

"Festa del Vitello del Cervati 2019"

MANUALE AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE

ACCETTAZIONE DELLE CONDIZIONI PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA'

ATTIVITA' NEGLI STAND

- **La sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione** (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizze, prodotti gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, o in bottiglia, ecc.) preparati nello stand o in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati;
- **La preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni** (es. pasta e legumi, carne alla griglia, pasta al sugo, alici o verdure fritte, sugo, ecc.) da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

La preparazione e/o cottura degli alimenti di semplice esecuzione verrà effettuata all'aperto con griglie e/o fornelli o fuochi o con locali chiusi di appoggio.

Il tutto in ambienti organizzati secondo quanto di seguito riportato:

Stand con preparazione e somministrazione di alimenti cotti al momento:

- Stand coperto, con eventuali chiusure laterali rimovibili, posizionato sulla pubblica via;
Arredo stand: a) banco con piano in materiale lavabile per preparazione alimenti da cuocere o dei piatti da consumarsi immediatamente; b) scaffali porta contenitori per alimenti; c) contenitori di alimenti non deperibili ermetici; d) punto di cottura mobile (fornello o fuoco) alimentato con bombole a gas;
- Locale/negozio di appoggio, non sempre in diretta corrispondenza, munito: a) di lavabo con acqua corrente potabile e servizio igienico per addetti; b) frigo per conservazione alimenti deperibili

Stand con alimenti non cotti al momento o stagionati e/o bevande

- Stand coperto, con eventuali chiusure laterali rimovibili, posizionato sulla pubblica via;
Arredo stand: a) banco con piano in materiale lavabile per preparazione alimenti e bevande da consumarsi immediatamente; b) scaffali porta contenitori per alimenti; c) contenitori di alimenti non deperibili ermetici;
- Locale/negozio di appoggio, non sempre in diretta corrispondenza, munito: a) di lavabo con acqua corrente potabile e servizio igienico per addetti; b) frigo per conservazione alimenti deperibili-

REQUISITI IGIENICO SANITARI STAND E LOCALI DI APPOGGIO PER COTTURA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

<u>Area preparazione:</u>	con piano di calpestio pavimentato (es. asfaltato, provvisto di pedane o con stuoie), chiusa nella parte superiore e con pareti in materiale lavabile e disinfettabile da almeno tre lati;
<u>Lavello:</u>	con comando preferibilmente non manuale oppure taniche o contenitori in vetro muniti di rubinetti con scarico acqua sporca in appositi contenitori con reflui da smaltire successivamente nella pubblica fognatura;
<u>Piani di lavoro:</u>	rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile
<u>Area cottura:</u>	nel caso dell'utilizzo di griglie, fuochi ecc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici ed inquinanti e siano inaccessibili al pubblico e sufficientemente lontani da materiali infiammabili
<u>Eventuali bombole di gas:</u>	protette dal sole, non accessibili al pubblico e collegate lontano da fonti di calore e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza

<u>Area/zona per il deposito alimenti:</u>	protetta nella parte superiore e su tutti i lati
<u>Apparecchiature</u>	idonee a garantire il rispetto della temperatura di trasporto e conservazione degli eventuali vari tipi di alimenti deperibili
<u>Area/zona somministrazione pranzo:</u>	protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile
<u>Bicchieri, posate e piatti:</u>	a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per pulizia di stoviglie tradizionali in ceramiche e metallo), conservati prima dell'uso riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
<u>Personale impegnato nella preparazione / manipolazione degli alimenti :</u>	addestrato e formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo e sopravveste)
<u>Approvvigionamento idrico:</u>	dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua potabile trasportata mediante idonei contenitori e attinta da fonte certificata: acquedotto comunale)
<u>Servizi igienici:</u>	fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità e mantenuti in stato di decenza. Almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;
<u>Smaltimento delle acque reflue:</u>	immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.)
<u>Allontanamento dei rifiuti solidi:</u>	raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti

REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA CHE SARANNO ADOTTATE PER L'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DELLA MANIFESTAZIONE "FESTIVAL DELL'ASPIDE".

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI:

1. I prodotti devono essere acquistati da fornitori autorizzati (conservare e mostrare a richiesta bolle consegna, fatture e scontrini)
2. Non devono essere usati prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci, alla crema)

3. I prodotti devono essere trasportati con modalità e temperature adeguate.
4. Gli alimenti devono essere conservati in locali idonei e a temperature adeguate.

PREPARAZIONE:

1. prodotti surgelati o congelati devono essere scongelati in frigo ed essere utilizzati immediatamente dopo;
2. Nei locali di appoggio le zone di lavorazione sporche e pulite devono essere separate tra loro;
3. Se ci sono prodotti cotti da servire freddi deve essere previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura;
4. Gli alimenti cotti da servire caldi possono essere mantenuti a temperatura ambiente;
5. La eventuale esposizione degli alimenti al pubblico deve avvenire in maniera sufficientemente protetta.

PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFESTAZIONE:

1. È obbligatoria la pulizia e sanificazione delle attrezzature, utensili e piani di lavoro prima e durante il loro utilizzo, con registrazione su apposita scheda.
2. Devono essere indicate al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione.

IL CONTROLLO DEI RODITORI ED INSETTI:

1. Devono essere previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti e altri animali e sistemi di protezione per impedire accesso alla zona cottura e al deposito derrate di tali animali, sia nei locali di appoggio che nello stand.
2. È obbligatorio tenere a disposizione le schede con le procedure o gli accorgimenti adottati.

PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto deve essere avvertito che la manifestazione ha un Coordinatore dell'igiene che verifica la presenza e l'attività dei responsabili di ogni stand e il rispetto delle norme igieniche.

Ogni stand deve avere sempre presente nella stessa il suo responsabile dell'igiene.

Il personale addetto deve essere obbligatoriamente informato sulle misure di prevenzione dei rischi derivati dalla manipolazione e somministrazione degli alimenti.

CONDIZIONI DI VIGILANZA GENERALI:

Durante la manifestazione il Coordinatore dell'igiene della stessa ed i responsabili di ogni stand vigileranno, ognuno per quanto di competenza, sul rispetto delle norme del presente manuale e sulle norme d'igiene.

RESPONSABILE IN AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE DELLO STAND, ACCETTAZIONE CONDIZIONI.

Il responsabile in autocontrollo dell'igiene della "stand è il sottoscritto:

Signore/a _____ Nato a _____

il _____ cellulare _____ che con la sottoscrizione della presente

ATTESTA

Di aver ricevuto dall' Organizzazione della Festa del Vitello del Cervati il presente manuale di igiene in autocontrollo.

SI IMPEGNA

Che nella preparazione e somministrazione degli alimenti vengano rispettati i pertinenti requisiti generali in materia di igiene di cui all'articolo 4 del regolamento CEE 852/2004;

A che l'attività opereranno nel rispetto delle vigenti normative per quanto le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi, l'approvvigionamento di acqua potabile;

Ad istruire il personale addetto e a far rispettare tutte le norme di igiene nell'attività dello stand.

ACCETTA

Il controllo sull'attività dello stand da parte dei Responsabili dell'igiene dell'Associazione al fine di verificare il rispetto del presente manuale e delle norme di igiene;

La condizione che in caso di riscontro sul mancato rispetto del presente manuale e delle norme di igiene lo stand sarà immediatamente chiuso, se dal caso anche con l'intervento delle forze dell'ordine;

ASSUME

Ogni responsabilità sulla qualità e igienicità degli alimenti e bevande somministrate, sollevando da ogni responsabilità gli organizzatori della manifestazione "Festa del Vitello del Cervati".

Letto, confermato e sottoscritto

Piaggine li _____

Firma