

LINEE GUIDA FESTE TEMPORANEE

Sono definite **“temporanee”** tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri, Fiere ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici o divulgativi ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

Solo la contemporanea esistenza di temporaneità e di manifestazione pubblica caratterizza ed individua la manifestazione temporanea, in caso contrario, si applicano le norme vigenti per esercizi pubblici e/o preparazione di alimenti.

Queste attività sono regolate dal Capitolo III del Reg. CE 852/2004 - Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee.

L'art. 3 dello stesso regolamento stabilisce che gli operatori del settore alimentare (OSA) garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati.

Anche il Regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002 stabilisce all'art. 17, c. 1, che **“SPETTA AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA) GARANTIRE che nelle imprese alimentari da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alla loro attività e VERIFICARE che tali disposizioni siano soddisfatte”**.

Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee rientrano a pieno titolo nei disposti legislativi comunitari citati, secondo le definizioni di impresa alimentare e di operatore del settore alimentare riportate nell'art. 3 del Regolamento CE 178/2002:

“Impresa alimentare, ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”;

“Operatore del settore alimentare, la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”.

È quindi evidente che il gestore della manifestazione temporanea con preparazione e somministrazione di alimenti deve mettere in atto tutte le modalità di garanzia della sicurezza alimentare partendo ovviamente dai prerequisiti.

Il compito dell'ASL non è quello di certificare e garantire la regolarità delle strutture e delle modalità operative, ma di verificare i requisiti igienico-sanitari e le modalità di gestione delle attività da parte dell'OSA esclusivamente ai fini della sicurezza alimentare.

Esulano quindi dalle competenze dell'ASL i controlli derivanti dall'applicazione delle norme di sicurezza, antincendio, impiantistica, pubblica sicurezza e, in ogni caso, quant'altro sia connesso con lo svolgimento della manifestazione e non rientrante nell'ambito della sicurezza alimentare.

In particolare queste strutture devono essere situate, progettate, costruite, mantenute pulite e sottoposte a manutenzione in modo da evitare rischi di contaminazione in particolare da parte di animali, inoltre devono essere disponibili:

- attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (impianti igienici per lavarsi ed asciugarsi le mani, attrezzature igienico sanitarie e locali adibiti a spogliatoio) ;
- erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- attrezzature ed impianti per il deposito e l'eliminazione di sostanze pericolose e rifiuti ;
- attrezzature ed impianti per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi ;
- superfici a contatto con il cibo in buone condizioni, facili da pulire ed eventualmente da disinfettare ;
- misure per la pulizia e disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti ;
- il lavaggio degli alimenti deve essere effettuato in condizioni igieniche adeguate ;
- i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione .

Sono soggette a quanto previsto dalla DGRV 3710/07 e al Decreto della Giunta Regionale del Veneto n. 140/08. Prima dell'inizio della manifestazione deve essere presentata una **D.I.A.** (denuncia di inizio attività) accompagnata dalla seguente documentazione:

- planimetria del sito in cui si svolgerà la manifestazione con indicazione della zona di somministrazione/preparazione;
- relazione tecnica in cui riportare:
 - tipo di approvvigionamento idrico
 - elenco delle attrezzature
 - tipologia degli alimenti somministrati/preparati e previsione del numero di pasti/previsione di affluenza
 - numero di persone utilizzate
- eventuale ricevuta del versamento (50.00€ su C/C post. n° 17895301 intestato a ULSS13 Mirano Servizio Tesoreria con causale "diritti sanitari di registrazione").

La D.I.A. deve essere presentata almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione con l'allegato B1 del Decreto n° 140 del 5.3.2008 a nome dell'effettivo responsabile della manifestazione stessa. L'attività può iniziare indipendentemente dall'effettuazione del sopralluogo da parte del SIAN. Vista la particolare tipologia di attività e in relazione ai luoghi in cui verrà svolta, si ritiene che l'allestimento dell'attrezzatura debba essere terminato almeno 24 ore prima dell'inizio della manifestazione, in modo da consentire un'eventuale attività di controllo da parte del SIAN.

A seguito della presentazione del D.I.A si ottiene un numero di Registrazione che ha carattere permanente. Qualora negli anni successivi non intervengono nella realizzazione della stessa manifestazione, variazioni relative alla titolarità, alla struttura o al tipo di attività, la stessa sarà accompagnata esclusivamente da **una comunicazione** indicante la data di inizio e termine della manifestazione, in caso contrario è necessario utilizzare l'allegato B2 con la documentazione prevista per le modifiche apportate.

Le manifestazioni temporanee possono essere suddivise in due tipologie, che tengono conto delle modalità di conduzione delle stesse e per entrambe vengono esplicitati di seguito i requisiti minimi.

A) Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati.

La somministrazione di pasti completi può rientrare in questa tipologia a condizione che la preparazione ed il trasporto siano effettuati da Ditta esplicitamente autorizzata all'attività di Catering.

In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brulè, cioccolata calda, caffè ed infusi.

Solitamente, quest'ultime, si svolgono nell'arco della giornata in luoghi all'aperto dotati di strutture temporanee (tettoie, ecc.) con o senza aree predisposte per il consumo degli alimenti stessi.

se presente l'area somministrazione/zona pranzo deve essere protetta da tettoia o gazebo con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile;

nel caso di porzionatura/distribuzione di alimenti in pluriporzione o di manipolazione di alimenti a basso rischio, è necessaria una struttura o area/zona con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvista di pedane o con stuoie) chiusa nella parte superiore e con pareti su almeno tre lati in materiale lavabile, dotata di lavello per gli alimenti e di piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile.

area/zona per il deposito alimenti adeguatamente protetta nella parte superiore e su tutti i lati, gli alimenti devono essere sollevati dal piano di calpestio;

apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli alimenti deperibili, in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;

stoviglie a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;

lavello per la pulizia delle mani con comando preferibilmente non manuale, distributori di sapone ed asciugamani a perdere;

personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento adeguato (copricapo e sopravveste);

approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità);

servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, distinti per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per il pubblico, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità e mantenuti in stato di decenza. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido;

smaltimento delle acque reflue: immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga mediante contratto con ditta autorizzata allo smaltimento dei reflui;

allontanamento dei rifiuti solidi: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti;

contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

B) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici (es. primi piatti, polenta, carne alla griglia, crepes ecc..) e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti all'aperto (griglie e/o fornelli o fuochi) o in strutture chiuse e per la durata in genere di più giorni (è una vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fisse o mobili con carattere temporaneo).

area di preparazione: con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvisto di pedane o con stuoie) opportunamente protetta da inquinamenti esterni e disimpegnata dal pubblico. Il collocamento dell'area di preparazione e di cottura deve avvenire in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti. L'utilizzo di bracieri può avvenire anche all'esterno su terreno, sempre preservando da inquinamenti il prodotto in preparazione.

L'area deve essere dotata di piani di lavoro, preferibilmente separati, rivestiti con materiale impermeabile/facilmente lavabile.

lavelli per la toelettatura e preparazione degli alimenti;

Lavello lavamani: con comando preferibilmente non manuale e distributori di sapone ed asciugamani a perdere;

area di cottura: nel caso dell'utilizzo di griglie, fuochi ecc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici ed inquinanti e siano inaccessibili dal pubblico e lontano da materiali infiammabili (teli, rivestimenti);

eventuali bombole di gas: protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontano da fonti di calore e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza;

deposito alimenti: apposita struttura chiusa o zona delimitata, possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione/cottura, in cui gli alimenti siano adeguatamente protetti anche da infestanti e animali, soprattutto se il deposito deve prolungarsi per più giorni.

frigoriferi/congelatori in numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare tenuti lontani da fonti di calore e con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo.

area somministrazione/zona pranzo: protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile;

bicchieri, posate, e piatti: a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;

personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento idoneo (copricapo e sopravveste);

approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità);

servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di

necessità e mantenuti in stato di decenza. Almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni degli alimenti. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;

smaltimento delle acque reflue: immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.);

smaltimento oli di frittura: stoccaggio e smaltimento finale con ditta autorizzata;

allontanamento dei rifiuti solidi: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti;

contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

Manifestazioni che utilizzano strutture mobili

Queste strutture, spesso autosufficienti (moduli, container, automezzi, ecc.), sono gestite da ditte che esercitano una vera e propria attività professionale di preparazione o di catering con preparazione trasporto e somministrazione di alimenti in occasioni di manifestazioni temporanee. Talvolta sono affittate agli organizzatori.

Le cucine mobili dovranno avere:

- _ altezza interna non inferiore a 2 metri;
- _ adeguata superficie per lo svolgimento delle attività;
- _ almeno due lavelli di cui almeno uno dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- _ piani di lavoro adeguati in materiale lavabile;
- _ cappa di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura;
- _ adeguato numero di frigo e congelatori. Il termine adeguato si deve intendere in relazione alla tipologia e potenzialità produttiva;
- _ impianto idrico autonomo o collegabile a rete idrica;
- _ impianto elettrico autonomo o allacciabile alla rete elettrica;
- _ impianto acque reflue: munito di serbatoio di adeguata capacità, da svuotare in modo corretto.

Nel caso di utilizzo di strutture mobili per la preparazione dovranno essere presenti sul luogo della manifestazione i requisiti richiesti per le tipologie A e B (servizi igienici, acqua potabile, deposito, zona pranzo ecc.).

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Regolamento CE 852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA), non ricompresi nella produzione primaria, predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Rischi – Punti Critici di Controllo, per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

La responsabilità principale per la sicurezza alimentare compete all'OSA, che potrà basarsi sull'applicazione generalizzata di procedure di autocontrollo formulate in base ai principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica.

Il piano di autocontrollo è un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, redatto dal responsabile dell'impresa alimentare, in forma autonoma o con la partecipazione di propri consulenti, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti della filiera produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo, finalizzato a minimizzare il danno conseguente al consumo dell'alimento.

Il considerando 15 del Regolamento CE 852/2004 letteralmente indica *"I requisiti del sistema HACCP... dovrebbero essere abbastanza flessibili da poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari ... le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo ... Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole."*

Con tali presupposti è importante predisporre piani di autocontrollo semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili. Il controllo non deve prevedere la sola predisposizione e compilazione formale di documenti o registri per quelle attività immediatamente verificabili: a tal proposito, si forniscono indicazioni riguardo alle fasi di controllo da documentare.

All'applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la formazione del personale che è impiegato nell'attività e che deve possedere un'adeguata cognizione del piano di autocontrollo predisposto, per una corretta applicazione dello stesso.

Nella sede della manifestazione, a cura del responsabile, deve essere presente un protocollo operativo riguardante i requisiti e i rischi trasversali (es. piani di pulizia, derattizzazione – disinfestazione, ricevimento merci, formazione) che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.

Relativamente alle fasi produttive, le procedure potranno essere definite come buone pratiche di lavorazione ed igieniche (GMP e GHP) che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, salvo le non conformità, oppure come CCP nei casi della presenza di punti critici di controllo (ad esempio il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).

Si rimarca la necessità di limitare le produzioni a quanto realmente necessario, evitando la conservazione di alimenti cotti per tempi prolungati (che possono risultare potenzialmente pericolosi). Si riporta di seguito un esempio di piano operativo utilizzabile, nell'ambito di una manifestazione temporanea, con gli opportuni adattamenti.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Riferimenti dell'organizzatore

Ente che svolge la manifestazione temporanea.....
Titolare/Rappresentante legale.....
Sede ed indirizzo.....
Partita IVA.....

Attività svolte:

tipologia A (somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione)

tipologia B (preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Il responsabile aziendale dell'autocontrollo è il Sig

Il presente documento è stato elaborato dal responsabile aziendale dell'autocontrollo ed è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

La manifestazione è dotata di:

Zona/locale preparazione pasti
Area/locale dispensa
Frigoriferi/congelatori
Area/locale per distribuzione/somministrazione alimenti
Altro:

Pulizia e disinfezione (GMP)

I seguenti prodotti sono utilizzati per la pulizia e sanificazione:

- detergenti:
- disinfettanti:
- altri:

Le operazioni di sanificazione avvengono con la seguente cadenza:

- **Dopo l'uso:** Tutte le attrezzature e tavoli da lavoro (con particolare attenzione a friggitrici, piastre, griglie, cutter e affettatrici), ecc.

- **Al termine di ogni servizio (pranzo e/o cena):** Pavimenti e pareti area/locale preparazione pasti, lavelli e vasche area/locale preparazione pasti, servizi igienici, zona bar, ecc.
- **Ogni giorno:** Pavimenti area/locale deposito, ecc.

Situazione di conformità: superfici sempre pulite che annullano la possibilità di contaminazione microbica.

Limite critico: assenza di sporco, di polvere, di unto.

Monitoraggio: da effettuare ad ogni pasto.

Azione correttiva: se una superficie o area non è pulita occorre ripetere l'operazione.

Modalità di verifica, a seconda della superficie:

- visivo: vedere se vi sono residui di alimenti o residui di calcare o presenza di polvere;
- tattile: strisciare un dito e avvertire persistenza di unto o di grasso, oppure strisciare un fazzoletto di carta e verificare presenza di sporco o di grasso;
- olfattivo: verificare presenza di odori sgradevoli.

Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo, o un suo delegato, assicura l'effettuazione di un monitoraggio della presenza di animali indesiderati, attraverso l'esame delle barriere fisiche esistenti (stato delle protezioni a pareti, tendoni porte, aperture ecc.) e con eventuale posizionamento di esche, nel qual caso attiva una tempestiva disinfestazione.

La documentazione dell'effettuazione delle azioni di disinfestazione (mosche, formiche, scarafaggi...) e derattizzazione, in relazione alle diverse modalità, è così definita:

- disinfestazione e derattizzazione mediante esche:
- annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati);
- caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette).
- altre eventuali modalità di disinfestazione:
- documentazione relativa alle modalità di lotta ed al controllo dell'efficacia.

Il responsabile dell'autocontrollo verifica il buon esito delle attività di disinfestazione e, se necessario, provvede a intensificare o modificare le attività effettuate.

Smaltimento dei rifiuti (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo si accerta che i rifiuti delle preparazioni alimentari siano temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione e dalle aree esterne con cadenza giornaliera.

Igiene della persona (GMP)

Il responsabile della manifestazione, attraverso la corretta istruzione degli addetti, assicura la buona prassi igienica di tutti gli operatori che la manifestazione prendono parte alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti. E' bene prevedere una riunione con tutti i volontari per illustrare il presente "decalogo" e darne copia ad ognuno previa controfirma.

Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO** adatto alle locali esigenze:

1. Lavarsi le mani ripetutamente

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici;
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

2. Mantenere un'accurata igiene personale

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli ed altri monili.

3. Essere consapevoli del proprio stato di salute

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

4. Proteggere gli alimenti da insetti, roditori ed altri animali

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) sia con adeguati comportamenti, in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

5. Mantenere pulite tutte le superfici e i piani di lavoro

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. Rispettare le temperature di conservazione

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt, i prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C.;
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60°C. e i +65°C., in speciali banchi con termostato;
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari

fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C.;

7. Evitare di mettere a contatto i cibi crudi con quelli cotti

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa CONTAMINAZIONE CROCIATA può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti che crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

8. Cuocere e riscaldare gli alimenti

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72°C. per almeno due minuti.

9. Usare acqua sicuramente potabile

10. Rispettare il piano di autocontrollo

Ogni impresa alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi della normativa vigente, di un adeguato piano di autocontrollo, la cui applicazione è un obbligo per ciascun operatore

DATA: _____

PER PRESA VISIONE

Firma dell'operatore volontario

Firma del responsabile della
manifestazione



PIANO DI AUTOCONTROLLO

MANIFESTAZIONE: _____
(nome della manifestazione)

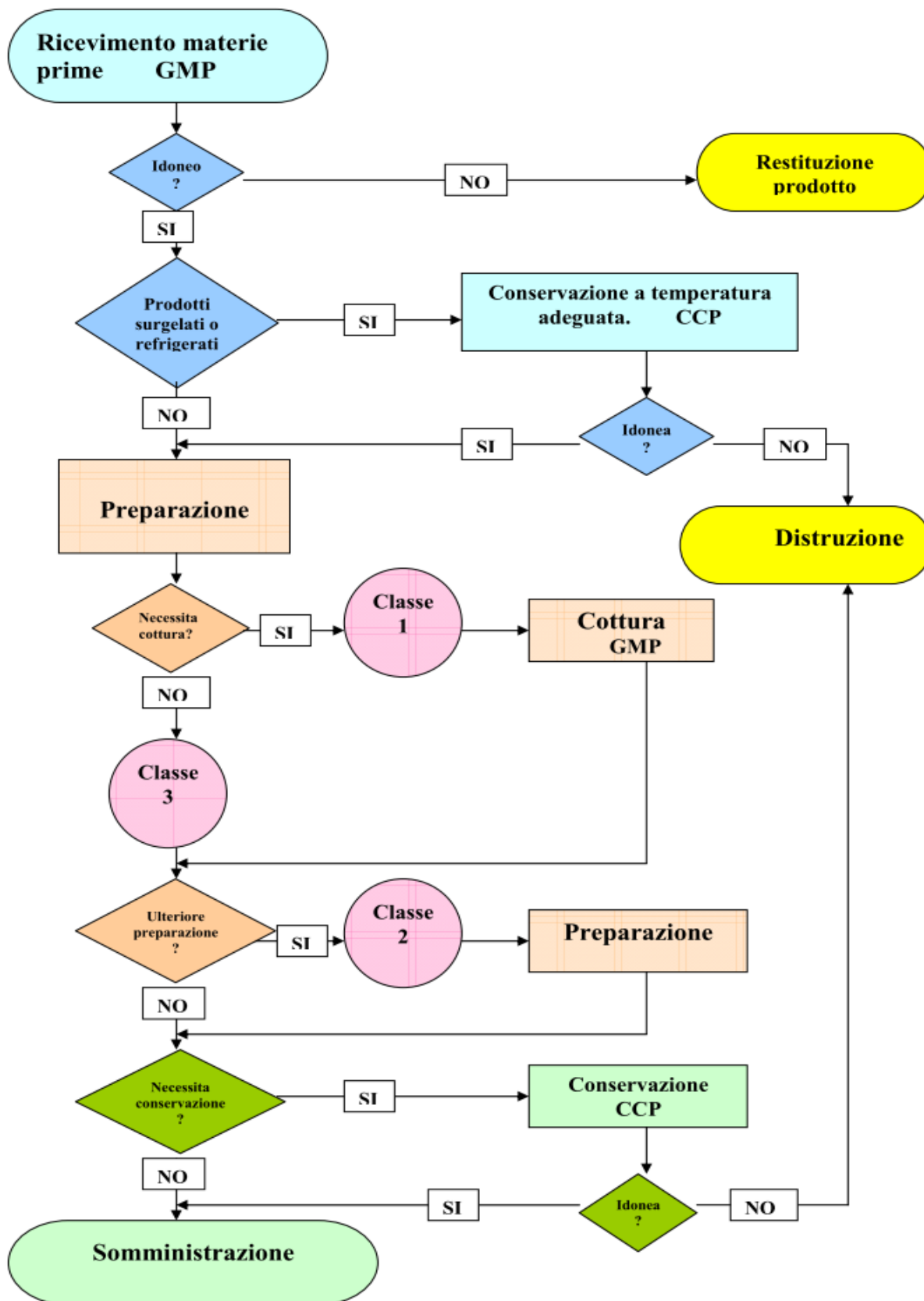
SEDE: _____

PERIODO DELLA MANIFESTAZIONE: dal _____ al _____
(data dell'inizio e della fine della manifestazione)

TIPO STRUTTURE: _____
(mobili o fisse)

RESPONSABILE DELL'HACCP: _____
(nome della persona o delle persone che assumono la responsabilità della salubrità degli alimenti prodotti)

ATTREZZATURE: _____
(elenco delle attrezzature presenti)



CCP = Punti critici di controllo

GMP = Buone pratiche di produzione

- Classe 1:** Prodotti che presentano la cottura come fase finale di preparazione
- Classe 2:** Prodotti che presentano un processo di cottura come fase intermedia e per i quali sono previste ulteriori operazioni di manipolazione.
- Classe 3:** Prodotti che non subiscono un processo di cottura e nei quali sono presenti operazioni di manipolazione.

ANALISI DEI RISCHI E CARTA DI CONTROLLO

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA
Acquisizione materie prime	Contaminazione biologica, chimica particellare	GMP	Corretta gestione dei fornitori Documentazione di conformità del prodotto	Di legge Integrità delle confezioni Assenza segni esteriori	Ispezione visiva e sensoriale su ogni partita acquistata Controllo documentazione	Rifiuto del prodotto
Stoccaggio e conservazione materie prime	Proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione Rispetto norme igieniche Separazione degli alimenti di origine diversa	Integrità delle confezioni Assenza segni esteriori Temperature di conservazione T°=<4°C Carni T°=<7°C Frattaglie T°=<3°C Carni congelate T°=<-12°C Surgelati T°=<-18°C	Ispezione visiva Registrazione giornaliera delle temperature	Scarto del prodotto con temperatura > 12 °C per > 2 ore. Cottura alimenti e consumo in breve tempo con t < 12 °C. Interventi straordinari di manutenzione.
Trattamento, preparazione e assemblaggio alimenti	Contaminazione microbica e fungina Contaminazione particellare	GMP	Formazione del personale Rispetto norme igieniche Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte Lavaggio accurato di frutta e verdura	Assenza segni esteriori di contaminazione	Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione	Scarto del prodotto o di parte di esso. Formazione supplementare
Cottura	Sopravvivenza microbica e fungina	GMP	Formazione del personale Rispetto norme igieniche Rispetto tempi e temperature di cottura	Temperature di cottura (ad esempio, almeno 75 C° al cuore prodotto) Tempi di cottura	Controllo visivo temperature Controllo tempi di cottura	Formazione supplementare. Nuova cottura o proseguimento cottura.
Stoccaggio e conservazione secondario	Proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione Rispetto norme igieniche	Tempi di conservazione Temperatura e conservazione	Ispezione visiva Registrazione giornaliera delle temperature	Eliminazione totale o parziale del prodotto o ritrattamento come sopra indicato. Manutenzione straordinaria degli impianti
Riscaldamento	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare	GMP	Rispetto norme igieniche Rispetto temperature	Riscaldamento a T=>70°C	Controllo visivo temperature	Ripetizione dell'operazione di riscaldamento
Somministrazione	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare	GMP	Rispetto norme igieniche Formazione del personale Rispetto procedura di somministrazione		Ispezione visiva	Eliminazione del prodotto Formazione supplementare

Controllo materie prime (GMP)

L'OSA garantisce la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati attraverso l'elenco dei fornitori con le relative forniture conservando altresì bolle di consegna, fatture, scontrini.

Ad ogni consegna si effettuano i seguenti controlli:

- controllo delle condizioni di trasporto: temperatura, pulizia del mezzo, ordine, separazione delle materie prime;
- controllo del prodotto: integrità della confezione, integrità dell'alimento, data di scadenza/TMC, stato organolettico.

Qualora le condizioni di trasporto o la merce non siano conformi a quanto dettato dalla legge od a quanto stabilito, si rifiuta di prendere in carico tale merce.

Tali rifiuti vengono annotati sulla scheda delle non conformità, unitamente alle non conformità di altra natura.

Identificazione dei punti critici di controllo

Nel presente piano di autocontrollo si ritiene che i CCP per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti siano i seguenti:

- controllo delle temperature di stoccaggio.

Se il periodo che intercorre tra la preparazione e la somministrazione eccede le due ore dovrà essere disponibile un'attrezzatura adatta al mantenimento della catena del caldo.

Gestione dei punti critici di controllo

(CCP) refrigerazione – Temperatura

Temperatura ideale: tra 0 e 4 °C per prodotti di origine animale, fino a 8 °C per i prodotti vegetali.

Limite critico: 10 °C per i prodotti animali.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

- se la temperatura è compresa tra 5 e 9 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma si può non agire sugli alimenti;

- se la temperatura supera il limite critico (10 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima è necessario distruggere gli alimenti deperibili se l'anomalia si è protratta oltre le 3-4 ore. L'ortofrutta può essere consumata in tempi brevi.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

(CCP) conservazione in congelatore – Temperatura

Temperatura ideale: -20 °C/ -18 °C.

Limite critico: -1 °C.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

- se la temperatura è compresa tra -17 °C e -5 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma non si agisce sugli alimenti;

- se la temperatura supera il limite critico, non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima si può procedere con:

- cottura immediata degli alimenti e utilizzo in giornata.

Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi

(GMP) Cottura - Temperatura

La cottura è una GMP. Per talune tipologie di preparazioni carnee può essere consigliabile una verifica della temperatura al cuore del prodotto, che deve raggiungere almeno i 75 °C.

Particolare attenzione va sempre posta alla conservazione dei cibi cotti che, qualora non siano immediatamente somministrati, vanno conservati in rigorosa catena del freddo, per tempi comunque limitati, e protetti da contaminazioni (con particolare attenzione alla contaminazione crociata con altri cibi).

