

SANZIONI

Le principali sanzioni, previste dal Decreto legislativo n. 193/2007, che possono interessare l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito di manifestazioni temporanee.

1. La mancata presentazione della Notifica, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004, di attività temporanee di somministrazione di alimenti e bevande, da parte di imprese alimentari, comporta la violazione dell'art.6, p. 2 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetta alla sanzione amministrativa da **€ 1.500 a € 9.000**.
2. La mancata presentazione della Notifica, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/2004, per imprese alimentari già registrate, a seguito di significative variazioni strutturali e/o significative modificazioni degli alimenti/preparazioni, comporta la violazione dell'art. 6, p. 2 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetta alla sanzione amministrativa da **€ 500 a € 3.000**.
3. L'esercizio di un'attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande senza il rispetto (ovvero non conformità) dei requisiti di igiene previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004 comporta la violazione dell'art. 4, p.2 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetto alla sanzione amministrativa da **€ 500 a € 3.000**.

4. La mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo, basate sui principi del sistema HACCP comporta la violazione dall'art. 5, p.1 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetto alla sanzione amministrativa € 1.000 a € 6.000.
5. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e delle procedure previste nelle procedure di autocontrollo comporta la violazione dell'art. 5 p. 1 e 2 del Reg. (CE) n. 852/2004 ed è soggetto alla sanzione amministrativa € 1.000 a € 6.000.

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

DEFINIZIONE

Sono definite “**temporanee**” tutte quelle manifestazioni quali sagre, feste campestri, fiere, ecc. aperte al pubblico in cui, per periodi limitati, INFERIORE A 30 GIORNI, in occasione di ricorrenze, eventi sportivi, religiosi, politici o culturali, in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata / cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare, ivi comprese le bevande.

ADEMPIMENTI IGIENICO-SANITARI

- ✓ Indipendentemente dalla durata della manifestazione, è fatto obbligo all'organizzatore dell'evento (ditta individuale/comitato organizzatore/ente etc.) indicare nella S.C.I.A. - NOTIFICA DI INIZIO ATTIVITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE il programma della manifestazione con data inizio e fine e orari di apertura al pubblico.
- ✓ Se a presentare la S.C.I.A. è il rappresentante della Società/Ente/Associazione/Comitato la S.C.I.A. sarà unica ed alla stessa deve essere allegato l'elenco degli OSA coinvolti nella manifestazione.
- ✓ La segnalazione deve essere presentata almeno 20 giorni prima dell'evento.
- ✓ 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.
- ✓ La A.S.L. potrà richiedere all'operatore del settore alimentare, per il tramite del S.U.A.P., integrazioni alla documentazione presentata e potrà eseguire controlli ufficiali durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione
- ✓ Gli operatori che risultano già autorizzati 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.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA SCIA

- 1) Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
- 2) Elenco degli operatori del settore alimentare presenti alla manifestazione
- 3) Programma dettagliato della manifestazione
- 4) Copia dell'autorizzazione di occupazione suolo pubblico unitamente alla piantina del sito e alla relazione con indicazione di:
 - Rete fognaria per lo smaltimento dei reflui
 - Pavimentazione con idonea pendenza
 - Allaccio rete idrica potabile
 - Allaccio rete elettrica
 - Servizi igienici per avventori
 - Attestazione a firma di un tecnico abilitato del montaggio a regola d'arte delle strutture mobili e degli impianti

5) Relazione tecnica con indicazione delle attività lavorative e della tipologia di sagra:

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, pizzette, salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina ecc.*) 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, popcorn, zucchero filato, 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.) da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

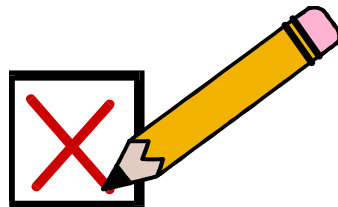
TIPOLOGIA C - ALTO RISCHIO

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.).

6) Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE" - Sagra.

HACCP

MODULARI D'AUTOCONTROLLO PRO LOCO



ANNO 2018

TRASPARENZA E CHIAREZZA SUI PRODOTTI AZIENDALI SOMMINISTRATI ALLA CLIENTELA

In riferimento al Reg 1169/2011 con sue modifiche ed integrazioni che obbliga a fornire informazioni chiare e precise sugli alimenti ai consumatori, ispirato ad un principio generale di *trasparenza* e al conseguente divieto di *trarre in inganno la clientela*

Avvisiamo che:

*“In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati e indicati in elenco ingredienti con * “*

“La preparazione delle nostre pietanze avviene in un’area di lavorazione dove può esserci contatto involontario con alcuni dei seguenti allergeni, quindi se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento”:



“ Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei prodotti aziendali.

“ Il consumatore è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche”.

“A tutela del consumatore si mettono in atto le procedure MOCA” Reg. Ce n. 1935/2004 m. ed i.

La Presidenza

LAVARE FREQUENTEMENTE LE MANI SOPRATTUTTO

- Dopo aver usato i servizi igienici
- Prima di riprendere il lavoro
- Dopo aver manipolato i rifiuti
- Dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi
- Dopo aver toccato alimenti crudi
- Dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito portando la mano davanti alla bocca

IL CORRETTO LAVAGGIO DELLE MANI VA EFFETTUATO NEL MODO SEGUENTE:

- Utilizzare lavabi con comando a pedale, a leva oppure elettronici
- Utilizzare un sapone liquido germicida
- Regolare la temperatura dell'acqua intorno ai 40-45 gradi
- Sfregare vigorosamente le mani e gli avambracci
- Spazzolare le unghie con apposito spazzolino
- Risciacquare con abbondante acqua
- Asciugare con panno carta o ad aria calda
- Smaltire la carta nel cestino evitando di toccarlo

INOLTRE DURANTE LA LAVORAZIONE SI DEVE:

- Eliminare orologi, anelli, bracciali, orecchini e collane poiché rappresentano un veicolo per i microrganismi e perché parte di questi oggetti possono finire negli alimenti
- Proteggere adeguatamente tagli e ferite
- Raccogliere i capelli con un copricapo adeguato

PER QUANTO RIGUARDA IL VESTIARIO:

- Tenere la divisa in ordine e pulita
- Indossare gli indumenti protettivi solo nel posto di lavoro
- Mantenere le calzature pulite e indossarle solo nel posto di lavoro

ED E' RIGOROSAMENTE VIETATO:

- Fumare
- Assaggiare il cibo con le dita
- Non proteggere adeguatamente tagli, ferite o infezioni
- Toccarsi la faccia, il naso, la bocca, le orecchie
- Parlare, tossire o starnutire sugli alimenti

Elenco prodotti e loro fornitori

Tipologia prodotto	Ditta Fornitrice e/o Referente	Sede N. telefonico	Attestazione HACCP	Data inserimento

Nota

Il fornitore che per qualsiasi motivo non risponde più ai rapporti di fidelizzazione aziendale è depennato dall'elenco, dopo massimo tre richiami; i prodotti da lui forniti saranno reperiti da altra ditta.

CONTROLLO DEI PRODOTTI IN ENTRATA

Data	Natura prodotto Acquistato	Igiene mezzo di trasporto		Controllo visivo e sensoriale	Lotto	Quantità	Temperatura d' Arrivo (°C)	N° docume nto fiscale	Fornitore	Firma
		C	NC							

C = Conforme - NC = Non Conforme