



Comune di Stignano

Città Metropolitana di Reggio Calabria

DISPOSIZIONI E REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LO SVOLGIMENTO DI MANIFESTAZIONI TEMPORANEE, FIERE E SAGRE CON SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

(In recepimento delle direttive impartite dall'A.S.P. n. 5 di Reggio Calabria – Dipartimento di Prevenzione – S.O.C. Igiene degli Alimenti)

IL SINDACO

Rende noto a tutti i cittadini, enti, associazioni, comitati festeggianti e operatori economici che intendano organizzare nel territorio comunale manifestazioni temporanee, sagre, fiere o eventi pubblici che comportino la preparazione, gestione e somministrazione di alimenti e bevande, l'obbligo di conformarsi rigorosamente alle prescrizioni igienico-sanitarie stabilite dall'**A.S.P. n. 5 di Reggio Calabria – Dipartimento di Prevenzione – S.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)**.

Tutta la documentazione prescritta deve essere trasmessa esclusivamente in via telematica tramite il portale regionale **Calabria SUAP** entro il termine perentorio di:

ALMENO 15 GIORNI PRIMA DELL'INIZIO DELL'EVENTO

La mancata od omessa trasmissione della documentazione prescritta nei termini sopra indicati comporterà l'**immediato rigetto della pratica** da parte degli organi competenti e la conseguente impossibilità di svolgere la manifestazione.

A corredo dell'istanza su Calabria SUAP occorre allegare obbligatoriamente i seguenti documenti:

- 1. Planimetria in scala 1:100 o 1:50:** redatta, datata, firmata e timbrata da un tecnico abilitato. La planimetria deve indicare espressamente:
 - Ubicazione degli stand e dei punti ristoro con relative autorizzazioni sanitarie / DIA / SCIA dei locali adibiti alla preparazione o somministrazione;
 - Ubicazione dei servizi igienici, rigorosamente distinti tra il personale addetto alla manipolazione degli alimenti e gli avventori (questi ultimi commisurati al numero previsto di partecipanti);
 - Presenza di lavandini dotati di acqua potabile;
 - Descrizione dettagliata degli arredi e delle apparecchiature presenti (forni, frigoriferi, congelatori, cappe aspiranti, ecc.).

2. **Relazione Tecnica Descrittiva dell'Evento:** completata con data, firma e timbro di un tecnico abilitato, contenente la descrizione dettagliata della collocazione dell'evento, degli arredi, delle attrezzature e della dotazione di servizi igienici.
3. **Piano di Autocontrollo HACCP:** relativo ai locali/stand dedicati alla preparazione o somministrazione di cibi e bevande.
4. **Elenco degli Addetti:** elenco nominativo del personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione di alimenti, corredato dalle relative attestazioni di formazione per Operatori del Settore Alimentare (OSA) o titoli equivalenti in corso di validità.
5. **Attestazione di Versamento dei Diritti Sanitari:** ricevuta del bonifico di € 20,00 effettuato a favore di:

Beneficiario: A.S.P. n. 5 di Reggio Calabria – Istituto Tesoriere BNL Reggio Calabria
IBAN: IT66Z0100516300000000218050
Causale: Registrazione Unità d'Impresa

I soggetti organizzatori e gli operatori devono attenersi scrupolosamente ai seguenti standard e requisiti di sicurezza alimentare:

- **Strutture Mobili ed Igiene:** Le strutture temporanee devono disporre di attrezzature idonee a garantire un'adeguata igiene, inclusi servizi igienici dedicati, impianti per il lavaggio e l'asciugatura delle mani ed appositi locali/spazi adibiti a spogliatoio.
- **Superfici di Lavoro:** Banchi e superfici di lavoro devono essere realizzati in acciaio inox o in materiale liscio, atossico, impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.
- **Lavamani Sanitari:** È obbligatorio dotare ogni punto di manipolazione di un lavamani a pedale o con rubinetto a comando non manuale, provvisto di erogatore di sapone liquido e salviette monouso.
- **Catena del Freddo e del Caldo:**
 - I cibi deperibili devono essere conservati a temperatura controllata a mezzo frigoriferi o banchi frigo (< 4 °C).
 - I cibi cotti devono essere mantenuti ad una temperatura superiore a > 60 °C fino al momento della somministrazione.
- **Igiene del Personale:** Gli addetti devono indossare abbigliamento da lavoro idoneo e pulito, copricapo/cuffia raccogli capelli e guanti monouso.
- **Tracciabilità ed Informazione al Consumatore:**
 - Per garantire la tracciabilità e l'identificazione degli allergeni è fatto obbligo di conservare sul posto le etichette, i lotti dei prodotti e le bolle d'acquisto.
 - È obbligatorio esporre chiaramente al pubblico l'elenco degli allergeni presenti in ciascuna pietanza somministrata, ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011.

- **Gestione Rifiuti e Pest Control:** Ogni stand deve essere dotato di contenitori per rifiuti solidi e liquidi muniti di coperchio con apertura a pedale/non manuale. Devono essere adottate tutte le misure preventive necessarie contro l'intrusione di roditori e insetti infestanti.

ALIMENTI AD ALTO RISCHIO – DIVIETO ASSOLUTO DI PREPARAZIONE

Al fine di prevenire gravi intossicazioni alimentari è severamente vietato preparare in loco alimenti ad alto rischio

- **Maionese e salse preparate con uova crude;**
- **Crema non sottoposte a pastorizzazione;**
- **Crema non sottoposte a pastorizzazione;**
- **Dolci a base di uova fresche non cotte (es. Tiramisù);**
- **Carni crude e carpacci;**
- **Prodotti analoghi ad elevata deperibilità non stabilizzati.**

Il personale del Servizio S.I.A.N. dell'A.S.P. n. 5 di Reggio Calabria, unitamente alla Polizia Locale e alle Forze dell'Ordine, effettuerà rigorosi controlli ed ispezioni durante lo svolgimento degli eventi. L'inadempienza rispetto alle prescrizioni sopra riportate comporterà la sospensione immediata dell'attività e l'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste dalla normativa vigente.

Riferimenti Organo di Vigilanza

A.S.P. n. 5 di Reggio Calabria – Dipartimento di Prevenzione – S.O.C. S.I.A.N.

Direttore: Dr. Riccardo Ritorto Tel: 0964/399945 - 35 - 19

Email sianlocri@asrc.it sian.locri.asprc@certificatamail.it

Dalla Casa Comunale 22/07/2026



Il Sindaco

Giuseppe TRONO