

Dipartimento di Prevenzione

Fiera di S. Michele 2016
Requisiti strutturali e gestionali minimi
in occasione di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o
eventi locali straordinari

PRESENTAZIONE

Il Comune di Sermoneta e il servizio ASL di Latina Dipartimento di Prevenzione hanno emanato delle linee guida per il corretto svolgimento della manifestazione in programma dal 28 Settembre al 02 Ottobre 2016. Tale guida rappresenterà la base di partenza per l'emanazione di un regolamento, a livello provinciale, nel quale verranno uniformate le procedure relative a sagre, feste paesane e fiere.

Le norme di seguito elencate hanno lo scopo di favorire l'utente e facilitare il lavoro per porre in essere ogni procedura relativa alla Fiera di S. Michele.

Con l'entrata in vigore dei Regolamenti Europei 852, 853, 854 del 2004 e 178 del 2002, si è modificato profondamente la modalità di inizio delle attività di preparazione alimenti.

In particolare si è passati dalla Autorizzazione Sanitaria rilasciata a seguito di un sopralluogo della ASL alla Dichiarazione di Inizio di Attività (DIA) con la quale il Titolare dichiara di possedere tutti i requisiti igienico sanitari necessari per l'attività da svolgere.

Questo completa il percorso già iniziato con la Direttiva CE 93/43 (recepita dal D.Lgs. 155/97) di totale responsabilizzazione del "produttore" e pone sulle spalle del Titolare una grossa responsabilità che può avere conseguenze pesanti con risvolti anche penalmente rilevanti.

Per questo motivo si è voluto realizzare una pubblicazione agile e sintetica su quelli che sono gli aspetti igienici di maggiore importanza nella realizzazione di una Sagra o Festa Paesana.

Tale esigenza è scaturita anche per la necessità dagli operatori del settore di avere indicazioni chiare ed omogenee per tutto il territorio provinciale.

Le UU.OO. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene degli Alimenti di origine Animale hanno dato vita a questo piccolo manuale orientativo che, anche se non vuole (e soprattutto, non può) esaurire in poche pagine tutte le problematiche relative alla corretta preparazione di alimenti, pone almeno tutti i Responsabili di Sagre e Feste Paesane davanti alla possibilità di orientarsi, sia sotto l'aspetto strutturale che gestionale, in modo da evitare

gli errori più macroscopici.

Insieme alle problematiche di carattere igienico-sanitario sono inoltre allegate le linee guida relative alle attività rumorose, tra le quali possono rientrare anche queste manifestazioni, messe a punto dalla U.O. Igiene e Sanità Pubblica.

Le note che seguono vogliono essere una linea guida per suggerire almeno quelli che sono gli elementi indispensabili di controllo ma, ovviamente, non costituiscono sempre e comunque gli unici elementi di riferimento, dovendosi valutare caso per caso i pericoli e le modalità per eliminare gli stessi o ridurli ad un livello accettabile.

La ditta/associazione che partecipa all'evento e che vuol effettuare manipolazione, somministrazione e/o vendita di prodotti alimentari dovrà produrre apposita S.C.I.A. ai sensi dell'art. 19 della Legge n. 241/90 (vedi allegato) al SUAP con chiara evidenza della tipologia di attività che si intende svolgere almeno **tre giorni** prima dell'inizio dell'evento.

In caso di evento unico organizzato dal Comune e/o associazione questi dovranno produrre una Comunicazione, alla ASL di Latina, che riunisca le varie SCIA presentate dalle singole ditte/associazioni. Con tale comunicazione il Comune e/o l'Associazione si fa garante del rispetto dei requisiti di cui alla Ordinanza Ministeriale 03/04/2002 e s.m.i. per quanto riguarda i requisiti dei luoghi/area ove l'evento si svolgerà.

Fermo restando i requisiti di cui alla succitata Ordinanza Ministeriale i titolari dell'attività dovranno rispettare i requisiti richiesti dalla normativa comunitaria ed in particolare Reg. CE n. 852/04; Reg. CE n. 882/04 e Reg. CE n. 178/02, quindi avere a disposizione degli organi di controllo tutta la documentazione relativa all'autocontrollo esercitato per l'evento.

Per quanto riguarda la sicurezza negli ambienti e luoghi di lavoro, la ditta/associazione dovrà rispettare le norme contenute nel D.L.vo n. 81/08. **I lavori di allestimento/disallestimento stand fieristici (posa pavimento stand, montaggio/smontaggio pareti delimitazione stand, montaggio strutture,...), rientrano nella definizione di cantieri temporanei o mobili**, ai sensi del Titolo IV del Decreto Legislativo citato, modificato e integrato dal decreto 106/2009 e decreto 69/2013 convertito in legge n.98 del 9/08/2013, articolo 88 comma 2-bis, ovvero rientranti tra quelli indicati nell'allegato X del medesimo decreto.

Rientrando l'attività nel titolo IV del D.lgs 81/08, nel caso in cui siano addette all'allestimento/ disallestimento più imprese esecutrici, anche non contemporaneamente, ne consegue l'obbligo per le aziende committenti/espositrici di nominare un Coordinatore per la Sicurezza in fase di Progettazione e Esecuzione dei lavori che dovrà predisporre il Piano di Sicurezza e di Coordinamento (PSC) e sovrintendere alla corretta applicazione delle misure di cooperazione e di coordinamento delle attività di allestimento/disallestimento dello stand.

Nel caso in cui la committenza (associazione/Comune) si occupi direttamente dell'allestimento/disallestimento con personale proprio è richiesta la predisposizione del Piano Operativo di Sicurezza (POS) da tenere in cantiere a disposizione degli enti controllori.

DICHIARAZIONE OBBLIGATORIA DI CONFORMITÀ DELL'IMPIANTO A REGOLA D'ARTE, comprensivi dei PUNTI DI ALLACCIO ELETTRICO

Con verifica periodica secondo le indicazioni delle norme di buona tecnica e la normativa vigente per verificarne lo stato di conservazione e di efficienza ai fini della sicurezza.

DICHIARAZIONE OBBLIGATORIA DI CONFORMITÀ DELL'IMPIANTO A REGOLA D'ARTE (da parte dell'espositore / commerciante / ambulante) per l'impianto elettrico autonomo o allacciabile alla rete elettrica;

Nel dettaglio si è dell'avviso che per ciascun veicolo/area attrezzata con impianto di cottura, il titolare dovrebbe la documentazione comprovante la conformità alle norme in vigore.

In generale poi, sarebbe utile prestare attenzione ai seguenti accorgimenti:

- ogni ambulante/espositore/ commerciante dovrebbe possedere almeno: un estintore a polvere da 6 kg. in regola con la ' revisione semestrale di efficienza; nonché una lampada di emergenza portatile di tipo ricaricabile;*
- i veicoli dotati di impianto a gas per la cottura di alimenti dovrebbero osservare una distanza di almeno 6 metri da altre bancarelle e/o veicoli di vendita (analogia punti 7.1 e 7.2 del D.M. 19/08/96);*
- sui veicoli dotati di impianto a gas non possono essere tenuti bidoni di g.p.l. non allacciati agli utilizzatori e/o collocati all'esterno dell'alloggiamento allo scopo destinato;*
- la portata termica totale degli utilizzatori a gas installati sui veicoli NON SUPERIORE ai 35 kw e ciascun bruciatore deve essere dotato di **rubinetto valvolato** con comando a termocoppia marcato CE;*
- i criteri che precedono devono essere osservati anche per gli impianti non inseriti stabilmente sui veicoli;*
- i titolari delle unità di vendita ambulante dovrebbero conoscere ed osservare le misure precauzionali e gestionali antincendio, (analogia al punto 7.5 del D.M. 19/08/96 ed aver partecipato ad un corso di almeno 4 ore di formazione e addestramento in materia di prevenzione a lotta antincendio, documentato con apposito attestato;*
- l'ufficio comunale competente alla emissione dell'autorizzazione pianificherà tutti gli adempimenti necessari per una corretta gestione della sicurezza antincendio, in un apposito documento, adeguato alle dimensioni e caratteristiche della manifestazione.*

DEFINIZIONI

Ai fini del presente regolamento le sagre, le feste paesane e le attività assimilabili si distinguono in attività a basso, medio ed alto rischio.

- Sono **attività a basso rischio** quelle che limitano la propria preparazione a: ***Ciambelle fritte ed altri fritti senza ripieno, Pizze e Panini con salumi e formaggi (escluso quelli con la porchetta) e vendita di prodotti confezionati non deperibili.***
- Sono **attività a medio rischio** quelle che limitano la propria attività a: ***Alimenti somministrati e/o venduti entro le 2 ore dalla preparazione, Alimenti conservati con legume a caldo (≥ 60 °C) e tutti i prodotti che per propria natura hanno una deteriorabilità > alle 2 ore qualora non fosse garantita la catena del freddo.***
- Sono **attività ad alto rischio** quelle ove si preparano alimenti con le seguenti modalità: ***Passaggio da "legume caldo" a "legume freddo" con o senza riscaldamento prima della somministrazione/vendita e tutti i prodotti che per propria natura hanno una deteriorabilità < alle 2 ore qualora non fosse garantita la catena del freddo.***

Prodotti a medio o basso rischio PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

Requisiti strutturali comuni a tutte le sagre/feste

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori. È consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile lavastoviglie;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;
- i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione. Quelli ubicati nella zona preparazione devono essere dotati di comando non manuale;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per gli operatori che effettuano la manipolazione e somministrazione degli alimenti e per il pubblico in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola.

Requisiti strutturali per le sagre/feste a basso rischio

- il locale/zona di preparazione deve essere dotato di: frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione dei vari alimenti: scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina piani di lavoro lavabili contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi;
- locale/zona di preparazione deve avere le seguenti caratteristiche minime: superficie minima coperta mq.15; altezza minima m. 2.70; pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo; pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2; idonei sistemi di protezione anti-insetto anche in sostituzione delle reti; illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente; un numero adeguato di lavelli ed in proporzione al numero degli addetti, uno deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere; - il servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione dovrà avere

- il lavandino posto all'esterno del locale WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria.
- Tutte le sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente

Requisiti strutturali per le sagre/feste a medio rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a basso rischio ed inoltre deve avere: frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di: - carni crude - prodotti ittici freschi - prodotti di gastronomia pronti al consumo - formaggi, salumi - verdure - paste alimentari fresche, con una superficie minima destinata alla preparazione non inferiore a mq 15.

Requisiti strutturali per le sagre/feste ad alto rischio

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a medio rischio con una superficie minima destinata alla preparazione non inferiore a mq 20.
- Deve inoltre essere presente un abbattitore o altro idoneo sistema in grado di garantire il corretto passaggio da “legame caldo” a “legame freddo” nel rispetto della procedura e dei tempi indicati nei requisiti gestionali minimi.

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI (Indicazioni di massima)

Requisiti gestionali minimi

- La temperatura di conservazione delle materie prime deperibili (Alimenti deperibili) dovrà essere $\leq 4^{\circ}\text{C}$ e potrà essere ivi conservata per un massimo di 4 gg dall'acquisto. Salvo diversa indicazione del Produttore o valori diversi previsti dalla normativa vigente o riportati in etichetta.

Per una maggiore attenzione si riportano, sommariamente, i CCP che maggiormente vengono riscontrati durante tali manifestazioni ed ai quali l'operatore dovrà apporre massima attenzione:

- ✓ CCP = verifica data di acquisto e immagazzinamento
- ✓ CCP = controllo T°C frigo
- ✓ CCP = Temperatura di conservazione non inferiore a 60°C Alimenti a legame caldo
- ✓ CCP = Ora di termine preparazione (Massimo 2 ore tra fine preparazione e somministrazione /vendita)
- ✓ CCP = Passaggio da legame a caldo a legame a freddo con o senza riscaldamento prima della somministrazione /vendita (Modalità di abbattimento da 60°C a 21°C entro 2 ore da 21°C a 4°C entro 4 ore)

ATTENZIONE: L'identificazione dei pericoli e l'analisi dei rischi correlati è sotto la diretta responsabilità del Titolare dell'attività.

Caratteristiche dei banchi temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti

1) I banchi di vendita temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti sono definiti come un insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale. Ferma restando l'osservanza delle norme generali, i banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

- a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
- b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
- c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne (vetrine, dispositivi di copertura dagli agenti atmosferici)
- d) nel caso di vendita di formaggi e prodotti lattiero-caseari, insaccati e salumi, possedere un adeguato sistema di refrigerazione in relazione alle caratteristiche di deperibilità dei prodotti e, nel caso di vendita previo frazionamento, i requisiti di cui al successivo punto 3) lettere b, c, d, e, in relazione alla disponibilità di acqua potabile e superfici di lavoro lavabili e disinfettabili;

2) Le disposizioni di cui al punto 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

3) Per la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al punto 1, devono essere forniti di:

- a) idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;
- b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- c) lavello con erogatore automatico di acqua;
- d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;
- e) adeguato piano di lavoro, lavabile e disinfettabile;
- f) rispettare le seguenti prescrizioni: - i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione; - è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile; - i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio; - è vietata la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate solo al momento e su richiesta dell'acquirente; - scomparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per la vendita di molluschi bivalvi vivi e per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità, con temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi.

4) Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i

requisiti di cui al punto 1, devono essere forniti di:

- a) sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;
- b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- c) lavello con erogatore automatico di acqua;
- d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

5) I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche con l'eccezione dei prodotti preconfezionati all'origine senza alcuna preparazione o manipolazione e fatto salvo il rispetto dei requisiti igienici di cui ai punti precedenti. Non è consentita altresì la produzione delle carni e prodotti della pesca preparati.

FORMAZIONE

Tutto il personale deve avere già effettuato la formazione secondo con le modalità previste da:

- Deliberazione della Giunta Regionale del Lazio 8 marzo 2002, n. 282 - Allegato B
- Regolamento CE 852/2004 - allegato 2, capitolo XII
- Deliberazione della Giunta Regionale del Lazio 21 aprile 2006, n. 230
- Deliberazione della Giunta Regionale del Lazio 16 /05 /2006, n. 275 - Allegato A, punto 5.

ATTENZIONE:

E' vietato preparare e/o vendere e/o somministrare hamburger e prodotti contenenti uova crude o frutti di mare crudi salvo il caso in cui sia stato predisposto apposito piano di autocontrollo specifico per detti alimenti.

NOTA BENE:

Le presenti linee guida rappresentano il livello minimale di sicurezza igienico-sanitaria ma il Responsabile dell'Attività alimentare è ugualmente tenuto alla valutazione di tutti i rischi in relazione alla specifica attività svolta, così come previsto dal Regolamento Europeo 852/2004.

SAGRE E FESTE PAESANE: MANIFESTAZIONI MUSICALI, DANZANTI E RUMOROSE IN GENERE.

I Comuni dovrebbero essersi dotati di Piani di Classificazione Acustica, che definiscono i limiti acustici da rispettare nelle varie zone del territorio comunale e che identificano, tra l'altro, le zone destinate a spettacoli temporanei. Normativa di riferimento: - Il DPCM 1/3/1991, all'art.4, prevede : ...Le attività temporanee, quali cantieri edili, le manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico, qualora comportino l'impiego di macchinari ed impianti rumorosi, debbono essere autorizzate anche in deroga ai limiti...dal Sindaco, il quale stabilisce opportune prescrizioni per limitare l'inquinamento acustico sentita la competente ARPALAZIO.

Non sono in ogni caso soggette ad autorizzazione le feste religiose patronali, feste laiche e consimili nonché i comizi elettorali.

Se la manifestazione si svolge in aree destinate a spettacolo temporaneo questa dovrà rispettare il regolamento comunale ed i limiti acustici di zona o del regolamento e nel caso si prevede un superamento dei limiti occorre richiedere l'autorizzazione in deroga al Comune. Si deroga ai limiti acustici di zona, previsti dal Piano di Classificazione Acustica del territorio comunale, ma la deroga deve riportare i nuovi limiti da rispettare, considerati come limiti di emissione dell'attività nel suo complesso. I limiti di emissione si intendono misurati in facciata degli edifici più disturbati o più vicini (D.M. 16/3/1998 "Tecniche di rilevamento e di misurazione dell'inquinamento acustico"). E' sempre implicita la deroga al criterio differenziale, quando non altrimenti specificato. I richiedenti l'autorizzazione devono presentare una relazione che contenga almeno i seguenti dati:

- a) planimetria in scala da 1:500 a 1:1.000 della zona utilizzata evidenziando la collocazione territoriale delle attività rispetto agli edifici circostanti;
- b) il periodo presumibile o la durata delle attività che si intendano intraprendere;
- c) la fascia oraria interessata;
- d) i macchinari, gli strumenti, gli impianti eventualmente utilizzati che determinano apprezzabili emissioni di rumore;
- e) la stima dei livelli di rumore immesso nell'ambiente abitativo ed esterno;
- f) le misure di attenuazione del rumore e di bonifica acustica predisposte.

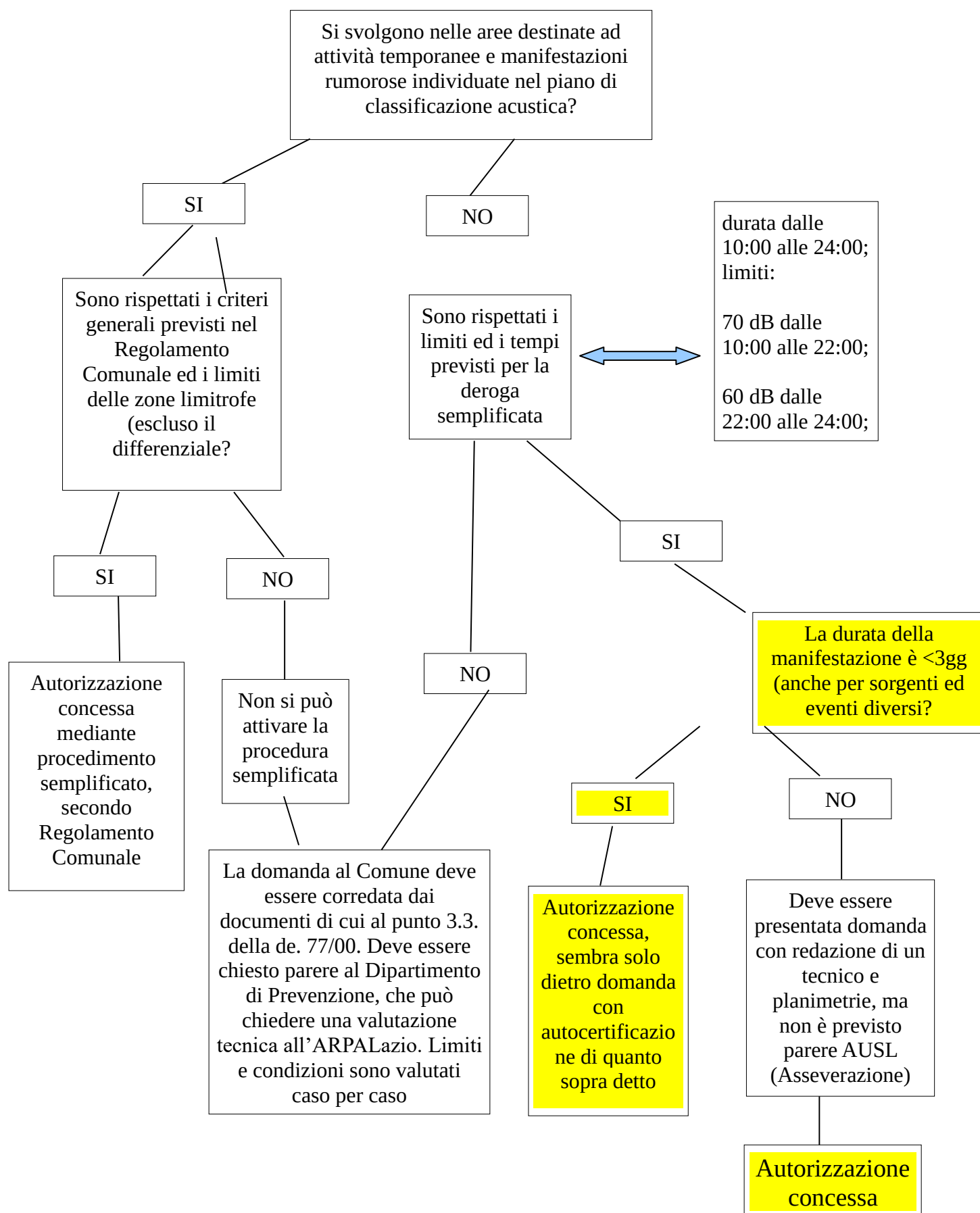
Il comune rilascia l'autorizzazione sulla base dei dati contenuti nella relazione di cui al comma 4 e, qualora trattasi di autorizzazione in deroga, previo parere dell'ARPA, con indicazione altresì dei valori massimi e delle eventuali specifiche prescrizioni, tenendo conto dell'esigenza di tutelare il riposo delle persone.

Se la manifestazione dura 3 giorni o meno: non occorre relazione del tecnico competente in acustica mentre per le manifestazioni che non rientrano nelle precedenti (per durata, limiti richiesti, ubicazione...) il Comune dovrà richiedere un parere alla ARPALAZIO, allegando la relazione di un tecnico competente in acustica che contenga:

- la durata della manifestazione;
- l'articolazione temporale delle varie attività della manifestazione;
- una planimetria dettagliata dell'area oggetto dell'intervento indicando gli edifici abitativi più disturbati;
- gli accorgimenti tecnici e procedurali adottati per la limitazione del disturbo e loro modalità di realizzazione;
- i limiti acustici richiesti e loro motivazione.

Sulla base dei contenuti del parere ARPA il Comune rilascia la deroga ai limiti acustici, con le prescrizioni dell'ARPALAZIO.

**FLOW CHART PER LE DEROGHE IN MATERIA DI INQUINAMENTO ACUSTICO DI
ATTIVITA' TEMPORANEE E MANIFESTAZIONI.**



Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) - art. 19 Legge n. 241/1990
SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE in occasione di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o eventi locali straordinari

Modello da presentare in duplice copia firmato in originale completo degli allegati richiesti (una copia sarà restituita all'interessato timbrata e protocollata)

Il/la sottoscritto/a _____,
 nato/a a _____ (prov. _____) il _____
☐ cittadino/a appartenente all'U.E. ☐ cittadino/a non appartenente all'U.E. residente a _____
 _____ (prov. _____) C.A.P. _____ Via _____ n. _____,
 C.F. _____ tel./cell. _____ e-mail/PEC _____ in qualità di:
 titolare della omonima impresa individuale ☐ legale rappresentante (in caso di società o ente/associazione) del/la (ragione sociale) _____
 con sede legale in _____ (prov. _____) C.A.P. _____
 Via _____ n. _____
 C.F. _____; ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 19 della Legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modifiche ed integrazioni e dell'art. 41 del D.L. 09 febbraio 2012 n. 5, convertito con legge 4 aprile 2012 n. 35

SEGNALA

l'inizio dell'attività di somministrazione temporanea al pubblico di alimenti e bevande nei seguenti locali/area in _____ Via/Loc. _____
 n. _____, in occasione della manifestazione denominata _____
 _____ nel/i giorno/i _____
 con il seguente orario di apertura: dalle ore _____ alle ore _____. A tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. oltre a quanto disciplinato dall'art. 19 della Legge 241/1990, DICHIARA

- 1) che la manifestazione è organizzata da _____;
 - 2) di non trovarsi nelle condizioni e/o cause ostative previsti dall'art 71, commi 1, 2, 3, 4 e 5, del D. Lgs. n. 59/10 (c.d. requisiti morali) e dagli articoli 11, 12 e 92 del TULPS (R.D. n. 773/31);
 - 3) che non sussistono nei propri confronti cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31.5.1965, n. 575 e successive modificazioni e integrazioni (c.d. legge antimafia);
 - 4) di produrre, in allegato alla presente, apposita SCIA relativa al rispetto delle norme igienico sanitarie previste dal Regolamento CE 852/2004 e dalla D.G.R. del Lazio n. 298 del 24/06/2011;
 - 5) che le strutture utilizzate per la produzione e somministrazione di alimenti e bevande saranno allestite il giorno _____ dalle ore _____;
 - 6) che nell'esercizio dell'attività temporanea, verranno osservate tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, di sicurezza delle strutture, degli impianti elettrici e delle attrezzature, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico;
 - 7) di essere a conoscenza che i locali/stand che effettuano la vendita e la somministrazione di bevande alcoliche, devono esporre le tabelle previste dal D.M. 30 luglio 2008 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 8/9/08 n. 210, con gli accorgimenti indicati nel decreto stesso;
 - 8) [qualora trattasi di evento in locali/area privata] di avere la disponibilità dei locali/area a titolo di: ☐ proprietà ☐ affitto ☐ comodato ☐ altro (specificare _____);
 [qualora trattasi di evento su area pubblica]:
- a) che è stata rilasciata concessione per l'occupazione del suolo pubblico dal Settore

_____ prot. n. _____ del _____;

b) che l'evento è stato autorizzato dal Comune con atto prot. n. _____ del _____ del Settore _____;

9) di essere a conoscenza che l'art. 12 della L.R. 29/11/2006, n. 21 dispone il divieto di somministrazione di bevande superalcoliche su aree pubbliche o aperte al pubblico;

10) che ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, è informato/a che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

SOLO IN CASO DI SOCIETÀ':

11) di essere a conoscenza che nei confronti della Società _____ da me rappresentata non sussiste alcun provvedimento giudiziario interdittivo, disposto ai sensi della legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive modificazioni e integrazioni;

In caso di società, tutte le persone di cui al D.P.R. 252/98, art. 2, dovranno compilare l'allegato A):

1. per le società di capitali, il legale rappresentante e gli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione; l'amministratore unico (in caso di amministratore unico);
2. per le società cooperative, il legale rappresentante e gli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione;
3. per i consorzi e le società consortili, ciascuno dei consorziati con una partecipazione superiore al 10 per cento, e i soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della pubblica amministrazione;
4. per le società in nome collettivo o società di fatto, tutti i soci;
5. per le società in accomandita semplice, i soci accomandatari.

Informativa sulla privacy - D. Lgs. 196/2003

L'Amministrazione Comunale informa, ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003, che: 1. il trattamento dei dati conferiti con dichiarazioni / richieste è finalizzato allo sviluppo del relativo procedimento amministrativo ed alle attività ad esso correlate; 2. il conferimento dei dati è obbligatorio per il corretto sviluppo dell'istruttoria e degli altri adempimenti; 3. il mancato conferimento di alcuni o di tutti i dati richiesti comporta l'interruzione / annullamento dei procedimenti amministrativi; 4. in relazione al procedimento ed alle attività correlate, il Comune può comunicare i dati acquisiti con le dichiarazioni / richieste ad altri Enti competenti; 5. il dichiarante può esercitare i diritti previsti dall'art.7 del D. Lgs. 196/2003, ovvero la modifica, l'aggiornamento e la cancellazione dei dati; 6. il titolare della banca dati è il Comune di _____, responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile dello Sportello Unico per le Attività Produttive.

Data _____

Firma _____

ALLEGATI:

a) DIA sanitaria di cui all'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004;

b) fotocopia del proprio documento di riconoscimento in corso di validità e (eventuale) delle persone di cui al punto 11);

c) per i cittadini extracomunitari, fotocopia del permesso o della carta di soggiorno in corso di validità.

N.B.: 1) la SCIA per la somministrazione temporanea dovrà essere firmata digitalmente e presentata esclusivamente in via telematica tramite P.E.C. (Posta Elettronica Certificata) per tutte le attività regolarmente registrate. Tutte le altre attività (produttori primari e/o associazioni culturali o sportive) dovranno produrre l'istanza all'ufficio SUAP del Comune. 2) l'attività può essere iniziata solo dopo tre giorni dalla presentazione della S.C.I.A. sanitaria di cui alla Determina Regione Lazio G06917 del 12/05/2014.

AL DIRETTORE DEL
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
DELL'AZIENDA USL

LATINA
PER IL TRAMITE DEL COMUNE DI _____

NOTIFICA IMPRESA SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE
(Art. 6 REGOLAMENTO CE n. 852/04 e D.G.R. n. 3 del 14.01.2011)

☐ **Notifica di apertura nuova attività**

☐ **Notifica di cambiamenti rilevanti dell'attività (strutturali e/o di ciclo produttivo)**

Il/la sottoscritto/a:		
Cognome: _____	Nome: _____	
Codice Fiscale: _____	Telefono: _____	FAX:
Data di nascita _____	Cittadinanza: Italiana	Sesso ☒ M ☐ F
Luogo di nascita: Comune _____ Provincia _____ Stato ITALIA		
Residenza: Comune LATINA Provincia LT		
Via/Piazza _____	N° _____	C.A.P 04100
nella sua qualità di:		
☐ Titolare dell'omonima impresa individuale:		
Partita I.V.A. (se già iscritto):		
con sede legale nel Comune di Provincia		
Via/Piazza _____	N°	C.A.P _____
N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) CCIAA di		
☒ Legale rappresentante della Società/Ente:		
Denominazione o ragione sociale		
Codice Fiscale: _____ Partita I.V.A. (se diversa da C.F.):		
e-mail.....@.....		
con sede legale nel Comune di Provincia LT		
Via/Piazza _____	C.A.P _____	Tel
N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) CCIAA di		

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE la propria impresa alimentare

Indirizzo della struttura ove l'attività ha la sede legale:	Comune di	Provincia LT
Via/Piazza _____	N° snc _____	C.A.P _____
Telefono: FAX:		

1. Tipo di attività esercitata

X commercio con strutture mobili su aree pubbliche: Cod. ISTAT attività: 52.63.3

Attività che riguardano il commercio al minuto di prodotti alimentari su aree pubbliche.

L'inizio della/e attività di cui sopra è a far data dal _____

Tramite:

.....
.....

La relazione tecnica riporta:

- indicazioni relative al luogo dove si svolge la manifestazione
- modalità di conservazione degli alimenti deperibili.

2. Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari

In funzione della attività esercitata (indicata nel quadro 2) elencare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare. Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare le principali tipologie.

1. _____
2. _____
3. _____

Le lavorazioni hanno/avranno carattere: Occasionale in ragione della manifestazione
"....." dal al

3. Dichiarazioni / Relazione:

Che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche:

Che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche :

Che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:

Breve descrizione del ciclo di lavorazione:

Il Sottoscritto dichiara che:

sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta.
l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi.
l'approvvigionamento potabile avviene mediante acqua proveniente da acquedotto.
la struttura ottempera alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e rispetta le norme in materia impiantistica.
di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
ha elaborato le procedure di autocontrollo
assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02

A tal fine il sottoscritto, _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti* e *uso di atto falso*, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e smaltimento dei reflui.

Dichiara altresì di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito **piano di autocontrollo** ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura dell'unità di impresa.

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

Data di presentazione al SUAP del Comune di _____

Data e numero di protocollo presso la Usl di Latina _____

(Spazio riservato all'ufficio)