



Dipartimento di Prevenzione - Direttore: dott. Cesare Pasqua
U. O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN
Responsabile dott. Giuseppe Barbieri

Prot. n. 1337/I.P.
del 17 LUG. 2016

ASP DI VIBO VALENTIA
Protocollo n° 0021332 del 15/07/2016



SUAP dei Comuni della Provincia di Vibo Valentia

e p. c.

Sig.ri Sindaci
Comando Stazione Carabinieri
Comando Polizia Municipale

Oggetto: "Sagre - feste e manifestazioni temporanee" comprendenti il settore alimentare -
Normativa comunitaria "Pacchetto Igiene". - Circolare delle procedure.

Considerato che le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di "Sagre, feste e manifestazioni temporanee" rientrano a pieno titolo nei disposti legislativi comunitari di cui al cosiddetto "Pacchetto Igiene", è evidente che in ogni manifestazione temporanea con manipolazione, preparazione e somministrazione di alimenti debbono essere osservate le modalità di garanzia della sicurezza alimentare.

Tenuto conto della durata limitata delle attività in questione, deve essere inoltrata apposita SCIA, tramite il SUAP del Comune presso il quale si svolgerà la manifestazione, con le specifiche informazioni in merito, l'elenco delle imprese che partecipano all'evento e la tipologia di attività, almeno 10 (dieci) giorni, prima dell'avvio della manifestazione stessa per i necessari controlli da parte dell'Autorità Competente.

La registrazione dell'attività è soggetta al pagamento di € 50,00 da effettuarsi sul c/c postale nr 84905397 intestato a Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia.

Per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari, i requisiti minimi richiesti sono:

- **approvvigionamento idrico:** dotazione di acqua potabile
- **servizi igienici per il pubblico:** fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, dotati dei generi di necessità compresi i lavelli in numero rapportato all'affluenza prevista.
- **servizi igienici per gli addetti:** almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari, dotato di lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani monouso, distributore di sapone monouso, etc.
- Gli organizzatori di Sagre e Feste Popolari temporanee che impiegano personale saltuario per la produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti debbono individuare un Responsabile dell'igiene dei prodotti alimentari che deve essere in possesso dell'attestato di formazione in materia.

Per le rispettive competenze/responsabilità si precisa che la mancata segnalazione dell'attività temporanea è soggetta a sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6, c. 3 del D. Lgs 193/2007.

Il Responsabile U.O. SIAN
dott. Giuseppe Barbieri



Il Direttore
dott. Cesare Pasqua