



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA



***FIERE, FESTE E SAGRE PAESANE
ADEMPIMENTI NORMATIVI IN MATERIA DI SICUREZZA
ALIMENTARE e PRICIPALI NON CONFORMITA' RILEVATE
DURANTE IL CONTROLLO UFFICIALE CONDOTTO NEL 2016***

Ferrara 20 marzo 2017

6 aprile 2017

Dott. Cristina Saletti

Dott. Antonio Tosi

Chi siamo



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara



AZIENDA USL FERRARA

[struttura aziendale](#) | [area dipendenti](#) | [118](#) | [ufficio stampa](#) | [bilancio di missione](#) | [elenco telefonico aziendale](#) | [portale fornitori](#) | [privacy](#) |

tu sei qui: [home](#) / [l'azienda](#) / [dipartimenti](#) / [dipartimento sanità pubblica](#) / [servizio igiene alimenti e nutrizione](#)

Amministrazione
Trasparente

Come fare per

Ufficio Relazioni con il
Pubblico

Posta elettronica
certificata

Progetti aziendali

Albo pretorio online

Formazione e Biblioteca

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

pubblicato il 25/01/2008 09:15, ultima modifica 04/05/2016 10:57

Direttore : Dr. Giuseppe COSENZA

e-mail : igienealimentiinutrizione@ausl.fe.it

Segreteria Tel. 0532 - 235282 Fax. 0532- 235284

PRESENTAZIONE



L'U.O.I.A.N. si prefigge di promuovere la salute della popolazione e prevenirne lo stato di malattia contribuendo a garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, delle bevande e dell'acqua destinata al consumo umano. Tale obiettivo viene garantito mediante un'attività di controllo ufficiale nei confronti degli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.) lungo tutta la filiera alimentare di origine vegetale nonché attraverso il controllo nei confronti dei Gestori del Servizio idrico a garanzia del rispetto degli standard igienico sanitari dettati dalla normativa vigente in materia. Collabora con i diversi Enti ed Istituzioni che intervengono in attività di rilevanza sanitaria, anche elaborando con questi protocolli comuni. Inoltre l'U.O.I.A.N. indirizza verso l'assunzione di comportamenti alimentari e stili di vita corretti.

Attività

L'attività è svolta da Medici, Biologi, Tecnici della Prevenzione, Assistenti Sanitarie, Dietiste supportati da operatori Amministrativi.
Organizzazione



Servizi al cittadino

- Cosa fare per...
- Sportello unico CUP e

Chi siamo

Programma Sicurezza Alimentare

pubblicato il 22/06/2016 16:40, ultima modifica 02/03/2017 08:45



SICUREZZA ALIMENTARE: il controllo ufficiale dal campo alla tavola

L'UE ha uno dei più elevati standard di sicurezza alimentare in tutto il mondo, in gran parte grazie al solido set di norme in vigore che assicura che il cibo sia sicuro per i consumatori.

In ambito locale, ferma restando la responsabilità primaria degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), tutelare la Sicurezza Alimentare è compito dell'UO Attività Veterinarie e dell'UO Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Sanità Pubblica che effettuano il controllo ufficiale di parte terza degli Operatori del Settore su tutta la filiera produttiva degli alimenti, allo scopo di verificare la rispondenza dei processi produttivi agli standard igienico/sanitari richiesti dalla normativa europea.

Dal 2013 è istituito il "Programma Sicurezza Alimentare" dell'Azienda USL di Ferrara con il mandato di coordinare le attività svolte in maniera integrata tra le due Unità Operative citate, le quali restano titolari, e svolgono autonomamente, la parte preponderante dei controlli per la sicurezza alimentare.

Il Programma, quindi, pianifica annualmente obiettivi quali: l'attività di controllo ufficiale congiunto tra le due Unità, la produzione di procedure e istruzioni per la conduzione dei controlli ufficiali, la formazione e progetti di miglioramento su temi di comune interesse.

Il Programma riconosce e valorizza le competenze delle diverse figure professionali favorendo l'integrazione tra gli Operatori.

Chi siamo

Programma Sicurezza Alimentare

pubblicato il 22/06/2016 16:40, ultima modifica 02/03/2017 08:45



<http://www.ausl.fe.it/azienda/dipartimenti/sanita-pubblica/servizio-veterinario/sicurezza-alimentare/produzioni-alimentari-preso-fiere-e-sagre>

SICUREZZA ALIMENTARE: il controllo ufficiale dal campo alla tavola

L'UE ha uno dei più elevati standard di sicurezza alimentare in tutto il mondo, in gran parte grazie al solido set di norme in vigore che assicura che il cibo sia sicuro per i consumatori.

In ambito locale, ferma restando la responsabilità primaria degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), tutelare la Sicurezza Alimentare è compito dell'UO Attività Veterinarie e dell'UO Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Sanità Pubblica che effettuano il controllo ufficiale di parte terza degli Operatori del Settore su tutta la filiera produttiva degli alimenti, allo scopo di verificare la rispondenza dei processi produttivi agli standard igienico/sanitari richiesti dalla normativa europea.

Dal 2013 è istituito il "Programma Sicurezza Alimentare" dell'Azienda USL di Ferrara con il mandato di coordinare le attività svolte in maniera integrata tra le due Unità Operative citate, le quali restano titolari, e svolgono autonomamente, la parte preponderante dei controlli per la sicurezza alimentare.

Il Programma, quindi, pianifica annualmente obiettivi quali: l'attività di controllo ufficiale congiunto tra le due Unità, la produzione di procedure e istruzioni per la conduzione dei controlli ufficiali, la formazione e progetti di miglioramento su temi di comune interesse.

Il Programma riconosce e valorizza le competenze delle diverse figure professionali favorendo l'integrazione tra gli Operatori.

FIERE, FESTE E SAGRE PAESANE: ADEMPIMENTI NORMATIVI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DEI LUOGHI DI LAVORO

Attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande **a carattere temporaneo** in occasione di **festival, sagre, raduni ed altre manifestazioni similari** comunque aperte al pubblico che si svolgono per lo più all'aperto

Sono soggette a **SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche normative di settore**. Le SCIA vengono trasmesse dai

Comuni al DSP al fine di censirle per la Programmazione dei controlli ufficiali



Fiere, feste e sagre

**Adempimenti di legge a cui attenersi
al fine del Controllo Ufficiale ai sensi
del Reg.CE 852/2004 e
Reg.CE 178/2002**

Presentazione SCIA

Rispetto dei requisiti igienico sanitari

**Dotazione di Piano di
Autocontrollo**

**Dotazione di procedura
di rintracciabilità**

Attestato di Formazione Alimentaristi

Informazione ai consumatori in merito agli allergeni

Normativa di riferimento

Le FESTE TEMPORANEE devono attenersi alle disposizioni dettate dall'attuale normativa comunitaria (REG.CE 852/2004, REG.CE 178/2002), alla normativa nazionale e regionale (DGR n.14738/2013 "Riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare" e DGR n.1869 del 17/11/2008 "Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del Settore Alimentare")

DGR n.14738/2013 "Riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare"

Attività a carattere temporaneo

Per attività a carattere temporaneo, soggette a SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche normative di settore (es: Centri ricreativi, soggiorni estivi, fiere, sagre, ecc,) in cui vengono svolte anche preparazione/somministrazione/vendita di alimenti, non è richiesta ulteriore notifica ai sensi del Reg. CE 852/04.

Ai fini della registrazione dei dati delle attività sopra descritte presso l'anagrafe dei DSP per la programmazione dei controlli ufficiali sulla base della valutazione del rischio, il SUAP trasmette la documentazione ai DSP competenti.

Inoltre in considerazione di quanto precisato nella DGSANCO del 18 /6/2012 "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Reg 852/2004", al punto 3.8 si precisa che "Operazioni quali manipolazione, preparazione magazzinaggio e il servizio di prodotti alimentari da **parte di privati a titolo occasionale** durante manifestazioni quali feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali, non rientrano nel campo di applicazione del regolamento".

Normativa di riferimento

Le FESTE TEMPORANEE devono attenersi alle disposizioni dettate dall'attuale normativa comunitaria (REG.CE 852/2004, REG.CE 178/2002), alla normativa nazionale e regionale (DGR n.14738/2013 "Riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare" e DGR n.1869 del 17/11/2008 "Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del Settore Alimentare")

DGR n.14738/2013 "Riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare"

PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

Attività a carattere

Per attività a carattere di specifiche norme cui vengono svolte richieste ulteriori n. Ai fini della registrazione la programmazione trasmette la documentazione. Inoltre in considerazione all'attuazione di attività "Operazioni quali alimentari da par parrocchiali, scolastiche regolamento".

PRODUZIONE DI ALIMENTI IN LABORATORI NON NOTIFICATI/ RICONOSCIUTI/ REGISTRATI;

PRESENTAZIONE SCIA IN TEMPI NON COMPATIBILI CON LA REGISTRAZIONE PRESSO DSP

REQUISITI STRUTTURALI INSODDISFACENTI (ES. MANCANZA DI PAVIMENTAZIONI / COPERTURE)

PRODUZIONI ALIMENTARI PRESSO FIERE E SAGRE

pubblicato il 29/06/2016 14:00, ultima modifica 07/07/2016 15:51



Pubblichiamo le risposte ai quesiti formulati durante i corsi di formazione rivolti a Operatori che prestano servizio presso gli stand gastronomici nell'ambito di fiere, sagre e feste temporanee tenutisi il 7 e 9 giugno 2016:

[RISPOSTE A QUESITI SULLA GESTIONE DEGLI ALIMENTI NELLA RISTORAZIONE PRESSO FESTE TEMPORANEE.](#)

MEMO PER PRODUZIONE DI ALIMENTI PRESSO FIERE, SAGRE, STAND GASTRONOMICI

- È vietata la produzione in occasione di sagre e feste di prodotti alimentari al di fuori degli automezzi o laboratori notificati/registrati.
- È vietato l'utilizzo di prodotti (es. pasta fresca, insaccati, ecc.) non provenienti da laboratori notificati e/o riconosciuti.
- È consentita la produzione di pasta fresca qualora si disponga di un apposito settore o locale di adeguate dimensioni e adeguatamente attrezzato. Tale locale dovrà essere notificato ai sensi della DGR n. 14738/2013 "Riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare"
- Nei laboratori delle feste all'aperto è vietata la produzione di prodotti altamente deperibili quali pasticceria a base di crema o panna. Sono inoltre vietate la produzione e la somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti prima del consumo a trattamento termico di cottura.
- Tutte le produzioni effettuate devono essere tracciate. Il responsabile dovrà essere in grado di documentare la provenienza dal circuito commerciale di tutte le materie prime utilizzate. Inoltre nel caso di preparazioni complesse, per lo più preparate in anticipo, quali pasta fresca, insaccati ed altri prodotti, conservati e utilizzati presso la sagra dovrà essere data evidenza di:
 - data e luogo di preparazione
 - tipologia e provenienza degli ingredienti utilizzati nella ricetta
- Il piano di autocontrollo dovrà prevedere tutte le produzioni effettuate presso lo stand e la gestione della rintracciabilità dovrà essere declinata in una procedura.

PER APPROFONDIMENTI [VEDI IL LINK](#)

AMBITO LOCALE

(Reg. 852-853/2004 sulla produzione e commercializzazione dei prodotti di origine animale)

Per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti di origine animale ESISTONO TRE POSSIBILITA':

- **Stabilimenti Riconosciuti** (Bolli CEE): nessun limite;
- **Stabilimenti Registrati** (Commercio al dettaglio): commercializzazione in ambito locale;
- **Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari:** esce dall'ambito del Reg. CE 853/04;

AMBITO LOCALE

(Reg. 852-853/2004 sulla produzione e commercializzazione dei prodotti di origine animale)

Gli Stabilimenti Registrati (Commercio al dettaglio):

Possono commercializzare i propri prodotti anche ad altre "strutture commerciali" in ambito locale (PROVINCIA E PROVINCE CONTERMINI) purchè non sia attività prevalente;

E' esclusa quindi la commercializzazione in ambito nazionale

Ad esempio: una macelleria abruzzese **non può commercializzare i propri prodotti in Emilia Romagna** in quanto esce dall'ambito locale

Il Regolamento **Manuali GHP validati**

Manuali GHP validati dal Ministero

Manuali validati fino al 1° settembre 2007

Manuali validati con la nuova procedura (aggiornamento 17 luglio 2012).
La consultazione dei manuali è autorizzata dall'Associazione proponente.

1. **Manuale per il settore della panificazione Industriale** (AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) + scheda tecnica
2. **Manuale per le imprese agricole** (CIA - Confederazione Italiana Agricoltori)
3. **Manuale per l'industria molitoria** (ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia)
4. **Manuale per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi** (COLDIRETTI - Confederazione Nazionale Coldiretti)
5. **Manuale per la distribuzione**
6. **Manuale per la distribuzione**
7. **Manuale per la distribuzione** (distribuzione automatica)
8. **Manuale per la produzione ed** (AIIPA - Associazione Italiana I)
9. **Manuale per la produzione pr**
10. **Manuale per gli allevamenti di ovicaprini** (AIA - Associazioni italiana allevatori)
11. **Manuale per gli allevamenti di bovini da latte** (AIA - Associazione italiana allevatori)
12. **Manuale per gli allevamenti di bovini da carne** (AIA - Associazione italiana allevatori)
13. **Manuale per gli allevamenti cunicoli** (AIA - Associazione italiana allevatori)
14. **Manuale per gli allevamenti bufalini** (AIA - Associazione italiana allevatori)
15. **Manuale per gli allevamenti suinicoli** (AIA-ANAS - Associazione nazionale allevamento suini)
16. **Manuale per il settore dell'estrazione dell'olio dalle sanse** (ASSITOL - Associazione italiana industria olearia)
17. **Manuale per l'Industria della birra e del malto** (ASSOBIRRA - Associazione degli Industriali della Birra e del Malto)
18. **Manuale per la produzione primaria attività di molluschicoltura** (AGCI, federcoopescpa, Lega Pesca)
19. **Manuale ad uso degli operatori dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso** (Fedagro)
20. **Manuale per gli integratori alimentari** (FEDER Salus - Federazione nazionale produttori prodotti salutistici)
21. **Manuale per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste e sagre** (UNIPLI - Unione nazionale pro loco d'Italia)
22. **Manuale corretta prassi in conceria applicabile alla filiera toscana delle petti bovine** (Associazione Conciatori Toscana)
23. **Manuale per la distribuzione di acqua affinata, refrigerata e/o gasata da unità distributive automatiche aperte al pubblico** (Associazione Aqua Italia)
24. **Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare** (Confindustria).

PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

INCOMPLETEZZA DEL MANUALE DI AUTOCONTROLLO E PROCEDURA DI RINTRACCIABILITA'

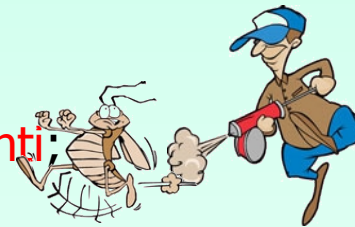


MANUALE UNPLI

SISTEMA HACCP E PRESCRIZIONI DI BASE

Garantire prescrizioni di igiene alimentare "di base" (PREREQUISITI) comprendenti :

- infrastrutture e attrezzature;
- **materie prime e fornitori**;
- manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto);
- igiene delle lavorazioni;
- gestione dei rifiuti alimentari;
- **procedure di lotta contro gli animali infestanti**;
- procedure sanitarie (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico) ;
- **controllo delle temperature e mantenimento di una catena fredda**;
- salute del personale;
- igiene personale;
- formazione.



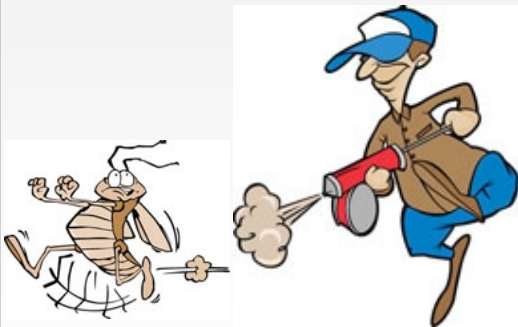
PRESCRIZIONI DI BASE:

- La **rintracciabilità**, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti

PREREQUISITI

Procedure di controllo degli infestanti

Procedura	Requisiti minimi
LOTTA AGLI INFESTANTI	<ol style="list-style-type: none">1. Monitoraggio situazione ed eventuale applicazione di misure anti intrusive2. Disposizione di esche o altri sistemi in presenza di situazioni di non conformità quale misura repressiva



PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

PRESENZA DI INFESTANTI (MOSCHE).....

PREREQUISITI

Gestione dei rifiuti

Procedura	Requisiti minimi
GESTIONE RIFIUTI	<ol style="list-style-type: none">1. Individuazione di aree destinate a questo scopo;2. Evidenza di un processo di gestione ed eliminazione del rifiuto razionale e rispettoso della normativa vigente



PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

STOCCAGGIO PROLUNGATO DEI RIFIUTI IN PROSSIMITA' DELLE ZONE DI PRODUZIONE...

PREREQUISITI

Procedure igieniche (pulizia e disinfezione)

Procedura	Requisiti minimi
SANIFICAZIONE	Presenza di una procedura , piano o scheda indicate frequenze e modi (prodotti) di sanificazione di ambienti, apparecchiature, attrezzi e superfici di lavoro



PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

PUNTI E MODALITA' DI EROGAZIONE D'ACQUA INSUFFICIENTI

PRESENZA DI DETERGENTI E DISINFETTANTI NON IDONEI

PREREQUISITI

Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo

Procedura	Requisiti minimi
CONSERVAZIONE PRODOTTI	<p>Evidenza di criteri per lo stoccaggio dei deperibili; definizione delle modalità di controllo delle temperature e delle date di scadenza /TMC.</p> <p>In assenza di procedura tali criteri possono essere riportati sulle schede utilizzate per il controllo.</p>



PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

ATTREZZATURE FRIGORIFERE/SURGELATORI VETUSTI
ASSENZA DI ABBATTITORI DI TEMPERATURA
PRESENZA DI POCHI TERMOMETRI PER LA VERIFICA DELLE
TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

PREREQUISITI

Igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale. Salute del personale.

Procedura	Requisiti minimi
IGIENE DEL PERSONALE	Presenza di regole minime a cui attenersi anche attraverso cartelli, opuscoli informativi, istruzioni operative.

PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

ABBIGLIAMENTO DA LAVORO NON IDONEO / INCOMPLETO



PREREQUISITI

Formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Procedura

Requisiti minimi

FORMAZIONE/ADESTRAMENTO DEL PERSONALE

Evidenza di un processo di formazione/addestramento in corso con registrazione di attestati di partecipazione a corsi, verbali di incontri, eventuale presenza di istruzioni operative con frequenza minima biennale

PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

ASSENZA DEGLI ATTESTATI DI FORMAZIONE ALIMENTARISTI SUL POSTO DI LAVORO



OBBLIGHI SPECIFICI CUI ATTENERSI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE



Obbligo di acquisire l'attestato di FORMAZIONE ALIMENTARISTI (L.R.11/2003 e DGR 342/2004) da parte di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione

<http://www.ausl.fe.it/azienda/dipartimenti/sanita-pubblica/servizio-igiene-alimenti/attestato-di-formazione-per-alimentaristi>

PREREQUISITI

Qualità dell'acqua

(modalità di approvvigionamento idrico)

Procedura	Requisiti minimi
QUALITA' DELL'ACQUA	<ol style="list-style-type: none">1. Evidenza di Manutenzione impianto, per quanto di competenza2. Effettuazione di analisi periodiche in caso di erogazione con pozzo privato



PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

PUNTI E MODALITA' DI EROGAZIONE D'ACQUA INSUFFICIENTI
ASSENZA DI ACQUA CALDA

PRESCRIZIONI DI BASE

La rintracciabilità, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti

Procedura	Requisiti minimi
RINTRACCIABILITA'	<p>Presenza di una procedura .</p> <p>Deve essere sempre possibile rintracciare chi è il fornitore di ogni prodotto finito, materia prima, materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti in uso nell'impresa.</p> <p>Se l'impresa vende ad altri operatori economici deve garantire la possibilità di identificare i clienti cui il prodotto è stato venduto, le quantità vendute e le date delle vendite.</p>

PRESCRIZIONI DI BASE

PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

PROCEDURA INCOMPLETA

APPROVVIGIONAMENTO DA CANALI NON AUTORIZZATI

PRODUZIONE CON MATERIE PRIME NON TRACCIATE/TRACCIABILI

**APPROVVIGIONAMENTO DI MATERIE PRIME DA CANALI IMPROPRI
(DOMESTICI/NON RICONOSCIUTI)**

RINTRACCIABILITA'

Deve essere sempre possibile individuare chi è il fornitore di ogni **prodotto finito, materia prima, materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti** in uso nell'impresa.

Se l'impresa vende ad altri operatori economici deve garantire la possibilità di identificare i clienti cui il prodotto è stato venduto, le quantità vendute e le date delle vendite.

OBBLIGHI SPECIFICI CUI ATTENERSI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE



Obbligo di informare i consumatori in merito alla presenza di allergeni negli alimenti prodotti e somministrati (art.44 del Reg.UE 1169/2011)

PRINCIPALI CRITICITA' RISCONTRATE

ASSENZA DI DOCUMENTI ATTI AD INFORMARE IL CONSUMATORE SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NELLE PIETANZE (MENU', ALTRI DOCUMENTI ..)

FORMAZIONE DEL PERSONALE