AZIENDA U.S.L.
CITTA' DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA

I quaderni dell'igiene n.

9

Requisiti igienico-edilizi-sanitari
relativi a

FESTE POPOLARI

SERVIZIO IGIENE PUBBLICA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E IGIENE NUTRIZIONE

Nelle pagine seguenti
sono stati elencati i principali requisiti igienici
per l'esercizio di
FESTE POPOLARI

La prima parte illustra i requisiti per le manifestazioni
che intendono svolgere nel loro ambito di
attività di cucina completa o comunque di
preparazione di alimenti con cottura.

In appendice sono accennati
alcuni requisiti per le manifestazioni in cui
l'attività alimentare sia limitata
alla somministrazione di pasti
preparati altrove oppure di generi alimentari
tipici dell'esercizio di "bar"

A cura di Alessandro Brunozzi
con la collaborazione degli operatori dell'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

REQUISITI IGIENICO – SANITARI PER "FESTE POPOLARI"

PREMESSA:

L'attività di preparazione e/o di somministrazione di sostanze alimentari a carattere temporaneo in occasione di feste popolari è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria. Come feste popolari si intendono qui festival, sagre, parchi di divertimento, raduni e altre manifestazioni similari comunque aperte al pubblico, generalmente di durata da 1 a 30 giorni, che si svolgono per lo più all'aperto con somministrazione di alimenti e/o bevande ai partecipanti.

All'obbligo di Autorizzazione Sanitaria non sono soggette, ancorché tenute a garantire il rispetto dei necessari requisiti igienici atti a prevenire la contaminazione degli alimenti, le iniziative gastronomiche che si svolgono a titolo promozionale e completamente gratuito in occasione di aperture di esercizi, inaugurazioni ecc. Dette iniziative hanno di norma durata limitata ad un'unica giornata e comunque non superiore alle 48 ore.

L'Autorizzazione Sanitaria per feste popolari deve essere richiesta al Comune entro 15 giorni dall'inizio della manifestazione con domanda nella quale siano precisati i dati anagrafici del richiedente responsabile, la sede e la durata della manifestazione, il tipo di sostanze alimentari che si intendono preparare e/o somministrare; alla domanda deve essere allegata una planimetria dell'intera area utilizzata per le attività alimentari, con relativa indicazione degli stands e servizi e dei principali arredi ed attrezzature.

Nel caso si intendano somministrare pasti o sostanze alimentari non preparati in loco dovrà altresì essere specificata la cucina o il laboratorio alimentare di provenienza, che deve essere a sua volta in possesso di Autorizzazione Sanitaria per la produzione di alimenti, assicurando l'idoneità del mezzo di trasporto e delle temperature necessarie per il trasporto di alimenti deperibili.

Per consentire l'accertamento dei requisiti igienici da parte dei Servizi dell'AUSL ed i conseguenti adempimenti amministrativi (espressione del parere igienico - sanitario, stesura e rilascio dell'atto autorizzativo da parte del Comune) le strutture e le attrezzature della festa popolare finalizzate alla preparazione e/o somministrazione degli alimenti dovranno essere allestite, di norma, almeno 48 ore prima dell'inizio dell'attività.

AREA

1. Le feste popolari con attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti debbono essere allestite in sedi che possiedano i medesimi requisiti regolamentari previsti per la vendita di alimenti su aree pubbliche: esse pertanto dovranno essere ubicate in aree che non presentino pericoli di inquinamento per gli alimenti esposti dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti

2. Dette aree dovranno disporre di allacciamento per l'approvvigionamento idrico dalla rete dell'acquedotto comunale, di allacciamento alla rete elettrica, di collegamento alla fognatura comunale per la raccolta degli scarichi dei servizi igienici e dei lavabi, di sistemi per la raccolta delle acque meteoriche atti ad evitarne il ristagno.

3. Deve essere previsto un adeguato numero di contenitori per rifiuti solidi, dotati di coperchio a tenuta ed ubicati in maniera diffusa, non adiacenti ai luoghi di consumazione ed in sedi idonee a consentirne l'accesso da parte degli automezzi addetti alla raccolta.

4. In tutti gli stand adibiti alla preparazione di alimenti le aperture fenestrate dovranno essere munite di reticelle o altri accorgimenti contro la penetrazione di mosche; in tutta l'area, compresa quella di somministrazione, dovrà essere impedito l'accesso agli animali. Durante l'orario di chiusura della manifestazione gli stand e le strutture destinate alla detenzione ed alla preparazione di alimenti debbono essere mantenute ermeticamente chiuse, inaccessibili ad insetti e roditori.

CUCINA

1. La preparazione sul posto degli alimenti deve avvenire all'interno di un locale o stand cucina, occupandone interamente la superficie oppure dislocata in zona ben delimitata, accessibile solo agli addetti, il tutto protetto da idonea copertura e dimensionato in funzione della recettività della struttura, comunque non inferiore:
   - a 20 mq se viene effettuata un'attività completa di cucina (con primi piatti, secondi, contorni);

- a 12 mq se viene effettuata un'attività di preparazione alimenti con cottura, limitatamente a una o due specialità (crescentine, piadine, ecc.)

2. Le pareti dello stand debbono essere in materiale lavabile ed impermeabile almeno fino a mt.2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensiostruttura in materiale lavabile ed impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura ed al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento deve essere sollevato dal suolo e costiuito o rivestito da materiale lavabile.

3. All'interno dello stand cucina deve essere assicurata la presenza di:
   - piani di lavoro (in numero sufficiente ad assicurare la separazione tra lavorazioni igienicamente incompatibili come ad esempio tra la lavorazione delle carni e delle verdure) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi devono essere protetti e conservati a temperatura idonea);
   - lavelli in numero sufficiente (almeno due per la cucina completa, più un terzo qualora vengano utilizzate stoviglie del tipo non a perdere);
   - contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;
   - frigoriferi (e/o freezer per gli alimenti surgelati) di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente correttto e senza accatastamenti; deve essere in particolare assicurata una netta separazione fra verdure crude e alimenti di origine animale, nonché fra materie prime e cibi cotti, di norma collocati in frigoriferi distinti;
   - impianti per il lavaggio (con lavastoviglie automatiche ed un lavello di supporto, dotato di acqua calda e fredda) ubicati in sede separata rispetto alle zone di preparazione e tale da non comportarne l'attraversamento da parte delle stoviglie sporche; detto requisito non è necessario qualora la somministrazione avvenga tramite stoviglieria a perdere, anche se dovranno comunque essere garantite modalità igienicamente idonee per il lavaggio dell'utensileria di cucina.

4. La preparazione dei piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio degli ingredienti, la manipolazione e la guarnitura di alimenti pronti per la somministrazione e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in settori o zone separate con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica, in particolare degli alimenti cotti da parte degli alimenti crudi e relativi utensili e piani di lavoro.

5. I cibi e i condimenti preparati e cotti presso le cucine delle feste popolari, conservati ove occorra in regime di temperatura controllata, debbono essere comunque consumati nell'arco della stessa giornata; è vietato detenere cibi cotti per la somministrazione e condimenti preparati da utilizzare il giorno successivo.

6. Per quanto riguarda la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazione derivanti dalla cottura, la presenza di cappa e impianti di aspirazione analoghi a quelli previsti per gli esercizi di ristorazione è prescritta nel caso in cui il locale o lo stand, adibito a cucina o a laboratorio alimentare con cottura o frittura, sia ubicato in sede tale da arrecare potenziali disagi ed inconvenienti igienici al vicinato. Quanto sopra va valutato anche in funzione della durata della manifestazione. Al fine di tutelare il benessere e la salute degli addetti, la presenza di cappa e impianti di aspirazione dei fumi di cottura può essere prescritta anche in assenza di potenziali inconvenienti al vicinato, qualora la cottura si svolga in locale chiuso, per un arco di tempo ed un numero di giorni prolungato.

7. Per quanto riguarda la possibilità di effettuare la cottura in spazi esterni (cottura alla brace) si dovranno adottare i seguenti accorgimenti:
   - la cottura deve essere effettuata nelle immediate vicinanze di uno stand di preparazione alimenti avente i requisiti sopra descritti nel quale le sostanze alimentari da cuocere devono essere preventivamente tagliate, preparate, evenualmente aromatizzate e quindi condotte in recipienti chiusi alla cottura, da eseguire immediatamente;
   - la zona di cottura all'aperto deve essere localizzata a distanza da possibili cause di contaminazione ed insudiciamento e a sua volta non deve essere ubicata in sede tale da arrecare disagi ed inconvenienti igienici al vicinato. La presenza di abitazioni limitrofe può rappresentare motivo di divieto di cottura all'aperto. Quanto sopra va comunque valutato anche in funzione della durata della manifestazione.

MAGAZZINO

1. Il magazzino delle materie prime alimentari destinate alla cucina (almeno 10 mq per un'attività di cucina completa) può consistere in una zona del medesimo stand, opportunamente delimitata, accessibile dall'esterno e collegata alla cucina, oppure in uno stand o prefabbricato autonomo,

ubicato in sede adiacente allo stand cucina ed in possesso dei requisiti di copertura e di lavabilità delle pareti e del pavimento sopra descritte per lo stand cucina. Salvo casi particolari, da valutare in funzione delle merci detenute e della durata della manifestazione, non è ammesso che le pareti o la copertura del magazzino siano costituite da tensiostruttura. La struttura e l'ubicazione del magazzino infine devono essere tali da impedire che l'insolazione diretta possa determinare un microclima in grado di provocare alterazioni degli alimenti detenuti.

2. Il magazzino contiene le scorte di materie prime alimentari non deperibili, collocate in apposite scaffalature in materiale liscio e lavabile e comunque non appoggiate direttamente sul pavimento; inoltre, se il magazzino è collegato alla cucina senza percorsi esterni, possono esservi collocate le attrezzature frigorifere dianzi descritte per la conservazione degli alimenti deperibili. Attrezzature frigorifere per il mantenimento in fresco delle bevande possono essere collocate anche in deposito esterno. Possono infine essere detenuti nel magazzino detersivi e materiali di pulizia purché in armadietto ermeticamente chiuso.

CONSUMAZIONE

La consumazione dei pasti può avvenire al chiuso, all'interno di locali o stand che dovranno garantire una sufficiente aereazione ed illuminazione naturale, oppure all'aperto in aree di ristorazione attrezzate con tavoli di materiale lavabile (o ricoperti con materiale lavabile). Nel caso che l'area di consumazione sia collocata in tavoli all'aperto, il relativo piano di calpestio dovrà essere ricoperto, non necessariamente in materiale lavabile ma quanto meno in maniera da evitare il ristagno di acqua (quindi con asfalto, cemento, ghiaia o anche con pedane di legno). Quanto sopra va valutato anche in funzione della durata della manifestazione.

SERVIZI IGIENICI

1. Per esclusivo uso del personale addetto alla preparazione e/o somministrazione di alimenti dovrà essere riservato all'interno dello stand o nelle immediate vicinanze almeno un servizio igienico, provvisto di antilatrina indipendente, allacciato all'acquedotto e alla fognatura comunale, con pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, lavabile e facilmente disinfettabile, e con sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica.

2. Il servizio igienico deve essere dotato di vaso a tazza e di lavandino, nell'antilatrina, provvisto di erogatore non manuale dell'acqua, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere; detto servizio può essere utilizzato dagli addetti di stand alimentari diversi alle seguenti condizioni:
   - che il numero complessivo degli addetti non superi le 10 persone;
   - che la sede dei servizi non sia eccessivamente distante dal luogo di lavoro (indicativamente non più di 100 m.);
   - che sia assicurata la presenza in ogni stand di un lavello lavamani dotato degli accessori sopra citati.

   Diversamente dovranno essere previsti due servizi igienici per il personale, aventi le caratteristiche sopra citate ed ubicati in sede idonea ed agevole per gli addetti.

3. Per quanto riguarda i servizi igienici per il pubblico dovrà essere prevista una dotazione minima di due servizi, distinti per sesso, per le manifestazioni fino a 100 posti/tavolo; per capacità recettive superiori a 100 posti a sedere dovrà esser previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. Tutti i suddetti servizi dovranno essere provvisti di antilatrina, allacciati all'acquedotto e alla fognatura comunale, con pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, lavabile e facilmente disinfettabile, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica. Dovranno essere inoltre dotati degli accessori già descritti a proposito dei servizi per il personale.

4. Nelle manifestazioni di particolare durata (superiore ai 30 giorni) o di rilevanza sovralocale, nonché in tutti i casi sottoposti al nulla-osta della Commissione Provinciale di Vigilanza sui Luoghi di Pubblico Spettacolo, almeno uno dei servizi igienici riservati al pubblico deve presentare i requisiti di accessibilità, previsti dal D. M. 14 giugno 1989 n. 236, per persone con ridotta o impedita capacità motoria.

FESTE POPOLARI SENZA PREPARAZIONE DI ALIMENTI SUL POSTO

Si possono distinguere:

- Feste popolari con somministrazione di pasti prodotti presso altra sede;
- Feste popolari con solo servizio di Bar
- Manifestazioni con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione.

Feste popolari con somministrazione di pasti prodotti presso altra sede.

I requisiti relativi ad Area, Consumazione e Servizi Igienici sono i medesimi sopra descritti.

I pasti somministrati debbono provenire da una cucina o laboratorio alimentare autorizzato ed in possesso dei requisiti necessari in funzione del numero di pasti prodotti; detti pasti devono essere trasportati con mezzo idoneo (vedi requisiti-> Trasporto di alimenti) in regime di temperatura controllata e distribuiti presso un apposito stand o locale.

Lo stand di distribuzione deve possedere i seguenti requisiti:

- deve essere accessibile solo agli addetti, protetto da idonea copertura e con pareti in materiale lavabile ed impermeabile almeno fino a mt.2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensiostruttura in materiale lavabile ed impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura ed al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento deve essere sollevato dal suolo e costiuito o rivestito da materiale lavabile;
- all'interno deve essere assicurata la presenza di:
  - piano di lavoro (se è previsto il porzionamento dei pasti) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi devono essere protetti e conservati a temperatura idonea);
  - un lavello con acqua calda e fredda funzionalmente collegato alla zona di distribuzione; un secondo lavello di supporto alla lavastoviglie automatica, qualora vengano utilizzate stoviglie del tipo non a perdere;
  - contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;
  - frigoriferi di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente correttto qualora, nell'organizzazione del pasto, sia previsto fra arrivo dei cibi e termine della distribuzione un intervallo di tempo superiore alle 2 ore;

- Tutti i cibi pervenuti per la consumazione presso la festa popolare, conservati ove occorra in regime di temperatura controllata, debbono essere comunque consumati nell'arco della stessa giornata: è vietato detenere cibi da somministrare il giorno successivo. E' ammessa la conservazione di bevande purché si disponga di Magazzino avente dimensioni commisurate alla quantità di bevande da detenere e gli altri requisiti già descritti per un magazzino di una festa popolare con cucina.

Feste popolari con solo servizio di bar

I requisiti relativi ad Area, Magazzino, Consumazione e Servizi Igienici sono i medesimi sopra descritti.

Per quanto riguarda il locale o stand di mescita e somministrazione, esso deve possedere i seguenti requisiti:

- deve essere accessibile solo agli addetti, protetto da idonea copertura e con pareti in materiale lavabile ed impermeabile almeno fino a mt.2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensiostruttura in materiale lavabile ed impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura ed al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento deve essere sollevato dal suolo e costituito o rivestito da materiale lavabile;
- all'interno deve essere assicurata la presenza di:
  - piano di lavoro (per la preparazione di panini e altri generi compatibili con un'attività di Bar) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi devono essere protetti e conservati a temperatura idonea);
  - almeno un lavello con acqua calda e fredda (nonché lavastoviglie e/o lavabicchieri. qualora vengano utilizzate stoviglie del tipo non a perdere);
  - contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;
  - frigoriferi di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente correttto;

Manifestazioni con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione.

Per i requisiti delle singole strutture di vendita (chioschi, automezzi), si rimanda a-> requisiti per Commercio Ambulante. Si precisa comunque che, per una manifestazione temporanea con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione, non è necessaria la dotazione di servizi igienici per il pubblico.

AZIENDA U.S.L. DELLA CITTA' DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
VIA GRAMSCI 12 – 40121 BOLOGNA
SETTEMBRE 2002