

ASSESSORATO POLITICHE PER LA SALUTE

L'ASSESSORE

	TIPO	ANNO	NUMERO
REG.		/	/
DEL		/	/

Al Consigliere regionale
Tommaso Foti

Alla Presidente
dell'Assemblea Legislativa

e, p.c.

Alla Responsabile del Servizio
Segreteria e AA.GG. della Giunta

Oggetto: interpellanza n. 1179 del Consigliere Tommaso Foti.

Con riferimento all'interpellanza specificata in oggetto, relativa alle manifestazioni a carattere temporaneo - quali sagre, fiere e feste - associate alla somministrazione di alimenti e bevande, è necessario premettere quanto segue.

I Servizi Veterinari e i Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione dei Dipartimenti di Sanità Pubblica (DSP) delle Aziende Usl attuano controlli su tutta la filiera della produzione alimentare con l'obiettivo di verificare e garantire adeguati livelli di sicurezza degli alimenti prodotti e consumati e tutelare la salute dei consumatori; i controlli ufficiali sugli stabilimenti di produzione e commercio e nella ristorazione vengono programmati in base alla "categorizzazione del rischio per la sicurezza alimentare" delle diverse tipologie di aziende.

Anche le attività a carattere temporaneo sono soggette alla regolamentazione vigente in materia di sicurezza alimentare, oltre che in materia di commercio e somministrazione di alimenti e bevande.

In Emilia-Romagna la vigente Determinazione n. 14738/2013 regola la registrazione di tali manifestazioni, a seguito di notifica (SCIA) cui è tenuto l'operatore del settore alimentare (OSA), in attuazione della regolamentazione comunitaria (Reg CE 852/04). In base alle notifiche pervenute dai SUAP (Sportello Unico per le Attività

Produttive), l'autorità competente, i Servizi dei Dipartimenti di Sanità Pubblica, pianificano e attuano i controlli ufficiali, sulla base della valutazione del rischio.

La Determinazione inoltre specifica le esclusioni dall'obbligo di notifica, tra cui le attività che comportano offerta gratuita di alimenti e bevande nell'ambito di promozione di prodotti alimentari o attrezzature per la loro preparazione, nonché quelle che comportano manipolazione preparazione magazzinaggio e servizio di prodotti alimentari da parte di privati a titolo occasionale, durante manifestazioni quali feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali. Tale impostazione è in linea con l'indirizzo comunitario che si legge nella DGSANCO del 18/6/2012 "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Reg 852/2004". Ovviamente, ciò non esclude la responsabilità del privato organizzatore di fornire e distribuire alimenti che non siano di nocimento per la salute di chi li consuma.

In relazione all'attività svolta nell'anno 2015, sono stati acquisiti i dati dalle AUSL regionali. Di seguito si riporta un prospetto riepilogativo dei controlli svolti da gennaio ad agosto 2015 presso le attività di ristorazione in ambito di manifestazioni temporanee, con i relativi esiti.

tipologia attività	n. strutture esistenti	n. strutture controllate	n. strutture con non conformità	prescrizioni impartite	sanzioni amministrative	n. sequestri
Ristorazione in ambito di fiere e sagre	5.408	411	26	91	2	1

Complessivamente, le manifestazioni controllate nell'arco temporale di riferimento sono state 411. I sopralluoghi effettuati, per ispezioni, verifica prescrizioni impartite, sequestri, ecc., sono stati 444. Le irregolarità riscontrate hanno comportato prescrizioni, tuttavia in nessun caso si è reso necessario procedere alla sospensione dell'attività a causa delle irregolarità rilevate.

Si sottolinea che per la tipologia di attività in questione esiste la difficoltà a pianificare efficacemente i controlli, trattandosi di attività occasionali e temporanee di cui spesso si viene a conoscenza nell'imminenza dell'insediamento.

E' importante rimarcare la necessità che il Personale che opera nelle manifestazioni temporanee (ancorché non soggetto all'obbligo del possesso dell'attestato di formazione ai sensi della LR 11/03 – ad eccezione dei responsabili/preposti, sui quali ricade anche la responsabilità dell'autocontrollo) sia in possesso delle basilari conoscenze sulle buone prassi igieniche da adottare nelle operazioni di preparazione degli alimenti. A tal proposito si vuole sottolineare che in diverse realtà regionali sono in essere esperienze consolidate di formazione mirata da parte dei Servizi del DSP, indirizzate agli organizzatori delle manifestazioni temporanee, con ampia partecipazione

e consenso degli operatori coinvolti. Presso le AUSL e sul sito web regionale sono inoltre disponibili materiali formativi ed informativi destinati a chi opera nel settore alimentare.

Cordiali saluti.

Sergio Venturi



