

Ai Sig.ri Sindaci
dei Comuni
della Provincia di Sassari

Sassari li PG/2016/45655

Oggetto: Sagre e feste. Linee guida ASL sicurezza alimentare e modulistica correlata.

Gent.mi

da sempre, le feste e le sagre in Sardegna, nel riaffermare una forte identità culturale e scandire la vita delle comunità, diventano occasione di appuntamenti enogastronomici, spesso con importanti potenzialità produttive, anche per effetto di un processo di istituzionalizzazione nel quale sono state assorbite già da qualche decennio.

Garantire e non derogare ai principi della sicurezza alimentare anche durante manifestazioni caratterizzate dalla temporaneità delle attività e dalla non professionalità degli operatori interessati diventa un imperativo oltre che un preciso precetto normativo, alla base anche del recente Piano di Prevenzione Regionale.

Le manifestazioni temporanee, infatti, rientrano, a pieno titolo, nell'ambito di applicazione dei regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene" e di norme nazionali che sanciscono l'obbligo, per gli operatori interessati, di presentare all'autorità competente (A.S.L.) una opportuna notifica di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.).

Il Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. di Sassari, che basa la sua azione nella multidisciplinarietà e trasversalità, anche con collaborazioni con soggetti esterni, impegnato nella promozione e tutela della salute dei cittadini e dei consumatori, aderendo ad un progetto regionale finalizzato alla semplificazione amministrativa, ha predisposto ed approvato le allegate "*Linee Guida per l'applicazione della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare nell'ambito delle manifestazioni temporanee*", presentate, e accolte già favorevolmente, ai rappresentanti dei tre uffici S.U.A.P. capofila dei distretti di Sassari, Alghero ed Ozieri.

Parte integrante delle Linee guida sono i due moduli allegati, in formato stampabile e compilabile, da utilizzarsi per l'inoltro delle Segnalazioni Certificate di Inizio Attività, in rapporto alla tipologia di attività svolta in occasione di sagre e feste, che, oltre a perseguire l'obiettivo di uniformare la modulistica in uso, consentono, in materia di sicurezza alimentare, di assolvere correttamente agli adempimenti prettamente amministrativi e, al contempo, guidano al rispetto dei requisiti igienico-sanitari stabiliti per le strutture, le attrezzature e la gestione dei processi di corrette prassi igieniche.

Il Dipartimento di Prevenzione, in un'ottica di promozione attiva e di rafforzamento delle reti tra le P.A., ritiene indispensabile l'adesione delle SS.VV. al progetto avviato, attraverso il coinvolgimento diretto degli uffici competenti delle amministrazioni rappresentate.

Si invitano pertanto le SS.VV. a voler promuovere la pubblicazione, sui siti istituzionali di Vostro riferimento, delle richiamate Linee Guida, che si forniscono in allegato e a promuoverne la consultazione, nell'obiettivo condiviso di tutela della salute pubblica nel rispetto delle identità culturali locali.

Certi di un positivo riscontro e disponibili per qualsivoglia chiarimento, si porgono cordiali saluti.

Il Direttore del Servizio SIAN
Dr.ssa Pina Arras

Il Direttore del Servizio SIAOA
Dr. Marino Solinas

Il Direttore del Dipartimento
Dr. Francesco Sgarangella