUI SI EFFETTUA LA "PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE" DI PIATTI CHE RICHIEDONO MANIPOLAZIONI ED IL RISPETTO DI TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

- Un locale chiuso destinato esclusivamente alla preparazione degli alimenti con una superficie minima di mq. 15,00 fino a 30 posti - tavolo (per ogni posto tavolo in più la superficie della cucina è incrementata di mq. 0,10 fino a 100 posti e mq. 0,05 in più oltre i 100 posti);
- La cucina deve possedere i seguenti requisiti:
 - altezza minima di m. 2,70
 - le pareti devono avere superfici uniformi e lavabili fino all'altezza di m.2; la parte restante potrà essere anche costituita da retini anti-insetti e antiodori.
 - Nei locali chiusi tutti i punti di cottura devono essere dotati di idonei impianti di captazione dei vapori convogliati al di sopra del tetto.
 - Pavimento uniforme e lavabile anche negli stand di somministrazione (escluso terra, asfalto, cemento grezzo e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato da terra.
 - Illuminazione ed aerazione adeguate.
 - Le finestre esterne devono essere munite di retini anti-insetto.
 - E' consentita presenza di un bancone di somministrazione o passavivande purchè la parte superiore sia dotata di chiusura amovibile da apporsi in fase di non utilizzo del locale.

Il locale preparazione alimenti non può essere utilizzato per altri scopi e deve essere fornito di:

- piani di lavoro lavabili, scaffalature idonee per la tenuta di stoviglie e utensili da cucina
- almeno un lavabo a comando non manuale, distributore di sapone e asciugamani monouso
- idonee scaffalature e contenitori per la conservazione dei prodotti alimentari alla temperatura di legge in rapporto alla loro natura
- i banchi di distribuzione e i tavoli di consumazione dovranno essere in materiale lavabile o comunque ricoperti con materiale lavabile

- piatti, bicchieri, posate dovranno essere preferibilmente monouso; in caso contrario, devono essere disponibili lavastoviglie in numero proporzionato ai tavoli, ubicate in sede separata dalla zona di preparazione
 - un congruo numero di contenitori per la raccolta dei rifiuti dovrà essere collocato nei locali di preparazione, di distribuzione ed in tutta la superficie occupata
 - dovranno essere disponibili locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare corrispondenti per ampiezza all'entità della manifestazione e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili di impianto frigorifero e banchi caldi.
 - Le sostanze e le attrezzature non destinate all'alimentazione dovranno essere conservate separatamente.
-
- Dovrà essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione degli alimenti, dotato di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, distributore di sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.
 - Dovranno essere disponibili servizi igienici per gli avventori in ragione di almeno due, distinti per sesso, per i primi 100 posti tavola; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni.
 - Tutto il personale addetto, anche saltuariamente o occasionalmente, alla preparazione dovrà indossare copricapo e sopravveste di colore chiaro.

Per sagre con preparazioni semplici e di durata minima, sono i requisiti previsti sono semplificati secondo quanto indicato nel protocollo seguente.

PROTOCOLLO PER SAGRE E FESTE PAESANE CON PREPARAZIONI SEMPLICI

Le sagre dove vengono effettuate preparazioni semplici del tipo:

- BRUSCHETTA;
- PASTA;
- PREPARAZIONI SEMPLICI (UN SOLO ALIMENTO);

Nella D.I.A. settore alimentare è sufficiente effettuare una descrizione sommaria delle attrezzature e degli alimenti preparati.

- se la manifestazione è di durata limitata (max un due giorni) e non ripetitiva, la preparazione degli alimenti potrà avvenire anche in una zona convenientemente coperta e chiusa su tre lati; dovrà comunque essere presente un lavandino a comando non manuale.

La zona preparazione dovrà possedere i seguenti requisiti:

- Banchi di lavoro lavabili o ricoperti di materiale lavabile;
- Idonea attrezzatura per la conservazione degli alimenti al riparo dalla polvere ed alla temperatura idonea;
- Bicchieri e stoviglie monouso se non lavastoviglie;
- Idonei contenitori per i rifiuti sia per il locale dove avviene la preparazione che per la zona di somministrazione e consumazione;
- Servizio igienico per il personale dotato di lavandino a comando non manuale.
- In caso di utilizzo di **griglie**, fuochi ecc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione dalla polvere e da altri agenti inquinanti e siano inaccessibili dal pubblico e lontano da materiali infiammabili

Si ricorda infine che, anche per quanto riguarda le sagre e feste paesane, dovranno essere compilata la SCHEDA DI AUTOCONTROLLO , ispirate ai principi dell'HACCP.