

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE



DIPARTIMENTO POLITICHE DELLA
PERSONA

REGIONE BASILICATA

UFFICIO VETERINARIO ED IGIENE DEGLI
ALIMENTI
13AS

STRUTTURA PROPONENTE

COD.

N° 13AS.2017/D.00360

DEL 15/6/2017

Codice Unico di Progetto:

OGGETTO

Determinazione Dirigenziale, n. 72AG.2012/D.00334 del 25.6.2012. Approvazione delle "LINEE GUIDA VINCOLANTI PER LA GESTIONE DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE DI VENDITA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE"

UFFICIO RAGIONERIA GENERALE

PREIMPEGNI

Num. Preimpegno	Bilancio	Missione.Programma	Capitolo	Importo Euro

IMPEGNI

Num. Impegno	Bilancio	Missione. Programma	Capitolo	Importo Euro	Atto	Num. Prenotazione	Anno	Num. Impegno Perente

LIQUIDAZIONI

Num. Liquidazione	Bilancio	Missione. Programma	Capitolo	Importo Euro	Num. Impegno	Atto	Num. Atto	Data Atto

VARIAZIONI / DISIMPEGNI / ECONOMIE

Num. Registrazione	Bilancio	Missione. Programma	Capitolo	Importo Euro	Num. Impegno	Atto	Num. Atto	Data Atto

ACCERTAMENTO

Importo da accertare

Note

non comporta visto di regolarità contabile.

Visto di regolarità contabile

IL DIRIGENTE **Maria Teresa Lavieri**

DATA **21/06/2017**

Allegati N. 1

Atto soggetto a pubblicazione Integrale Per oggetto Per oggetto + Dispositivo

IL DIRIGENTE

VISTA la L. R. n. 12 del 2.3.96 e s.m.i.: “Riforma dell’organizzazione amministrativa regionale”;

VISTA la DGR 11/98 con cui sono stati individuati gli atti rientranti in via generale nelle competenze della Giunta Regionale;

VISTE le DD.GG.RR. nn.1148/05, 1380/05 relative alla denominazione e configurazione dei Dipartimenti Regionali;

VISTE le DGR nn. 2017/05 e 125/06;

VISTA la L.R. 6.09.01, n. 34, recante: “Nuovo ordinamento contabile della Regione Basilicata”;

VISTA la L.R. 8.08.13, n. 18, e successive modifiche e integrazioni;

VISTA la L.R. 28.04.2017, n. 6, “Legge di stabilità regionale 2017”;

VISTA la L.R. 28.04.2017, n. 7, “Bilancio di Previsione Pluriennale per il triennio 2017-2019”;

VISTA la D.G.R. 03.05.2017, n. 345, “Approvazione della ripartizione in capitoli dei Titoli, Tipologie e Categorie delle entrate e delle Missioni, Programmi e Titoli delle spese del Bilancio di Previsione Pluriennale per il triennio 2017-2019”;

VISTO il D. Lgs 30 marzo 2001, n. 165, recante: “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Pubbliche Amministrazioni”;

VISTA la D.G.R. 23.04.2008, n. 539, avente ad oggetto: “Iter procedurale delle determinazioni e disposizioni dirigenziali della Giunta Regionale. Avvio del Sistema Informativo di Gestione dei Provvedimenti Amministrativi”;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 "che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare";

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTO il D.L.vo 6 novembre 2007 n. 193 sull’attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo

settore e in particolare l'art. 2 che individua le Regioni quali Autorità competenti ai fini dell'applicazione dei Reg. 882/04 e 854/04;

VISTA la D.G.R. 13.09.2011, n. 1288, avente ad oggetto: Recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (repertorio n. 59/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", come modificata dalla Determinazione Dirigenziale, n. 72AG.2012/D.00334 25/6/2012;

PRESO ATTO che la D.G.R. 1288/11 ha dato mandato all'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori di apportare alle Linee-guida vincolanti applicative del Regolamento n. 852/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari nella Regione Basilicata ed alla documentazione eventuali modifiche ed integrazioni di carattere meramente tecnico, ove si rendessero necessarie;

DATO ATTO che le modifiche da apportare derivano dalla necessità di procedere alla migliore gestione delle Manifestazioni temporanee di vendita, preparazione e somministrazione di alimenti al fine di consentire il corretto svolgimento degli eventi e garantendo nel contempo la salute pubblica;

CONSIDERATO che le manifestazioni temporanee, per poter essere svolte, richiedono l'autorizzazione per l'occupazione del suolo pubblico rilasciata dal comune ove si svolge la manifestazione;

CONSIDERATO che il rilascio dell'occupazione del suolo pubblico per le manifestazioni ove è prevista la vendita, preparazione, somministrazione di alimenti e bevande è condizionata al rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla Ordinanza del 3 aprile 2002 del Ministero della Salute;

TENUTO CONTO della numerosità degli eventi organizzati soprattutto durante la stagione estiva e dei tempi ristretti di risposta da parte della PA;

CONSIDERATO che sussistono le condizioni necessarie per apportare tali modifiche ed Integrazioni al punto ISTRUZIONE PER LA COMPILAZIONE DELLA SEGNALAZIONE E – sagre pag. 9/19 delle linee guida;

VISTE le "LINEE GUIDA VINCOLANTI PER LA GESTIONE DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE DI VENDITA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE", predisposte dall'Ufficio Veterinario ed Igiene Alimenti, giusto allegato A

TUTTO ciò premesso

D E T E R M I N A

che le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente atto;

- di sostituire il punto E – sagre delle "ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA SEGNALAZIONE" (pag. 9/19) delle linee guida di cui alla Determinazione Dirigenziale, n. 72AG.2012/D.00334 del 25.6.2012, con la procedura "LINEE GUIDA VINCOLANTI PER LA GESTIONE DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE DI VENDITA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE", giusto allegato A;

- di prevedere che il SUAP/ufficio del Comune effettui la verifica della completezza formale della Segnalazione Certificata di Inizio Attività;
- di prevedere che il SUAP/Ufficio del Comune provveda all'invio della S.C.I.A. unitamente alla copia dell'autorizzazione all'occupazione del suolo/edificio pubblico;
- di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile.

Il presente atto non comporta alcun onere finanziario aggiuntivo per l'Amministrazione Regionale.

L'ISTRUTTORE _____

IL RESPONSABILE P.O. **Gerardo Salvatore** _____

IL DIRIGENTE _____

Donato Pafundi _____

La presente determinazione è firmata con firma digitale certificata. Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della determinazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

OGGETTO

Determinazione Dirigenziale, n. 72AG.2012/D.00334 del 25.6.2012. Approvazione delle "LINEE GUIDA VINCOLANTI PER LA GESTIONE DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE DI VENDITA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE "

UFFICIO CONTROLLO INTERNO DI REGOLARITÀ AMMINISTRATIVA

Note

Visto di regolarità amministrativa

IL DIRIGENTE **Anna Roberti**

DATA **20/06/2017**

OSSERVAZIONI

IL DIRIGENTE GENERALE **Donato Pafundi**

La presente determinazione è consultabile, previa autorizzazione sulla rete intranet della Regione Basilicata all'indirizzo <http://attidigitali.regione.basilicata.it/AttiDigitali>

LINEE GUIDA VINCOLANTI PER LA GESTIONE DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE DI VENDITA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Scopo

Le manifestazioni temporanee in cui viene esercitata la vendita, la preparazione e la somministrazione (assistita e non) di alimenti e bevande rappresentano in Basilicata, soprattutto nel periodo estivo, attività di rilevanza socio economica notevole e coinvolge un gran numero di consumatori rendendo elevato l'impatto sanitario di eventuali problematiche a carico di alimenti e bevande.

Scopo della presente procedura è quindi di disciplinare il corretto e trasparente procedimento amministrativo e sanitario al fine di garantire un più elevato livello di prevenzione e di protezione della salute del singolo e della collettività dalle malattie trasmesse dagli alimenti, favorendo pratiche commerciali leali.

Riferimenti normativi

- D.Lgs n. 114/98,
- O.M. 03/04/02,
- Reg. CE n. 852/04,
- DGR n.1288/11 e s.m.i.

Definizioni

Per le definizioni dei termini utilizzati si fa riferimento alla DGR 1288/11 e s.m.i.

Si richiama la sola definizione di *Manifestazioni temporanee*

Per *Manifestazioni temporanee*, come definite e regolamentate dal D.Lgs. 114/98 integrato dall'O.M. 03/04/02, *si intendono fiere, feste, mercati, sagre, manifestazioni a carattere religioso, benefico, politico, sociale e sportivo e di altre riunioni straordinarie di persone in luogo pubblico o aperto al pubblico regolarmente autorizzate, connotate da trattenimento o svago, comunque si configurino o siano denominate, purché riconducibili per contenuto a finalità culturali, folcloristiche, di promozione in genere, ovvero politiche, religiose, di volontariato o di sport.*

L'area pubblica comprende:

- A. le strade, i canali, le piazze, incluse quelle di proprietà privata gravate da servitù di pubblico passaggio;
- B. ogni altra area di qualunque natura destinata ad uso pubblico.

Campo di applicazione

Le presenti linee guida si applicano a tutte le manifestazioni temporanee.

Indipendentemente dalla durata, è fatto obbligo all'organizzatore dell'evento (ditta individuale/comitato organizzatore/ente etc.) indicare nella S.C.I.A. il programma della manifestazione (data inizio e fine, orari di apertura al pubblico).

Sono escluse dal campo di applicazione della presente procedura perché escluse dal campo di applicazione del Reg. CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari, le operazioni quali manipolazione, preparazione, magazzinaggio e il servizio di prodotti alimentari da privati a titolo occasionale durante le manifestazioni temporanee.

Descrizione delle attività di Registrazione tramite Segnalazione Certificata di Inizio Attività

Tutte le manifestazioni temporanee che prevedono attività di produzione, trasformazione, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione tramite S.C.I.A.

Se a presentare la S.C.I.A. è il rappresentante di una Società/Ente/Associazione/Comitato essa sarà unica ed alla stessa dovrà essere allegato l'elenco degli OSA coinvolti nella manifestazione. **Per gli operatori non inseriti in elenco c'è l'obbligo della S.C.I.A. individuale.**

Gli operatori che risultano già autorizzati per la stessa attività, in via permanente, in apposito locale e gli autonegozi, che partecipano ad una manifestazione già autorizzata, non sono tenuti a presentare alcuna istanza.

Tutti coloro che partecipano alla manipolazione, preparazione, conservazione e distribuzione, ivi compresi i volontari, devono essere adeguatamente formati; detta formazione deve essere opportunamente documentata.

Iter della notifica

1. La segnalazione, secondo la modulistica prevista dalla D.G.R. n. 1288/11 come modificata dalla Determinazione Dirigenziale n. 334/12, deve essere presentata almeno 20 giorni prima dell'evento per il tramite del SUAP del Comune dove viene svolta la manifestazione.

2. **Il Comune rilascia l'autorizzazione all'occupazione del suolo/edificio pubblico ove si tiene la manifestazione temporanea tenendo conto di quanto disciplinato nell'Ordinanza del Ministero della Salute del 3 aprile 2002 (Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche) e specificando la data di inizio e di fine dell'occupazione.**

3. **Copia dell'autorizzazione di occupazione di suolo o struttura pubblica rilasciata dal Comune deve essere allegata da parte del SUAP/ufficio alla SCIA sanitaria (pena il diniego della registrazione) unitamente alla planimetria del sito e alla relazione tecnica con l'indicazione di:**

- a. Essere dotate di rete fognaria per lo smaltimento dei reflui liquidi,
 - b. Pavimentazione con idonea pendenza per il regolare deflusso delle acque meteoriche e di lavaggio del piazzale,
 - c. Allaccio alla rete idrica potabile,
 - d. Allaccio alla rete elettrica,
 - e. Servizi igienici per gli avventori,
 - f. Attestazione a firma di tecnico abilitato sul montaggio a regola d'arte delle strutture mobili e degli impianti.
4. La SCIA unitamente alla copia dell'autorizzazione di occupazione del suolo/edificio pubblico con planimetria del sito e relazione tecnica con l'indicazione dei punti a, b, c, d, e, f sono inviate immediatamente dal SUAP o dagli uffici comunali al SIAN competente per territorio.
5. Le notifiche devono arrivare al SIAN competente per territorio almeno 20 giorni prima dell'inizio della manifestazione, per consentire l'istruttoria della pratica e la richiesta di eventuali integrazioni.
6. Il SUAP e gli uffici comunali competenti, prima della trasmissione alla ASL di competenza verificano la correttezza formale della documentazione prevista, in particolare:
- Compilazione del modello all. 2a in tutti i suoi punti incluso i recapiti telefonici,
 - Presenza delle firme sui documenti,
 - Presenza del versamento dei diritti sanitari,
 - Presenza di autorizzazione occupazione suolo pubblico con i documenti indicati al punto 3,
 - Planimetria delle strutture mobili o fisse utilizzate,
 - Relazione tecnica con l'indicazione delle attività lavorative,
 - Evidenza della formazione in materia di autocontrollo del personale e attestazione di formazione del personale addetto alla manipolazione.
7. I Direttori dei SIAN, ricevuta la segnalazione sulla PEC (Posta Elettronica Certificata), individuano il Responsabile del procedimento. Quest'ultimo, secondo le modalità organizzative o la prassi operativa propria interdipartimentale di ciascuna ASL, eventualmente coinvolgendo altre unità operative, avvia il procedimento di registrazione.
- A. In caso di rispetto dei requisiti formali tecnico-sanitari-amministrativi per l'esercizio dell'attività richiesta si procede alla registrazione della manifestazione rilascio e comunicazione del numero di registrazione al SUAP, riservandosi l'eventuale controllo ufficiale,
 - B. In caso di non rispetto dei requisiti minimi formali, il parere negativo è comunicato senza indugio e comunque prima dell'inizio della manifestazione all'OSA per il tramite del SUAP.

8. Le ASL per il tramite dei SIAN/SVET attuano il controllo ufficiale di cui al regolamento 882/04.

N.B. - La frequenza dei controlli è stabilita sulla base della categorizzazione del rischio.

Si precisa che qualora la manifestazione abbia una durata superiore ai 30 giorni continuativi ovvero disgiunti, si configura l'ipotesi di attività stagionale, pertanto dovrà essere seguita l'apposita procedura.

Durante le sagre, può essere consentita la preparazione di piatti tradizionali (ad es. "cutturiedd" etc.) fatta all'esterno (area pubblica e/o privata), purché venga utilizzata un'attrezzatura (barbecue, forno mobile, padelle, friggitrici etc) idonea al contatto con gli alimenti. Per quanto riguarda le emissioni in atmosfera e lo smaltimento dei residui solidi e liquidi (ove presenti) verranno adottate idonee misure atte ad evitare disturbo e/o problemi di inquinamento.

Classificazione del rischio delle manifestazioni temporanee

In base al rischio delle attività vengono previste tre diverse tipologie:

Tipologia A – Basso Rischio

Manifestazione in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi, pizette, salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina ecc.) preparati da ditte già registrate/autorizzate in altri locali gestiti da OSA e idoneamente trasportati nel luogo ove vengono consumati.

Può rientrare in questa tipologia anche la somministrazione di pasti completi a condizione che la preparazione ed il trasporto siano effettuati da Ditta specializzata nell'attività di Catering.

A seconda della tipologia del prodotto alimentare, se del caso, è necessario utilizzare un'adeguata attrezzatura per la conservazione e/o esposizione.

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 caldarroste, mais, pop corn, zucchero filato, vin brulé, cioccolata calda, caffè ed infusi etc..

Tipologia B – Medio Rischio

Manifestazione in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni (carne/pesce alla griglia etc. esclusi animali di media e grossa taglia ad es. suini, agnelli, vitelli, che rientrano nella tipologia C) da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti di semplice esecuzione, purché venga utilizzata un'attrezzatura idonea al contatto con gli alimenti (barbecue, forno mobile etc) all'aperto o in strutture chiuse.

Rientra in questa tipologia anche la somministrazione di pasti completi quando questi sono preparati da ristoranti, trattorie etc. in possesso di tutti i requisiti ma non specializzati all'attività di catering.

A seconda della tipologia del prodotto alimentare, se del caso, è necessario utilizzare un'adeguata attrezzatura per la conservazione e/o esposizione.

Tipologia C – Alto Rischio

Manifestazione in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione. Si tratta di tutte quelle manifestazioni caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fissi o mobili o temporanee (fritture, pasta, spezzatino etc.).

A seconda della tipologia del prodotto alimentare, se del caso, è necessario utilizzare un'adeguata attrezzatura per la conservazione e/o esposizione.

N.B. - Nel caso in cui la manifestazione preveda la preparazione di alimenti afferenti a diverse tipologie, al fine della segnalazione deve esser considerata quella a maggior rischio.