

ALLEGATO

NOTA INFORMATIVA PER UNA CORRETTA GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Nei chioschi all'aperto vengono ammesse:

PREPARAZIONE:

- a) la cottura alla griglia, piastra e/o spiedo di carni rosse e bianche, prodotti ittici (solo se forniti già puliti e pronti per la cottura o surgelati), verdure;
- b) la frittura di patatine e verdure pastellate surgelate all'origine, prodotti ittici (solo se forniti già puliti e pronti per la cottura o surgelati);
- c) la bollitura di pasta, riso e gnocchi conditi con sughi industriali;
- d) la cottura di omelette e/o crepes farcite con cioccolato o marmellata, utilizzando preparati industriali già pronti per la cottura.

SOMMINISTRAZIONE

Oltre agli alimenti preparati secondo i criteri indicati alla voce precedente, nel chiosco possono essere sempre somministrati:

- alimenti già pronti, a condizione che vengano forniti da laboratori autorizzati.

Dovrà essere mantenuta:

- a. **la catena del freddo** (0°C a +4°C; -18°C) utilizzando:
 - per la conservazione: frigoriferi o banchi frigoriferi dotati di termometro di controllo: la temperatura di conservazione dei prodotti deperibili dovrà essere da 0 °C a +4°C; per i surgelati e i congelati uguale o inferiore a -18°C. ;
 - per il trasporto: automezzi frigoriferi omologati o contenitori termici trasportati con mezzi igienicamente idonei (art. 43 D.P.R 327/80 e Allegato II del Regolamento CE 852/2004);
 - per il trasporto di carne e pesce freschi, si fa riferimento alle dettagliate indicazioni e prescrizioni previste dal D.P.R 327/80 e dall'Allegato II del Regolamento CE 852/2004.
- b. **la catena del caldo** (+60°C +65°C) utilizzando:
 - per la conservazione: scaldavivande in grado di mantenere i cibi alle temperature di +60°C +65°C;
 - per il trasporto: contenitori termici trasportati con mezzi igienicamente idonei.

PRESCRIZIONI GENERALI

Oltre alle indicazioni specifiche sopraccitate si richiamano le prescrizioni generali che devono essere rispettate per lo svolgimento dell'attività in occasione delle manifestazioni temporanee e precisamente:

Attrezzature

- Lavelli con acqua calda e/o fredda, con scarico sifonato collegato alla rete fognaria, provvisti di sapone liquido e asciugamani di carta monouso, inseriti in appositi distributori.

- Piatti, stoviglie e bicchieri a perdere e chiusi in sacchetti originali di imballo. Nel caso venisse installata una lavabicchieri/lavastoviglie si potranno adoperare bicchieri/stoviglie non del tipo monouso.
- Ripiani di adeguate dimensioni, in materiale liscio, non tossico, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile. Dovranno avere un'altezza minima da terra non inferiore ad 1 metro ed un rialzo protettivo lungo i tre lati del piano.
- Servizio igienico, dotato anche di lavamani, con l'erogatore dell'acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale, ad uso esclusivo del personale, con sapone liquido ed asciugamani monouso inseriti in appositi distributori. Dovrà essere previsto un servizio igienico ogni 10 addetti e la suddivisione per sesso dei servizi igienici se il numero di addetti è superiore a 10. Ove necessario dovrà essere predisposto uno spazio ad uso spogliatoio per il personale con armadietti per le vesti.
- Servizi igienici per il pubblico, dotati di lavamani (1 ogni 100 persone) con l'erogatore dell'acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale, con sapone liquido ed asciugamani monouso inseriti in appositi distributori. Un numero adeguato di servizi dovrà essere accessibile anche ai disabili.
- Bottini di capienza adeguata ed in numero sufficiente che, nella zona di preparazione, dovranno essere dotati di dispositivo per l'apertura e chiusura a pedale. I bottini dovranno contenere all'interno un ampio sacco di materiale plastico debordante dai bottini stessi per favorire l'asporto dei rifiuti in maniera igienica. I bottini dovranno essere vuotati giornalmente e lavati periodicamente. I rifiuti dovranno essere smaltiti giornalmente.
- Attrezzature refrigeranti dotate di termometro di controllo.

Personale

- Il personale addetto dovrà indossare sopravveste di colore chiaro. Nel caso sia adibito alla preparazione di cibi dovrà anche indossare un idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Procedure

- Le zone di preparazione, cottura e conservazione dei cibi dovranno essere dotate di dispositivi atti alla protezione degli alimenti da insetti ed altri eventuali insudiciamenti.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e/o congelati dovrà avvenire in frigorifero alla temperatura da 0 a +4 °C.
- Le preparazioni a base di carni macinate (hamburger, cevapcici, polpette, salsicce, ecc.) ed altre preparazioni carnee (spiedini, arrotolati, involtini, ecc.) dovranno provenire da stabilimenti muniti di bollo CE.
- Alla fine della giornata il chiosco dovrà essere debitamente ricoperto per evitare il contatto con animali o insetti e dovranno essere eliminati avanzi e residui di cibi. Prima dell'inizio delle lavorazioni si dovrà procedere ad un accurato lavaggio delle strutture e disinfezione dei piani di lavoro e attrezzature.
- Le attrezzature dovranno essere sempre mantenute in condizioni che diano sufficienti garanzie igieniche. Si dovranno prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti.
- Sarà comunque evitata qualsiasi molestia al vicinato causata da fumi, odori o rumori.
- Lo smaltimento degli oli esausti dovrà avvenire tramite ditta autorizzata.
- Tutte le scorte alimentari comprese le bevande confezionate dovranno essere comunque conservate sollevate da terra ed al riparo dalla luce solare diretta.