

GUIDA AI PIANI DI AUTOCONTROLLO PER MANIFESTAZIONI

***GUIDA ALLA PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DI
AUTOCONTROLLO PER LA PREPARAZIONE -
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN
OCCASIONE DI MANIFESTAZIONI, FESTE POPOLARI E
CAMPESTRI (D.LEGISL. 155/97).***

Testi a cura di:

dott. Valter Carraro

dott. Alberto Ferrazzi

dott.ssa Maria Grazia Zuccali

Si ringraziano per la collaborazione le Associazioni di volontariato
che organizzano feste campestri.

Un ringraziamento particolare al Sign. Michele Rizzardi per la
collaborazione offerta alla stesura delle ricette.

HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points- Analisi dei rischi e punti di controllo critici)

La Direttiva CEE in materia di igiene dei prodotti alimentari recepita in Italia con il D.Leg.155/97 attribuisce nuove responsabilità a tutte le aziende che esercitano attività di produzione, confezionamento, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti: esse devono garantire, tramite l'applicazione di un sistema di autocontrollo efficace, ispirato ai principi dell'H.A.C.C.P. (**Hazard Analysis and Critical Control Points** – analisi dei rischi e punti di controllo critici), la qualità igienico-sanitaria degli alimenti, ossia la sicurezza che i cibi distribuiti non possano costituire un pericolo per il consumatore.

Sono state individuate dalla D.P.G.P. n.1355 di data 02/06/2000 le imprese che per dimensioni, mancanza di competenze tecniche o per natura del lavoro incontrando difficoltà nell'applicazione del D.Leg. 155/97, possono adottare piani di autocontrollo semplificati tra cui le aziende che effettuano lavorazioni alimentari con somministrazione sul posto come avviene nelle feste campestri, nelle sagre e nelle altre manifestazioni occasionali.

L'applicazione di un sistema semplificato implica, comunque, una responsabile e adeguata gestione della sicurezza degli alimenti.

Questa guida è stata predisposta, sentite le esigenze dei responsabili delle associazioni di volontariato della Provincia di Trento, quale strumento per mettere in grado gli organizzatori di sagre, feste campestri ed altre manifestazioni occasionali, di predisporre ed applicare il piano di autocontrollo nell'attività di preparazione e di somministrazione di alimenti e bevande. La stessa si prefigge:

1. di descrivere i pericoli associati alle operazioni di preparazione e di somministrazione dei "piatti" distribuiti in occasione di feste campestri;
2. di descrivere le misure idonee a tenere sotto controllo questi pericoli;
3. di descrivere un sistema semplice di gestione dell'autocontrollo corredato da una documentazione essenziale che ne permette una concreta applicazione "sul campo".

Ogni associazione di volontariato potrà adattare il contenuto di questa guida personalizzandolo secondo il tipo di preparazione alimentare svolta nella propria attività.

Per garantire il raggiungimento dell'obiettivo fissato dal D.Leg. 155/97 relativamente alla qualità igienico-sanitaria dell'alimento che l'azienda produce e somministra è di fondamentale importanza valorizzare la formazione degli operatori diffondendo le conoscenze dei principi di igiene degli alimenti e delle corrette prassi igieniche contenute nella presente guida.

Trento, 29 agosto 2000

Dott. Alberto Betta
Direttore Igiene e Sanità Pubblica

SOMMARIO

| | |
|---|-----------|
| PREMESSA: | 5 |
| DEFINIZIONI: | 6 |
| AUTORIZZAZIONE SANITARIA | 6 |
| SCELTA DEL MENU': QUALI PIATTI PREPARARE? | 7 |
| AREA DELLA MANIFESTAZIONE - LOCALI E ATTREZZATURE | 7 |
| APPROVVIGIONAMENTO IDRICO | 8 |
| PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE | 9 |
| CORRETTE PRASSI DI DETERSIONE | 9 |
| ESEMPIO DI PIANO DELLE PULIZIE | 10 |
| IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE | 12 |
| ACQUISTO – TRASPORTO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME | 13 |
| ACQUISTO DELLE DERRATE | 12 |
| TRASPORTO | 12 |
| CONSERVAZIONE | 13 |
| PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI | 14 |
| REGOLE GENERALI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI | 14 |
| PROCEDURA PER LO SCONGELAMENTO | 16 |
| PROCEDURA PER L'UTILIZZO DELLE UOVA | 15 |
| PROCEDURA PER LE OPERAZIONI DI FRITTURA | 15 |
| PROCEDURA PER IL LAVAGGIO DELLE VERDURE | 15 |
| PROCEDURA PER L'IMPIEGO DELL'AFFETTATRICE | 15 |
| PROCEDURA PER L'IMPIEGO DELLA LEGNA NELLA COTTURA ALLA BRACE E NEL FORNO | 15 |
| PROCEDURE PER LA PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DELLE PRINCIPALI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE | 17 |
| SPEZZATINO O GOULASCH | 16 |
| SALSICCE IN UMIDO | 16 |
| SELVAGGINA IN UMIDO O IN SALMI' | 16 |
| CRAUTI CON COSTINE E COTECHINO | 17 |
| PASTICCIO DI POLENTA | 17 |
| POLENTA CARBONERA | 17 |
| FAGIOLI IN UMIDO | 17 |
| ORZETTO | 17 |
| CARNI, INSACCATI FRESCHI E COTTI ALLA GRIGLIA O ALLA PIASTRA | 18 |
| CARNE SALADA E FASOI | 18 |
| HAMBURGER CON PASTA DI LUCANICA O CARNE MACINATA | 18 |
| SPIEDINI (ACQUISTATI GIÀ PREPARATI) | 18 |
| POLLO ARROSTO | 19 |
| STRANGOLAPRETI | 19 |
| GNOCCHI DI PATATE | 19 |
| TORTELLI DI PATATE | 19 |
| CANEDERLI | 19 |
| FRITTATE | 20 |
| UOVA SODE | 20 |
| CREPES DOLCI E SALATE | 20 |
| POLENTA | 21 |
| PASTASCIUTTA IN BIANCO | 21 |
| SUGHI: | 21 |
| SUGO AL POMODORO | 21 |
| RAGU' DI CARNE | 21 |
| SUGO ALL' AMATRICIANA | 22 |
| SUGO ALLA CARBONARA | 22 |
| PESCE FRITTO | 22 |
| PATATE FRITTE | 22 |
| VERDURE CRUDE | 22 |

| | |
|---|-----------|
| CAVOLO CAPUCCIO CRUDO CON SOFFRITTO DI PANCETTA | 23 |
| PANE - PANINI CON FORMAGGI E SALUMI STAGIONATI E CON FORMAGGI FRESCHI..... | 23 |
| PIZZA..... | 23 |
| MINISTRA DI FREGOLOTTI | 24 |
| DOLCI..... | 24 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO | 26 |
| L. 30/04/1962 N. 283..... | 25 |
| D. P. R. 26/03/1980 N. 327..... | 25 |
| O. M: 02/03/2000..... | 26 |
| D. LEG. 26/05/1997 N. 155..... | 26 |
| L. 21/12/1999 N. 526..... | 29 |
| D. P. G. P. 02/06/2000 N. 1355..... | 29 |
| SCHEDE..... | 33 |
| INTESTAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO | 33 |
| PLANIMETRIA DELL'AREA DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI | 34 |
| QUESTIONARIO DI VERIFICA DELLA CONFORMITA' DI STRUTTURE E ATTREZZATURE | 35 |
| ELENCO DELLE ATTREZZATURE | 36 |
| CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEI FRIGORIFERI E CONGELATORI | 37 |
| ELENCO DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI | 38 |
| APPROVVIGIONAMENTO IDRICO..... | 39 |
| PERSONALE:FORMAZIONE, IGIENE..... | 40 |

PREMESSA

L'adozione di un sistema di autocontrollo che garantisca la sicurezza degli alimenti è prevista anche per la produzione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni occasionali, feste popolari e campestri.

I vantaggi offerti dall'attuazione di un appropriato sistema di autocontrollo sono:

- garanzia della qualità igienica degli alimenti somministrati
- diminuzione dei pericoli per la salute dell'utenza
- rispetto degli obblighi di legge introdotti con il D.Legisl.155/97.

Tenuto conto della particolarità organizzative, strutturali e gestionali delle manifestazioni occasionali come le feste popolari e campestri il sistema di autocontrollo deve essere semplice, limitato all'essenziale, diretto più alla sostanza che alla documentazione formale dell'autocontrollo.

La presente "Guida" rappresenta uno strumento per realizzare il proprio piano di autocontrollo in relazione al tipo di preparazioni effettivamente svolte. In essa sono riunite organicamente, le corrette prassi igieniche, le corrette prassi operative, l'identificazione dei punti critici, i limiti critici e la loro gestione. Poiché il piano di autocontrollo è specifico per ogni singola manifestazione non è sufficiente conservare una copia di questa guida presso la sede della manifestazione, ritenendo con questo di aver realizzato un adeguato sistema di autocontrollo, ma è necessario **"costruire"** uno specifico piano di autocontrollo adeguato alla singola festa campestre attenendosi al principio di **"scrivere quello che si deve fare - fare quello si è scritto"**.

Nella predisposizione della presente "guida" si è scelto di ridurre al minimo la registrazione di dati mediante schede durante la festa e di privilegiare la definizione dei "criteri igienici" da adottare per ogni manifestazione mediante l'individuazione di procedure corrette di lavorazione.

DEFINIZIONI

Responsabile del piano di autocontrollo: legale rappresentante dell'Associazione

Referente: persona formalmente incaricata dal responsabile della predisposizione e/o attuazione del piano di autocontrollo

Piano di autocontrollo: documento elaborato in conformità ai principi dell'HACCP per garantire il controllo di rischi significativi per la sicurezza degli alimenti.

Autocontrollo: consiste nella identificazione, direttamente da parte del produttore, delle fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti e nella individuazione ed applicazione di procedure ed accorgimenti tesi ad assicurare l'igiene degli alimenti.

HACCP: sistema che individua i rischi e i punti di controllo critici durante la produzione, trasformazione, lavorazione, preparazione dei prodotti alimentari, adottato per garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti al momento del consumo.

Punto critico di controllo: qualsiasi operazione, fase o procedura ove sia possibile, mediante un'azione di controllo adeguata, prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza di un prodotto alimentare.

Azione correttiva: intervento attuato al più presto breve termine nel caso un parametro superi il limite critico.

Pericolo: qualsiasi caratteristica o proprietà chimica, biologica o fisica di un alimento in grado di produrre un effetto negativo sulla salute del consumatore o in grado di rendere il prodotto alimentare non conforme alle leggi.

Rischio: è la probabilità che un pericolo si verifichi.

Alimenti deperibili: alimenti, bevande, condimenti che necessitano di condizioni controllate di conservazione (refrigerazione, surgelazione, congelamento).

"Fine cottura": con il termine "fine cottura" si intende, nel presente documento, il momento in cui la temperatura dell'alimento tolto dall'attrezzatura impiegata (forno, piastra, ecc.) decresce e l'alimento è esposto a contaminazioni.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Per preparare e somministrare alimenti in una festa campestre è necessario ottenere una specifica Autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco previo parere sanitario del Medico di Igiene pubblica del Distretto.

La domanda per ottenere l'autorizzazione è presentata al Comune competente per territorio, compilando un modulo apposito disponibile presso i settori Igiene Pubblica dei Distretti.

Per facilitare ed accelerare il rilascio del parere sanitario è bene allestire in anticipo le strutture per la ristorazione e concordare con il Medico del Distretto i tempi per il sopralluogo.

Gli addetti alla preparazione e alla somministrazione di alimenti devono essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, che viene rilasciato presso gli ambulatori di Igiene pubblica del Distretto sanitario.

Per le feste campestri, il rilascio del parere sanitario per ottenere l’Autorizzazione sanitaria alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande è gratuito (D.P.G.P. n. 1539 del 16/06/2000).
Il libretto sanitario non è più necessario.
L’autorizzazione sanitaria deve essere allegata al piano di autocontrollo.

SCELTA DEL MENU’: QUALI PIATTI PREPARARE?

La decisione di quali piatti somministrare durante la festa è molto importante ai fini della sicurezza alimentare. In particolare per quanto riguarda le preparazioni a base di carne, pesce, uova, latte e latticini freschi deve essere data la preferenza ai piatti che prevedono la completa cottura dell’alimento e una somministrazione “da caldi” in tempi rapidi.

Questa tipologia di piatti, oltre che ricomprendere la gran parte delle preparazioni tradizionalmente offerte nelle feste campestri (grigliate, spezzatini, wurstel, canederli, etc), offre ampie garanzie sotto il profilo igienico in quanto la cottura permette l’eliminazione di germi possibili cause di tossinfezioni alimentari e l’immediata somministrazione di cibi molto caldi impedisce la crescita di eventuali batteri in caso di ricontaminazione degli alimenti dopo la cottura.

Devono essere, invece, evitate tutte quelle preparazioni a base di uova crude (per es. tiramisù, maionese), carni crude o parzialmente cotte (tartare, roastbeef), nonché quelle a base di alimenti che necessitano di particolare attenzione nelle conservazione (insalate di mare, frutti di mare, dolci farciti con panna o creme etc.).

Questi piatti, che peraltro non appartengono alla tradizione delle feste campestri, sono spesso associati ad episodi di tossinfezione alimentare e presuppongono procedure di preparazione e modalità di conservazione difficilmente attuabili nel corso di manifestazioni occasionali.

La scelta delle preparazioni alimentari va sempre condizionata al tipo di strutture e attrezzature a disposizione e alla possibilità di assicurare condizioni di lavorazione igienicamente adeguate (lavandini dedicati per la pulizia delle mani, delle attrezzature, delle verdure, etc.). Preparazioni alimentari semplici e a basso rischio di contaminazione e di crescita batterica, possono essere eseguite anche in presenza di requisiti strutturali minimi; mentre altre possono essere eseguite solo in presenza di strutture e attrezzature aventi caratteristiche analoghe a quelle di piccoli laboratori di produzione.

Molto importante è anche la quantità di alimenti preparati, in quanto deve essere previsto il completo utilizzo dei cibi entro le tre ore dalla loro preparazione. Il riutilizzo di alimenti già cotti in tempi successivi o in altre giornate della festa rende necessario definire precisi criteri igienici da osservare (gestione degli “avanzi”).

E’ necessario predisporre una scheda con l’elenco delle preparazioni alimentari che si intendono produrre e somministrare durante la festa , da allegare al piano di autocontrollo insieme alle relative procedure di preparazione.

Qualora nella manifestazione fossero servite preparazioni gastronomiche non descritte nel presente documento o utilizzati “avanzi”, il responsabile o il referente predisporrà le relative procedure inserendole nel manuale.

AREA DELLA MANIFESTAZIONE – LOCALI E ATTREZZATURE

La scelta dell’area della manifestazione, la disponibilità di locali fissi mobili o temporanei, le attrezzature a disposizione condizionano fortemente il tipo e la quantità di alimenti somministrabili. Di

solito nelle feste campestri la preparazione di alimenti avviene in locali mobili o temporanei, padiglioni, locali normalmente adibiti ad altre attività; in alcuni casi sono attrezzati locali permanenti.

La zona destinata alla preparazione di alimenti deve essere pavimentata per permettere un'adeguata pulizia e consentire il deflusso delle acque (dove ci può essere ristagno di acqua) e deve essere allacciata ad una fonte di energia elettrica; dotata di acqua potabile e attrezzata per permettere l'igiene delle mani degli operatori, delle attrezzature e degli alimenti che lo richiedono (per es. le verdure).

Se necessario, in relazione alle lavorazioni eseguite, gli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari devono essere distinti dai lavabi per la pulizia delle mani provvisti di erogatori di sapone liquido e di asciugamani a perdere.

L'area deve essere corredata di servizi igienici fissi o del tipo prefabbricato autopulente dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabo con erogatore a comando non manuale, distributore di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili.

I locali di lavorazione e di deposito di alimenti devono essere protetti dall'ingresso di animali e in particolare da roditori.

Deve essere previsto un numero sufficiente di contenitori per i rifiuti muniti di coperchio azionato a pedale e di sacco a perdere. Gli scarti di preparazione, cottura, i residui provenienti dal consumo dei pasti e gli imballaggi di varia natura sono conferiti ai cassonetti o smaltiti da aziende autorizzate. L'olio di frittura deve essere raccolto in un contenitore e avviato allo smaltimento da parte di un trasportatore autorizzato.

Nell'allestimento della zona cucina è importante determinare la dislocazione delle zone di deposito degli alimenti, di lavaggio, di lavorazione, di cottura e di distribuzione curando che nella preparazione dei piatti si segua, per quanto possibile, il criterio di "marcia in avanti" dei prodotti. Se vengono eseguite lavorazioni diverse è bene che queste avvengano in settori distinti della zona cucina. Gli alimenti pronti per essere somministrati non devono venire a contatto con superfici o attrezzature usate per le lavorazioni. In particolare per le preparazioni di carni che necessitano di porzionatura dopo la cottura (arrostiti, pollo allo spiedo, porchetta) questa operazione deve avvenire su un tagliere e un piano di lavoro a ciò dedicato, utilizzando coltelli e forchette pulite. Infatti, le superfici di lavoro e le attrezzature utilizzate per la lavorazione di carni crude, di verdure o di altri alimenti crudi possono diventare fonte di ricontaminazione della carne cotta attraverso una "contaminazione crociata".

E' utile a tale scopo predisporre una piantina, disegnata in proprio, dell'area destinata alla preparazione e alla somministrazione, indicando la dislocazione delle principali attrezzature di conservazione e lavorazione (frigoriferi, congelatori, piani di lavorazione, affettatrici, fornelli, griglie, lavandini...), evidenziando eventuali settori di lavorazione e il percorso delle merci. Se presente, la piantina va allegata al piano di autocontrollo in quanto è utile per evidenziare errori di percorso correggibili.

Le attrezzature utilizzate, inclusi i piani di lavoro, devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire. Prima della manifestazione vanno sottoposte a pulizia preliminare e ne deve essere verificato il buon funzionamento.

L'elenco delle attrezzature impiegate e il relativo stato d'uso e manutenzione unitamente al questionario di verifica della conformità di strutture ed attrezzature dovrebbe essere allegato al piano di autocontrollo.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Deve essere garantita la disponibilità di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale o da sorgente sicuramente potabile. Se ciò non è possibile, per fonti alternative di approvvigionamento idrico deve essere acquisito il parere del Settore Igiene pubblica del Distretto.

PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE

Durante le manifestazioni le pulizie sono quasi sempre eseguite con modalità simili a quelle domestiche. Anche per quanto riguarda i detergenti da utilizzare di solito i normali prodotti per uso domestico, se usati correttamente possono essere sufficienti allo scopo.

E' comunque consigliabile definire in forma scritta le procedure utilizzate e la frequenza con cui si svolgono le pulizie per ogni attrezzatura o superficie e allegare questo schema delle procedure delle pulizie al piano di autocontrollo.

Le attrezzature, ad eccezione di quelle la cui temperatura d'esercizio svolge azione sanificante, devono essere deterse prima dell'uso e almeno ogni tre ore, se sempre impiegate per la preparazione dello stesso alimento. Ad ogni diverso utilizzo deve precedere una completa detersione.

La detersione comporta l'ammollo (eventuale), il lavaggio seguito da risciacquo e l'asciugatura operata con un canovaccio visibilmente pulito e comunque sostituito ogni 3 ore o con carta monouso.

Per le attrezzature che devono essere smontate prima della detersione, si deve porre attenzione a non ricontaminarle in fase di montaggio e prima di rimontarle si deve controllare che le stesse siano perfettamente asciutte.

Una sensibile riduzione della carica microbica si ottiene ponendo le attrezzature in una lavapiatti il cui ciclo di risciacquo garantisca una temperatura dell'acqua di circa +90°C o immergendole in un livello contenente acqua a temperatura superiore a +77°C per almeno 30 secondi.

Tutti gli utensili di legno (mestoli, ecc..) devono essere in buone condizioni di manutenzione, i taglieri periodicamente piallati.

Le stoviglie utilizzate per la somministrazione devono essere monouso o, in caso vengano impiegate stoviglie tradizionali, deve essere definito un piano di detersione delle stesse che, una volta pulite, devono essere poste in contenitori che le proteggano da contaminazioni.

Per le manifestazioni che durano più giorni si deve predisporre un piano per le pulizie della zona cucina e dell'eventuale servizio igienico annesso.

La pulizia consiste nell'allontanamento della sporcizia che è costituita da sostanze organiche e inorganiche e spesso ricca di microrganismi che in essa si possono moltiplicare attivamente. L'uso corretto di saponi o detergenti e di acqua consente di ottenere una buona riduzione della carica microbica (detersione). La scelta del prodotto si basa sulla sua capacità di rimuovere e di mantenere in sospensione lo sporco e sulla sua facilità al risciacquo.

Non è necessario usare prodotti chimici costosi, sono sufficienti quelli utilizzati in ambiente domestico.

La temperatura dell'acqua influenza l'efficacia della detersione: è consigliata una temperatura di circa 50°C che permette di evitare la coagulazione delle sostanze proteiche rendendone difficile l'asportazione.

Corrette prassi di detersione

Il pulito è controllato visivamente e al tatto.

Le operazioni di detersione si dividono in:

- ammollo (eventuale);
- lavaggio;
- risciacquo;
- asciugatura.

Gli strofinacci per la detersione sono contraddistinti con un colore diverso per: superfici che vengono a contatto con gli alimenti;

superfici che non vengono a contatto con gli alimenti;
superficie esterna del wc.
L'interno della tazza si pulisce solo con lo scovolo.

Ogni strofinaccio deve essere impiegato fino a che visibilmente sporco poi accantonato e sostituito con un altro pulito e non risciacquato e reimpiegato. Per le varie operazioni impiegherò quindi strofinacci sempre visibilmente puliti. Operando in questo modo la soluzione detergente o l'acqua di risciacquo rimarranno anch'esse sempre pulite creando i presupposti per un'efficace detersione.

L'eventuale asciugatura può essere fatta con carta monouso.

Per la pulizia di eventuali schizzi di alimenti, durante le preparazioni, è più semplice impiegare carta monouso.

Per pulire il pavimento nella zona cucina durante le preparazioni è opportuno impiegare una scopatura a umido per non sollevare polvere che può contaminare gli alimenti.

Gli stracci sporchi vengono posti in apposito contenitore per essere successivamente lavati.

Se nelle pulizie si impiegano prodotti diversi da quelli utilizzati in ambiente domestico, devono essere allegate al piano le relative schede tecniche.

Esempio di piano delle pulizie

| Punto di intervento | Periodicità trattamento | Modalità operative |
|---|--|---|
| Piani di lavoro, taglieri e utensili vari | Prima dell'uso, poi ogni 3 ore o ad ogni cambio di utilizzo | Pulire le superfici da residui di cibo, lavare con detergente, risciacquare con acqua abbondante ed asciugare con carta monouso |
| Affettatrice | Prima dell'uso poi ogni 3 ore o ad ogni cambio d'utilizzo oppure seguire la sequenza carni cotte, carni crude, formaggi, affettati e verdure operando senza indugio. | Prima dell'uso: smontaggio e immersione in bacinella delle parti mobili, risciacquare con abbondante acqua ed asciugare con carta; spruzzare con un detergente le parti fisse, risciacquare e asciugarle. Tra un uso e l'altro (sequenza): pulire con carta monouso. |
| Frigorifero | Prima dell'utilizzo | Pulire dai residui, lavare con detergente e risciacquare |
| Fornelli, piastre, friggitrici | All'inizio della giornata e dopo ogni ciclo lavorativo. | Liberare le superfici da residui carboniosi raschiando con spatole morbide; spruzzare il detergente, attendere qualche minuto, risciacquare ed asciugare con carta. |
| Pavimento zona cucina | All'inizio della giornata (poi pulire i residui grossolani) | Scopatura a umido |
| Tavoli, vassoi | All'inizio della giornata (poi pulire dai residui grossolani) | Lavare con detergente, risciacquare con acqua ed asciugare con carta. |

| | | |
|-------------------|---|---|
| Servizi igienici | | |
| Pavimento | All'inizio della giornata poi all'occorrenza | Scopatura a secco, lavare con detergente, risciacquare con acqua. |
| Lavandino, pareti | All'inizio della giornata | Spruzzare il detergente e risciacquare dopo un tempo di contatto di qualche minuto |
| W.C. | All'inizio della giornata, poi all'occorrenza | Spruzzare il detergente pulire l'esterno con panno, l'interno con lo scovolo e risciacquare |

IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale addetto alle lavorazioni in occasione di manifestazioni quali feste campestri è in gran parte composto da volontari: i ruoli di maggiore responsabilità nella preparazione degli alimenti è bene siano ricoperti da cuochi o da alimentaristi in genere.

Gli addetti, durante la manipolazione dei prodotti, possono causarne la contaminazione, in particolare microbica e da corpo estraneo. Perciò è necessario che il personale acquisisca una coscienza sanitaria e adotti comportamenti corretti durante la manipolazione degli alimenti.

Abbigliamento:

- ⌋ indossare camici o grembiuli puliti, di colore chiaro; nel caso si indossi il grembiule le maniche della camicia devono essere corte o rimboccate
- ⌋ coprire i capelli con un copricapo adeguato che contenga la capigliatura
- ⌋ durante la lavorazione non indossare orologi, anelli, bracciali, orecchini e collane che ostacolano la corretta detersione delle mani e degli avambracci e che possono, in alcuni casi (orecchini a clips), finire negli alimenti.

Norme di comportamento:

- ⌋ lavare le mani prima di manipolare gli alimenti e, nel corso della giornata, ogni volta si tocchi qualche cosa che possa contaminarle e/o ogni volta che si cambia lavorazione.

Esempi:

dopo aver usato i servizi igienici
prima di iniziare il lavoro e dopo ogni assenza dal posto di lavoro
dopo aver manipolato i rifiuti
dopo aver toccato uova ed altri alimenti crudi
dopo aver tossito, starnutito (si devono utilizzare fazzoletti a perdere)
dopo aver mangiato, fumato
dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi

- ⌋ Prima di recarsi ai servizi igienici ci si deve togliere la sopravveste o il grembiule appendendolo vicino al posto di lavoro
- ⌋ Proteggere adeguatamente tagli e ferite
- ⌋ In caso di infezioni cutanee, malattie a carico dell'oro-faringe (mal di gola) o dell'intestino (diarrea) il personale deve avvisare immediatamente il responsabile/referente dell'autocontrollo.

Le mani vanno lavate nel modo seguente:

utilizzare lavabi a comando non manuale o porre attenzione a non ricontaminarsi chiudendo l'erogatore
utilizzare un sapone liquido con dosatore
utilizzare acqua calda
lavare con cura le mani, gli spazi tra le dita, il solco ungueale e gli avambracci
risciacquare con abbondante acqua
asciugare con carta monouso o aria calda.

Il responsabile o il referente porta a conoscenza degli addetti alla manipolazione degli alimenti le regole indicate ai punti precedenti e le procedure di preparazione e di conservazione delle materie prime e dei piatti serviti nel corso della manifestazione ed inserite nel manuale.

ACQUISTO – TRASPORTO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Vengono di seguito illustrate le procedure da seguire al fine di ridurre al minimo i rischi legati alla possibilità di contaminazione o crescita batterica negli alimenti durante la fase di approvvigionamento e deposito delle materie prime.

ACQUISTO DELLE DERRATE

Tutti i generi alimentari sono acquistati secondo le regole sottoindicate:

- a) il responsabile o il referente opera direttamente l'acquisto;
- b) l'acquisto deve avvenire presso rivenditori autorizzati; si può valutare l'affidabilità di un rivenditore controllando l'ordine e pulizia dell'esercizio nonché l'igiene personale e dell'abbigliamento degli operatori;
- c) i generi deperibili, da conservarsi a temperatura controllata, sono di regola acquistati il giorno antecedente la manifestazione; è possibile fare un'eccezione per gli alimenti congelati-surgelati se la procedura di scongelamento adottata richiede un tempo superiore;
- d) le uova acquistate devono provenire da centri di imballaggio autorizzati e deve essere verificata l'eventuale data di vendita raccomandata e/o di scadenza; gli ovoprodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati;
- e) i prodotti lattiero-caseari devono essere stati preparati con latte pastorizzato o con latte che, durante il processo produttivo, abbia subito un trattamento analogo o devono essere stagionati per almeno 60 giorni;
- f) nell'acquisto di alimenti sfusi viene verificata la corretta conservazione degli stessi da parte del rivenditore, la mancanza di alterazioni visibili e che l'incarto li protegga sufficientemente da contaminazioni;
- g) per gli alimenti in scatola si accerta che il contenitore metallico sia integro, cioè non bombato, arrugginito, ammaccato;
- h) per gli alimenti confezionati si controlla l'integrità della confezione e la data di scadenza;
- i) per tutti i generi alimentari è opportuno verificare che l'acquisto avvenga entro i 2/3 del periodo di scadenza determinato dal produttore, ove indicato;
- j) il quantitativo di generi alimentari acquistato va calcolato tenendo conto che i prodotti vanno consumati entro il termine della manifestazione e comunque non possono essere utilizzati in successive occasioni;
- k) le bevande somministrate sono acquistate tutte confezionate.

TRASPORTO

Il rispetto della catena del freddo è fondamentale e per limitare la proliferazione di germi patogeni: compatibilmente con la sicurezza degli alimenti è permesso derogare, qualora ciò sia necessario, al controllo della temperatura per periodi limitati.

Il trasporto delle derrate deperibili può, perciò, essere effettuato senza attrezzature particolari qualora il tempo di trasporto dal negozio al frigorifero di deposito temporaneo non superi i 15 minuti. Si presterà, comunque, attenzione ad esporre il meno possibile le derrate in questione a temperature elevate.

Qualora il tempo di trasporto superi i 15 minuti, verranno utilizzate attrezzature che permettono di mantenere le temperature prescritte e cioè:

- un mezzo dotato di attrezzatura refrigerante;
- un frigorifero portatile con presa collegata all'impianto elettrico dell'autovettura;
- un contenitore isotermico all'interno del quale vengono poste piastre eutettiche.

I formaggi con almeno 60 giorni di stagionatura e i salumi stagionati (a pezzo intero) possono essere trasportati e conservati senza particolari accorgimenti; se la temperatura esterna fosse particolarmente elevata, per ragioni qualitative, è opportuno inserirli in frigorifero. Se, invece, sono stati porzionati presso l'esercente, poiché durante quest'operazione potrebbero essere stati contaminati, devono essere trasportati secondo quanto indicato precedentemente e conservati in frigorifero.

CONSERVAZIONE

In questa fase è individuato il punto critico della temperatura di stoccaggio degli alimenti deperibili e sono indicate le regole di gestione. Per il frigorifero e/o il freezer di stoccaggio deve essere attuata una registrazione giornaliera della temperatura rilevata e delle eventuali azioni correttive concernenti le attrezzature e/o gli alimenti in esse conservati.

Se viene attuato un "deposito temporaneo" le derrate vengono tenute in locali del comitato organizzatore che sia possibile chiudere a chiave.

I generi alimentari non deperibili a lunga conservazione sono tenuti in luogo asciutto, possibilmente fresco, disposti su idonee scaffalature. Nei locali di deposito devono essere installate retine alle finestre per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di animali vettori.

Le derrate deperibili, da conservarsi a temperatura controllata, vengono inserite al più presto in frigorifero e i prodotti surgelati o congelati nel freezer protetti da involucri chiusi o da idonei contenitori. E' opportuno separare il più possibile i prodotti per tipo (carne, verdure, uova, pollame, prodotti cotti) disponendo sui ripiani in alto i prodotti cotti, a metà le carni e in basso le uova e le verdure.

La temperatura del frigorifero viene verificata con un termometro a massima e minima il cui bulbo è immerso in un bicchiere d'acqua. Ciò permette di registrare la reale temperatura di conservazione degli alimenti deperibili che non deve mai essere superiore a +10°C.

La temperatura del freezer è controllata con termometro a massima e minima e non deve essere mai superiore ai -10°C.

Se le temperature di conservazione indicate vengono superate, gli alimenti non devono essere utilizzati.

E' stata indicata come temperatura limite per il frigorifero quella di +10°C anche se per alcune derrate nella tabella sopra riportata viene indicata una temperatura ideale compresa tra 0°C e +4°C in quanto un frigorifero di comune uso domestico non è in grado di garantire una temperatura inferiore a +7°C anche quando venisse mantenuto costantemente chiuso e impostato sulla massima potenza. A queste temperature il periodo di sicurezza di questi alimenti si riduce a 3 giorni. Il frigorifero di giornata è sottoposto a continue aperture e non garantisce assolutamente il mantenimento di temperature inferiori a +10°C.

Pertanto, se vengono utilizzati frigoriferi di tipo domestico si rispetteranno le regole di seguito riportate:

1. nelle manifestazioni che durano un'unica giornata verrà monitorata soltanto la temperatura del frigorifero di stoccaggio temporaneo presso i locali dell'associazione. Tutti gli alimenti devono essere tassativamente smaltiti entro la fine della giornata.
2. nelle manifestazioni che durano più giorni verrà effettuato anche il monitoraggio giornaliero della temperatura del frigorifero impiegato per lo stoccaggio in loco, se in esso vengono collocate derrate per più giorni.

Se la manifestazione dura più di tre giorni è indispensabile utilizzare un frigorifero professionale che garantisca il mantenimento di temperature comprese tra 0°C e +4°C, idonee alla lunga conservazione, o si provvederà ad operare ogni 3 giorni il consumo-sostituzione delle derrate deperibili.

PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tutti gli alimenti deperibili, che richiedono manipolazioni preliminari all'uso, sono preparati, al massimo il giorno precedente la manifestazione, in un locale autorizzato dell'Associazione o presso i locali di un esercizio di ristorazione dove sono conservati fino al momento dell'uso a temperatura controllata.

Per tutti i piatti che sono allestiti presso strutture della ristorazione e portati sul posto per il consumo il responsabile o il referente verifica che:

- il produttore sia dotato di un piano di autocontrollo;
- sia stata istituita la procedura per la preparazione di quel piatto;
- durante il trasporto, gli alimenti devono essere protetti da contaminazioni.

Regole generali per la preparazione degli alimenti

Le confezioni degli alimenti deperibili devono essere, di norma, aperte immediatamente prima dell'uso

Gli alimenti non deperibili devono essere, di regola, impiegati nell'arco di 3 ore dall'apertura della confezione; tuttavia alimenti come il pane e la pasta secca possono essere utilizzati anche oltre questo limite, proteggendoli da contaminazioni.

Le carni sono somministrate solo ben cotte.

Gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere trasportati e mantenuti a temperatura compresa tra i +60°C e +65°C oppure essere raffreddati e mantenuti a temperatura inferiore a +10°C per essere poi riscaldati completamente e rapidamente prima del consumo.

Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi devono essere trasportati e conservati a temperatura non superiore a +10°C.

Quando non sia possibile rispettare i limiti di temperatura sopra indicati gli alimenti devono essere consumati entro 3 ore calcolate a partire dal momento in cui la prescritta temperatura non è più rispettata (eventuali avanzi devono essere eliminati) e devono essere adeguatamente conservati al riparo da contaminazioni esterne.

Il lavello impiegato dal personale, per lavarsi le mani prima di manipolare gli alimenti, deve essere diverso da quello impiegato per lavare gli stessi o le attrezzature. Quando ciò non sia possibile si deve operare un accurata pulizia e risciacquo dello stesso fra un'operazione e l'altra.

Per ogni fase di lavoro viene descritta una procedura che individua i pericoli associati e le misure da adottare in caso si manifestino.

Procedura per lo scongelamento

Lo scongelamento dei prodotti congelati o surgelati può variare in base al tipo di alimento. Per le carni congelate, per esempio, lo scongelamento può essere effettuato il giorno antecedente la preparazione, ponendo l'alimento in frigorifero alla temperatura di +4°C in un contenitore a doppio fondo che lasci defluire i liquidi o immergendolo in acqua corrente fino a scongelamento completo.

In entrambi i casi la derrata deve essere mantenuta, una volta scongelata, in un contenitore a doppio fondo in frigorifero fino all'utilizzo e deve essere consumata entro le 24 ore successive allo scongelamento.

Per altri alimenti sottoposti a frittura (patatine, piccoli pesci da frittura) va preferita la cottura diretta del prodotto congelato o surgelato. Si può prevedere anche lo scongelamento con immersione in acqua calda e la successiva immediata frittura.

Non si deve effettuare lo scongelamento a temperatura ambiente che comporta tempi lunghi e quindi la possibilità di contaminazione e di proliferazione di germi nell'alimento.

Procedura per l'utilizzo delle uova

Le uova crude vanno mantenute separate dagli altri alimenti in quanto il loro guscio può essere contaminato da microrganismi patogeni.

La possibile contaminazione batterica del guscio impone un'accurata pulizia sia delle mani di chi le manipola sia delle attrezzature usate prima di procedere ad altre lavorazioni.

Le uova con guscio incrinato non devono essere mai utilizzate

Nelle preparazioni alimentari in cui vengono utilizzate le uova si porrà particolare attenzione sia ai tempi di preparazione sia ai tempi e alla temperatura di cottura dei prodotti.

Procedura per le operazioni di frittura

Gli olii utilizzati per le frittiture devono essere idonei a tale scopo.

Nelle operazioni di frittura l'olio non deve mai superare i 180°C e va controllato che non sviluppi fumo.

Si presterà attenzione a sostituire l'olio quando presenta imbrunimento, viscosità e tendenza a produrre fumo. Non aggiungere olio fresco a quello usato.

Si ricorda, inoltre, che negli alimenti da friggere va evitata, per quanto possibile, la presenza di acqua e l'aggiunta di sale e spezie. Sale e spezie devono essere aggiunte dopo l'operazione di frittura.

Procedura per il lavaggio delle verdure

Nel corso di queste operazioni può rimanere una eccessiva contaminazione di batteri e terra sulla superficie dei prodotti.

Verrà, perciò, effettuato un lavaggio accurato della verdure in un contenitore dedicato.

Gli operatori si laveranno scrupolosamente le mani con acqua e sapone prima di procedere ad altre lavorazioni.

Procedura per l'impiego dell'affettatrice

L'affettatrice può essere utilizzata senza essere sottoposta a detersione tra un'operazione e l'altra ma ad una semplice pulizia dei residui grossolani con carta monouso purché si segua la sequenza: carni cotte (compreso prosciutto cotto, porchetta ecc.), carni crude, formaggi, affettati, verdure e si eseguano le operazioni senza frapporte indugi.

Procedura per l'impiego della legna nella cottura alla brace e nel forno

Quando si utilizza il fuoco a legna l'operatore che lo alimenta deve essere persona diversa da quello che prepara i cibi. Se ciò non è possibile l'operatore, dopo aver toccato la legna, si laverà accuratamente le mani prima di manipolare gli alimenti.

E' indispensabile usare legna da ardere in quanto se il legno è trattato o verniciato può cedere sostanze tossiche ai prodotti di cottura.

I prodotti in cottura vanno spostati dalla fiamma diretta: per eccessivo riscaldamento o per esposizione alla fiamma viva possono formarsi sostanze tossiche.

PROCEDURE PER LA PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DELLE PRINCIPALI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Le procedure di seguito illustrate riguardano le operazioni che vengono effettuate nell'area di preparazione e di somministrazione: per ogni tipologia di preparazione alimentare considerata vengono esaminate le fasi in cui il rischio di contaminazione degli alimenti può aumentare, se non adeguatamente prevenuto.

Si precisa che le combinazioni tempo-temperatura di seguito riportate per le preparazioni tradizionalmente offerte nelle feste campestri garantiscono la "sicurezza" dell'alimento se vengono rispettate contemporaneamente le buone prassi di igieniche nelle manipolazioni successive.

SPEZZATINO O GOULASCH

Ingredienti: carne di vitello, manzo, maiale, cipolla, salsa pomodoro, verdure varie, vino aromi, eventualmente patate.

Attrezzature: coltelli, taglieri, pentole.

Procedura: la carne viene acquistata già porzionata e mantenuta a temperatura controllata fino all'utilizzo oppure il pezzo anatomico viene mantenuto a temperatura controllata e tagliato a pezzetti immediatamente prima dell'utilizzo. La carne viene infarinata, messa a rosolare insieme alla cipolla tritata, viene aggiunto vino bianco, brodo, salsa di pomodoro, un mazzetto di aromi e lasciata cuocere per 3 ore. Deve essere consumato entro 3 ore dal "fine cottura".

SALSICCE IN UMIDO E FUNGHI

Ingredienti: salsicce, vino bianco, spezie, salsa di pomodoro.

Attrezzature: padella, paletta, mestolo di legno, placche per contenere le salsicce, forchettoni.

Procedura: la salsiccia viene rosolata, viene aggiunto vino bianco, spezie e salsa di pomodoro. Dopo 30 minuti di cottura vengono eventualmente aggiunti i funghi trifolati preparati a parte. Deve essere consumato entro 3 ore dal "fine cottura".

SELVAGGINA IN UMIDO O IN SALMI'

Ingredienti: selvaggina congelata, vino, farina, verdure e aromi vari.

Attrezzature: teglia o casseruola, mestolo di legno, mestoli in acciaio, coltello.

Procedura: lo scongelamento va effettuato secondo quanto indicato nella relativa procedura.

Selvaggina in umido: rosolare le verdure, aggiungere poi la carne infarinata, bagnare con vino rosso e con brodo, lasciar cuocere per 3 ore;

Selvaggina in salmi': la carne viene immersa nel vino a cui sono aggiunti con aromi e spezie il giorno precedente la cottura e viene conservata in frigorifero fino alla cottura. Entrambe devono essere consumate entro tre ore dal "fine cottura".

CRAUTI CON COSTINE E COTECHINO

Ingredienti: crauti in scatola o sfusi, costine e cotechino.

Attrezzature: casseruola, mestolo di legno, forchettone, pinze.

Procedura: in un soffritto di cipolla e olio si aggiungono i crauti, il cotechino e le costine e si lasciano cuocere lentamente per circa 2 - 3 ore.

Devono essere consumarsi entro 3 ore dal “fine cottura”.

PASTICCIO DI POLENTA

Ingredienti: polenta, besciamella confezionata, ragù preparato immediatamente prima dell'uso, funghi trifolati, formaggio grattugiato.

Attrezzature: placche da forno in acciaio o alluminio.

Procedura: la polenta “riutilizzata” deve essere estratta dal frigorifero immediatamente prima dell'uso. Dopo aver preparato il piatto, questo viene spolverato di formaggio grana, messo in forno gratinato e consumato entro tre ore dal “fine cottura”.

POLENTA CARBONERA

Ingredienti: farina di grano saraceno, burro, pasta di lucanica, spezie varie, spressa o altri formaggi stagionati, grana e vino (esiste una variante con le patate).

Attrezzature: paiolo in rame o pentola in acciaio o in alluminio, mestolo in legno, tagliere in legno o in plastica, coltello, canovaccio visibilmente pulito, padella, paletta.

Procedura: nel burro sciolto viene rosolata la lucanica fino a completa cottura. Alla polenta quasi pronta viene aggiunta la lucanica, e il formaggio a dadini. Da consumarsi entro 3 ore dal “fine cottura”. Nella variante con le patate dovrà essere prestata particolare cura alla detersione delle mani dopo aver pulito le patate.

FAGIOLI IN UMIDO

Ingredienti: fagioli borlotti in scatola, cotechino, lucanica, patate, pancetta.

Attrezzature: mestoli, palette, mestoli in legno.

Procedura: una volta pronto il piatto viene consumato entro 3 ore dal “fine cottura”.

ORZETTO

Ingredienti: orzo, verdure varie, latte, piedino di maiale o pancetta da togliersi prima della fine cottura.

Procedura: soffriggere le verdure, aggiungere l'orzo e fare cuocere 10 minuti, poi aggiungere il latte, il brodo o l'acqua, il piedino di maiale o la pancetta e cuocere per 3 ore circa.

Deve essere consumato entro 3 ore dal “fine cottura”.

Nelle preparazioni a base di carne in umido esposte a contaminazioni vi può essere lo sviluppo di germi patogeni che si moltiplicano dopo la cottura quanto l'alimento viene conservato a lungo a temperatura a rischio (tra +10°C e +60°C). Di conseguenza si provvederà a mantenere queste preparazioni a temperatura superiore ai 65°C o a limitarne il consumo alle 3 ore successive al “fine cottura”.

CARNI, INSACCATI FRESCHI E COTTI ALLA GRIGLIA O ALLA PIASTRA

Attrezzature: palette, griglia.

Procedura: la carne, già affettata, e gli insaccati devono essere estratti secondo la necessità dall'attrezzatura frigorifera e immediatamente cotti e consumati.

Per le "carni rosse" il cambiamento di colore dal rosso al grigio assicura il raggiungimento di una temperatura superiore a +70°C garantendo una cottura adeguata.

CARNE SALADA E FASOI

Ingredienti: fagioli in scatola, carne salmistrata acquistata a pezzo intero o già affettata.

Attrezzatura: piastra, palette e mestoli.

Procedura:

- *per la carne da servirsi cruda:*

deve essere acquisita presso il fornitore la scheda tecnica di preparazione del prodotto in cui sia indicato che la stessa è stata preparata con carne congelata;

la carne può essere acquistata già affettata o preparata sul posto (per l'utilizzo dell'affettatrice vedi quanto indicato nella relativa procedura), va conservata a temperatura controllata o consumata entro 3 ore a partire dal momento in cui è stata estratta dal frigorifero;

la carne conservata in frigorifero deve essere estratta solo nella quantità necessaria all'immediato consumo.

- *per la carne da servirsi cotta :* vedi quanto indicato ai precedenti punti.

La carne estratta dal frigorifero deve essere sottoposta a completa cottura e consumata senza indugio.

La carne salata deve essere manipolata prestando molta attenzione all'igiene personale e delle attrezzature perché la temperatura raggiunta durante la normale cottura non è molto elevata.

per i "fasoi": estratti dalla scatola, scolati, uniti ad aglio e olio in idoneo contenitore che li protegga da contaminazioni, conservati a temperatura ambiente e uniti alla carne al momento del consumo.

HAMBURGHER CON PASTA DI LUCANICA O CARNE MACINATA

Ingredienti: hamburger di pasta di lucanica o di carne tritata di peso pari a 120 gr., (corrisponde a 15 cm. di diametro e a 2 cm. di spessore).

Attrezzatura: piastra o griglia, palette.

Procedura: per ottenere una cottura "completa", il calore della piastra deve essere moderato e il tempo di cottura non inferiore a 6 minuti.

Devono essere consumati entro 3 ore dal "fine cottura".

SPIEDINI (acquistati già preparati)

Attrezzature: griglia, paletta.

Ingredienti: carni e verdure.

Procedura: vengono conservati a temperatura controllata fino al momento dell'utilizzo poi cotti e consumati entro 2 ore dal "fine cottura".

POLLO ARROSTO

Procedura (per un pollo di 1 kg. circa): cuocere a fuoco basso per circa 2 ore - 2 ore e 20 minuti; consumo entro 3 ore dal “fine cottura”.

Nelle grigliate, soprattutto quando si tratta di prodotti a base di carni macinate, vi può essere la sopravvivenza di microrganismi patogeni se la cottura non è sufficiente; vi può essere, inoltre, la moltiplicazione di tali microrganismi se la conservazione avviene a temperature inadeguate per periodi prolungati dopo la cottura. Di conseguenza si provvederà ad una cottura completa “al cuore” del prodotto che verrà conservato ad una temperatura superiore ai +65°C o consumato nelle 3 ore successive al “fine cottura”.

Deve essere evitata, inoltre, la contaminazione crociata tra prodotti crudi e cotti controllando attentamente l'utilizzazione degli utensili.

STRANGOLAPRETI

Attrezzatura: casseruola, palette, tagliere, coltello.

Ingredienti: pane raffermo comperato presso il panificio, uova, latte, farina bianca, spinaci acquistati surgelati.

Procedura: sia che si acquistino pronti da cuocere sia che vengano preparati, devono essere conservati a temperatura controllata fino all'utilizzo. Una volta cotti sono consumati entro 3 ore dal “fine cottura”.

GNOCCHI DI PATATE

Attrezzature: casseruola, palette, tagliere, coltello.

Ingredienti: patate, farina bianca, uova, sale, aromi vari.

Procedura: si pelano le patate (ad operazione terminata ci si lavano accuratamente le mani), si fanno cuocere e si schiacciano; si aggiungono le uova e la farina. Si conservano a temperatura controllata fino al momento dell'utilizzo e si devono consumare entro tre ore dal “fine cottura”.

TORTELLI DI PATATE

Attrezzatura: padella bassa , palette.

Ingredienti: patate grattugiate, farina bianca, uova, olio, sale e spezie olio.

Procedura: se non si dispone dell'attrezzatura per conservarli a temperatura controllata devono essere preparati al massimo un'ora prima dell'utilizzo e una volta cotti devono essere consumati senza indugio.

CANEDERLI

Attrezzature: casseruola, mestoli.

Ingredienti: pane secco, latte, uova, grana, insaccati vari (prosciutto, speck, salame, coppa), sale, pepe, farina bianca, cipolla rosolata, prezzemolo tritato.

Procedura: si taglia il pane a pezzetti, lo si mette in un recipiente di acciaio, lo si ammorbidisce con latte freddo, si aggiungono uova, grana grattugiato, insaccati tagliati a pezzetti, sale, pepe, cipolla tritata rosolata e raffreddata, prezzemolo tritato, farina bianca q.b. Si formano palline di 8 cm circa di

diametro che vengono passate nel pane grattugiato e riposte su vassoi di acciaio. I canederli pronti vengono riposti nel frigorifero fino al momento della cottura.

Per i canederli di 8 cm. di diametro conservati in frigorifero, il tempo di cottura nel brodo bollente corrisponde ad almeno 30 minuti.

Il consumo è immediato sia che vengano serviti in brodo sia che vengano serviti asciutti con aggiunta di sugo di pomodoro o burro fuso.

FRITTATE

Attrezzature: padella bassa, palette.

Ingredienti: uova, formaggio grana, sale, eventualmente cipolle rosolate o prosciutto cotto.

Procedura: il prosciutto cotto deve essere manipolato prestando particolare attenzione a non contaminarlo (igiene delle mani e delle attrezzature) e se non completamente utilizzato deve essere reinserito al più presto in frigorifero. Le frittate devono essere consumate entro tre ore dal “ fine cottura”.

UOVA SODE

Attrezzature: casseruola, mestoli vari.

Procedura: dopo aver introdotto le uova in acqua ci si deve lavare le mani. Le uova con il guscio intatto devono essere consumate entro tre ore, quelle il cui guscio si è incrinato durante la cottura, entro un'ora.

CREPES DOLCI E SALATE

Ingredienti: farina bianca, uova, latte, zucchero o sale.

Attrezzatura: palette, padella.

Procedura: si mescola la farina con le uova, si aggiunge il latte fino a formare la pastella e poi si mettono in padella. Da consumarsi entro 3 ore dal “ fine cottura”.

Ripieni: marmellata, nutella, prosciutto cotto, formaggio tipo sottiletta e spinaci.

Gli spinaci surgelati vengono scongelati (vedi relativa procedura), lessati, strizzati, sminuzzati e consumati entro 3 ore. Il prosciutto cotto deve essere manipolato prestando particolare attenzione a non contaminarlo (igiene delle mani e delle attrezzature) e se non completamente utilizzato deve essere reinserito al più presto in frigorifero.

Nelle preparazioni in cui vengono utilizzate uova crude, per la possibile presenza di Salmonelle sul guscio, ci sono due tipi di rischi:

- **contaminazione delle mani dell'operatore e delle attrezzature nell'operazione di sgusciatura e lavorazione: si ricorda pertanto l'importanza di lavare le mani e le attrezzature prima di procedere ad altre lavorazioni;**
- **sopravvivenza di microrganismi patogeni se la cottura è insufficiente, con possibile moltiplicazione degli stessi dovuta ad una temperatura scorretta di conservazione per periodi prolungati dopo la cottura. Di conseguenza si provvederà ad una cottura completa “al cuore” del prodotto ad una temperatura superiore ai 65°C o a consumarlo nelle 3 ore successive al “fine cottura”.**

POLENTA

Ingredienti: farina di granoturco, acqua, sale.

Attrezzature: paiolo in rame o pentola in acciaio o in alluminio, mestolo in legno, tagliere in legno o plastica, coltello e canovaccio visibilmente pulito.

Procedura: una volta preparata può essere utilizzata immediatamente oppure tagliata e conservata coperta anche a temperatura ambiente. Se nella preparazione vengono aggiunti latte o burro o margarina l'alimento deve essere consumato entro 4 ore dal "fine cottura".

E' consigliato l'impiego del latte UHT; la confezione una volta aperta dovrà essere conservata a temperatura controllata o eliminata dopo 3 ore; il burro deve essere conservato in frigorifero.

La polenta che dovesse essere riutilizzata per la preparazione, nei giorni successivi del pasticcio di polenta, dovrà essere tagliata a fette sottili e inserita il più rapidamente possibile in frigorifero.

PASTASCIUTTA IN BIANCO

Ingredienti: pasta, sale, acqua, burro, formaggio grattugiato.

Attrezzatura: cuoci pasta, pentola grande, scolapasta, mestolo di legno.

Procedura: l'addetto preleva la pasta la versa nella pentola con acqua bollente e la lascia cuocere il tempo richiesto, poi la scola, la raffredda con acqua fredda, la sgocciola e la lascia a temperatura ambiente in placche di acciaio coperte. Prima del servizio la riscalda in acqua bollente salata, la scola nuovamente, e la condisce.

Deve essere consumata entro 3 ore dal "fine cottura".

SUGHİ:

I sughi preparati il giorno prima della manifestazione, in locali autorizzati, vengono raffreddati rapidamente, eventualmente porzionandoli in piccoli contenitori, conservati in frigorifero, estratti e ribolliti prima dell'utilizzo. Dopo tale operazione i sughi devono essere utilizzati entro 3 ore dal "fine cottura", lo stesso procedimento verrà seguito anche per i sughi preparati durante la manifestazione.

La pasta una volta unita al sugo deve essere consumata senza indugio.

SUGO AL POMODORO

Ingredienti: pomodori pelati, cipolle, sedano, carote, rosmarino, olio, sale.

Attrezzatura: casseruola, tagliere, mestolo in legno, coltelli.

Procedura: si tagliano a dadetti le cipolle, il sedano e le carote, si fanno rosolare con un po' di olio di oliva, si aggiungono i pomodori pelati, si sala, si aggiunge un mazzetto di rosmarino e si lascia cuocere per circa 1 ora. A cottura ultimata si omogenizza con il mixer.

RAGU' DI CARNE

Attrezzatura: coltello, paletta acciaio o legno.

Ingredienti: olio di semi, cipolle, carote, sedano, aglio, concentrato pomodoro, pelati, vino rosso, dado, sale, mazzetto di aromi, alloro, carne macinata mista.

Procedura: ad un soffritto di olio di semi e verdure tritate si aggiunge la carne spolverata di farina e un bicchiere di vino rosso; si aggiungono i pelati, il concentrato di pomodoro, il brodo e si fa cuocere per circa 2 ore.

SUGO ALL' AMATRICIANA

Ingredienti: cipolle, pancetta, pomodori pelati, olio, sale, peperoncino.

Attrezzatura: casseruola, tagliere, mestolo in legno, coltelli.

Procedura: si tagliano le cipolle a fettine fini, si fanno rosolare, si aggiunge la pancetta tagliata a dadi, sale, peperoncino e pelati. Si lascia cuocere per circa 1 ora.

SUGO ALLA CARBONARA

Ingredienti: cipolle, pancetta, uova sale, pepe, grana, prezzemolo.

Attrezzatura: casseruola per soffritto, bacinella, sbattitore, cucchiaio in legno.

Procedura: si soffrigge la cipolla con la pancetta. In una bacinella a parte si sbattono le uova, si aggiunge sale, pepe e grana. Quando la pasta è cotta si versa sulla stessa il soffritto di cipolla e il contenuto della bacinella mescolando gli ingredienti. Si copre con una spolveratina di prezzemolo e si serve subito.

Nei sughi, in particolare per quelli che contengano carne, i pericoli maggiori sono rappresentati dallo sviluppo di germi patogeni che si moltiplicano dopo la cottura se l'alimento esposto a contaminazioni viene conservato a lungo a temperatura non idonea (tra +10°C e + 60°C). Di conseguenza si provvederà:

- **a limitarne il consumo alle 3 ore successive al “fine cottura o**
- **a mantenerli a temperatura superiore a +65°C o**
- **a mantenere queste preparazioni, dopo un rapido abbattimento di temperatura utilizzando il sistema del bagnomaria con acqua e ghiaccio, in frigorifero a temperatura idonea. In questo caso, prima della somministrazione il sugo deve essere ribollito.**

PESCE FRITTO

Ingredienti: sardine deliscate, anelli di totano, code di gambero (cong.), sepioline.

Attrezzature: friggitrice, mestoli vari, bacinelle.

Procedura: tutto il pesce è conservato a temperatura controllata fino al momento dell'utilizzo; le code di gambero, in confezione da 1 kg. vengono fatte scongelare (vedi relativa procedura). Tutto il pesce viene lavato, asciugato, infarinato ed immediatamente fritto nell'olio e consumato entro 3 ore dal “fine cottura”.

PATATE FRITTE

Attrezzatura: friggitrice, bacinelle, pinze.

Procedura: le patate vengono acquistate surgelate, precotte, messe nell'olio caldo e servite entro tre ore dal “fine cottura”.

VERDURE CRUDE

Ingredienti: lattuga, indivia di vari tipi, radicchio, carote, capucci.

Attrezzatura: coltello tagliere, pelapatate, carrello, bacinelle in acciaio, affettatrice, centrifuga o canovaccio visibilmente pulito.

Procedura: si taglia la verdura, si lava in acqua corrente, si scola e si conserva fino al servizio al riparo da contaminazioni. (gli avanzi a fine giornata devono essere eliminati).

CAVOLO CAPUCCIO CRUDO CON SOFFRITTO DI PANCETTA

Attrezzatura: pinze.

Procedura: il soffritto di pancetta è preparato a parte, viene unito alla verdura cruda e affettata. Il tutto deve essere consumato entro 3 ore dalla preparazione.

Il pericolo maggiore consiste nella contaminazione della superficie della verdura da parte di batteri. Perciò deve essere assicurato un accurato lavaggio delle verdure utilizzando contenitori possibilmente a ciò dedicati ed acqua corrente. Altresì vanno lavate scrupolosamente con acqua e sapone le mani degli operatori e gli utensili prima di procedere ad altre lavorazioni. Le verdure se non somministrate in tempi brevi dovranno essere adeguatamente protette da agenti contaminanti. Evitare l'esposizione a temperature elevate e il servizio self-service.

PANE - PANINI CON FORMAGGI E SALUMI STAGIONATI E CON FORMAGGI FRESCHI

Il pane deve essere mantenuto protetto dalle contaminazioni in idoneo contenitore; per i salumi e i formaggi stagionati non è necessaria la conservazione in frigorifero, se non per ragioni qualitative nell'eventualità di temperature esterne particolarmente elevate.

Il formaggio fresco prodotto con il latte pastorizzato, deve essere conservato in frigorifero fino al momento dell'uso e se non completamente utilizzato reintrodotta in frigorifero.

L'involucro dei salumi, l'eventuale cotenna e la crosta dei formaggi stagionati, deve essere asportata con un apposito coltello.

I panini preparati con formaggi freschi devono essere mantenuti in frigorifero o devono essere consumati entro 3 ore dalla preparazione.

PIZZA

Ingredienti: pasta di pane preparata in laboratorio esterno e trasportata confezionata sottovuoto.

I seguenti ingredienti: funghi, carciofi, pomodoro, asparagi, salamino, prosciutto crudo, speck, cipolla, acciughe, capperi, origano, grana, aglio, pomodoro fresco possono essere conservati a temperatura ambiente.

I seguenti ingredienti: prosciutto cotto, porchetta, mozzarella, gorgonzola, caciocavallo, brie, ricotta devono essere conservati a temperatura controllata o utilizzati entro 3 ore dal momento in cui sono estratti dal frigorifero (eventuali avanzi eliminati).

Il tonno può essere conservato a temperatura ambiente, ma una volta aperta la confezione, se non è conservato a temperatura controllata, deve essere consumato entro 3 ore.

Attrezzatura: forno a legna, banco di lavoro in marmo e/o acciaio, frigorifero per la conservazione dei prodotti, vaschette, cassette in plastica per la conservazione e lievitazione della pasta, pale per infornare e sfornare.

Procedura: la pizza deve essere preparata subito prima di essere infornata e, una volta pronta, deve essere consumata entro 3 ore dal "fine cottura".

MINISTRA DI FREGOLOTTI

Attrezzatura: casseruola, bacinelle, mestolo di legno e acciaio.

Ingredienti. farina bianca, latte, sale e spezie varie.

Procedura: si aggiunge acqua alla farina, si formano dei grumi che si gettano nel latte bollente; la cottura va protratta per circa 30 minuti. Il piatto viene consumato immediatamente.

DOLCI

Zelten, strudel, crostate, crostoli, torta di fregolotti, torta di noci devono essere consumati entro il giorno successivo alla preparazione.

Torta di mele, torta di carote, vengono tenute in frigorifero ed estratte al momento del consumo.

Frittelle di mele e straubel impongono un consumo immediato a fine preparazione.

Caldaroste non pongono problemi per il consumo.

Per questo tipo di preparazioni va prestata particolare attenzione all'igiene delle mani e delle attrezzature e alla adeguata conservazione degli ingredienti altamente deperibili.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Legge 30 aprile 1962, n. 283: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art.1 : Sono soggette a vigilanza per la tutela della pubblica salute la produzione e il commercio delle sostanze destinate all'alimentazione.....

Art.2: L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria.....

D. P.R. 26/03/1980 n. 327: Regolamento di esecuzione della Legge 30/04/1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art. 37: Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione , preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari-ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso-destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria.....previa visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o da malattia comunque trasmissibile ad altri, o sia portatore di agenti patogeni.

Il libretto di idoneità sanitaria...ha validità un anno.....

Art. 39: Accertamenti sanitari preventivi

Le visite mediche per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, quelle per il rinnovo.....sono effettuate dai medici in servizio presso le unità sanitarie locali.....

Art. 41: Prescrizioni supplementari e garanzie richieste in caso di malattia del personale

I libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità sanitaria i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti conseguenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa.....

Art.42: Igiene, abbigliamento e pulizia del personale

.....Il personale addetto alla produzione , preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari deve indossare sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Allegato C: Condizioni di temperatura per il trasporto e per la conservazione degli alimenti

| Prodotto | Condizioni di temperatura | |
|--|---------------------------|----------------------|
| | Conservazione | Trasporto e consegna |
| Prodotti della pesca surgelati o congelati | -18°C | -15°C |
| Altre sostanze alimentari surgelate | -18°C | -15°C |
| Pollame e selvaggina congelata | -18°C | -15°C |
| Tutte le sostanze alimentari congelate | -10°C | -7°C |
| Latte pastorizzato in confezioni, panna, ricotta | da 0°C a +4°C | +9°C |
| Formaggi freschi (salvo diversa indicazione in etichetta) | da 0°C a +4°C | +14°C |
| Burro | da +1°C a +7°C | +14°C |
| Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre in ghiaccio) | da 0°C a +4°C | |
| Carni | da +1°C a +7°C | +10°C |
| Carni macinate | sotto i +2°C | |
| Pollame e conigli | da -1°C a +4°C | +8°C |
| Uova | sotto i +4°C | |
| Prodotti a base di carne in esposizione a caldo | da +60°C a +65°C | |

Ordinanza Ministeriale 02/03/2000: Requisiti igienico sanitari richiesti per il commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche

Art.1: Campo d'applicazione e definizioni

1.

2. Ai fini della presente ordinanzasi intende per :

commercio su 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 di prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 6 e 7;.....

Art.2: Caratteristiche generali delle aree pubbliche.

1.

2. Le aree pubbliche ... devono essere:

appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico e 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.....

dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile.... e all'energia elettrica.....

dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, munito di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili.....

corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori.....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 devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.....

Art.7: Attività di somministrazione

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande.... deve essere effettuata,....nel rispetto dei seguenti requisiti:

avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti autorizzati...oppure, nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;

avere..... apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico sanitario;

avere locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare.... e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e di banchi caldi;

avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; ...in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere;

avere una adeguata erogazione di acqua potabile.....; i medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione del ghiaccio;

avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.....

.....avere contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quelli destinati agli alimenti.

.....I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata.....

Art. 8: Autorizzazione e idoneità sanitaria

L'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, da parte dell'organo competente dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 30 aprile 1962, n.283, in relazione all'attività esercitata....

2.l'autorità sanitaria territorialmente competente accerta la sussistenza dei requisiti sanitari prescritti dalla presente ordinanza.....

Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui al D.P.R. 26/03/1980, n. 327, articoli 37 e 42.

Art.9: Autocontrollo

.....il responsabile dell' "industria alimentare" come definita dall'art.2, lettera b), del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite da tale decreto legislativo.

Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155: Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Art. 1 Campo d'applicazione

Il presente decreto stabilisce, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme.

Art. 2 Definizioni.....

Ai fini del presente decreto si intende per:

igiene dei prodotti alimentari.....: tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria,..... e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore;

industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari;.....

responsabile dell'industria alimentare: il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificamente delegato.

Art. 3 Autocontrollo.....

Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

Il responsabile dell'industria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):

analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;

individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;

decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;

individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;

riesame periodico ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

Il responsabile dell'industria alimentare deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati relativi alla procedura di cui al comma 2.

Art. 4: Manuali di corretta prassi igienica

Al fine di facilitare l'applicazione delle misure di cui all'articolo 3, possono essere predisposti manuali di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessari, del Codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius.

L'elaborazione dei manuali di cui al comma 1 è effettuata dai settori dell'industria alimentare e dai rappresentanti di altre parti interessate quali le autorità competenti e le associazioni dei consumatori, in consultazione con i soggetti sostanzialmente interessati tenendo conto, se necessario, del Codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius.....

Art. 5 Controlli.....

Gli incaricati del controllo.....effettuano una valutazione generale dei rischi potenziali concernenti la sicurezza degli alimenti, in relazione alle attività svolte dall'industria alimentare, prestando una particolare attenzione ai punti critici di controllo dalla stessa evidenziati, al fine di accertare che le operazioni di sorveglianza e di verifica siano state effettuate correttamente dal responsabile.

Al fine di determinare il rischio per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari si tiene conto del tipo di prodotto, del modo in cui è stato trattato e confezionato e di qualsiasi altra operazione cui esso è sottoposto prima della vendita o della fornitura, compresa la somministrazione al consumatore, nonché delle condizioni in cui è immagazzinato.....

Art. 6 Educazione sanitaria in materia alimentare....

1. Il Ministero della sanità, d'intesa con le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le unità sanitarie locali, promuove campagne informative dei cittadini sull'educazione sanitaria in materia di corretta alimentazione, anche, d'intesa con il Ministero della pubblica istruzione, nelle scuole di ogni ordine e grado, con la partecipazione dei docenti di materie scientifiche e di educazione fisica, nell'ambito delle attività didattiche previste dalla programmazione annuale.....

Art. 8 (Sanzioni)

Salvo che il fatto costituisca reato il responsabile dell'industria alimentare è punito con:

a) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire due milioni a lire dodici milioni per l'inosservanza dell'obbligo di cui all'articolo 3, comma 3;

b) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire tre milioni a lire diciotto milioni per la mancata o non corretta attuazione del sistema di autocontrollo di cui all'art. 3, comma 2, o per l'inosservanza delle disposizioni di cui all'art. 3, comma 5;

c) la sanzione amministrativa pecuniaria ad lire dieci milioni a lire sessanta milioni per la violazione degli obblighi di ritiro dal commercio previsti dall'articolo 3, comma 4.

1. L'Autorità incaricata del controllo procede all'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al 1, lettere a) e b), qualora il responsabile dell'industria alimentare non provveda ad eliminare il mancato o non corretto adempimento delle norme di cui all'art. 3, commi 2 e 3, entro un congruo termine prefissato.

2. Il mancato rispetto delle prescrizioni di cui al comma 2, ovvero la violazione dell'obbligo di ritiro dal commercio previsto dall'articolo 3, comma 4, è punito, se ne deriva pericolo per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari, con l'arresto fino ad un anno e l'ammenda da lire seicentomila a lire sessanta milioni.

ALLEGATO

Introduzione

1. I capitoli da V a X di questo allegato si applicano a tutte le fasi successive alla produzione primaria, ossia: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione e vendita o fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore.....

Capitolo V

Requisiti per l'apparecchiatura

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti puliti e

a) essere progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione degli alimenti;

b) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, devono essere progettati e costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione restino sempre assolutamente puliti e, se necessario, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti; essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

Capitolo VI

2. I residui alimentari ed altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori utilizzati sono adatti allo scopo. Questi contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e ove necessario essere facilmente pulibili e disinfettabili.....

Capitolo VII

Rifornimento idrico

Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato, come specificato nel D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, concernente la qualità dell'acqua destinata al consumo umano, e usato, ove necessario, per garantire che gli alimenti non siano contaminati.

Ove opportuno, il ghiaccio deve essere prodotto con acqua conforme alle specifiche di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236 e deve essere impiegato, ogniqualvolta necessario, in modo tale da garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati. Deve essere fabbricato, maneggiato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.

Capitolo VIII

Igiene personale

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indosserà indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi.

2. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffre di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.....

Capitolo IX

Disposizioni applicabili ai prodotti alimentari

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le normali operazioni di cernita o le procedure preliminari o di trattamento eseguita in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

2. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente conservati, in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

3. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi di

contaminazione. Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.

4. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, sui quali possono proliferare microrganismi patogeni, o formarsi tossine devono essere conservati a temperatura che non provochino rischi per la sanità pubblica. Compatibilmente con la sicurezza degli alimenti, è permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, compresa la somministrazione, degli alimenti.

5. Se gli alimenti devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine dell'ultimo trattamento termico o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico ad una temperatura che non provochi rischi

Capitolo X

Formazione

I responsabili dell'industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

Legge 21 dicembre 1999, n. 526: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999.

Art. 10 (*Modifiche al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, di attuazione delle direttive 93/94/CEE e 96/3/CE, concernente l'igiene dei prodotti alimentari, e altre disposizioni in materia*)

1. Il comma 3 dell'articolo 3 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, è sostituito dal seguente:

”3. Il responsabile dell'industria alimentare che esercita attività di produzione, di trasporto, distribuzione, vendita e somministrazione diretta di prodotti alimentari al consumatore deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo, anche in assenza dei manuali di cui all'art. 4, un documento contenente l'individuazione, da lui effettuata, delle fasi critiche di cui al comma 2 e delle procedure di controllo che intende adottare al riguardo, nonché le informazioni concernenti l'applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici e i relativi risultati.”.....

4. Il comma 2 dell'articolo 8 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, è sostituito dal seguente:

“2. L'Autorità incaricata del controllo deve indicare nel verbale di accertamento le carenze riscontrate e le prescrizioni di adeguamento necessarie per assicurare il rispetto delle norme contenute nel presente decreto. La stessa Autorità procede con separato provvedimento ad applicare le sanzioni di cui al comma 1 qualora risulti che il responsabile dell'industria alimentare non ha provveduto ad adeguarsi alle prescrizioni impartite a seguito del primo controllo, entro un termine prefissato, comunque non inferiore a centoventi giorni dalla data del verbale del primo accertamento”.

5. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano individuano, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, con proprio provvedimento, le industrie alimentari nei confronti delle quali adottare, in relazione alla tipologia di attività, alle dimensioni dell'impresa e al numero di addetti, misure dirette a semplificare le procedure del sistema Hazard analysis and critical control points (HACCP).

Delibera della Giunta Provinciale n. 1355 di data 2 giugno 2000: Decreto legislativo 26 maggio 1997 n. 155 (attuazione direttive 93/43/CEE e 96/3/CE: igiene prodotti alimentari) e Legge comunitaria 21 dicembre 1999, n.526. Modifica deliberazione n. 6068 di data 30 giugno 1999: aggiornamento Linee guida.

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Rientrano nel campo di applicazione del decreto legislativo – stante la definizione di “industria” data dall'art.2, primo comma, lettera b), che si discosta ampiamente da quella tradizionale – le imprese, gli enti pubblici in generale, nonché i cosiddetti “enti non commerciali” (fondazioni, comitati, associazioni non riconosciute, organizzazioni di volontariato, altre associazioni private, ecc...) che volgano una qualsiasi attività, purchè successiva alla cosiddetta “produzione primaria”, inerente la commercializzazione dei prodotti alimentari (produzione, confezionamento, deposito, trasporto, vendita, somministrazione) o che forniscano gli stessi gratuitamente al consumatore.....

2. OBBLIGHI DEL RESPONSABILE DELL' INDUSTRIA ALIMENTARE

.....Il responsabile dell'industria alimentare deve individuare, nell'ambito della propria attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e far sì che siano applicate e mantenute aggiornate idonee procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il metodo d'analisi dei pericoli e punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control – Analisi dei Pericoli e metodologia dei Punti di Controllo Critici), elencati dall'articolo 3 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155. Responsabile dell'industria alimentare è, secondo la definizione dell'articolo 2, primo comma, lettera e), “l titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificamente delegato”.

.....Una persona all'interno dell'industria alimentare e diversa dal suo titolare, potrà essere considerata responsabile della stessa ai fini dell'attuazione degli obblighi specifici stabiliti dall'art. 3, sanzionati ai sensi dell'art. 8, comma 1°, lettera a), b) e c), 3°, solo nel caso in cui alla stessa risulti attribuito, con atto scritto, il complesso di poteri che consentono di organizzare in piena autonomia le risorse umane, materiali e finanziarie coinvolte nel processo produttivo, al fine di garantire l'igienicità conformemente alla normativa vigente....

Il responsabile dell'industria alimentare deve:

a) predisporre ed attuare il piano d'autocontrollo, avvalendosi dei principi su cui è basato il metodo HACCP.

Il piano di autocontrollo è specifico per ogni realtà; la sua predisposizione deve essere in ogni caso preceduta da un'attenta analisi per ogni alimento o categoria omogenea di alimenti, del relativo processo di produzione o gestione e di tutti i pericoli che ne possono inficiare la salubrità.

In base ai risultati dell'analisi devono essere individuati i punti di controllo critici di tale processo, ossia i punti, le tappe o le procedure in corrispondenza delle quali si può esercitare un'azione di controllo del processo e si può prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo legato alla sicurezza degli alimenti.....

La documentazione deve essere riferita alle informazioni essenziali e ordinata in modo da consentire una facile consultazione; la documentazione relativa all'attuazione del piano di autocontrollo deve essere conservata presso l'azienda ed esibita a richiesta degli organi preposti al controllo ufficiale....

b) provvedere al ritiro dal commercio dei propri prodotti, nei casi in cui il sistema di autocontrollo abbia fatto constatare un rischio immediato per la pubblica salute.

3. COMPITI DEGLI ORGANI DI CONTROLLO UFFICIALE

Gli incaricati del controllo ufficiale debbono procedere nel corso della loro attività, da effettuarsi in conformità a quanto previsto dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, anche alla verifica della predisposizione del piano di autocontrollo da parte del responsabile dell'industria alimentare ed alla valutazione della sua efficacia e corretta attuazione....

Per mancata o non corretta attuazione del sistema di autocontrollo l'art. 8 del decreto legislativo n. 155/97, stabilisce le sanzioni amministrative pecuniarie. Il secondo comma del medesimo articolo, così come sostituito dal punto 4 dell'art.10 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, prevede che il personale incaricato della vigilanza sanitaria sugli alimenti proceda, prima dell'applicazione della sanzione amministrativa, alla compilazione del verbale di accertamento nel quale siano descritte le carenze riscontrate e le prescrizioni di adeguamento necessarie per il rispetto delle previsioni in materia d'autocontrollo da attuarsi entro un termine non inferiore a centoventi (120) giorni dalla data del verbale di accertamento, nonché le sanzioni previste nel caso di mancato adeguamento....

Decorso il termine di cui sopra l'organo di vigilanza dovrà verificare se le carenze riscontrate in precedenza siano state rimosse e dovrà redigere un verbale di sopralluogo riportante la valutazione circa la rimozione delle carenze o la persistenza delle stesse alla data del nuovo sopralluogo.

Nel caso le carenze siano state rimosse si procederà all'archiviazione del verbale, se invece persistono sarà applicata la sanzione amministrativa.

Al fine di perfezionare il sistema d'autocontrollo o migliorarne l'efficacia, gli incaricati del controllo ufficiale potranno svolgere nei confronti del responsabile dell'industria alimentare, anche, una funzione di informazione e di assistenza.

4. ORGANI DEL CONTROLLO UFFICIALE

La vigilanza igienico-sanitaria rivolta ad assicurare il rispetto, sul territorio provinciale, delle disposizioni recate dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 compete, secondo quanto precisato dall'art. 2, primo comma, lettera d), esclusivamente al Ministero della Sanità, che si avvale del Nucleo Antisofisticazioni e Sanità, ed alla Provincia Autonoma di Trento, che si avvale dell'Azienda Sanitaria per i servizi asnitari, ai sensi della legge provinciale 1° aprile 1993, n. 10 s.m., che ha recepito il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, recante riordino del servizio sanitario nazionale, istituito e precedentemente disciplinato dalla legge 23 dicembre 1978, n. 833.

AZIENDE ALIMENTARI CHE POSSONO ADOTTARE PIANI DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO

In luogo di individuare la tipologia di attività, le dimensioni dell'impresa e il numero di addetti s'individuano quali imprese che possono applicare un sistema semplificato di HACCP le "piccole imprese". Con tale denominazione si intendono le aziende che per dimensione, mancanza di competenze tecniche o per natura del lavoro incontrano difficoltà nell'applicazione del sistema HACCP nella loro attività di preparazione di alimenti.

Fra queste imprese vengono fatte rientrare le aziende a conduzione familiare e/o artigianale con attività di produzione, preparazione e confezionamento in piccoli laboratori di sostanze alimentari destinate ad essere somministrate e/ o vendute esclusivamente negli esercizi annessi, le aziende che effettuano lavorazioni per la vendita diretta ai sensi della legge n. 59/63, le aziende che effettuano lavorazioni alimentari per la somministrazione sul posto ai sensi della legge n. 730/86 – disciplina dell'agriturismo

– i rifugi alpini, le feste campestri, le manifestazioni occasionali e la vendita di sostanze alimentari effettuata su aree pubbliche.

La scelta da parte del responsabile dell'industria alimentare di adottare un piano di autocontrollo con procedure semplificate dovrà avvenire dopo un'attenta analisi dell'attività svolta in relazione al tipo di lavorazione, al rischio individuato e all'organizzazione aziendale.

La semplificazione consiste nell'attivare e documentare:

- le buone prassi d'igiene del personale;
- le procedure di igienizzazione (GHP);
- la descrizione del processo di produzione corredato delle buone prassi di produzione (GMP) nonché dal monitoraggio di eventuali rischi e dalla descrizione delle azioni correttive;
- la registrazione dei dati;

- la formazione del personale.

Pertanto il piano definito "controllo semplificato" è costituito dai seguenti documenti firmati dal responsabile dell'industria alimentare:

- descrizione dei locali e delle attrezzature con allegata planimetria;
- descrizione del processo di produzione con individuazione dei rischi, dei limiti critici, delle azioni correttive e registrazione dei dati;
- descrizione delle buone prassi di produzione (GMP);
- descrizione delle buone prassi di igiene del personale e delle procedure di igienizzazione (GHP);
- programma di formazione.

Resta inteso che l'applicazione di un sistema semplificato di HACCP significa, comunque, che la gestione della sicurezza degli alimenti deve essere sempre responsabile e adeguata. Al fine di assicurare ciò, l'Azienda provinciale per i servizi sanitari, attraverso il controllo ufficiale degli alimenti, accerta che venga mantenuto un elevato livello di tutela durante l'intero ciclo produttivo e durante l'intero ciclo di commercializzazione dei prodotti.

SCHEDE

Si presentano alcuni esempi di schede utilizzabili per la predisposizione del proprio Piano di autocontrollo.

Le schede possono essere modificate e personalizzate in ragione delle specifiche esigenze.

Altri tipi di schede possono essere desunte e ricavate dagli ormai numerosi manuali di autocontrollo.

E' necessario ricordare che i Piani di autocontrollo non sono statici, ma sono soggetti a miglioramenti anche alla luce delle esperienze maturate.

INTESTAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Manifestazione: _____

Ente organizzatore : _____

Con _____ **sede**
in: _____

Responsabile/ _____ **referente**
dell'autocontrollo: _____

Firma _____

PLANIMETRIA DELL'AREA DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

In questa scheda deve essere disegnata la planimetria dell'area della manifestazione destinata alla preparazione e alla somministrazione degli alimenti. In essa viene indicata la collocazione delle attrezzature principali anche per verificare che sia assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla zona di deposito a quella di preparazione e di cottura, a quella destinata alla somministrazione e al lavaggio delle stoviglie.

QUESTIONARIO DI VERIFICA DELLA CONFORMITA' DI STRUTTURE ED ATTREZZATURE

E' opportuno progettare ogni manifestazione attraverso l'applicazione di una lista di controllo che permette di accertare sia l'esistenza dei requisiti fondamentali per "tenere sotto controllo" i pericoli igienici delle lavorazioni, sia l'eventuale presenza di carenze sulla cui base programmare gli opportuni interventi di adeguamento.

| Area | | |
|--|----|----|
| Predisposta in modo da evitare un ristagno dell'acqua, in caso di pioggia, nella zona preparazione, somministrazione, mantenuta pulita e possibilmente recintata | si | no |
| Dotata di: allacciamento idrico al pubblico acquedotto | si | no |
| allacciamento elettrico | si | no |
| contenitori per la raccolta dei rifiuti | si | no |
| servizi igienici fissi | si | no |
| servizi igienici mobili | si | no |
| si usufruirà dei servizi igienici..... | si | no |
| I servizi igienici sono dotati di acqua corrente, di vaso a caduta d'acqua, di lavabi con erogatori a comando non manuale, di distributori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere? | si | no |
| Esiste un servizio igienico ad uso esclusivo del personale? | si | no |
| Strutture | | |
| Le superfici a contatto con gli alimenti sono facilmente lavabili ? | si | no |
| I banchi usati per la distribuzione sono rivestiti con materiale lavabile ? | si | no |
| È presente un lavello per gli operatori diverso da quello utilizzato per la pulizia degli alimenti e delle attrezzature? | si | no |
| È presente un frigorifero che consente di mantenere la catena del freddo e il rispetto delle temperature dei prodotti deperibili? | si | no |
| L'area di preparazione degli alimenti è costituita da una struttura fissa, costruita secondo criteri che consentono una adeguata pulizia e corrette prassi igieniche ? | si | no |
| Attrezzature | | |
| Le attrezzature e gli utensili sono in materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti? | si | no |
| Mestoli e taglieri in legno sono in buono stato di manutenzione? | si | no |
| Si utilizzano piatti e posate a perdere o, nel caso di impiego di stoviglie tradizionali, è previsto un piano di pulizia delle stesse? | si | no |

ELENCO DELLE ATTREZZATURE

| Attrezzatura | Controlli preliminari | Pulizia preliminare | Modalità di deposito |
|--------------------------|---|--|-------------------------------|
| Calderone, paiolo | Controllo stagnatura, non usare pentole difettose con tracce di corrosione o di ruggine | Detersione con acqua calda e sapone, risciacquo | Capovolto, coperto da un telo |
| Cucina da campo | Controllo efficienza bruciatori | Vedi scheda pulizie | |
| Frigorifero, congelatore | Controllo temperatura e guarnizioni | Detersione con acqua calda e sapone, risciacquo | |
| Lavastoviglie | Controllo guarnizioni | Regolare pulizia di depositi di calcare sugli spruzzatori; verifica della temperatura dell'acqua di risciacquo | |
| | | | |
| | | | |

CONTROLLO TEMPERATURE FRIGORIFERI E CONGELATORI

Manifestazione.....

Frigorifero/congelatore n.

| Giorno | Ora | Temperatura prevista | Temperatura riscontrata | Azione correttiva | Firma |
|---------------|------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

ELENCO DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI

In questa sezione viene proposto l'elenco delle preparazioni alimentari somministrati nella specifica manifestazione che nel manuale devono essere integrate con le relative procedure.

| Prodotto | Ingredienti principali |
|-----------------|-------------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Descrizione del tipo di approvvigionamento idrico:

- acquedotto
- sorgente potabile
- altro

Nel caso in cui l'approvvigionamento idrico fosse garantito da fonti diverse dall'acquedotto o da altra sorgente sicuramente potabile, deve essere allagato il parere del settore Igiene Pubblica del Distretto.

PERSONALE: FORMAZIONE, IGIENE

Formazione del responsabile: curata autonomamente

 esterna, presso.....
(allegare eventuale attestato di partecipazione)

Formazione degli addetti: interna , curata autonomamente

 esterna presso.....
(allegare eventuale attestato di partecipazione)

Il piano di autocontrollo è stato illustrato ai volontari.

Il responsabile/referente.....
(firma)

Il comportamento igienico degli addetti, ottenuto attraverso interventi formativi e con il supporto di un protocollo operativo di buona prassi igienico sanitaria riveste un ruolo essenziale nella prevenzione della contaminazione degli alimenti e, di conseguenza, nell'eliminazione dei relativi rischi.

E' di fondamentale importanza la conoscenza dei possibili rischi legati a comportamenti non corretti, anche se istintivi, quali toccarsi il naso, i capelli, la barba mentre si manipolano alimenti tossire, starnutire o soffiare sugli alimenti .