

# FORMAFESTE 2014

INCONTRI CON ORGANIZZATORI  
DI FESTE POPOLARI

SIAN - AUSL RE feste popolari  
marzo 2014

## Requisiti strutturali

### Stoccaggio alimenti

- scaffali
- impianti frigoriferi in numero sufficiente e di capienza adeguata per conservare in modo separato materie prime e/o prodotto finito

### Area preparazione

- zona delimitata e coperta ad esclusione griglie
- piani di lavoro lavabili e sanificabili, in n° sufficiente
- lavelli con acqua potabile
- pavimentazione pulibile
- idonei contenitori per i rifiuti

SIAN - AUSL RE  
feste popolari  
marzo 2014

## Attività a carattere temporaneo

Cosa presentare?

### SCIA al SUAP

SCIA - Segnalazione certificata inizio attività

SUAP - Sportello unico attività produttive

Il SUAP trasmette all'AUSL

“agli organizzatori permangono eventuali risvolti penali e civili relativi alla somministrazione di alimenti che siano di danno per la salute di chi li consuma..”

SIAN - AUSL RE  
feste popolari  
marzo 2014

## Requisiti strutturali

### Area lavaggio

- lavello con disponibilità di acqua calda
- lavastoviglie
- piani di appoggio separati sporco/pulito
- idonei contenitori per i rifiuti

In assenza di lavastoviglie, utilizzo di materiale monouso!

Un settore per i materiali non alimentari  
(prodotti per la pulizia, detergenti e disinfettanti)

SIAN - AUSL RE  
feste popolari  
marzo 2014

## Requisiti strutturali

### Area Somministrazione

- banco di distribuzione e tavoli per la somministrazione facilmente lavabili e disinfettabili
- attrezzature per la conservazione a caldo o a freddo

### Servizi igienici

- per il personale: ad uso esclusivo degli addetti alla manipolazione dei prodotti alimentari
- per il pubblico: differenziati per sesso ad uso esclusivo, in numero proporzionato all'entità della manifestazione

## Requisiti documentali

### Tenere a disposizione degli organi di controllo

- identificazione del responsabile
- menù dettagliato
- descrizione delle preparazioni
- elenco fornitori correlato alle materie prime
- schede temperature
- programma pulizia e sanificazione
- formazione addetti

## Manuale di autocontrollo

**Come “adattare” il  
Piano di Autocontrollo  
alle realtà temporanee  
di produzione e  
somministrazione alimenti?**

## Requisiti gestionali

### Una corretta gestione delle preparazioni dovrà

- mantenere gli alimenti alle corrette temperature
- definire le aree e i percorsi
- rispettare il percorso sporco-pulito (*marcia in avanti*)
- evitare le contaminazioni crociate
- sistemare i rifiuti solidi lontano dai luoghi di consumazione
- smaltire le acque usate in fognatura o in altra forma autorizzata
- proteggere adeguatamente gli alimenti da insetti e roditori

## Requisiti igienico sanitari per la preparazione e vendita o somministrazione di alimenti in occasione di attività a carattere temporaneo quali FESTE POPOLARI – FIERE – SAGRE

### REQUISITI GENERALI

- Deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche
- Tutta la zona dovrà essere dotata di contenitori per la raccolta di rifiuti a disposizione del pubblico
- L' area utilizzata deve essere provvista di acqua potabile e gli scarichi devono essere convogliati in fognatura o smaltiti in modo idoneo
- Deve essere garantita la disponibilità di servizi, attrezzati anche per il lavaggio delle mani, ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di prodotti alimentari e di altri servizi, possibilmente separati per sesso, ad uso del pubblico.
- Il numero dei servizi dovrà essere proporzionato all'entità della manifestazione
- La struttura deve essere dotata di attrezzature idonee alla conservazione degli alimenti deperibili in regime di freddo

### REQUISITI SANITARI

- Tavoli di preparazione, banchi di distribuzione, tavoli per la somministrazione ed il consumo devono essere lisci, facili da pulire, lavare e disinfettare
- Ove non sia disponibile un adeguato sistema di lavaggio delle stoviglie, le posate, i piatti ed i bicchieri devono essere del tipo monouso e devono essere conservati al riparo da ogni insudiciamento
- I prodotti alimentari devono essere conservati alle giuste temperature con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, protetti dal contatto col pubblico e dagli inquinanti ambientali
- I rifiuti solidi provenienti dalle preparazioni e dai banchi di somministrazione devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione

### **Qualora la preparazione dei prodotti alimentari avvenga in loco, deve essere previsto**

- Un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di ampiezza adeguata, nel quale prevedere spazi distinti per le lavorazioni delle carni, pesce, verdure, la mondatura, la pezzatura, la cottura dei cibi, la preparazione di salumi, formaggi, dolci, guarnitura piatti ecc.

**Detto locale o spazio deve inoltre essere dotato di:**

- Lavelli in numero adeguato alle necessità, provvisti di acqua potabile
- Pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile
- Dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura
- Idonee e sufficienti attrezzature per la conservazione, alle temperature previste e in maniera separata, delle materie prime e/o dei prodotti finiti
- Contenitore per rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile ed asportabile
- Zona separata ed attrezzata per il lavaggio delle stoviglie
- Un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari

**Oltre ai sopra elencati requisiti strutturali, il Responsabile della manifestazione, deve garantire:**

**REQUISITI GESTIONALI**

**La presenza ed applicazione del piano di autocontrollo semplificato;** le informazioni minime sono:

La designazione del “Responsabile di produzione”

L’elenco delle produzioni svolte

Il menù dettagliato

L’elenco dei fornitori

La definizione dei pericoli relativi all’attività ; le operazioni di monitoraggio

Gli strumenti di misurazione e verifica delle temperature e la loro registrazione

Il programma di pulizia e sanificazione e la formazione del personale

**La rintracciabilità delle materie prime utilizzate,** mediante la realizzazione di un sistema che consenta di risalire all’origine e provenienza dei prodotti alimentari utilizzati

**La formazione del personale:** il responsabile della produzione deve possedere l’attestato di formazione(ex libretto sanitario) in corso di validità e deve addestrare gli addetti alla manipolazione degli alimenti in particolare su:

Igiene del personale - abbigliamento, lavaggio mani ecc.

Igiene delle lavorazioni - evitare incroci, separazioni tra prodotti cotti e crudi, utilizzo separato e/o dedicato di attrezzature a seconda delle diverse tipologie di alimenti preparati

Organizzazione del lavoro - metodiche di preparazione, cottura, conservazione sia a caldo che in regime di freddo

Pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali

Gestione dei rifiuti

Piano di autocontrollo della festa denominata \_\_\_\_\_

Che si svolge dal \_\_\_\_ al \_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

Responsabile Sig. \_\_\_\_\_

SCIA presentata il \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

Attività esercitate :

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>REFERENTE DELLA PRODUZIONE</b>
<b>RISTORANTE</b>	
<b>BIRRERIA PANINOTECA</b> Con somministrazione di alimenti e bevande in contenitori a perdere	
<b>BAR</b> Con somministrazione di caffè – bevande – gelati preconfezionati con utilizzo di contenitori a perdere	

Si dichiara che:

sono presenti N. \_\_\_\_ servizi igienici a disposizione del personale addetto

N. \_\_\_\_ servizi igienici a disposizione del pubblico (loro ubicazione.....)

l'approvvigionamento idrico avviene tramite : \_\_\_\_\_

(pubblico acquedotto/pozzo/altro)

l'allontanamento delle acque reflue avviene tramite : .....

(fognatura pubblica)

le attrezzature disponibili per la preparazione, conservazione e somministrazione di  
alimenti sono (elencare):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Documentazione presente integrante il piano:

- 1 Menù dettagliato per tutti gli stands
- 2 Elenco dei fornitori correlato alla materia prima
- 3 Descrizione delle preparazioni (\*)
- 4 Scheda di monitoraggio delle temperature dei frigoriferi / congelatori
- 5 Programma di pulizie ed elenco prodotti (\*\*)
- 6 Attestato di formazione ex LR 11/03 del responsabile/referente ed addestramento del personale finalizzato a garantire metodologie di produzione igienicamente corrette è stato effettuato mediante: .....

- corso formativo
- cartellonistica
- depliant illustrativi

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**p.to 3(\*)** Descrizione delle preparazioni anticipate (tipologia, luogo, data, modalità di abbattimento, congelamento, ecc.); descrizione relativa al trasporto (specificare caratteristiche dei mezzi e dei contenitori es. se a chiusura ermetica, se refrigerati...) di eventuali alimenti preparati in altro luogo; descrizioni di altre produzioni a rischio elevato (vitello tonnato, insalate di pesce, dolci al cucchiaino, ecc.)

**Note:**

le produzioni alimentari nell'ambito della manifestazione sono state valutate e scelte al fine di eliminare o ridurre possibili rischi sanitari al consumatore. Gli alimenti che necessitano di cottura per tipo e modalità di preparazione garantiscono il raggiungimento di temperature al cuore dell'alimento in grado di assicurare l'igienicità del prodotto da somministrare.

Per alimenti non serviti immediatamente vengono osservate le seguenti procedure:

- pietanza cotta in precedenza e successivamente raffreddata da riscaldare al momento della somministrazione.  
Il riscaldamento permette di raggiungere al cuore dell'alimento una temperatura minima di **75°C**;
- pietanza cotta e mantenuta in scaldavivande per un tempo mai superiore alle due ore ad una temperatura che garantisce i **65 °C** al cuore dell'alimento.

L'attività di congelamento di pasta all'uovo con ripieno effettuata in data precedente allo svolgimento della festa viene effettuata nel rispetto di quanto previsto dalla Circolare Regionale n. 37/96 "Indirizzi operativi sul congelamento di alimenti nelle attività di somministrazione" (vedi scheda allegata) utilizzando gli impianti di conservazione descritti nella documentazione presentata.

**p.to 5 (\*\*)** Valutare le caratteristiche degli stands e il loro utilizzo (se utilizzati saltuariamente ed in occasione di manifestazioni temporanee concentrate nel periodo estivo, personale incaricato provvede precedentemente all'utilizzo al riassetto); descrivere per tutta la durata della festa, le operazioni di pulizia degli spazi interni ed esterni, delle attrezzature e suppellettili ivi presenti; elencare i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione delle superfici di lavoro ed attrezzature.

## **IGIENE DEL PERSONALE**

Gli addetti alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande devono garantire il rispetto di quanto segue:

- ❖ indossare abiti puliti e preferibilmente di colore chiaro, utilizzati esclusivamente allo scopo
- ❖ lavarsi frequentemente le mani soprattutto:
  - dopo aver usato i servizi igienici
  - prima di riprendere il lavoro
  - dopo aver manipolato i rifiuti
  - dopo aver toccato imballaggi, superfici od utensili sporchi
  - dopo aver toccato alimenti crudi
  - dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito portando la mano davanti alla bocca

Il corretto lavaggio delle mani va effettuato nel modo seguente:

- utilizzare lavabi con erogazione di acqua a comando non manuale
  - utilizzare sapone liquido germicida
  - regolare la temperatura dell'acqua intorno ai 40-45°C
  - sfregare vigorosamente le mani e gli avambracci
  - risciacquare con abbondante acqua
  - asciugare con sistemi monouso o ad aria calda
- ❖ eliminare orologi, anelli, bracciali, orecchini e collane poiché rappresentano un veicolo per i microrganismi e perché parte di questi oggetti possono finire negli alimenti
  - ❖ proteggere adeguatamente tagli e ferite

## **SANIFICAZIONE**

E' la principale delle buone pratiche di lavorazione, è data dal susseguirsi di 2 fasi distinte:

- detersione per la rimozione dello sporco visibile
- disinfezione per l'eliminazione dei microrganismi patogeni

DETERGENTI UTILIZZATI:

---

DISINFETTANTI UTILIZZATI:

---

### **APPROVVIGIONAMENTO ED ACCETTAZIONE MATERIE PRIME/PRODOTTI**

Le materie prime/prodotti utilizzati per l'esercizio dell'attività temporanea di produzione e somministrazione alimenti vengono di norma acquistate direttamente e/o recapitate in confezioni originali (scatolame, prodotti surgelati, bevande, ecc...) o sfusa (carne, ecc...)

Gli acquisti vengono preventivamente programmati stabilendo le quantità e la varietà merceologica in base alle previsioni di lavoro. Tale accorgimento permette di disporre di materie prime e prodotti in condizioni di freschezza e di effettuare controlli adeguati sulla merce in consegna.

Gli approvvigionamenti di alimenti preparati o materie prime sono effettuati presso ditte di provata serietà, si precisa che in caso di difformità si procederà alla restituzione della merce acquistata.

Le verifiche vengono effettuate in fase di approvvigionamento ed accettazione materie prime/prodotti.

Al momento della consegna vengono seguite le seguenti procedure di controllo:

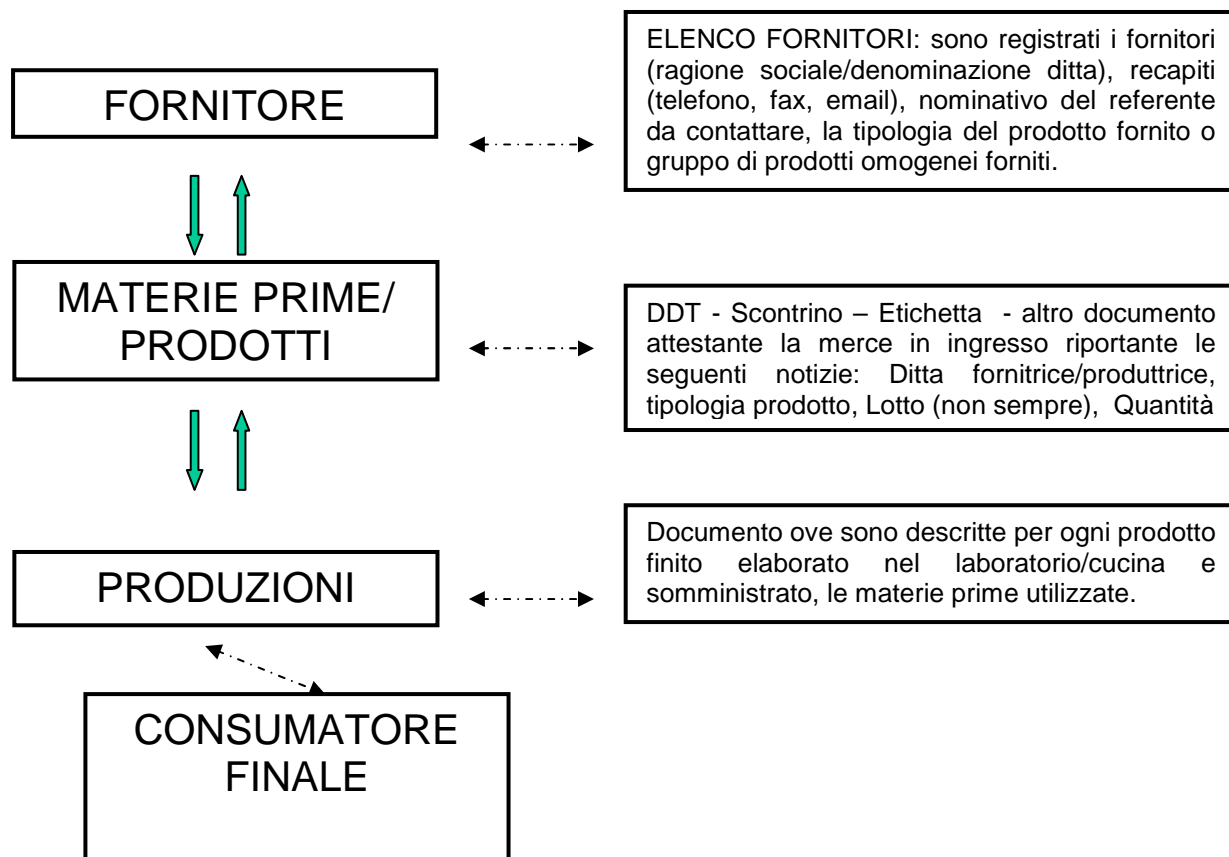
- ❖ **controllo etichettatura (data di scadenza....)**
- ❖ **controllo condizioni igieniche del mezzo di trasporto e verifica assenza di promiscuità tra i vari prodotti trasportati**
- ❖ **controllo temperature di trasporto**
- ❖ **controllo integrità delle confezioni**
- ❖ **controllo caratteristiche organolettiche (assenza di marciume, muffe....)**
- ❖ **controllo rispondenza ordini**

#### **Elenco fornitori correlati alle materie prime / prodotti**

Ditta Fornitrice (Ragione sociale, denominazione..)	Tipologia materie prime/prodotti	Recapiti per contatto (nome del referente , telefono, fax, email)



## Procedura di RINTRACCIABILITA'



### RITIRO / RICHIAMO DI PRODOTTI ALIMENTARI

Qualora il Responsabile della manifestazione entri a conoscenza con **notizia formale**, che un prodotto alimentare giacente o in uso è dichiarato dal fornitore **NON CONFORME** ai requisiti di sicurezza alimentare, questi si attiverà per il ritiro/riciamo del prodotto dalle produzioni:

- **prodotto NON CONFORME a deposito in attesa di utilizzo**: individuazione del prodotto interessato, accantonamento dello stesso all'interno di scatola o area dedicata con apposizione di cartello riportante le seguenti diciture "**PRODOTTO NON CONFORME IN ATTESA DI RITIRO DA PARTE DELLA DITTA FORNITRICE**", informazione al fornitore con atto formale via FAX, della presenza prodotto non conforme accantonato in attesa di ritiro;
- **prodotto NON CONFORME utilizzato e somministrato al consumatore finale sottoposto a procedura di richiamo stabilita dall'Autorità Competente**: effettuare esposizione di cartelli informativi con notizia della NON CONFORMITA' come da indicazioni ricevute da ditta fornitrice

## SCHEDA DI MONITORAGGIO TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Tutti i prodotti deperibili vengono costantemente mantenuti in idonee attrezzature refrigerate da cui sono estratti solo per il tempo necessario per la lavorazione.

La dotazione di attrezzatura è la seguente:

n.ro impianto	IMPIANTO*	T°C	AZIONE CORRETTIVA PREVISTA (in caso di superamento del limite)
1			
2			
3			
4			

\* specificare tipologia impianto (Frigorifero/cella/congelatore) e generi alimentari conservati

Si procede giornalmente al controllo delle temperature riscontrate con termometro \_\_\_\_\_.  
Il responsabile della verifica è \_\_\_\_\_

Registrazione temperature

Data	n.ro Impianto	Temperatura rilevata	Non conformità	Azione correttiva eseguita	firma

### Nota Criteri relativi alle TEMPERATURE di CONSERVAZIONE

Il controllo della temperatura (lettura dei termometri apposti sui o nei frigoriferi o celle) va eseguito quotidianamente e, di norma, nel medesimo orario.

La dotazione ideale di attrezzature frigorifere è rappresentata da:

una per i cibi cotti (temperatura indicativa = 0 ÷ 4°C)

una per le carni fresche (temperatura indicativa = 0 ÷ 4°C)

una per le verdure e salumi stagionati (temperatura indicativa = 5 ÷ 10°C)

una per latticini e salumi (temperatura indicativa = 0 ÷ 4°C)

una per gelati (temperatura indicativa - 15 °C)

una per surgelati congelati (temperatura indicativa - 18°C)

Ogni matrice alimentare deve essere mantenuta alla temperatura indicata dal produttore sulla confezione.

Deve essere rispettata la separazione dei generi alimentari, i cibi cotti devono essere sempre riposti in frigorifero previa copertura (anche con film di plastica) e deve essere evitato ogni accatastamento, cioè ogni contatto di un alimento col fondo del recipiente soprastante.

Nel caso di un frigorifero ove vengono detenuti più generi alimentari la temperatura deve essere mantenuta al livello indicato per la categoria che richiede la temperatura più bassa .

## **INDIRIZZI OPERATIVI SUL CONGELAMENTO DI ALIMENTI NELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE CIRCOLARE REGIONALE N. 37 DEL 08.11.'96**

### **1. CARATTERISTICA DELLE ATTREZZATURE**

- ⇒ Apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento, e se del caso, per lo scongelamento dei prodotti;
- ⇒ apparecchiatura frigorifera, diversa da quella utilizzata per il congelamento, da impiegare per la conservazione dei prodotti congelati, munita di adeguato strumento di rilevazione della temperatura e idonea ad assicurare l'ininterrotto mantenimento di una corretta temperatura di congelamento.

### **2. CARATTERISTICA DEGLI ALIMENTI**

- ⇒ Le materie prime destinate alla produzione di alimenti congelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, con cariche microbiche entro i minimi di legge, ove previsti e raccomandati;
- ⇒ nella produzione di alimenti elaborati è ammesso l'impiego di componenti alimentari che, per la loro natura, devono necessariamente essere stati sottoposti ad un precedente trattamento di conservazione, nonché l'utilizzo di semilavorati congelati;
- ⇒ la singola pezzatura degli alimenti da congelare deve consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in un tempo quanto più rapido possibile, a tal fine è opportuno che vengano utilizzati porzioni di alimenti di spessore non maggiore a 10 cm e di peso non maggiore ad 1 Kg.

### **3. PROCESSO DI CONGELAMENTO**

- ⇒ Il congelamento deve essere effettuato con apparecchiature che assicurino la rapidità del processo, a tale riguardo si precisa che il congelamento totale dell'alimento, a temperature pari o inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$  al cuore del prodotto, dovrebbe avvenire in un periodo non superiore alle 4 ore;
- ⇒ il processo di congelamento per prodotti cotti dovrebbe iniziare immediatamente dopo l'ultimazione della cottura e previo raffreddamento ad almeno  $7^{\circ}\text{C}$  al cuore dell'alimento, da raggiungere entro un tempo massimo di 60 minuti;
- ⇒ gli alimenti congelati, distinti per tipologia dovranno essere riposti all'interno di involucri protettivi, costituiti da materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti, al fine di proteggere il prodotto dalle modificazioni sensoriali (odore, sapore, ecc);
- ⇒ su ogni involucro dovrà essere apposta una etichetta dove riportare la data di inizio del congelamento e la denominazione merceologica del prodotto, al fine di garantire una corretta gestione dell'alimento congelato.

### **4. CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI CONGELATI**

- ⇒ La temperatura di conservazione dei prodotti alimentari congelati deve essere tale da mantenere in tutti i punti del prodotto un valore pari od inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- ⇒ il tempo di conservazione dei prodotti alimentari congelati non dovrà superare i 60 giorni.

### **5. SCONGELAMENTO**

- ⇒ Il processo di scongelamento deve avvenire in modo rapido (ad es. mediante forno a microonde) oppure lento, ma igienicamente sicuro collocando il prodotto da scongelare in apparecchiatura frigorifera a temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ . E' inoltre possibile la cottura diretta per alimenti congelati già porzionati.