

Al Responsabile del Dipartimento di Prevenzione  
dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n.1 Triestina  
via de' Ralli, 3  
34128 TRIESTE

MODELLO AC  
OSA  
data: 02.01.2015  
Rev: 02

per conoscenza al  
Comune di .....

Da presentare in  
triplice copia

**Oggetto: comunicazione manifestazione temporanea** (da inviare almeno 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione ai sensi del D.G.R. 22.12.2006 n. 3160)

**Il sottoscritto**

COGNOME: \_\_\_\_\_  
NOME: \_\_\_\_\_  
cittadinanza: \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
il |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_| residente nel comune di \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
CAP |\_|\_|\_|\_|\_| via/piazza \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_  
codice fiscale |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_| tel. \_\_\_\_\_  
fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
 Legale rappresentante  Titolare  Preposto della **Ditta** \_\_\_\_\_  
Registrata nel Registro Operatori del Settore Alimentare con il n° |\_|\_|T\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|

**IN QUALITÀ DI** **OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE**, **AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 852/2004,**  
**NELL'AMBITO DELLA MANIFESTAZIONE TEMPORANEA:**

denominazione della manifestazione: \_\_\_\_\_  
che si svolgerà nel Comune di \_\_\_\_\_  
in via/piazza \_\_\_\_\_ nei giorni dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

**COMUNICA**

che nell'ambito della succitata manifestazione:

<input type="checkbox"/> verranno somministrati cibi e bevande nell'ambito del/i chiosco/hi di _____	<input type="checkbox"/> tipologia A (vedi allegato)
<input type="checkbox"/> verranno preparati/ somministrati cibi e bevande nell'ambito del/i chiosco/hi di _____	<input type="checkbox"/> tipologia B (vedi allegato)
	<input type="checkbox"/> tipologia C (vedi allegato)
<input type="checkbox"/> verranno venduti/offerti alimenti e bevande nell'ambito del/i chiosco/hi di _____	<input type="checkbox"/> tipologia D (vedi allegato)

### ALLO SCOPO DICHIARA

- che verranno osservati gli adempimenti atti a garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari. In tal senso si impegna ad applicare le regole base dell'igiene e delle buone pratiche alimentari, compresa la formazione del personale addetto. Le strutture e le preparazioni saranno quelle richieste per la tipologia individuata.
- di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione ed ai fini del controllo ufficiale e rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti su riportati.
- ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000, che quanto riportato nel presente documento corrisponde a verità e di essere consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 76 del medesimo DPR.

Firma leggibile e per esteso

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

## **REQUISITI DEI CHIOSCHI NELL'AMBITO DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE**

Vengono individuate quattro tipologie di chioschi: tre tipologie per le strutture adibite alla preparazione / somministrazione che si differenziano per la complessità dell'attività di produzione degli alimenti e una tipologia per le strutture adibite alla vendita di prodotti alimentari.

### **TIPOLOGIA A**

**STRUTTURE ADIBITE ESCLUSIVAMENTE ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE A BASSO RISCHIO IGIENICO**

### **TIPOLOGIA B**

**STRUTTURE ADIBITE ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI CARATTERIZZATI DA MANIPOLAZIONE RIDOTTA**

### **TIPOLOGIA C**

**STRUTTURE ADIBITE ALLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI CARATTERIZZATI DA ELEVATA MANIPOLAZIONE**

### **TIPOLOGIA D**

**STRUTTURE ADIBITE ALLA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI**

Per ogni tipologia vengono elencati i requisiti strutturali minimi richiesti e le preparazioni ammesse.

Nel corso delle manifestazioni dovranno essere rispettate tutte le indicazioni operative indicate nel capitolo "PRESCRIZIONI GENERALI"

## PRESCRIZIONI GENERALI

Dovranno essere osservate inoltre le seguenti indicazioni operative:

### Personale

- Il personale addetto dovrà indossare sopravveste di colore chiaro. Nel caso sia adibito alla preparazione di cibi dovrà anche indossare un idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

### Procedure

- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o congelati dovrà avvenire in frigorifero alla temperatura da 0 a +4°C.
- Alla fine della giornata il chiosco dovrà essere debitamente ricoperto per evitare il contatto con animali o insetti.
- L'attrezzatura dovrà essere sempre mantenuta in condizioni che diano sufficienti garanzie igieniche.
- Sarà comunque evitata qualsiasi molestia al vicinato causata da fumi, odori o rumori.
- Dovrà essere mantenuta **la catena del freddo** (0°C a +4°C; -18°C) utilizzando:
  - per la conservazione: frigoriferi o banchi frigoriferi dotati di termometro di controllo: La temperatura di conservazione dei prodotti deperibili dovrà essere da 0 °C a +4°C; per i surgelati e i congelati inferiore a -18°C.
  - per il trasporto: automezzi frigoriferi omologati o contenitori termici trasportati con mezzi igienicamente idonei (art. 43 D.P.R 327/80 e Allegato II del Reg (CE) 852/04).
  - per il trasporto di carne e pesce freschi, si fa riferimento alle dettagliate indicazioni e prescrizioni previste dal D.P.R 327/80.
- Dovrà essere mantenuta **la catena del caldo** (+60°C +65°C) utilizzando:
  - per la conservazione: scaldavivande in grado di mantenere i cibi alle temperature di +60°C +65°C;
  - per il trasporto: contenitori termici trasportati con mezzi igienicamente idonei.

Si ricorda che i contenitori per alimenti devono essere specificatamente destinati all'uso alimentare o comunque al contatto con gli alimenti.

## TIPOLOGIA A

<b>STRUTTURE ADIBITE ESCLUSIVAMENTE ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ALLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI A BASSO RISCHIO IGIENICO</b>
--

### Preparazioni ammesse per la Tipologia A:

- ✓ **affettatura di salumi e taglio di formaggi con l'esclusione** dei prodotti a base di carne destinati ad essere somministrati caldi come ad es. il prosciutto cotto caldo)
- ✓ **somministrazione di vino, birra, bevande analcoliche ecc.**

### Requisiti minimi richiesti:

- area di preparazione e di somministrazione separate con ripiani connessi e fatti di materiale facilmente lavabile, disinfettabile ed inalterabile, aventi un' altezza minima da terra non inferiore ad 1 metro ed un rialzo protettivo lungo i tre lati del piano.
- lavello provvisto di erogatore dell'acqua a pedale sapone liquido e asciugamani di carta collegato all'acquedotto comunale e scarico in: fognatura / impianto depurazione e smaltimento / serbatoio  
In alternativa se non è possibile l'installazione di un lavello nel chiosco è ammesso 1 lavello comune nel caso di più chioschi ( max 3 chioschi) rientranti nella tipologia A e installati vicini.
- lavastoviglie (non richiesta nel caso di utilizzo di bicchieri e stoviglie a perdere)
- frigoriferi idonei alla conservazione degli alimenti somministrati, provvisti di termometro interno per la rilevazione della temperatura in numero proporzionale alle dimensioni del chiosco e ai quantitativi di materie prime deperibili utilizzati.
- contenitori per i rifiuti di adeguata capacità, con all'interno un ampio sacco di materiale plastico debordante dai bottini stessi per favorire l'asporto dei rifiuti in maniera igienica. I bottini verranno vuotati giornalmente e lavati periodicamente. I rifiuti verranno smaltiti giornalmente.
- servizi igienici per il personale e per il pubblico dotati di lavamani.  
In generale si richiede 1 servizio igienico ogni 100 persone. Qualora vengano utilizzati congiuntamente dal pubblico e dal personale addetto devono essere dotati di sapone liquido ed asciugamani monouso In linea di massima è previsto un servizio igienico ogni 10 addetti e la suddivisione per sesso. Un numero adeguato di servizi dovrà essere accessibile anche ai disabili.

## **TIPOLOGIA B**

<b>STRUTTURE ADIBITE ANCHE ALLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI CARATTERIZZATI DA MANIPOLAZIONE RIDOTTA</b>
--

### **Preparazioni ammesse per la Tipologia B:**

- a) la cottura alla griglia, piastra e/o spiedo di carni rosse e bianche, prodotti ittici (solo se forniti già puliti e pronti per la cottura o surgelati), verdure;
- b) la frittura di patatine e verdure pastellate surgelate all'origine, prodotti ittici (solo se forniti già puliti e pronti per la cottura o surgelati)
- c) la cottura di omelette e/o crepes di cioccolato o marmellata, utilizzando preparati industriali già pronti per la cottura. Potranno essere utilizzate uova fresche solo in presenza di zone di lavoro separate ed attrezzature (piani di lavoro, lavelli ed utensili) dedicati esclusivamente a tale scopo.
- d) farciture e cottura di pizze da base pronta, riscaldamento di polenta già pronta, preparazione di pastasciutte e gnocchi conditi con sughi preparati in laboratori autorizzati
- e) alimenti cotti provenienti da laboratori autorizzati e prodotti a base di carne destinati ad essere somministrati caldi come ad es. il prosciutto cotto caldo

### **Requisiti minimi richiesti:**

#### **Area di cottura/preparazione coperta e ben delimitata, ad esclusivo accesso al personale addetto, attrezzata con:**

- lavelli collegati all'acquedotto comunale, di capacità sufficiente al lavaggio delle attrezzature con scarico sifonato collegato a: fognatura / impianto depurazione e smaltimento / serbatoio  
Il numero di lavelli sarà proporzionale alle dimensioni del chiosco e alla potenzialità produttiva. Almeno 1 lavello dovrà avere erogatore dell'acqua calda e fredda a pedale o fotocellula, provvisto di sapone liquido e asciugamani di carta.
- piani di lavoro/tavoli in materiale lavabile e disinfettabile
- lavastoviglie (non richiesta nel caso di utilizzo di bicchieri e stoviglie a perdere)
- stoviglie e piatti allocati in contenitori chiusi costituiti da materiale lavabile e disinfettabile
- adeguati dispositivi atti a garantire l'aspirazione e la dispersione di gas, vapori, odori e fumi prodotti dalla cottura e riscaldamento dei cibi.
- frigoriferi e/o scaldavivande di capacità adeguata in numero proporzionale alle dimensioni del chiosco e ai quantitativi di materie prime deperibili/semilavorati/prodotti finiti utilizzati, al fine di garantire un'adeguata conservazione degli alimenti somministrati e una separazione delle varie categorie merceologiche, provvisti di termometro interno per la rilevazione della temperatura.
- vetrine frigorifere provviste di termometro interno per la rilevazione della temperatura in numero proporzionale alle dimensioni del chiosco e ai quantitativi di prodotti finiti .
- armadi per il deposito degli alimenti da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale.
- contenitori per rifiuti dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale.
- eventuale automezzo frigorifero per la conservazione delle carni provvisto di registrazione nel registro OSA

### **Area di somministrazione attrezzata con:**

- Ripiani connessi e fatti di materiale facilmente lavabile, disinfettabile ed inalterabile, aventi un'altezza minima da terra non inferiore ad 1 metro ed un rialzo protettivo lungo i tre lati del piano
- contenitori per i rifiuti di adeguata capacità, con all'interno un ampio sacco di materiale plastico debordante dai bottini stessi per favorire l'asporto dei rifiuti in maniera igienica. I bottini verranno vuotati giornalmente e lavati periodicamente. I rifiuti verranno smaltiti giornalmente.
- servizi igienici, dotati anche di lavamani, con l'erogatore dell'acqua corrente azionabile a pedale, con sapone liquido ed asciugamani monouso, ad uso esclusivo del personale. In linea di massima è previsto un servizio igienico ogni 10 addetti e la suddivisione per sesso.
- servizi igienici per il pubblico, dotati di lavamani con l'erogatore dell'acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale, con sapone liquido ed asciugamani monouso. (1 servizio igienico ogni 100 persone). Un numero adeguato di servizi dovrà essere accessibile anche ai disabili.

L'esposizione e la vendita del prosciutto cotto caldo potrà essere effettuata da OSA che abbiano implementato un idoneo sistema di autocontrollo basato sui criteri del sistema HACCP, che comprenda una procedura specifica in merito.

In generale, si dovrà seguire la seguente Procedura:

1. ricevimento del cotto in contenitori isotermitici; il prosciutto sarà avvolto da pellicola protettiva integra e sigillata, rispettando la catena del caldo. Il prosciutto integro dovrà essere mantenuto ad una temperatura compresa tra i +60°C e i +65°C fino alla messa al taglio.
2. apertura e preparazione del prosciutto su di un tavolo pulito e sgombro, le mani saranno preventivamente lavate; le attrezzature utilizzate per la preparazione e l'affettatura devono essere dedicate.
3. il prosciutto privo di cotenna e mascherina (anchetto) sarà posto in vendita su di un morsetto pulito (preferibilmente di acciaio) e senza residui del prosciutto precedente.
4. il prosciutto, una volta tolto dal contenitore e preparato, dovrà essere posto immediatamente in vendita, venduto prima che si raffreddi e comunque entro tre ore dalla messa al taglio; il prosciutto raffreddato non dovrà essere assolutamente riscaldato.
5. i prosciutti rimasti invenduti dopo le tre ore vanno temporaneamente stoccati nei frigoriferi, quindi riportati in stabilimento ove vengono trattati secondo quanto disposto dal responsabile di produzione oppure eliminati.

## TIPOLOGIA C

<b>STRUTTURE ADIBITE ALLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI CARATTERIZZATI DA ELEVATA MANIPOLAZIONE</b>
--

### Preparazioni ammesse per la Tipologia C:

- ✓ cibi cotti e crudi ulteriori a quelli compresi nella Tipologia B.

### Sono **esclusi**:

- alimenti deperibili a base di uova crude non pastorizzate (es: insalata russa, tiramisù etc.);
- funghi spontanei
- carne e prodotti ittici crudi e poco cotti;
- molluschi bivalvi non cotti

### Requisiti minimi richiesti:

#### Locale di preparazione/cottura ad uso esclusivo con:

- pareti e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili
- lavelli collegati all'acquedotto comunale, di capacità sufficiente al lavaggio delle attrezzature con scarico sifonato collegato a: fognatura / impianto depurazione e smaltimento / serbatoio  
Il numero di lavelli sarà proporzionale alle dimensioni del chiosco e alla potenzialità produttiva. Almeno 1 lavello dovrà avere erogatore dell'acqua a pedale, provvisto di sapone liquido e asciugamani di carta di cui almeno uno con erogatore dell'acqua calda e fredda a pedale o fotocellula, provvisto di sapone liquido e asciugamani di carta.
- piani di lavoro/tavoli in materiale lavabile e disinfettabile
- lavastoviglie (non richiesta nel caso di utilizzo di bicchieri, piatti e stoviglie a perdere)
- stoviglie, piatti e pentolame allocati in armadi costituiti da materiale lavabile e disinfettabile
- scaffali per lo stoccaggio di alimenti non deperibili confezionati
- dispositivi e attrezzature di cottura (es: fuochi, piastre, forni etc.), muniti di adeguati dispositivi atti a garantire l'aspirazione e la dispersione di gas, vapori, odori e fumi prodotti dalla cottura e riscaldamento dei cibi.
- frigoriferi e/o scaldavivande di capacità adeguata in numero proporzionale alle dimensioni del chiosco e ai quantitativi di materie prime deperibili/semilavorati/prodotti finiti utilizzati, al fine di garantire un'adeguata conservazione degli alimenti somministrati e una separazione delle varie categorie merceologiche, provvisti di termometro interno per la rilevazione della temperatura.
- area separata per il lavaggio e lo stoccaggio del materiale per la pulizia
- contenitori per rifiuti dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale



## **Area di somministrazione attrezzata con.**

- Ripiani connessi e fatti di materiale facilmente lavabile, disinfettabile ed inalterabile, aventi un'altezza minima da terra non inferiore ad 1 metro ed un rialzo protettivo lungo i tre lati del piano
- contenitori per i rifiuti di adeguata capacità, con all'interno un ampio sacco di materiale plastico debordante dai bottini stessi per favorire l'asporto dei rifiuti in maniera igienica. I bottini saranno vuotati giornalmente e lavati periodicamente. I rifiuti saranno smaltiti giornalmente.
- servizi igienici, dotati anche di lavamani, con l'erogatore dell'acqua corrente azionabile a pedale, con sapone liquido ed asciugamani monouso, ad uso esclusivo del personale. In linea di massima è previsto un servizio igienico ogni 10 addetti e la suddivisione per sesso.
- servizi igienici per il pubblico, dotati di lavamani con l'erogatore dell'acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale, con sapone liquido ed asciugamani monouso.
- (1 servizio igienico ogni 100 persone). Un numero adeguato di servizi dovrà essere accessibile anche ai disabili

I servizi igienici non dovranno essere comunicanti direttamente con i locali di preparazione alimenti

## TIPOLOGIA D

### VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI

Nel caso di vendita di prodotti alimentari si distingue:

- a) la vendita di prodotti confezionati e sfusi non deperibili;
- b) la vendita di alimenti cotti e alimenti deperibili sfusi e confezionati .

**Vendita di prodotti confezionati e sfusi non deperibili:** devono essere seguiti i criteri igienici generali per una corretta esposizione e vendita di prodotti alimentari. In particolare i chioschi devono essere costruiti in modo da consentire un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia, devono essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale. Per la vendita di prodotti sfusi devono essere utilizzati i materiali igienicamente idonei a venire in contatto con gli alimenti. I prodotti alimentari devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 cm. dal suolo.

**Vendita di alimenti cotti e alimenti deperibili sfusi e confezionati:** i chioschi devono corrispondere alle norme generali previste per la vendita di prodotti confezionati non deperibili e devono essere dotati di:

- sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa tra 60° e 65 °C., ovvero, per gli altri alimenti, di idoneo sistema refrigerante per la conservazione ed esposizione dei prodotti, che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle temperature di conservazione prescritte dalle norme vigenti.
- Serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità nel caso non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica;
- lavello con erogatore automatico di acqua (non manuale ad esclusione del comando a gomito);
- serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile nel caso non sia possibile l'allacciamento alla rete fognaria.

I prodotti alimentari posti in vendita devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in tema di etichettatura anche in lingua italiana.

Nel caso in cui i chioschi siano riuniti in un'unica area, potrà essere presa in considerazione la possibilità che più chioschi utilizzino un unico lavello, anche in considerazione del tipo di attività svolta.

Per la vendita di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi vivi vengono applicate prescrizioni particolari previste dall'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002. In ogni caso i chioschi non possono essere adibiti alla vendita di funghi freschi allo stato sfuso, di carni fresche e alla loro preparazione, nonché alla preparazione dei prodotti della pesca.