



Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Direttore Dott.ssa M. T. Pagliuso

Tel.09848933506

protocollo@pec.asp.cosenza.it

Sig.ri Sindaci

Responsabili Sportelli SUAP

Comuni della Provincia di Cosenza

Loro sedi

ASP-CO-127
Protocollo Generale
N. 0043618 del 17/03/2026
Class. III 4.2 Fase 2025/23



0020773621

Oggetto: requisiti igienico-sanitari vendita/somministrazione su aree pubbliche di alimenti e bevande. Manifestazioni temporanee, sagre, feste e simili.

Il ruolo della sicurezza alimentare e tutela del consumatore riferito alla filiera alimentare, dalla produzione alla vendita e somministrazione al consumatore finale, è fondamentale per prevenire le malattie trasmesse da alimenti, che hanno un notevole impatto sulla salute pubblica sia in termini di salute che in termini economici.

A questo proposito, giova ricordare che oltre ai recenti casi registrati in Calabria e in Sardegna, nel periodo 2001-2024, al sistema di sorveglianza nazionale del botulismo sono stati segnalati 1.276 casi clinici sospetti con 526 casi di botulismo alimentare confermati in laboratorio.

Pertanto, a fine collaborativo si allega una nota riepilogativa dei requisiti generali in materia di igiene applicabili agli operatori del settore alimentare che espletano l'attività di commercio ambulante a posto fisso o itinerante, compresa la somministrazione.

Con nota ministeriale n.23033 del 5 giugno 2014 il Ministero della Salute ha fornito dei chiarimenti in merito alle modalità di esposizione all'aperto di prodotti alimentari venduti e/o somministrati su aree pubbliche. La nota ribadisce che i requisiti igienico-sanitari previsti per i prodotti alimentari venduti/somministrati su aree pubbliche sono disciplinati dall'Ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002.

In tale norma sono dettagliati i necessari requisiti specifici per le aree pubbliche (art. 2), le costruzioni stabili (art.3), i negozi mobili (art.4) ed i banchi temporanei (art.5). La normativa europea e in particolare il Regolamento (CE) 852/2004, ha ampliato la materia prevedendo l'applicazione dei requisiti generali previsti dal Capitolo III dell'Allegato II al Regolamento per quanto attiene specificatamente "le strutture mobili e/o temporanee quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati".

Tali attività sono soggette a registrazione ai sensi dell'art.6 del Reg. (CE) 852/2004 e del DCA Calabria n.106/2014, attraverso la notifica di SCIA sanitaria ai portali web: www.suapcalabria.it oppure www.impresainungiorno.it, in tempi congrui prima della data di inizio delle manifestazioni.



Direttore SIAN
ASP di Cosenza
Dott.ssa M.T. Pagliuso
Dipartimento di Prevenzione
UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Il Direttore
Dott.ssa M.T. Pagliuso

REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI MANIFESTAZIONE TEMPORANEA

Con nota ministeriale n.23033 del 5 giugno 2014 il Ministero della Salute ha fornito dei chiarimenti in merito alle modalità di esposizione all'aperto di prodotti alimentari venduti su aree pubbliche, avvalorando quanto già esplicitato con la nota ministeriale prot.0023531-P-06/08/2009. La nota del 5 giugno 2014 ribadisce che i requisiti igienico-sanitari previsti per i prodotti alimentari venduti su aree pubbliche sono disciplinati dall'Ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002: in tale norma sono dettagliati i necessari requisiti specifici per le aree pubbliche (art. 2), le costruzioni stabili (art.3), i negozi mobili (art.4) ed i banchi temporanei (art.5). La successiva applicazione della normativa europea denominata "pacchetto igiene" ed in special modo del Reg. (CE) 852/2004, ha ampliato la materia prevedendo l'applicazione di procedure di autocontrollo da parte dell'operatore del settore alimentare che è il garante della sicurezza degli alimenti commercializzati. In particolare l'operatore deve rispettare i requisiti generali previsti dal Cap.III dell'Allegato II al suddetto Regolamento per quanto attiene specificatamente "alle strutture mobili e/o temporanee quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati". Pertanto nella nota si riafferma che la vendita di alimenti su aree pubbliche è regolata, indifferentemente, dal Reg. (CE) 852/04, basato sui principi dell'autocontrollo, dall'Ordinanza Ministeriale 3 aprile 2002, fondata sui requisiti igienico-sanitari e da eventuali regolamenti locali e specifici in materia. Tali materie possono coesistere ed integrarsi tra loro a garanzia della Sicurezza Alimentare.

Ministero della Salute

ORDINANZA 3 aprile 2002 Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche. (Pubblicata in Gazzetta Ufficiale n.114 del 17 maggio 2002).

Art. 1. Campo di applicazione e definizioni

1. La presente ordinanza fissa i requisiti igienico-sanitari: a) delle aree pubbliche, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari; b) dei posteggi, sia singoli, sia riuniti in un mercato, sia presenti nelle fiere; c) delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei che insistono sui posteggi di cui alla lettera b).

2. Ai fini della presente ordinanza si applicano le definizioni di cui all'art. 27, comma 1, lettere b), c), d) ed e) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114. Inoltre, si intende per:

a) commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari: l'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese

quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 6 e 7;

b) mercato in sede propria: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti;

c) mercato su strada: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti, sui quali si alterna con altre attività cittadine;

d) costruzione stabile: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale;

e) negozio mobile: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio;

f) banco temporaneo: insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale;

g) operatori: soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di cui alla lettera a) sui posteggi delle aree;

h) somministrazione di alimenti e bevande: la vendita dei prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che consentono la consumazione sul posto dei prodotti;

i) alimento deperibile: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione;

l) acqua potabile: acqua avente i requisiti indicati dal decreto legislativo 23 febbraio 2023, n. 18.

Art. 2. Caratteristiche generali delle aree pubbliche

1. Le aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 1, lettera a) e i posteggi che siano isolati o in numero tale da non far raggiungere nel loro insieme la qualifica di mercato secondo la legislazione regionale e la pianificazione comunale, dove si effettua il commercio dei prodotti alimentari, devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche.

2. Le aree pubbliche, di seguito denominate aree, destinate ai mercati di cui all'art. 1, comma 2, lettera b), dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono avere i requisiti generali di cui al comma 1 e inoltre, in particolare, devono essere:

a) appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale, ed avere sia una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente sia una pavimentazione con strato di finitura compatto ed

igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio, per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano. Le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questa ordinanza;

b) dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato, anche nella fognatura prescritta alla lettera a) e all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio;

c) dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi,

d) corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori. Tali servizi sono da distinguere per sesso e un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari. I servizi igienici, che possono essere del tipo prefabbricato autopulente, devono avere la porta con chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

3. Se nelle aree di cui al comma 2 i posteggi destinati alla vendita ed alla somministrazione dei prodotti alimentari sono riuniti in uno o più spazi destinati esclusivamente ad essi, le prescrizioni di cui allo stesso comma 2 sono vincolanti soltanto per tali spazi.

4. Il comune, od il soggetto gestore del mercato in sede propria, è tenuto ad assicurare, per ciò che attiene gli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta nei precedenti commi ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nella presente ordinanza, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare, per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tali responsabilità e doveri anche se il loro posteggio è isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

ALLEGATO II al Reg. (CE) 852/2004

REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

CAPITOLO III

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati)

- a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA sanitaria)

Per sagre, così come definite e regolamentate dal D.Lgs. 114/98 integrato dall'O.M. 03/04/02, si intendono le feste e le altre riunioni straordinarie di persone in luogo pubblico o aperto al pubblico regolarmente autorizzate, connotate da trattenimento o svago, comunque si configurino o siano denominate, purché riconducibili per contenuto a finalità culturali, folcloristiche, di promozione in genere, ovvero politiche, religiose, di volontariato o di sport.

Indipendentemente dalla durata, è fatto obbligo all'organizzatore dell'evento (ditta individuale, comitato organizzatore, ente, etc.) di indicare nella S.C.I.A. il programma della manifestazione (data inizio e fine, orari di apertura al pubblico).

Se a presentare la S.C.L.A. è il rappresentante di una Società/Ente/ Associazione/Comitato essa sarà unica ed alla stessa deve essere allegato l'elenco degli OSA coinvolti nella manifestazione. Per gli operatori non inseriti in elenco c'è l'obbligo della S.C.L.A. individuale.

In relazione alla formazione del personale si applica quanto previsto dalla DGR n. 28/2012 (attestato di formazione per Operatore del Settore Alimentare).

La SCIA sanitaria relativa a sagre e manifestazioni a carattere temporaneo, deve essere presentata attraverso i portali web www.suapcalabria.it o www.impresainungiorrio.it, utilizzando l'apposita modulistica secondo quanto stabilito nel DPGR Calabria n.165 del 18/09/2012 e s.m.i.

L'Azienda Sanitaria Provinciale potrà richiedere all'Operatore del settore Alimentare (OSA), per il tramite del SUAP, integrazioni alla documentazione presentata e potrà eseguire Controlli Ufficiali durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione.

La mancata presentazione della SCIA delle attività temporanee da parte dell'OSA è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art.6, comma 3 del D. Lgs.193/07.

Nel caso in cui eventuali controlli da parte dell'ASP sul posto evidenzino condizioni tali da influire negativamente sulla sicurezza alimentare e non conformità alla norma, verranno adottati adeguati provvedimenti ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625, art.li 137/138 e D.Lgs 193/2007.

REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI

MANIFESTAZIONE TEMPORANEA

Le attività commerciali ed artigianali esercitate in chioschi in aree pubbliche e private, al di fuori di aree destinate ai mercati appositamente definite ed istituite, sono regolamentate dalla L. 443/85, dal D.Lgs. 114/98, dalla L. 287/91 e dalla O.M. del 3 aprile 2002 e dal Reg Ce 852/04 All. II Cap III

Si definiscono chioschi quelle "installazioni precarie al servizio del pubblico realizzate mediante strutture e manufatti appoggiati o fissati al suolo non in maniera definitiva".

Le strutture e i distributori automatici, se presenti, devono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

In tutte le manifestazioni temporanee è sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (preparazioni a base di uova crude, come tiramisù e maionese, carni crude, pesce crudo, ecc.). In caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti è raccomandabile la presentazione della relazione tecnica, in cui sono descritte le diverse fasi della lavorazione e riportata la valutazione dei relativi rischi.

Gli alimenti preparati dovrebbero essere consumati preferibilmente nel corso della stessa giornata e conservati alle idonee temperature. In caso di preparazioni anticipate o nel caso di congelamento di materie prime e semilavorati, nella relazione tecnica, eventualmente presentata, devono essere descritte le relative procedure operative e le attrezzature utilizzate.

Per quanto riguarda gli aspetti igienico-sanitari, i requisiti richiesti, conformi a quanto previsto dall'Allegato II del Reg. (CE) 852/2004, sono ovviamente diversi a seconda della tipologia della manifestazione e soprattutto della complessità delle preparazioni ed vanno specificati nei piani di autocontrollo messi a disposizione dell'Autorità Competente.

Le manifestazioni temporanee devono avere luogo in aree comunali individuate, che non presentino pericoli di inquinamento, per gli alimenti esposti, dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti.

Si devono preferire aree predisposte per l'allacciamento alla rete dell'acquedotto comunale, alla rete elettrica, alle fognature (per la raccolta degli scarichi dei servizi igienici e dei lavabi).

Deve essere previsto un numero sufficiente di servizi igienici a disposizione del pubblico e degli operatori del settore alimentare (OSA).

Deve essere previsto un adeguato numero di contenitori per i rifiuti solidi, proporzionati al bisogno, ubicati in modo tale da non recare fastidio al contesto abitativo circostante, con facile accesso agli automezzi addetti alla raccolta; i contenitori devono consentire la differenziazione dei rifiuti, per come previsto dai regolamenti locali.

Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA)

Indipendentemente dalla durata, è fatto obbligo all'organizzazione dell'evento (ditta individuale/comitato organizzatore/ente, ecc.) di indicare nella SCIA il programma della manifestazione (data inizio e fine, orari di apertura al pubblico).

Se si presenta la SCIA è il rappresentante di una Società/Ente/Associazione/Comitato, essa sarà unica ed alla stessa deve essere allegato l'elenco degli OSA coinvolti nella manifestazione.

In relazione alla formazione del personale si applica quanto previsto dalla Regione Calabria con DGR n. 28/2012.

Per gli operatori non iscritti in elenco c'è l'obbligo della SCIA individuale.

Le attività di preparazione e/o somministrazione, vendita di alimenti sono soggette a Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA) ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 par. 2 del Reg. CE 852/2004.

La SCIA relativa a sagre e manifestazioni a carattere temporaneo, deve essere presentata al SUAP del Comune dove avrà luogo la manifestazione, utilizzando l'apposita modulistica secondo quanto stabilito nel DPGR Calabria n.165 del 18/09/2012 e s.m.i. con la seguente documentazione allegata:

- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità dell'OSA richiedente
- Relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene firmata dall'interessato (norme igienico-sanitarie, breve ciclo di lavorazione)
- Copia della ricevuta di versamento intestato all'ASP competente pari a euro ~~50,00~~ 20,00

Per permettere il corretto svolgimento delle funzioni di controllo da parte dell'ASP è opportuno che la SCIA venga presentata in tempi congrui, tali da consentire adeguata valutazione prima dell'inizio della manifestazione.

La mancata presentazione della SCIA delle attività temporanee da parte dell'OSA è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D. Lgs. 193/07.

Nel caso in cui eventuali controlli da parte dell'ASP sul posto evidenzino condizioni tali da influire negativamente sulla sicurezza alimentare e non conformità alla norma, verranno adottati adeguati provvedimenti ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 artt. 137/138 e D.Lgs 193/2007.

Le imprese già registrate (comprese quelle che effettuano vendita e somministrazione di alimenti in forma ambulante) devono presentare la SCIA solo nel caso in cui svolgano attività diverse da quelle oggetto della registrazione di cui già dispongono.

Per coloro che sono già in possesso di registrazione SCIA, provenienti da altre ASP regionali o extraregionali, è richiesta una copia della registrazione con l'identificazione della tipologia dell'attività svolta.

Il/la sottoscritto/a..... dichiara sotto la propria responsabilità: ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. n°445/2000:

- Che le lavorazioni dei prodotti (preparazione, produzione, somministrazione, deposito e/o vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) avranno carattere TEMPORANEO e PRECISAMENTE giorno 24 aprile 2026
- Che le strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita automezzi, banchi di vendita autotrasportati), rispondono ai requisiti di cui al Capitolo III dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- Che le attrezzature utilizzate per la preparazione rispondono ai requisiti di cui al Capitolo V dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- Che nell'esercizio dell'attività sono rispettate le disposizioni di cui ai Capitoli:
 - VI (rifiuti alimentari)
 - VII (rifornimento idrico)
 - VIII (igiene personale)
 - IX (requisiti applicabili ai prodotti alimentari)
 - XII (formazione del personale);
- Che le strutture e le attrezzature utilizzate per la suddetta manifestazione temporanea sono costruite in materiali idonei a venire a contatto con le sostanze alimentari e resistenti alla corrosione, hanno superfici lisce, suscettibili di completa pulizia ed efficace disinfezione, sono munite di adeguati sistemi di protezione da eventuali contaminazioni ambientali, di sistemi di congruente approvvigionamento idrico ed elettrico, di aerazione o di altro sistema di mantenimento di congruenti valori microclimatici, del sistema di smaltimento delle acque reflue, dei rifiuti e di eventuali funi o vapori;
- Che l'area individuata è dotata di un numero adeguato di servizi igienici distinti per gli operatori del settore alimentare (OSA) e per gli avventori;

Paola