



SEGRETERIA DI STATO
SANITA' E SICUREZZA SOCIALE

Relazione Decreto Delegato

"Regolamentazione dell'attività di commercio esercitata su aree pubbliche attraverso la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande"

Eccellenze,

On.li Consiglieri,

il presente Decreto Delegato, in applicazione della Legge 29 ottobre 1992 n.85 - "Disciplina dell'igiene della produzione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione degli alimenti e bevande", va a regolamentare dal punto di vista igienico sanitario in maniera più puntuale e precisa le attività di commercio di alimenti e bevande esercitate su aree pubbliche.

In particolare si è voluto normare dal punto di vista igienico sanitario anche lo svolgimento di fiere, festival e sagre per le connesse attività di produzione e somministrazione di cibi e bevande, subordinandole alla concessione di una Autorizzazione Sanitaria temporanea, rilasciata dal Direttore del Dipartimento Prevenzione dell'ISS, previo parere dell'UOS Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare.

Nello specifico all'Articolo 1 vengono definite le aree pubbliche e le modalità attraverso le quali può essere esercitata l'attività di vendita e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, ovvero aree ben determinate date in concessione per essere utilizzate periodicamente o su qualsiasi area in forma itinerante.

Nell'articolo 2 si specificano le caratteristiche delle aree destinate al commercio su aree pubbliche, mentre all'articolo 3, 4 e 5 vengono enunciati i requisiti igienici dei veicoli utilizzati per il commercio su aree pubbliche, dei banchi rimovibili utilizzati e delle strutture fisse.

Viene introdotto, con l'articolo 6, il rilascio di una autorizzazione sanitaria per le attività temporanee, ovvero per le attività di somministrazione di alimenti e bevande che possono essere svolte in occasione di fiere, festival, sagre paesane e altre occasioni di riunioni straordinarie di persone. L'autorizzazione è di carattere temporaneo e quindi limitata per la durata dell'evento durante il quale le attività sono comunque soggette alla vigilanza e controllo da parte del Dipartimento Prevenzione dell'Istituto per la Sicurezza Sociale, attraverso l'U.O.S. Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare.



**SEGRETERIA DI STATO
SANITA' E SICUREZZA SOCIALE**

Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee rientrano perfettamente nell'ambito di applicazione dei Decreti Delegati del cosiddetto "pacchetto igiene" e in particolare del Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.68 - "Principi e requisiti della legislazione alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare" che definisce, nel suo articolo 3 comma 1 punto 2), l'**impresa alimentare** come "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti".

I requisiti che devono essere rispettati durante una sagra di prodotti alimentari, sono quindi già in parte espressi nel Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 - "Igiene dei prodotti alimentari", all'Allegato II, Capitolo III: "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici".

Oltre ad essere prevista l'applicazione di norme igieniche e procedure di autocontrollo basate sui principi dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (sistema HACCP), malgrado si tratti sempre di eventi a durata limitata, gli operatori non possono essere esonerati dalle operazioni di controllo che devono essere svolte abitualmente in una impresa di ristorazione, quali ad esempio: il controllo della temperatura in fase di accettazione di merci deperibili, dell'igiene del mezzo, dell'integrità delle confezioni e delle date di scadenza dei prodotti; il monitoraggio delle temperature dei frigoriferi presenti nella struttura; la verifica visiva, tattile o olfattiva, dell'efficacia delle operazioni di pulizia; il controllo dei fornitori, garantendo la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati attraverso la conservazione delle bolle di consegna, delle fatture o degli scontrini; tutte attività comunque sottoposte a vigilanza e controllo da parte del Dipartimento Prevenzione.

Si confida pertanto che il Consiglio Grande e Generale voglia favorevolmente accogliere il presente Decreto Delegato.

Francesco Mussoni

Segretario di Stato

