

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO**

**Certificato UNI EN ISO 9001**

Via Padova n. 11 – 25125 BRESCIA  
Tel. 030/3838546 - Fax 030/3838696  
E-mail [segret.dip.prevmed@aslbrencia.it](mailto:segret.dip.prevmed@aslbrencia.it)

Brescia,

Prot. Gen. n.

Spett.le

PROVINCIA DI BRESCIA

c.a.

Assessore

Aristide Peli  
Via Fontane, 29

25133 - BRESCIA

Oggetto: requisiti per le attività temporanee - feste popolari.

Sulla scorta della richiesta avanzata dall'Assessorato Provinciale, sono state elaborate le seguenti indicazioni di massima che hanno lo scopo di orientare e fornire degli elementi amministrativi e tecnici minimi, rispetto ai requisiti sanitari richiesti per le manifestazioni temporanee organizzate a vario titolo dalle Associazioni.

Occorre precisare che esiste una differenza sostanziale fra le sopramenzionate manifestazioni rispetto a quelle attività temporanee gestite da operatori professionisti del settore alimentare. Questo secondo tipo di attività infatti, oltre a caratteristiche strutturali e gestionali più stringenti da valutare caso per caso, devono rispettare i requisiti di cui al regolamento CE riferiti al settore alimentare, ivi comprese le procedure di autocontrollo basati sui principi dell'HACCP.

L'uso del medesimo strumento e della medesima procedura amministrativa, sia per associazioni che per professionisti, è stato scelto nell'ottica di semplificare e omogeneizzare, su scala provinciale, il flusso delle informazioni e delle istanze. Si precisa che la presentazione dell'istanza allo sportello comunale, deve essere effettuata almeno 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

Procedura amministrativa:

- Presentazione allo sportello unico comunale del modulo "SCIA Modello A"

*Come compilare il "Modello A":*

- ✓ *indicare, a pagina 3, nelle ATTIVITA' ECONOMICHE IN CAMPO ALIMENTARE il punto 2.2.7 "in occasione di manifestazioni temporanee".*
- ✓ *Compilare, a pagina 4, il punto 2.6 "INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALIMENTI OGGETTO DELL'ATTIVITA'".*
- ✓ *Compilare, a pagina 5, il punto dove viene indicata la DESCRIZIONE MERCEOLOGICA DELL'ATTIVITA', la SEDE DI SVOLGIMENTO*



Regione  
Lombardia

## ASL Brescia

*DELL'ATTIVITA', la DURATA DELL'ATTIVITA' (temporanea dal... al...) e il NUMERO DEGLI ADDETTI.*

- ✓ *Compilare, a pagina 7, la voce che riguarda la persona in possesso dei requisiti professionali e il punto che riguarda la notifica dell'attività "nel caso si svolga nel settore alimentare, ai sensi del Regolamento Comunitario 852/2004"*
- ✓ *A pagina 8, vengono specificati gli allegati che sono: COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL DICHIARANTE IN CORSO DI VALIDITÀ E PERMESSO DI SOGGIORNO e la SCHEDA 2*

Come compilare la "Scheda 2":

- ✓ *Se il titolare è in possesso sia dei requisiti morali che di quelli professionali dovrà essere compilata una sola scheda 2 a nome del titolare; nel caso in cui il titolare fosse in possesso solo dei requisiti morali ma non di quelli professionali (es: iscrizione alla CCIAA - REC - Titolo di studio specifico, ecc.) può delegare un'altra persona e della stessa dovrà essere presentata la scheda 2, insieme a quella del titolare.*
- Versamento dei diritti sanitari pari a € 35.00
- Planimetria del luogo utilizzato per la manifestazione che indichi la zona di preparazione ed una relazione che indichi le attrezzature, la zona mescita e l'ubicazione dei servizi igienici ed il menu proposto .

Requisiti tecnico strutturali

- Acqua potabile: allacciamento al pubblico acquedotto o da pozzo privato (in questo caso è necessario un certificato di potabilità non superiore ad un anno).
- Zona di somministrazione e/o vendita: zona coperta con una tettoia o sistema equivalente e piano di calpestio realizzato con materiale compatto facilmente pulibile. Tavoli e banchi di distribuzione in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile e disponibilità di contenitori per rifiuti.
- Zona preparazione alimenti (ove prevista): locale o spazio esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, coperto e delimitato almeno su tre lati con materiale facilmente pulibile, pavimento o piano di calpestio in materiale lavabile (ivi compreso l'eventuale zona di preparazione alimenti alla brace). La zona deve essere dotata di: lavelli, attrezzature per la conservazione degli alimenti e mantenimento delle temperature previste (frigoriferi, freezer, ecc.). Disponibilità di un sistema di lavaggio stoviglie o, in alternativa, uso di stoviglie a perdere
- Disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale ubicato nell'area della manifestazione o nelle immediate vicinanze, dotato di lavello con erogazione di acqua potabile, sapone liquido e salviette a perdere monouso
- Disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso della clientela, collocato nell'area della manifestazione. Il numero dei servizi igienici va dimensionato in base alla stima del numero di avventori previsti.

---

**ASL di Brescia – Sede Legale: viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia**

Tel. 030.38381 Fax 030.3838233 - [www.aslbrescia.it](http://www.aslbrescia.it) - [informa@aslbrescia.it](mailto:informa@aslbrescia.it)

Codice Fiscale e Partita IVA: 03436310175



Regione  
Lombardia

## ASL Brescia

- Tutte le acque reflue dovranno essere allontanate nel rispetto delle norme igieniche (pubblica fognatura o, nella impossibilità, fossa biologica)
- Presenza di un vano/spazio per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari (quali detersivi, materiale vario, ecc..)

Si rammenta che:

- ✓ l'attività dovrà essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti alimentari acquistati e somministrati (es. documentazione di acquisto/consegna con indicazione delle referenze), nonché rispettare le relative norme in materia di etichettatura.
- ✓ Il personale va formato in materia di igiene alimentare in relazione alle mansioni svolte ( la formazione può essere anche interna e supportata da presentazione di materiale informativo illustrato e controfirmato dagli addetti interessati.)
- ✓ Il personale addetto alla preparazione deve essere dotato di abbigliamento idoneo in base alle mansioni svolte (es. sopravesti e copricapi.).

La semplificazione sopra effettuata nelle enunciazioni dei requisiti non può ovviamente coprire tutte le situazioni che, come noto, spaziano su un ventaglio molto ampio. La particolarità eventuale dovrà quindi prevedere annotazioni integrative che completino la tutela sanitaria per la popolazione.

Nel rimanere a disposizione per ogni eventuale chiarimento o confronto che riterrete utile o necessario, si porgono distinti saluti.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione  
(Dott. Fabrizio Speziani)