

SEDE LEGALE: 33035 MARTIGNACCO (UD) VIA CIVIDINA, 9  
SEDE OPERATIVA: 33034 FAGAGNA (UD) VIA UDINE, 36  
TEL. 0432.637212

E-MAIL: [info@obiettivobenesseresms.it](mailto:info@obiettivobenesseresms.it) - SITO INTERNET: [www.obiettivobenesseresms.it](http://www.obiettivobenesseresms.it)  
PEC MAIL: [obiettivobenessere@casellapec.com](mailto:obiettivobenessere@casellapec.com) - C.F. 94111810308

Socio Sostenitore



SITO INTERNET: [www.primacassafvg.it](http://www.primacassafvg.it) - E-MAIL: [info@primacassafvg.it](mailto:info@primacassafvg.it)  
PEC MAIL: [info@pec.primacassafvg.it](mailto:info@pec.primacassafvg.it)

# MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

*per la somministrazione di cibi e bevande  
in occasione di manifestazioni temporanee  
delle Associazioni di Volontariato  
nella Regione Friuli Venezia-Giulia*

*ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004*



**Il “Manuale di corretta prassi igienica per la somministrazione di cibi e bevande in occasione di manifestazioni temporanee nella Regione Friuli Venezia-Giulia”** elaborato da Obiettivo Benessere vuole rappresentare un concreto contributo alla diffusione e promozione della cultura della sicurezza alimentare presso le Associazioni di Volontariato del territorio friulano. **L'utilizzo e l'impiego dei materiali in esso contenuti è completamente libero e gratuito**

*Udine, 15 giugno 2024*

<b>01 - INDICE</b>
--------------------

<b>01</b>	<b>Indice</b>	<b>002</b>
<b>02</b>	<b>Prefazione</b>	<b>005</b>
<b>03</b>	<b>Guida all'uso del Manuale</b>	<b>006</b>
03.01	Scopo	007
03.02	Campo di applicazione	008
03.03	Definizioni generali	009
03.04	Definizione specifiche HACCP	013
03.05	Definizioni specifiche del manuale	016
03.06	Riferimenti normativi cogenti e altri riferimenti	019
03.07	Utilizzo del manuale	021
03.08	Individuazione dell'OSA e di altri responsabili	022
03.08.01	Deleghe	023
	<b>Scheda A</b> - Fac-simile delega responsabile autocontrollo	026
03.09	Autorizzazioni	027
<b>04</b>	<b>Punti Critici di Controllo (CCP) e loro gestione</b>	<b>028</b>
	<b>Scheda B</b> - Check-list analisi CCP e loro gestione	029
	<b>Scheda B-1</b> - Esempio verbale controllo ricevimento merci	031
	<b>Scheda B-2</b> - Esempio verbale controllo stoccaggio merci	032
<b>05</b>	<b>Codice di corretta prassi igienica e sistema HACCP semplificato</b>	<b>033</b>
05.01	Requisiti di cui al Reg.to CE 852/2004	035
	<b>Scheda C</b> - Check-list requisiti strutture fisse e temporanee e combinazione delle stesse	036
	<b>Scheda D</b> - Check-list requisiti strutture fisse	039
	<b>Scheda E</b> - Check-list requisiti strutture temporanee	041
05.02	Requisiti applicabili alle attrezzature impiegate	043
	<b>Scheda F</b> - Check-list requisiti delle attrezzature	044
	<b>Scheda G</b> - Programma pulizie e disinfezione superfici e attrezzature	045
05.03	Igiene del personale	046
	<b>Scheda H</b> - Check-list procedura igiene del personale	047
05.04	Lotta agli infestanti	048
	<b>Scheda I</b> - Piano di prevenzione e lotta contro gli infestanti	050

	<b>Scheda L</b> - Procedura monitoraggio infestanti	051
05.05	Rifornimento idrico	052
	<b>Scheda M</b> - Check-list requisiti rifornimento idrico	053
05.06	Preparazioni alimentari	054
	<b>Scheda N</b> - Elenco preparazioni alimentari	055
	<b>Scheda O</b> - Ricette	062
05.07	Temperature di conservazione dei cibi	064
05.08	Scongelamento	065
	<b>Scheda P</b> - Temperature di conservazione alimenti durante il trasporto	066
	<b>Scheda Q</b> - Temperature di conservazione alimenti - stoccaggio	068
	<b>Scheda R</b> - Monitoraggio temperature di stoccaggio	070
	<b>Scheda S</b> - Monitoraggio temperature minime di conservazione alimenti cotti da conservare caldi	071
05.09	Allergeni	072
	<b>Scheda T</b> - Tabella allergeni	074
05.09	Programma pulizie nei reparti di lavorazione	075
	<b>Scheda U</b> - Piano delle pulizie per strutture e attrezzature	076
05.10	Gestione degli scarti e dei rifiuti	077
	<b>Scheda V</b> - Check-list scarti e rifiuti	078
05.11	Raccomandazioni in materia di contenimento del virus PSA	079
<b>06</b>	<b>Altre schede/esempio</b>	<b>080</b>
06.01	Scheda registrazione temperature	
06.02	Scheda registrazione non conformità	
06.03	Scheda registrazione formazione personale	
06.04	Attività da eseguirsi prima della manifestazione	
06.05	Attività da eseguirsi durante la manifestazione	
06.06	Attività da eseguirsi a fine giornata	
<b>07</b>	<b>Allegati scaricabili</b>	<b>088</b>
	Regolamento (CE) n. 178/2002	
	Versione consolidata 01/07/2022080	088
	Regolamento (CE) n. 852/2004	
	Versione consolidata 24/03/2021	088
	Regolamento (UE) 2017/625	
	Versione consolidata 28/01/2022	088

Regolamento (CE) n. 1935/2004	
Versione consolidata 27/03/2021	088
Regolamento (CE) n. 2073/2005	
Versione consolidata 08/03/2020	088
Regolamento (UE) n. 1169/2011	
Versione consolidata 01/07/2022	089
Direttiva (UE) n. 2020/2184	
Versione consolidata 23/12/2020	089
Direttiva 98/83/CE	
Versione consolidata 28/01/2022	089
DPR 26 ottobre 1972, n. 633” - Tabella C	
Testo vigente	089
DLGS 23 febbraio 2023, n. 18	
Testo vigente	089
DLGS 3 aprile 2006, n. 152	
Testo vigente	089
RD 18 giugno 1931, n.773	
Versione consolidata 21/10/2013	089
DM 19 agosto 1996	
Testo coordinato aggiornato ad agosto 2020	089
Ministero della Salute - Linea-guida per l’elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa (Rev.1)	
Testo vigente	089
<i>Codex Alimentarius</i> “Principi generali di Igiene degli Alimenti, versione tradotta in italiano	089
<i>Codex Alimentarius</i> “Principi generali di Igiene degli Alimenti, versione originale in inglese	090
Accordo Stato-Regioni Rep. Atti n. 59/CSR del 29 aprile 2010	
Versione consolidata	090
Deliberazione della giunta regionale 13 maggio 2016, n. 815	
Versione consolidata	090

## 02 - PRAFAZIONE

Con questa pubblicazione Obiettivo Benessere intende contribuire alla promozione della cultura della sicurezza alimentare presso le Associazioni di Volontariato del territorio friulano.

Lo strumento proposto potrà essere adottato senza il ricorso a preventive autorizzazioni in quanto la documentazione cui ci si è riferiti fa parte di quel materiale liberamente accessibile che gli operatori del settore alimentare dovrebbero già conoscere per operare secondo standard di igiene e di sicurezza stabiliti dalle norme in vigore.

Il ***“Manuale di corretta prassi igienica per la somministrazione di cibi e bevande in occasione di manifestazioni temporanee nella Regione Friuli Venezia-Giulia”*** è stato sviluppato in osservanza dello schema illustrato nella Nota del Ministero della Salute ***“Linea-guida per l’elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa (Rev.1)”*** del 07 febbraio 2007.

Con questa ulteriore iniziativa Obiettivo Benessere intende ribadire ancora una volta la propria convinzione che attraverso la diffusa e approfondita conoscenza dei principi di igiene degli alimenti e la corretta prassi igienica si può addivenire ad elevati livelli di sicurezza alimentare in occasione di tutte quelle manifestazioni temporanee che le associazioni di volontariato organizzano per offrire i piatti tipici locali che rappresentano una parte importante del patrimonio, della tradizione e della cultura friulana.

Alle Associazioni di volontariato, ora e sempre di più, il compito e la responsabilità di trarre anche da questa iniziativa la giusta consapevolezza e tutti i possibili suggerimenti operativi.

### 03 - GUIDA ALL'USO DEL MANUALE

Il ***“Manuale di corretta prassi igienica per la somministrazione di cibi e bevande in occasione di manifestazioni temporanee nella Regione Friuli Venezia-Giulia”*** è stato:

- ✓ implementato da Obiettivo Benessere per agevolare ed incentivare l'adozione delle raccomandazioni in esso contenute da parte delle associazioni di volontariato senza trascurare il principio previsto dal comma 2, lettera g) dell'articolo 5 del Regolamento 852/2004 CE in base al quale viene stabilito che la documentazione e le registrazioni debbono essere adeguate alla natura e alla dimensione dell'impresa alimentare;
- ✓ supervisionato dal dott. Davide Calderone, esperto internazionale di sicurezza alimentare, direttore generale di ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi;
- ✓ valutato dallo staff del dott. Manlio Palei, Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità, Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica della Regione Friuli Venezia Giulia, che lo ha adottato quale linea guida regionale per le Organizzazioni di Volontariato del Friuli-Venezia Giulia che somministrano occasionalmente alimenti e bevande.

### 03.01 - SCOPO

Questo manuale indirizza gli organizzatori di sagre, feste, fiere, eventi occasionali e/o temporanei nella predisposizione ed adozione di un piano di autocontrollo per tutte le principali attività di preparazione, conservazione, somministrazione e distribuzione di cibi e bevande, in conformità alle disposizioni europee, nazionali e locali in vigore.

Secondo le indicazioni ministeriali richiamate in premessa [Linea-guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa (Rev.1) del 07 febbraio 2007] *“i Manuali devono essere funzionali per i settori cui sono destinati, precisi nei riferimenti e facilmente comprensibili ed applicabili dagli OSA...”* ed *“... il contenuto ... articolato nelle seguenti sezioni mantenendo la sequenza indicata:*

- *Scopo e campo di applicazione;*
- *Definizioni e terminologia;*
- *Normativa cogente e altre fonti di riferimento;*
- *Descrizione dei processi produttivi;*
- *Pericoli e rischi specifici;*
- *Corrette prassi igieniche ... e Buone prassi di fabbricazione ...;*
- *Sistema HACCP (ove applicabile; indicazioni utili ai fini dell'implementazione da parte dell'OSA delle procedure basate sui principi del sistema HACCP);*
- *Politiche di gestione e comunicazione (descrizione delle procedure per garantire: la rintracciabilità e sistemi di richiamo/ritiro efficienti; la fornitura di informazioni ai consumatori compresa l'etichettatura nonché altre forme di informazione);*
- *Appendici (eventuali).*



### **03.02 – CAMPO DI APPLICAZIONE**

Questo manuale è stato pensato per le Associazioni di Volontariato che svolgono occasionalmente attività di somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito delle loro iniziative.

Organizzate sul suolo pubblico o all'interno di aree private, le manifestazioni delle Associazioni di Volontariato hanno generalmente carattere occasionale, temporaneo e provvisorio e, altrettanto generalmente, prevedono la somministrazione di alimenti e bevande.

In tutti questi casi è opportuno adottare un piano di autocontrollo semplificato che contenga una adeguata analisi dei pericoli e una altrettanto strutturata valutazione dei rischi, nonché un sistema di monitoraggio adeguato ed una rintracciabilità a monte efficace.

### 03.03 – DEFINIZIONI GENERALI

#### LEGISLAZIONE ALIMENTARE

*Leggi, regolamenti e disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati* [Reg. (CE) n. 178/2002 – Art. 3.1]

*La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente* [Reg. (CE) n. 178/2002 – Art. 5.1]

#### IMPRESA ALIMENTARE

*Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti* [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.2]

Ogni Associazione di Volontariato che organizza, svolge o gestisce una attività temporanea, una manifestazione, un evento occasionale, è considerata “impresa Alimentare”.

#### OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)

*Persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo* [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.3]

Per la legislazione italiana l'operatore del settore alimentare collima generalmente con la figura del presidente di una Associazione o di suo delegato che abbia accettato formalmente l'incarico.

#### COMMERCIO AL DETTAGLIO

*Movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso* [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.7]

### **IMMISSIONE SUL MERCATO**

*Detenzione di alimenti ... a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.8]*

### **RISCHIO**

*Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.9]*

### **VALUTAZIONE DEL RISCHIO**

*Processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.11]*

### **GESTIONE DEL RISCHIO**

*Processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.12]*

### **COMUNICAZIONE DEL RISCHIO**

*Lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.13]*

### **RINTRACCIABILITÀ**

*La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento ... o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento ... attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.15]*

### **FASI DELLA PRODUZIONE, DELLA TRASFORMAZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE**

*Fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi ... [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.16]*

### PRODUZIONE PRIMARIA

*Tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.17]*

### PRODOTTI PRIMARI

*I prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. b)]*

### CONSUMATORE FINALE

*Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 3.18]*

### IGIENE DEGLI ALIMENTI

*Misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. a)]*

### STABILIMENTO

*Ogni unità di un'impresa del settore alimentare [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. c)]*

### ACQUA POTABILE

*1) ... tutte le acque trattate o non trattate, destinate a uso potabile, per la preparazione di cibi, bevande o per altri usi domestici, in locali sia pubblici che privati, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne o in bottiglie o contenitori, comprese le acque di sorgente di cui al decreto legislativo 8 ottobre 2011, n. 176;*

*2) tutte le acque utilizzate in un'impresa alimentare e incorporate negli alimenti o prodotti destinati al consumo umano nel corso della loro produzione, preparazione, trattamento, conservazione o immissione sul mercato [Art. 1 - Dlgs 23 febbraio 2023, n. 18]*

*L'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. g)]*

*Per “acque destinate al consumo umano” si intendono ... tutte le acque trattate o non trattate, destinate a uso potabile, culinario o per la preparazione di cibi o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori [direttiva 98/83/CE art. 2, punto 1, lett. a)]*

### CONFEZIONAMENTO

*Il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. j)]*

### IMBALLAGGIO

*Il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. k)]*

### TRATTAMENTO

*Qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. m)]*

### PRODOTTI NON TRASFORMATI

*Prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. n)]*

### PRODOTTI TRASFORMATI

*Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche [Reg. (CE) 852/2004 – Art. 2, lett. o)]*

### ALIMENTO O PRODOTTO ALIMENTARE O DERRATA ALIMENTARE

*Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento ... [Reg. (CE) n. 178/2002 - Art 2]*

### **03.04 – DEFINIZIONI SPECIFICHE HACCP**

Le definizioni di questa sezione del Manuale sono riportate all'interno di un documento pubblicato nel *Codex Alimentarius "Principi generali di Igiene degli Alimenti, classificato CXC 1-1969, revisione 2022"* nella [versione tradotta in italiano](#) o in quella [originale in lingua inglese](#)

#### **ADDETTO ALIMENTARE**

*chiunque manipoli direttamente alimenti, attrezzature e utensili usati per alimenti, confezionati o non imballati, o superfici che vengono a contatto con alimenti e che è tenuto, quindi, a rispettare i requisiti di igiene alimentare*

#### **ANALISI DEI PERICOLI**

*processo di raccolta e valutazione delle informazioni sui pericoli identificati nelle materie prime, nell'ambiente, nel processo o negli alimenti e le condizioni che portano alla loro presenza per decidere se si tratta o meno di pericoli significativi*

#### **AUTORITÀ COMPETENTE**

*autorità governativa o l'ente autorizzato dal governo responsabile della definizione dei requisiti normativi in materia di sicurezza alimentare e/o dell'organizzazione dei controlli ufficiali*

#### **AZIONE CORRETTIVA**

*qualsiasi azione intrapresa quando si verifica una deviazione al fine di ristabilire il controllo, separare e determinare la disposizione del prodotto interessato, se presente, e prevenire o ridurre al minimo il ripetersi della deviazione*

#### **BUONE PRATICHE IGIENICHE (GHP)**

*misure e condizioni fondamentali applicate in ogni fase del cibo catena per fornire cibo sicuro e adatto*

#### **CONTAMINANTE**

*qualsiasi agente biologico, chimico o fisico, materiale estraneo o sostanza non aggiunta intenzionalmente agli alimenti che potrebbe comprometterne la sicurezza o l'idoneità*

#### **CONTAMINAZIONE**

*introduzione o la presenza di un contaminante nel cibo o nell'ambiente alimentare*

#### **CONTATTO CROCIATO CON ALLERGENI**

*incorporazione involontaria di un alimento o ingrediente allergenico in un altro alimento che non è destinato a contenere tale alimento o ingrediente allergenico*

### **CONTROLLO**

*(se usato come sostantivo) stato in cui vengono seguite le procedure corrette e vengono soddisfatti tutti i criteri stabiliti; (se usato come verbo) intraprendere tutte le azioni necessarie per garantire e mantenere la conformità ai criteri e alle procedure stabiliti*

### **CONVALIDA DELLE MISURE DI CONTROLLO**

*acquisizione della prova che una misura di controllo o una combinazione di misure di controllo, se adeguatamente implementate, sono in grado di controllare il pericolo per un risultato specifico*

### **DEVIAZIONE**

*mancato raggiungimento di un limite critico o mancato rispetto di una procedura GHP*

### **DIAGRAMMA DI FLUSSO**

*rappresentazione sistematica della sequenza delle fasi utilizzate nella produzione o fabbricazione di alimenti*

### **DISINFEZIONE**

*riduzione mediante agenti biologici o chimici e/o metodi fisici del numero di microrganismi vitali sulle superfici, nell'acqua o nell'aria a un livello che non comprometta la sicurezza e/o l'idoneità alimentare*

### **FASE**

*un punto, una procedura, un'operazione o una fase della catena alimentare*

### **IDONEITÀ ALIMENTARE**

*garanzia che il cibo è accettabile per il consumo umano secondo l'uso cui è destinato*

### **LIMITE CRITICO**

*criterio, osservabile o misurabile, relativo a una misura di controllo presso un CCP che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità dell'alimento*

### **LIVELLO ACCETTABILE**

*livello di pericolo in un alimento al quale o al di sotto del quale l'alimento è considerato sicuro in base all'uso previsto*

### **MISURA DI CONTROLLO**

*qualsiasi azione o attività utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a un livello accettabile*

### **MONITORAGGIO**

*sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se una misura di controllo funziona*

### **PERICOLO**

*agente biologico, chimico o fisico negli alimenti che può provocare effetti nocivi per la salute*

### **PERICOLO SIGNIFICATIVO**

*pericolo identificato da un'analisi dei pericoli, che è ragionevolmente probabile che si verifichi a un livello inaccettabile e per il quale il controllo è essenziale dato l'uso previsto dell'alimento*

### **PIANO HACCP**

*documentazione o serie di documenti, preparati in conformità con i principi dell'HACCP per garantire il controllo dei rischi significativi nel settore alimentare*

### **PROGRAMMA DEI PREREQUISITI**

*programmi che includono buone pratiche igieniche, buone pratiche agricole e di fabbricazione, nonché altre pratiche e procedure, che stabiliscono le condizioni ambientali e operative di base sui cui poggia l'implementazione del Sistema HACCP*

### **PULIZIA**

*rimozione di sporco, residui di cibo, sporco, grasso o altre sostanze discutibili*

### **PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP)**

*fase in cui una misura di controllo o misure di controllo, essenziali per controllare un rischio significativo, vengono applicate in un Sistema HACCP*

### **SICUREZZA ALIMENTARE**

*garanzia che il cibo non avrà effetti nocivi per la salute del consumatore quando viene preparato e/o consumato secondo l'uso previsto*

### **VALIDAZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO**

*insieme delle attività volte a ottenere la prova che una misura di controllo o una combinazione di misure di controllo, se adeguatamente implementata, è in grado di controllare il pericolo per un risultato specifico*

### **VERIFICA**

*applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni, oltre al monitoraggio, per determinare se una misura di controllo funziona o ha funzionato come previsto*



### **03.05 – DEFINIZIONI SPECIFICHE DEL MANUALE**

#### **VALUTAZIONE GENERALE E PREREQUISITI**

Attività assicurata dal responsabile della manifestazione inerente alla corrispondenza dell'attività programmata con i requisiti stabiliti per legge, la sussistenza dei requisiti di corretta prassi igienica e l'osservanza di eventuali disposizioni locali. I prerequisiti costituiscono la condizione necessaria per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la catena alimentare che sia adatto alla produzione, manipolazione e fornitura di prodotti finali e alimenti sicuri per il consumo umano

#### **DOCUMENTAZIONE**

Insieme dei documenti relativi alla predisposizione del piano di autocontrollo, delle procedure, della cartellonistica, dei registri adottati, nonché delle schede di registrazione e ogni altro documento utile a dimostrare il corretto funzionamento del piano HACCP anche ai fini della rintracciabilità delle derrate alimentari

#### **MANIFESTAZIONE OCCASIONALE TEMPORANEA**

Tutte le forme di spettacolo e di intrattenimento che vengono svolte occasionalmente e per un periodo limitato di tempo nell'arco dell'anno solare, con spettacoli e trattenimenti in luoghi pubblici, aperti al pubblico e/o privati. Nella definizione sono compresi anche i concetti di approvvigionamento, deposito, preparazione, somministrazione e distribuzione di prodotti alimentari

#### **ALLESTIMENTI TEMPORANEI**

Tutte le strutture e gli impianti installati per un periodo di tempo limitato e correlate allo svolgimento di manifestazioni temporanee

#### **LUOGO PUBBLICO**

Il luogo al quale chiunque può accedere senza limitazioni: vie, piazze, aree che rientrano nella disponibilità dell'Ente Pubblico

#### **LUOGO APERTO AL PUBBLICO**

Il luogo al quale chiunque può accedere ma a condizioni particolari imposte da chi esercita un diritto sul luogo medesimo: bar, cinema, pubblico esercizio in genere, aree private ecc.

#### **SPETTACOLI /TRATTENIMENTI**

Si intendono divertimenti, distrazioni, amenità intenzionalmente offerte al pubblico, tali per cui si prospetta l'esigenza che chi rappresenta l'Autorità Pubblica intervenga per garantire l'incolumità e l'ordine pubblico, la moralità, il buon costume ecc.

### PUBBLICO SPETTACOLO

Forma di trattenimento che implica la partecipazione passiva del pubblico all'evento [tab. C del D.P.R. 26 ottobre 1972 n. 633] quali:

- spettacoli cinematografici e misti di cinema e avanspettacolo ovunque dati al pubblico anche se in circoli e sale privati;
- spettacoli sportivi di ogni genere ovunque si svolgano;
- esecuzioni musicali di qualsiasi genere esclusi i concerti;
- lezioni di ballo collettive;
- corsi mascherati ed in costume;
- rievocazioni storiche;
- spettacoli teatrali di qualsiasi tipo;
- concerti vocali e strumentali;
- spettacoli di marionette e burattini ovunque tenuti;
- attività circensi e dello spettacolo viaggiante;
- mostre e fiere campionarie;
- rassegne cinematografiche;
- esposizioni scientifiche, artistiche ed industriali.

### TRATTENIMENTO

Evento che implica divertimento con partecipazione attiva del pubblico (festa da ballo, feste in maschera ecc.)

### LOCALI

- Insieme di fabbricati, ambienti, luoghi destinati allo spettacolo o trattenimento compresi i servizi e i disimpegni annessi;
- luoghi destinati allo spettacolo viaggiante;
- parchi divertimento e i luoghi all'aperto o luoghi ubicati in delimitati spazi all'aperto, attrezzati con impianti appositamente destinati a spettacoli o trattenimenti, con o senza strutture destinate allo stazionamento del pubblico
- locali adibiti in via ordinaria ad attività non soggette al controllo di agibilità [art.80 R.D. 773/1931] ma utilizzati occasionalmente per spettacoli e trattenimenti.

### ORGANIZZATORE

L'associazione responsabile dell'organizzazione delle attività che nell'ambito della manifestazione coinvolgono prodotti alimentari

### PIANO DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO

Piano redatto sulla base dei contenuti di questo manuale e riferito ad una determinata manifestazione, che descrive le modalità organizzative, l'analisi dei rischi, le misure di

controllo, e include le registrazioni dell'esito dei controlli. Nello specifico è un insieme di documenti che dettano le linee guida per garantire di sicurezza e igiene alimentare salvaguardando la salubrità del prodotto e la salute del consumatore

### 03.06 - RIFERIMENTI NORMATIVI COGENTI E ALTRI RIFERIMENTI

- Regolamento (CE) n. **178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Regolamento (CE) n. **852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 dei prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n. **1935/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento (CE) **2073/2005** della Commissione del 15/11/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (UE) **2017/625** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l’applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
- *Codex Alimentarius* Principi Generali di Igiene degli Alimenti - **CAC/RCP 1-1969, Rev. 2022** – [traduzione in italiano](#);
- *Codex Alimentarius* Principi Generali di Igiene degli Alimenti - **CAC/RCP 1-1969, Rev. 2022** – [versione originale con testo in lingua inglese](#);
- Direttiva (UE) **2020/2184** del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2020 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano
- DPR **633/1972** – Tabella C - Spettacoli ed altre attività
- **Accordo** ai sensi dell’articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a “linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale”. Rep. Atti n. [59/CSR del 29 aprile 2010](#)

- Dlgs **23 febbraio 2023, n. 18** “Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano
- Regolamento (UE) n. **1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Ministero della Salute, Direzione Generale per l’igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio 2 “**Linea-guida per l’elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa (Rev.1)**” del 07 febbraio 2017
- Deliberazione della giunta regionale 13 maggio 2016, n. 815 “**Linee guida applicative del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari. Indicazioni operative aggiornate**”

### **03.07 – UTILIZZO DEL MANUALE**

Tenuto conto delle 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, commisurato alle attività svolte, volto a fornire indicazioni chiare e di immediata e corretta applicazione piuttosto che mera raccolta di nozioni scritte.

Questo manuale è stato pertanto organizzato in un'unica raccolta al fine di permetterne una consultazione rapida, facile ed esaustiva in relazione agli adempimenti richiesti nei confronti dell'OSA in materia di corretta prassi igienica, predisposizione della documentazione dell'autocontrollo, supporto per le registrazioni connesse al piano HACCP prima, durante, dopo le manifestazioni e pronta reperibilità della normativa di riferimento.

Ogni associazione potrà personalizzarlo utilizzando la propria carta intestata, conservarlo in formato digitale e/o su supporto cartaceo, preferibilmente organizzato per schede anche per consentirne un sistematico aggiornamento al variare degli aspetti normativi ovvero delle particolarità della manifestazione di volta in volta considerata.

### 03.08 - INDIVIDUAZIONE DELL'OSA E DI ALTRI RESPONSABILI

La persona designata come OSA - generalmente il Presidente di una Associazione di Volontariato - è il responsabile sotto il profilo civile e penale dell'adeguatezza e conformità ai requisiti di legge per tutto ciò che riguarda la realizzazione di una manifestazione temporanea sia in relazione alla conformità delle strutture e dei locali, sia in relazione all'adeguatezza degli addetti alla manipolazione di cibi e bevande, sia in relazione agli alimenti in fase di approvvigionamento, stoccaggio e miscita.

Gravano sull'OSA anche l'assicurazione di adeguati profili di sicurezza personale dei volontari e del pubblico, nonché del corretto assolvimento degli obblighi fiscali e di gestione contabile/amministrativa.

^^^^^^^^^^^^^^^^

[Nota]

Per alcuni di questi specifici aspetti Obiettivo Benessere ha già organizzato alcuni corsi di formazione per addetti alla prevenzione incendi, rivolto alle persone che sorvegliano il corretto andamento dell'evento temporaneo ed intervengono in caso di necessità.

Per "addetto alla prevenzione incendi" si intende quel personale in possesso di attestato di formazione per addetti antincendio per attività a rischio d'incendio elevato – livello 3, che ha sostenuto la prova di esame presso il Comando dei Vigili del Fuoco territorialmente competente.

La numerosità degli addetti dovrebbe essere calcolata in misura di 1 addetto ogni 250 persone presenti all'evento temporaneo nel momento di massima affluenza (Cfr. testo coordinato del D.M. 19 agosto 1996 sulle norme di prevenzione incendi dei locali di intrattenimento e di pubblico spettacolo, con le modifiche introdotte dal D.M. 6 marzo 2001 e dal D.M. 18 dicembre 2012 – [Documento aggiornato ad agosto 2020](#))

### 03.08.01 - DELEGHE

La formalizzazione preliminare delle funzioni oggetto di delega è senz'altro opportuna e prioritaria: formare uno staff di soggetti responsabili è la prima cosa che una associazione di volontariato dovrebbe attuare. Di contro l'assenza di deleghe rimanda tutte le responsabilità in capo al legale rappresentante dell'Associazione.

Le deleghe possono essere concepite per singolo aspetto (ad esempio: responsabile monitoraggio temperature frigoriferi/locali refrigerati) oppure riferite ad uno specifico settore (ad esempio: responsabile reparto gelati).

In tutti i casi è importante che una delega contenga una descrizione specifica e dettagliata delle funzioni delegate e del grado di autonomia operativa attribuita.

Il delegato deve poter dimostrare di avere adeguate competenze rispetto alla materia delegata. Se tra gli associati non ci sono figure sufficientemente formate si può fare ricorso a consulenti esterni.

La delega, prodotta sempre in forma scritta su carta intestata dell'Associazione di volontariato, deve contenere almeno i seguenti elementi:

- luogo e data certa di conferimento e accettazione delle funzioni delegate e di cessazione delle stesse;
- identificazione, ruolo e riferimenti del delegante;
- identificazione, ruolo e riferimenti del delegato;
- livelli di autonomia operativa riconosciuti ed attribuiti al delegato;
- descrizione dettagliata delle funzioni oggetto di delega e descrizione delle modalità di attuazione;
- modalità di comunicazione degli esiti dell'attività di controllo delegata e di registrazione degli eventi monitorati;
- descrizione dell'autonomia di intervento del delegato in caso di non conformità;
- modalità di reperibilità del delegato e del delegante;
- ogni altra informazione utile a circostanziare l'oggetto della delega.

È evidente che le funzioni delegate hanno un peso diverso a seconda di ciò che forma l'oggetto della delega: la specializzazione/competenza personale del delegato assume maggiore rilevanza al variare della specificità della materia delegata. In altre parole un conto è la formazione che deve possedere il delegato dell'autocontrollo, un altro conto è la formazione di un addetto al monitoraggio delle temperature.

L'OSA avrà cura di dotare il delegato di tutti gli strumenti e le informazioni utili alla corretta esecuzione dell'attività delegata.



Fermi i poteri definiti negli Statuti delle Associazioni di Volontariato, per garantire una efficiente operatività e salvaguardia degli aspetti legati all'igiene degli alimenti, è consigliabile ipotizzare la distribuzione delle responsabilità almeno per le seguenti funzioni:

**responsabile autocontrollo**, inteso come persona delegata che deve applicare e garantire l'adozione di adeguate procedure di sicurezza oltre a tenere a disposizione dell'autorità competente tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza ed i risultati relativi alle procedure di autocontrollo;

**responsabile settore alimenti deperibili**, inteso come persona addetta al ricevimento, stoccaggio, conservazione, manipolazione e tracciabilità delle derrate alimentari; l'incaricato dovrebbe controllare sistematicamente in fase di accettazione l'igiene del mezzo di trasporto, la temperatura, l'integrità delle confezioni, la data di scadenza;

**responsabile settore vini e bevande**, inteso come persona addetta al ricevimento, stoccaggio, conservazione e miscita delle bevande (vini e analcolici). Generalmente le manifestazioni temporanee della regione Friuli Venezia Giulia non contemplano la somministrazione di superalcolici;

**responsabile monitoraggio strutture fisse e mobili**, inteso come persona addetta al monitoraggio dell'adeguatezza delle strutture fisse e di quelle temporanee, del loro stato di manutenzione e pulizia;

**responsabile monitoraggio impianti frigoriferi/congelamento**, inteso come figura addetta al costante monitoraggio del corretto funzionamento dei frigoriferi, delle celle frigorifere, dei congelatori mediante rilevazioni puntuali anche ripetute più volte nell'arco della giornata. L'addetto, oltre a garantire livelli di pulizia e sanificazione adeguati degli impianti frigoriferi o di congelamento, trascriverà su apposito modulo le temperature osservate. In caso di funzionamento dubbio dei frigoriferi/celle è opportuno avere un doppio controllo: a display sul frigorifero/cella/congelatore (se presente) e da termometro a mercurio posto all'interno del frigorifero/cella/congelatore; il monitoraggio delle temperature dei frigoriferi presenti nella struttura avviene mediante verifica visiva, tattile, olfattiva, contestualmente alla verifica dell'efficacia delle operazioni di pulizia. Utile esercitare contestualmente anche il controllo dei roditori e degli animali indesiderati;

**responsabile amministrativo**, inteso sia come persona che assolve i compiti di contabilità, amministrazione, bilancio e pagamento delle imposte e delle tasse, sia come persona addetta al perfezionamento delle pratiche amministrative finalizzate all'ottenimento di licenze, permessi, autorizzazioni per l'autorizzazione a svolgere una manifestazione temporanea.

Nell'ambito di una manifestazione verranno definiti anche altri livelli di responsabilità, per aspetti più operativi: ci sarà ad esempio chi curerà la **manutenzione delle strutture**, chi la **preparazione degli alimenti**, chi la **lotta agli infestanti**, chi le **pulizie**, chi lo **smaltimento dei rifiuti** e la **cura dell'area** a ciò deputata, chi **l'approvvigionamento di generi non alimentari** idonei per alimenti ovvero all'uso per il quale vengono approvvigionati.

Si riporta di seguito un modello di delega che le Associazioni possono adottare e personalizzare.

**SCHEDA A – FAC SIMILE DELEGA**



**RESPONSABILE AUTOCONTROLLO**

Scheda "A"

Revisione N. 00

Data:15/06/2024

Fagagna,

**OGGETTO: DELEGA ESPONSABILE AUTOCONTROLLO**

Il sottoscritto NOME e COGNOME, nato il GG/MM/AAAA a LUOGO DI NASCITA (PROV) e residente a LUOGO DI RESIDENZA (PROV) Via VIA E N. CIVICO DI RESIDENZA, in qualità di Presidente del Comitato Direttivo/Consiglio di Amministrazione della Associazione "RAGIONE SOCIALE ASSOCIAZIONE"

**DELEGA**

quale responsabile dell'autocontrollo il Sig/Sig.ra NOME e GOGNOME, nato il GG/MM/AAAA a LUOGO DI NASCITA (PROV) e residente a LUOGO DI RESIDENZA (PROV) Via VIA E N. CIVICO DI RESIDENZA, in qualità di Socio/consulente esterno.

Tale delega non è affiancata da poteri di spesa in quanto essi sono assegnati esclusivamente al Presidente dell'Associazione.

Si ritiene pertanto, con questo atto, di delegare al Sig/Sig.ra NOME e GOGNOME esclusivamente la responsabilità gestionale delle varie strutture; il Sig/Sig.ra NOME e GOGNOME si impegna a comunicare tempestivamente in forma scritta al Presidente dell'Associazione "RAGIONE SOCIALE ASSOCIAZIONE" le eventuali inadempienze e/o carenze riscontrate durante lo svolgimento del proprio incarico.

In caso di inadempienze riscontrate dagli organi di vigilanza, il Presidente dell'Associazione si impegna ad eliminarle ed a sostenere le spese derivate dalle eventuali sanzioni comminate.

La presente delega ha validità ed effetto dal giorno GG/MM/AAAA fino al GG/MM/AAAA

Data Firma del delegato per accettazione  
indicazione recapito telefonico  
e di posta elettronica

Data Firma del Presidente per conferimento delega  
indicazione recapito telefonico  
e di posta elettronica

### 03.09 - AUTORIZZAZIONI

Le autorizzazioni preventive che di norma si devono possedere per poter organizzare un evento temporaneo con spettacoli e somministrazione di cibi e bevande sono quelle previste nei modelli predisposti e reperibili presso lo Sportello Unico per le Attività produttive territorialmente competente (<https://suap.friulicollinare.it/suap-collinare/index.php>)

In generale, sull'apposita modulistica prevista a livello regionale, è richiesto di indicare:

- L'organizzatore (Associazione);
- I recapiti, anche telefonici e di posta elettronica ed i nominativi dei referenti, in particolare del legale rappresentante e del responsabile per l'autocontrollo;
- La durata, orari e giorni della manifestazione;
- Il tipo di struttura (fissa, mobile, o altre combinazioni tra esse);
- Se si tratta di manifestazione già svolta in passato in forma analoga;
- Alcuni dati su strutture, attrezzature, locali, allacciamenti, pulizie, gestione rifiuti, modalità di conservazione e distribuzione degli alimenti, ecc.;
- Indicazioni sul tipo di preparazioni e sulle attività previste.

Utile, a questo proposito, la consultazione della pagina predisposta dalla Regione Friuli Venezia Giulia <https://suap.regione.fvg.it/portale/cms/it/apertura-modifica/Manifestazioni-temporanee-e-sagre-con-somministrazione-e-o-commercio>

Per manifestazioni a carattere temporaneo soggette a SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche norme di settore (es.: fiere, sagre, eventi) nelle quali vengono svolte anche preparazione / somministrazione / vendita di alimenti, non è richiesta la notifica ai sensi del Reg. (CE) 852/04. Esse sono invece soggette a comunicazione da presentare, prima dell'inizio della manifestazione, allo SUAP competente, il quale controlla automaticamente tramite il portale la completezza formale della documentazione e la inoltra all'ACL competente. La ricevuta di avvenuta consegna trasmessa dallo SUAP consente di iniziare l'attività e va conservata con copia della comunicazione [Art. 9 DGR 13 maggio 2016, n. 815]

#### **04 - PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP) E LORO GESTIONE**

Al fine di valutare il rispetto delle disposizioni di legge in materia di sicurezza alimentare in fase di avvio di una qualsiasi manifestazione temporanea con preparazione, manipolazione, trasformazione, stoccaggio e somministrazione di cibi e bevande, è opportuno porsi alcune domande preliminari finalizzate ad identificare i profili di rischio (Punti Critici di Controllo).

Una attenta gestione nella maggior parte delle preparazioni alimentari è di per sé in grado di consentire una buona prevenzione dei rischi (Gestione dei Punti Critici di Controllo).

Ogni fase della produzione alimentare – dalla prima manipolazione al trasporto, passando per la conservazione e la vendita – è subordinata all'analisi di criticità.

Nel caso delle manifestazioni temporanee con somministrazione di cibi e bevande l'analisi delle criticità potrà essere limitata agli argomenti descritti nella scheda che segue, facendo tuttavia particolare attenzione a raccogliere diligentemente ogni documento/evidenza/relazione utile ad attestare il corretto svolgimento dell'analisi e della gestione delle eventuali azioni correttive.


È opportuno che ogni passaggio dell'attività di Analisi e Gestione dei punti critici di controllo sia scortato da schede, documenti, verbali interni, etc. che ne attestino correttezza, completezza e periodicità d'esecuzione (vedi schede esempio B-1 e B-2).

**SCHEDA B – CHECK-LIST ANALISI CCP E LORO GESTIONE**

		<b>CHECKLIST ANALISI CCP E LORO GESTIONE</b>				Scheda "B" Revisione N. 00 Data:15/06/2024	
FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA	
<b>Introduzione materie prime</b>	Contaminazione biologica, chimica e fisica	Qualifica dei fornitori. Documenti di conformità del prodotto. Altri documenti	Integrità delle confezioni Assenza di segni esteriori di deterioramento	Ispezione visiva su ogni lotto introdotto. Controllo docum.ne. Controllo etichette		Per prodotto non conforme, respingimento	
<b>Stoccaggio materie prime</b>	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	Rispetto tempi e temperature conservazione. Rispetto norme igieniche. Separazione alimenti di origine diversa	Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori di deterioramento Verifica rispetto temperature di conservazione dei prodotti	Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature	Superamento dei limiti di T°C	Scarto del prodotto. Interventi straordinari di manutenzione dei frigoriferi fino a completo ripristino	
<b>Trattamento e preparazione alimenti</b>	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte. Lavaggio accurato di frutta e verdure	Assenza di segni esteriori di contaminazione.	Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione.		Scarto del prodotto e formazione supplementare del personale	
<b>Cottura</b>	Sopravvivenza microbica e fungina	Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Rispetto tempi e temperature di cottura	Temperature di cottura +75°C al cuore del prodotto. Tempi di cottura	Controllo visivo temperatura e controllo tempi di cottura		Formazione supplementare del personale e nuova cottura o prosecuzione cottura	
<b>Stoccaggio e conservazione secondaria</b>	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	Rispetto tempi e temperature conservazione. Rispetto norme igieniche	Tempi e temperature di conservazione	Ispezione visiva e registrazione giornaliera delle temperature	Superamento dei limiti	Eliminazione totale del prodotto. Manutenzione straordinaria delle attrezzature	


<b>Riscaldamento</b>	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	Rispetto norme igieniche. Rispetto temperature.	Riscaldamento a $T^{\circ} \Rightarrow 70^{\circ}\text{C}$	Controllo visivo della temperatura		Ripetizione della operazione di riscaldamento
<b>Somministrazione</b>	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	Rispetto norme igieniche formazione del personale.		Ispezione visiva		Eliminazione del prodotto e formazione supplementare del personale

**SCHEDA B-1 – ESEMPIO VERBALE CONTROLLO RICEVIMENTO MERCI**

	<b>CHECKLIST ANALISI CCP E LORO GESTIONE</b>			Scheda "B-1"
				Revisione N. 00
				Data: 15/06/2024
<b>Verbale Controllo RICEVIMENTO MERCI</b> <b>Carne suina cruda congelata</b> <b>COSTINE DI MAIALE</b>				
<b>Attività</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>Annotazioni</b>
Verifica idoneità automezzo di trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica presenza documenti accompagnamento, di conformità del prodotto, sanitari	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Condizioni imballaggi esterni accettabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Condizioni imballaggi interni accettabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Integrità confezioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Assenza di segni esteriori di deterioramento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Valutazione altri segni qualitativi della merce (colore, consistenza al tatto, odore, etc etc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica temperatura automezzo di trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica temperatura prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica etichette, istruzioni di conservazione, limitazioni al consumo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Accettazione prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Respingimento prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Controllo effettuato in data _____ alle ore _____ da _____ Firma incaricato _____				



**SCHEDA B-2 – ESEMPIO VERBALE CONTROLLO STOCCAGGIO MERCI**

	<b>CHECKLIST ANALISI CCP E LORO GESTIONE</b>			Scheda "B-2"
				Revisione N. 00
				Data: 15/06/2024
<b>Verbale Controllo STOCCAGGIO MERCI</b> <b>Carne suina cruda congelata</b> <b>COSTINE DI MAIALE</b>				
<b>Attività</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	<b>Annotazioni</b>
Verifica idoneità frigorifero, locale, congelatore, cella	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica funzionamento e pulizia frigorifero, locale, congelatore, cella	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica integrità confezioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica temperatura frigorifero, locale, congelatore, cella	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica integrità confezioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica assenza segni di deterioramento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Controllo effettuato in data _____ alle ore _____ da _____ Firma incaricato _____				

**05 – CODICE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E SISTEMA HACCP SEMPLIFICATO**

L'igiene alimentare è il risultato dell'applicazione da parte delle imprese alimentari di prerequisiti e di procedure basate sui principi del sistema HACCP. I sette principi del sistema HACCP

1. *Individuazione e analisi dei pericoli;*
2. *Individuazione dei Punti Critici di Controllo;*
3. *Determinazione dei limiti Critici per tutti i punti critici di controllo;*
4. *Definizione del sistema di monitoraggio;*
5. *Individuazione delle azioni correttive eventualmente necessarie;*
6. *Definizione delle procedure di verifica;*
7. *Registrazione e raccolta di tutta la documentazione necessaria all'applicazione del piano*

possono essere applicati a qualsiasi segmento della filiera alimentare, anche se deve essere prevista una flessibilità che conduce ad una applicazione semplificata per alcune imprese alimentari.

A questo proposito si sottolinea come la natura stessa del modello HACCP e delle procedure di prerequisito presenta caratteri di flessibilità e adattabilità alle diverse situazioni in funzione del rischio, per cui le procedure basate sui principi HACCP, predisposte, applicate e mantenute dagli OSA ai sensi dell'art. 5 del Reg. (CE) n. 852/04, possono trovare adeguata applicazione in tutti i tipi di impresa alimentare secondo approcci che siano *“adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare”*.

Ciò può essere ottenuto, ad esempio, mediante la corretta applicazione di prerequisiti e di corrette prassi igieniche, applicando i principi del sistema HACCP (possibilmente in maniera semplificata), utilizzando manuali di corretta prassi operativa o attraverso una loro applicazione combinata.

In particolare è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le piccole imprese.

La necessità di procedere alle registrazioni e alla loro successiva gestione è uno degli aspetti che più frequentemente incidono nel determinare l'avversità degli OSA nei confronti dei sistemi di autocontrollo, spesso indicati nel loro complesso come *“HACCP”*.

Su questo atteggiamento negativo hanno sicuramente pesato approcci passati che spesso hanno incardinato le procedure e i sistemi di autocontrollo in complicati modelli mutuati da realtà caratterizzate da organizzazioni complesse che richiedevano un altrettanto complesso sistema documentale e di registrazioni, estraneo alla maggioranza delle imprese del settore alimentare, spesso di piccole o piccolissime dimensioni. Con il presente documento si attua quanto previsto dal comma 2, lettera g, dell'articolo 5 Regolamento 852/2004 CE con cui viene stabilito che la documentazione e le registrazioni debbono essere adeguate alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

Nella fattispecie si procede alla semplificazione dei documenti che sintetizzano le modalità di applicazione dei requisiti e, quantomeno, alla registrazione delle *"non conformità"* rilevate.

La flessibilità nell'applicazione dei requisiti è uno degli aspetti maggiormente caratterizzanti i regolamenti comunitari. Tale flessibilità riguarda anche i documenti (procedure) che gli OSA devono predisporre per assicurare il raggiungimento degli obiettivi dei regolamenti e, ancor più, la natura e l'estensione delle registrazioni. In sintesi si vuole dare attuazione al principio secondo il quale le registrazioni devono essere almeno quelle necessarie evitando ridondanze e ripetizioni.

La corretta applicazione delle presenti linee di indirizzo contribuirà a:


1. ridurre gli oneri ingiustificati a carico delle microimprese del settore alimentare e rendere più efficaci i controlli ufficiali su tali imprese;
2. rispettare gli obblighi previsti nell'ambito dei piani di autocontrollo;
3. aumentare l'affidabilità degli OSA con conseguente riduzione della frequenza del controllo ufficiale e pertanto riduzione dei costi delle Pubbliche Amministrazioni.

## 05.01 - REQUISITI DI CUI AL REGOLAMENTO CE 852/2004

In questa sezione del manuale viene analizzata (e commentata) punto per punto la normativa di riferimento mediante predisposizione di specifiche check-list, al fine di permettere all'OSA o suo delegato di verificare la sussistenza dei requisiti applicabili a:

- strutture fisse, strutture temporanee e loro combinazioni;
- strutture fisse;
- strutture temporanee;
- attrezzature ed idoneità delle stesse:
  - requisiti delle attrezzature impiegate;
  - programma di pulizia e disinfezione superfici e attrezzature;
- igiene del personale;
- lotta agli infestanti:
  - piano di prevenzione e lotta contro gli infestanti;
  - procedura monitoraggio infestanti;
- rifornimento idrico;
- preparazioni alimentari:
  - temperature di conservazione dei cibi e delle preparazioni alimentari;
  - allergeni;
- programma delle pulizie reparti di lavorazione;
- gestione degli scarti e dei rifiuti;
- lotta al contenimento del virus della PSA.


**SCHEDA C - CHECK LIST REQUISITI STRUTTURE FISSE, TEMPORANEE E COMBINAZIONE DELLE STESSE**

		<b>CHECK LIST REQUISITI STRUTTURE FISSE E TEMPORANEE</b>		Scheda "C" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Controllo effettuato dal Sig .....				
REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 ALLEGATO II - CAPITOLO I <b>Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti</b>				
RIF.	TESTO	APPLICAZIONE	CHECK DATA FIRMA	
art. 1	<i>Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni</i>	Avere cura di disporre di locali, strutture, chioschi, padiglioni, container, gazebo etc. in buone condizioni strutturali. Pulire tutte le strutture prima della manifestazione. Conservare in modo protetto le strutture tra una apertura e quella successiva, tra una manifestazione e l'altra. Durante la manifestazione verificare giornalmente l'adeguatezza delle strutture prima del loro utilizzo	<input type="checkbox"/>	
art. 2	<i>Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:</i>	È necessario valutare in via preliminare, con attenzione e in maniera motivata, l'adeguatezza delle strutture. Scegliere opportunamente il luogo ove installarle, considerando anche tutti gli aspetti che influenzano l'igiene degli alimenti descritti in questa tabella	<input type="checkbox"/>	
art. 2 lett. a)	<i>consentire una adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;</i>	Valutare la presenza di fonti di contaminazione nei dintorni quali canali di scolo, ristagni d'acqua, attività non salubri condotte da terzi, presenza di siti potenzialmente infestati da animali nocivi. Prendere le opportune precauzioni, adottando una procedura di prevenzione delle infestazioni. Disporre le strutture in modo che le pulizie siano di facile esecuzione, limitando al massimo la presenza di angoli morti (spazi ampi, facile accessibilità ed ispezione)	<input type="checkbox"/>	
art. 2 lett. b)	<i>essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;</i>	Fare attenzione alla polvere portata dal vento, alle particelle delle strutture, alla formazione di condensa	<input type="checkbox"/>	
art. 2 lett. c)	<i>consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;</i>	Particolare attenzione deve essere riservata alla conservazione e manipolazione di alimenti crudi contaminati, che possono contaminare quelli pronti al consumo. Evitare l'accesso di: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>Roditori:</b> ratti e topi;</li> <li>2) <b>Insetti:</b> mosche moscerini, vespe, scarafaggi, pidocchi, formiche, cimici,</li> </ol>	<input type="checkbox"/>	

		<p>insetti delle derrate alimentari, blatte, scarafaggi, processionarie.</p> <p>3) <b>Uccelli:</b> soprattutto piccioni e passeri</p> <p>Organizzare l'insieme delle lavorazioni in modo che operazioni di lavaggio e mondatura di verdure, manipolazione di carni e pesce crudo, prodotti a base di carne trasformata, uova, avvengano in zone separate tra loro e da quelle di conservazione e preparazione degli alimenti pronti al consumo.</p>	
art. 2 lett. d)	<p><i>ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.</i></p>	<p>In considerazione dei quantitativi da conservare, dei tempi prevedibili di distribuzione, è necessario disporre di una adeguata dotazione di frigoriferi, congelatori, scaldavivande, in numero e dimensione sufficiente, possibilmente dotati di indicatore di temperatura. In assenza utilizzare termometri adatti. È possibile anche mantenere a freddo utilizzando panetti di ghiaccio e a caldo utilizzando forni o fornelli. Prevedere eventualmente un gruppo elettrogeno in caso di interruzioni prolungate di corrente elettrica. Registrare le temperature rilevate su apposita scheda</p>	<input type="checkbox"/>
art.3	<p><i>Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.</i></p>	<p>I gabinetti a disposizione degli addetti, devono essere possibilmente separati da quelli del pubblico. Per locali mobili si intende che i gabinetti mobili (cd. bagni chimici) devono essere posizionati a distanza adeguata.</p> <p>In funzione del numero di addetti e del pubblico previsto, fare in modo che il numero di gabinetti sia ampiamente sufficiente.</p> <p>Dotarsi di documentazione comprovante la disponibilità di servizi igienici, adeguatamente segnalati e uniformemente distribuiti in numero adeguato all'affluenza massima prevista. <b>Di regola vanno previsti almeno due servizi igienici ogni 250 persone e la disponibilità di almeno un servizio igienico per persone diversamente abili [parere dell'Azienda per i Servizi Sanitari - Udine, 11 giugno 2014 - P. Visintin e C. Zannier]</b></p>	<input type="checkbox"/>
art.4	<p><i>Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.</i></p>	<p>Previsione normativa che riguarda il personale addetto, i lavelli dovrebbero essere collocati in prossimità delle zone di lavorazione e distribuzione per un loro più facile accesso ed utilizzo. Andrebbe evitato il comando manuale dei rubinetti (utilizzare fotocellule, pedali, o simili).</p> <p>Allacciare i lavelli alla rete disponibile, oppure predisporre cisterne, con sistema di riscaldamento. Utilizzare sapone liquido, in schiuma, o in polvere, con appositi dosatori. Utilizzare asciugatori ad aria calda, oppure carta monouso (no asciugamani o materiali a riutilizzo)</p>	<input type="checkbox"/>

art.5	<b><i>Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.</i></b>	Predisporre zone di preparazione ed esposizione delle derrate in modo che non vi siano correnti d'aria che possa veicolare contaminanti dalle zone di lavaggio, deposito rifiuti, servizi igienici, altre fonti di contaminazione alle zone di lavorazione	<input type="checkbox"/>
art. 6	<b><i>Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.</i></b>	In questo caso ci si riferisce a tutti gli impianti presenti nell'area e a disposizione del pubblico. Ispezionare frequentemente ed eventualmente pulire e sanificare, prima e durante e al termine della manifestazione. È opportuno esporre una scheda con la registrazione degli interventi giornalieri.	<input type="checkbox"/>
art. 7	<b><i>Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.</i></b>	Controllare l'efficienza e l'effettivo funzionamento dei sistemi di illuminazione prima e durante la manifestazione. Sostituire immediatamente eventuali lampadine/neon etc bruciati. Prevedere eventualmente un gruppo elettrogeno.	<input type="checkbox"/>
art. 8	<b><i>Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.</i></b>	Controllare l'efficienza, prima e durante la manifestazione evitando la presenza di ristagni. Particolare attenzione deve essere riservata agli scarichi dai WC. Nel caso di ristagni, fare in modo che preparazione, esposizione, distribuzione delle derrate alimentari non siano vicine a questo tipo di scarichi.	<input type="checkbox"/>
art. 9	<b><i>Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.</i></b>	Se presenti controllare che gli spogliatoi siano puliti e in ordine. Per le manipolazioni e le preparazioni complesse (cioè quelle che prevedono una manipolazione diretta dell'alimento per essere somministrati ai clienti solo dopo la manipolazione) prevedere la presenza di spazi per il cambio d'abito, con dotazione di armadietti per riporre gli abiti di lavoro separati dagli abiti civili. Evitare l'andirivieni ripetuto dalla postazione di lavoro durante la giornata senza l'adozione di opportuni accorgimenti	<input type="checkbox"/>
art.10	<b><i>I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.</i></b>	È opportuno dare evidenza della presenza di un locale o di un armadio apposito, chiuso a chiave e gestito da un responsabile. Una minima quantità di prodotto, necessaria per gli usi immediati, può essere tuttavia presente nell'area di lavoro	<input type="checkbox"/>
Data e firma dell'addetto al controllo			


**SCHEDA D - CHECK-LIST REQUISITI STRUTTURE FISSE**

		<b>CHECK LIST REQUISITI STRUTTURE FISSE</b>		Scheda "D" Revisione N. 00 Data:15/06/2024	
Controllo effettuato dal Sig .....					
<b>REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004</b> <b>ALLEGATO II - CAPITOLO II</b> <b>Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali</b> <b>i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati</b>					
RIF.	TESTO	APPLICAZIONE	CHECK DATA FIRMA		
art. 1	<i>I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati ... compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto, devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:</i>	Gli spazi delle lavorazioni devono essere sufficientemente ampi in modo da consentire un agevole espletamento delle funzioni ivi deputate, limitando la circolazione eccessiva di materiali, merci e persone. Identificare con chiarezza i locali riservati agli addetti da quelli di libera fruizione.	<input type="checkbox"/>		
art. 1 lett. a)	<i>i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;</i>	Controllare scrupolosamente l'integrità dei pavimenti cambiando, se necessario, le piastrelle e i battiscopa eventualmente rotti/mancanti. Usare materiali resistenti, non porosi, di facile pulizia e sanificazione	<input type="checkbox"/>		
art. 1 lett. b)	<i>le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;</i>	Controllare scrupolosamente che non ci siano scrostature e screpolature, che le piastrelle a parete, dove previste, siano adeguate in altezza e facilmente sanificabili. Avere cura di stuccare eventuali fori/buchi ed evitare di posizionare le attrezzature a ridosso delle pareti onde facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione. Per materiale idoneo si intende, ad esempio, piastrelle, acciaio, pitture lavabili, resine, pannelli in materiale plastico ecc.	<input type="checkbox"/>		
art. 1 lett. c)	<i>i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;</i>	Ispezionare e sottoporre a pulizia, prima di ogni manifestazione, la parte strutturale corrispondente al soffitto onde evitare la presenza e l'accumulo di sporcizia (in particolare la polvere) che per caduta potrebbe contaminare gli alimenti	<input type="checkbox"/>		
art. 1 lett. d)	<i>le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetto facilmente</i>	Ispezionare e sottoporre a pulizia, prima e durante ogni manifestazione, controllare l'integrità delle reti antinsetto. Fornire adeguate istruzioni agli addetti in relazione all'apertura delle finestre durante le operazioni di preparazione delle	<input type="checkbox"/>		



	<b>amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;</b>	derrate alimentari onde evitare l'ingresso di insetti, polvere o altre fonti contaminanti.	
art. 1 lett. e)	<b>le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;</b>	Controllare l'integrità delle porte, in particolare nelle zone di transito delle lavorazioni, e pulire accuratamente prima di ogni manifestazione	<input type="checkbox"/>
art. 1 lett. f)	<b>le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelle a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisce, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.</b>	Utilizzare materiali non porosi, lisce, facili da pulire e da sanificare, in plastica per alimenti, teflon, laminati plastici, acciaio, ecc. Fare particolare attenzione a non utilizzare attrezzature che presentano evidenti graffi/scalfitture da coltello (su taglieri e piani in teflon). Se del caso rettificare il supporto con una profonda piallatura oppure sostituirlo	<input type="checkbox"/>
art. 2	<b>Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.</b>	Fare riferimento a vasche in acciaio per il lavaggio, lavastoviglie, idropulitrice, lavabicchieri comunemente reperibili sul mercato, assicurandone la disponibilità prima di ogni manifestazione. Lavare ed igienizzare le attrezzature utilizzando i comuni detergenti e sanificanti liberamente utilizzati nelle abitazioni.	<input type="checkbox"/>
art. 3	<b>Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.</b>	In funzione del tipo di attività da svolgere si fa riferimento ad attrezzature come lava verdure, pelapatate, vasche di lavaggio. L'eventuale utilizzo di verdure già pronte permette di controllarne solo lo sconfezionamento su una superficie pulita. Tutte le attrezzature vanno pulite prima e durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>
Data e firma dell'addetto al controllo			

**SCHEDA E - CHECK LIST STRUTTURE TEMPORANEE**

		<b>CHECK LIST REQUISITI STRUTTURE TEMPORANEE</b>		Scheda "E" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Controllo effettuato dal Sig .....				
<b>REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004          ALLEGATO II - CAPITOLO III</b> <b>Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici</b>				
RIF.	TESTO	APPLICAZIONE	CHECK DATA FIRMA	
art. 1	<i>Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.</i>	Situazione particolarmente diffusa tra le Associazioni di volontariato è quella relativa all'impiego di strutture a noleggio o che vengono smontate e rimontate tra una manifestazione ed un'altra. Avere particolare cura di impiegare chioschi, padiglioni, veicoli mobili, container in buone condizioni, pulirli prima della manifestazione e qualora smontati e rimontati avere cura di verificare che siano stati adeguatamente conservati. In caso contrario ispezionare tutti i componenti assicurandosi in modo particolare che non vi sia presenza di insetti. Allestire e posizionare tali strutture lontano da fonti di contaminazione.	<input type="checkbox"/>	
art. 2	<i>In particolare, ove necessario:</i>			
art. 2 lett. a)	<i>devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);</i>	Se non previsti predisporre sintetica relazione sul perché non è previsto l'uso di spogliatoi	<input type="checkbox"/>	
art. 2 lett. b)	<i>le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;</i>	Evitare la presenza di superfici a contatto con gli alimenti corrose, ruvide, usurate, graffiate, difficilmente lavabili e sanificabili. Controllare prima della manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
art. 2 lett. c)	<i>si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;</i>	Monitorare costantemente prima e durante la manifestazione	<input type="checkbox"/>	

art. 2 lett. d)	<b><i>laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;</i></b>		<input type="checkbox"/>
art. 2 lett. e)	<b><i>deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;</i></b>	Controllare la disponibilità di punti di erogazione in ogni locale interessato, che l'acqua sia potabile (per l'approvvigionamento da rete, la potabilità è garantita dal CAFC; per l'approvvigionamento da pozzo è necessario disporre di analisi di potabilità recenti, effettuate da laboratorio accreditato). Provare ad aprire tutti i punti di erogazione contemporaneamente, compresi i servizi igienici per il pubblico, in modo da verificare se la portata è sufficiente. Se necessario prevedere l'utilizzo di cisterne e serbatoi.	<input type="checkbox"/>
art. 2 lett. f)	<b><i>devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);</i></b>	Valutare prima della manifestazione il numero di contenitori necessari per il corretto smaltimento di <b>rifiuti solidi</b> (piatti plastica, bicchieri plastica, tovaglioli, posateria, etc ma anche carta e cartone, imballaggi, legname, etc), <b>alimentari e sottoprodotti</b> (ossa, rifilature, cotenne, croste etc <b>in contenitori chiudibili</b> ), l'adeguatezza delle vasche di raccolta dei rifiuti <b>liquidi</b> , degli olii da frittura, etc, anche attraverso un piano di svuotamento programmato	<input type="checkbox"/>
art. 2 lett. g)	<b><i>devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;</i></b>	Prevedere la presenza di un adeguato numero di frigoriferi, congelatori, scaldavivande, in relazione al volume delle merci da trattare	<input type="checkbox"/>
art. 2 lett. h)	<b><i>i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.</i></b>	Attenzione particolare alle pratiche di scongelamento, in modo particolare delle carni fresche, evitando di contaminare prodotti già pronti. È opportuno che lo scongelamento avvenga in una sola zona specifica.	<input type="checkbox"/>


Data e firma dell'addetto al controllo

**05.02 - REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE IMPIEGATE**


Le attrezzature e gli utensili usati per lavorare o comunque manipolare un alimento o un ingrediente dell'alimento, devono essere realizzati con materiali resistenti e costruiti in modo tale da facilitare una approfondita pulizia tale da assicurare che il loro uso non determini adulterazione del prodotto durante la lavorazione, la manipolazione e la conservazione.

Le attrezzature e gli utensili devono essere mantenuti in condizioni igieniche tali da non contaminare il prodotto.

**SCHEDA F - CHECK LIST REQUISITI ATTREZZATURE**

		<b>CHECK LIST REQUISITI ATTREZZATURE</b>		Scheda "F" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Addetto Sig .....				
REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 ALLEGATO II - CAPITOLO V <b>Requisiti applicabili alle attrezzature</b>				
RIF.	TESTO	APPLICAZIONE	CHECK DATA FIRMA	
art. 1	<i>Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:</i>	I requisiti si applicano a utensili, taglieri, stoviglie, affettatrici, tritacarne, frullatori, grattugie per formaggi, pelapatate, piatti e posateria, friggitrice, scaldavivande, piastre radianti, griglie, ecc. e a tutto ciò che potrebbe entrare in contatto con gli alimenti. Verificare prima della manifestazione l'adeguatezza di tutti i materiali utilizzati.		
art. 1 lett. a)	<i>essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;</i>	Le superfici a contatto con alimenti pronti al consumo devono essere tenute pulite e disinfettate secondo un programma scritto delle pulizie, verificandone visivamente l'avvenuta pulizia.		<input type="checkbox"/>
art. 1 lett. b)	<i>essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;</i>	Materiali idonei sono plastiche per alimenti, acciaio, vetro, legno duro, ceramica o, in tutti gli altri casi, materiali con il simbolo "per alimenti". Controllare l'integrità dei materiali, le superfici e le attrezzature che andranno a diretto contatto con gli alimenti. Porre particolare attenzione alle superficie graffiate, ricettacolo di sporcizia e fonte di contaminazione, sostituendo quelle non più idonee.		<input type="checkbox"/>
art. 1 lett. c)	<i>ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;</i>			<input type="checkbox"/>
art. 1 lett. d)	<i>essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.</i>			<input type="checkbox"/>
Data e firma dell'addetto				

**SCHEDA G - PROGRAMMA PULIZIE E DISINFEZIONE SUPERFICI E ATTREZZATURE**

		<b>PROGRAMMA PULIZIE E DISINFEZIONE SUPERFICI E ATTREZZATURE</b>				Scheda "G"			
						Revisione N. 00			
						Data: 15/06/2024			
Addetto Sig .....									
<b>Descrizione della superficie e attrezzatura</b>	<b>Frequenza pulizie</b>				<b>Detergente impiegato</b>	<b>Sanificante impiegato</b>	<b>Precauzioni per uso detergenti e sanificanti</b>	<b>Modalità di impiego</b>	<b>Data, ora, firma del responsabile</b>
	<b>Prima della manifestazione</b>	<b>Giornaliera durante la manifestazione</b>	<b>Fine giornata lavorativa</b>	<b>Dopo la manifestazione</b>					
Locale Birreria									
Locale pizzeria									
Locale enoteca									
Bar Bianco									
Tendone									
Chiosco									
....									
....									
Data e firma dell'addetto									

### 05.03 - IGIENE DEL PERSONALE

È indispensabile che tutte le persone che lavorano a contatto con il prodotto, con le superfici a contatto degli alimenti e con i materiali di confezionamento mantengano un elevato livello di igiene personale.

Gli addetti alla manipolazione dei prodotti devono usare abbigliamento idoneo, generalmente camici o sopravvesti di colore chiaro (per vedere meglio le macchie); sono adatti anche abbigliamento da cuoco, nel periodo estivo magliette in cotone e pantaloni chiari.

È indispensabile che l'abbigliamento non sia costituito da tessuti che tendono a perdere peli, così come sono da evitare fermagli, bottoni, ganci metallici.


Chi lavora a contatto con alimenti non deve indossare bracciali, orologi, anelli, fermagli per capelli etc.

Chi manipola direttamente gli alimenti esposti – quindi gli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti - deve obbligatoriamente indossare un copricapo (anche chi è calvo o ha i capelli rasati).

Igiene personale significa anche:

- tenere le unghie corte, ben pulite e senza smalto;
- tenere capelli, baffi e barba in ordine;
- in caso di ferite sulle mani, disinfettarle e proteggerle con bende e cerotti impermeabili, ricoprendole con guanti monouso;
- evitare di starnutire o tossire sugli alimenti;
- parlare distanziati dagli alimenti;
- evitare di toccarsi naso, bocca, orecchie durante il lavoro;
- nell'ambiente lavorativo, evitare di consumare cibi/bevande e di fumare;
- adottare un corretto lavaggio delle mani con sapone monouso e asciugatura igienica:
  - o prima di iniziare a lavorare e di toccare gli alimenti;
  - o tra manipolazioni di cibi diversi, specie se si passa da quelli crudi a quelli cotti;
  - o dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
  - o ogni volta che si interrompe la lavorazione degli alimenti;
  - o dopo aver starnutito, tossito o portato la mano alla bocca;
  - o dopo aver toccato viso o capelli o fatto uso di fazzoletto da naso;
  - o dopo aver toccato rifiuti chimici, detersivi, pesticidi e altri prodotti chimici;
  - o dopo essere andati ai servizi igienici.

**SCHEDA H - CHECK LIST IGIENE DEL PERSONALE**

		<b>CHECK LIST IGIENE DEL PERSONALE</b>		Scheda "H" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Addetto Sig .....				
REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 ALLEGATO II - CAPITOLO VIII <b>Igiene del personale</b>				
RIF.	TESTO	APPLICAZIONE	CHECK DATA FIRMA	
art. 1	<i>Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.</i>	Evitare di indossare magliette senza maniche, canottiere, pantaloncini corti, ciabatte. Indossare sempre un copricapo e, se del caso, un copri barba	<input type="checkbox"/>	
art. 2	<i>Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.</i>	Nella Associazioni di Volontariato non sono previste certificazioni, visite mediche specifiche o comunicazioni obbligatorie sullo stato di salute (certificazioni sostituite dalla costante formazione del personale). L'addetto dovrebbe evitare il contatto con gli alimenti anche se affetto da semplice raffreddore o tosse. La situazione – sebbene regolata sulla base del buonsenso - andrebbe monitorata con frequenza adeguata	<input type="checkbox"/>	
Data e firma dell'addetto				



## 05.04 - LOTTA CONTRO GLI INFESTANTI

Gli animali infestanti costituiscono una minaccia per la sicurezza alimentare; per questo motivo l'OSA o un suo delegato è responsabile nel prevenire le fonti di contaminazione dei prodotti attraverso una adeguata attività di controllo.

L'infestazione può avvenire più facilmente dove vi siano fonti di nutrimento (cibi, scarti alimentari, acqua, ...), e quindi devono essere utilizzate le pratiche generali di igiene che consentano di evitare la creazione di un ambiente favorevole allo sviluppo degli infestanti.

La difesa dalle infestazioni si attua predisponendo opportune misure volte ad ostacolare l'ingresso e l'insediamento dei parassiti (insetti, roditori, uccelli, ecc.) in ambienti dove si ricevono, lavorano e manipolano prodotti alimentari. In base alla normativa corrente, si individuano queste tre fasi di lotta agli infestanti:

### La prevenzione.

Allo scopo di prevenire possibili contaminazioni degli alimenti da animali infestanti, l'OSA o suo delegato, adotta le seguenti misure:

- sceglie un'area per lo svolgimento della manifestazione il più possibile lontana da canali, scoli, accumuli di materiale, etc;
- **controlla con frequenza almeno annuale che le strutture edificio/infissi/area esterna siano mantenuti in buono stato in modo da evitare crepe, fori, canalizzazioni ed altri passaggi dove gli animali possano avere accesso;**
- **controlla che le porte con accesso diretto ai locali di stoccaggio, lavorazione e manipolazione degli alimenti siano a tenuta e che le finestre eventualmente presenti nei locali di stoccaggio siano munite di rete protettiva facilmente pulibile e lavabile;**
- predispone, se del caso, un sufficiente numero di trappole per la cattura degli insetti volanti, striscianti e roditori (per questi ultimi anche all'esterno delle aree, nei punti più a rischio);
- **attua un'opportuna gestione dei rifiuti in quanto la loro presenza attira gli animali infestanti e ne permette la riproduzione, avendo cura stocarli il più lontano possibile dai punti di accesso ai locali interessati;**
- **conserva gli alimenti in contenitori chiudibili;**
- durante la fase di fornitura e stoccaggio verifica che gli imballaggi siano chiusi e non trasportino alcun tipo di infestante;

- **manutene le aree verdi circostanti libere e pulite, eliminando eventuali rifiuti, detriti, legname o attrezzature in disuso presenti stabilmente all'esterno del locale; elimina l'eventuale vegetazione infestante nell'area adiacente al perimetro del locale;**
- durante la manifestazione attua una procedura di sanificazione e disinfezione delle superfici e attrezzature utilizzate, eliminando tutti i residui organici;
- **si assicura che gli scarichi siano muniti di sifoni e che siano pieni di acqua;**

#### Il monitoraggio.

Prima, durante e dopo la manifestazione un responsabile delegato effettua un controllo di tutte le esche eventualmente presenti, interne ed esterne ai locali di stoccaggio, lavorazione e manipolazione degli alimenti, relative ai roditori ed insetti, attraverso un controllo visivo. Di particolare utilità (anche ai fini della prevenzione) è la compilazione di un report contenente le evidenze riscontrate e da conservare agli atti dell'Associazione

#### L'eliminazione.


Sulla base delle rilevazioni effettuate a seguito degli interventi periodici di monitoraggio, è opportuno intraprendere, a seconda del tipo di infestazione rilevata, le seguenti azioni correttive:

- presenza di roditori: qualora venissero riscontrati consumi di esche e catture, è consigliabile adottare tutti quegli accorgimenti mirati ad impedire l'accesso dei roditori nei locali interessati. Se del caso si consiglia di valutare la richiesta di intervento di una ditta di derattizzazione;
- presenza di insetti: qualora venissero riscontrate significative catture di insetti è opportuno effettuare la disinfestazione dei locali interessati;
- in tutti i casi, dopo i trattamenti correttivi effettuati e prima di riprendere la normale attività produttiva, è fondamentale effettuare un intervento di pulizie allo scopo di eliminare i possibili residui dei prodotti utilizzati.


L'attività di lotta agli infestanti ed animali sarà documentata in apposita scheda del piano di autocontrollo e la predisposizione di esche/trappole riportata su una mappa contenente l'indicazione della disposizione, il tipo di esca e il prodotto impiegati.

Allo scopo di agevolare l'attività delle Associazioni di volontariato ed al fine di documentare compiutamente l'attività di lotta agli animali infestanti, è opportuno predisporre e compilare periodicamente – o comunque alle scadenze prestabilite - i seguenti documenti:

**SCHEDA I – PIANO DI PREVENZIONE E LOTTA CONTRO GLI INFESTANTI**

	<b>PIANO DI PREVENZIONE E LOTTA CONTRO GLI INFESTANTI</b>	Scheda "I" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Addetto Sig .....		
ATTIVITÀ CONSIDERATA	ELENCO E DESCRIZIONE	CHECK DATA FIRMA
Identificazione ed elenco degli animali infestanti che potrebbero creare dei problemi durante lo svolgimento della manifestazione temporanea	Elenco e descrizione.	<input type="checkbox"/>
Elenco e descrizione delle attività preventive e posizionamento di trappole effettivamente impiegate contro roditori, insetti volanti, coleotteri, lepidotteri, blatte, formiche,	Elenco e descrizione:	<input type="checkbox"/>
Indicare il nominativo del delegato al controllo degli infestanti durante la manifestazione, la frequenza del monitoraggio	Nominativo delegato e frequenza:	<input type="checkbox"/>
Indicare come e con quale frequenza vengono allontanati i rifiuti dalle pertinenze della manifestazione. Indicare il nominativo del delegato addetto a tali operazioni	Nominativo delegato, descrizione e frequenza:	<input type="checkbox"/>
Indicare il nominativo, le coordinate e il numero di telefono della persona da contattare in caso di emergenze	Nominativo e reperibilità responsabile:	<input type="checkbox"/>
Descrizione delle eventuali anomalie riscontrate durante la manifestazione:		
Data e firma dell'addetto		

**SCHEDA L – PROCEDURA MONITORAGGIO INFESTANTI**

	<b>PROCEDURA MONITORAGGIO INFESTANTI</b>		Scheda "L"
			Revisione N. 00
			Data: 15/06/2024
Addetto Sig .....			
<b>Descrizione</b>	<b>Presenza</b>	<b>Assenza</b>	
Peli o piume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rosure o segni di roditori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Insetti vivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Insetti morti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Roditori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Contenitori danneggiati da insetti o roditori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Presenza di feci o escrementi di roditori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Presenza di animali infestanti nelle esche/trappole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Azioni correttive adottate:</b>          			
Data e firma dell'addetto			


## 05.05 - RIFORNIMENTO IDRICO

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) stabilisce le linee guida per la sicurezza dell'acqua potabile, cioè quella destinata al consumo umano.

In Italia la normativa attuale di riferimento è il **D.Lgs. 23 febbraio 2023, n. 18** "Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano"

Le incombenze che gravano sulle Associazioni di volontariato in materia di rifornimento idrico sono tuttavia sintetizzate **nell'Allegato II del Regolamento 852/2004**

**SCHEDA M - CHECK LIST RIFORMNIMENTO IDRICO**

	<b>CHECK LIST RIFORMNIMENTO IDRICO</b>		Scheda "M" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Addetto al controllo Sig .....			
REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 ALLEGATO II - CAPITOLO VII <b>Rifornimento idrico</b>			
	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>APPLICAZIONE</b>	<b>CHECK DATA FIRMA</b>
	<i>Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente.</i>	I siti deputati ad ospitare una manifestazione temporanea devono disporre di acqua potabile in misura necessaria ad attuare idonee operazioni di pulizia, lavaggio delle mani, degli alimenti, dei servizi igienici. In siti provvisori l'approvvigionamento potrebbe scarseggiare o non essere costante. Verificare preventivamente che gli allacciamenti a reti fisse siano sufficienti. In caso contrario prevedere approvvigionamento con cisterne o simili.	<input type="checkbox"/>
	<i>L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.</i>	Nel caso di lavaggio di alimenti, acqua come ingrediente, lavaggio di attrezzature a contatto con alimenti l'acqua deve rispondere alle caratteristiche di legge (D.Lgs. 18/23). Allacciarsi di preferenza ad acquedotti pubblici. In caso di approvvigionamento da altre fonti (pozzi, cisterne), assicurarsi, anche con analisi preliminari, della potabilità dell'acqua impiegata. Controllare che vengano utilizzate cisterne dedicate esclusivamente al trasporto di acqua potabile.	<input type="checkbox"/>
	<i>Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita.</i>	Per produrre ghiaccio per raffreddare bevande, utilizzare esclusivamente acqua della cui potabilità si sia certi. Per i prodotti della pesca può essere utilizzato, ad esempio, ghiaccio prodotto con acqua di mare pulita, non inquinata.	<input type="checkbox"/>
	<i>Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.</i>	Il ghiaccio è fortemente soggetto a contaminazione, che può trasferire agli alimenti e bevande. Prestare particolare attenzione alla pulizia e disinfezione delle macchine per produrre ghiaccio, se impiegate. Proteggere il ghiaccio conservato dalla contaminazione esterna, con mezzi appropriati.	<input type="checkbox"/>
Data e firma dell'addetto			

## 05.06 - PREPARAZIONI ALIMENTARI

La scelta di quali piatti somministrare durante una manifestazione temporanea 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 proposte nelle feste campestri (paste, grigliate, spezzatini, wurstel, arrosticini, etc.), offre ampie garanzie sotto il profilo igienico in quanto la cottura permette l'eliminazione di agenti patogeni possibili cause di tossinfezioni alimentari e la tempestiva somministrazione di cibi molto caldi impedisce la crescita di eventuali batteri in caso di ricontaminazione degli alimenti dopo la cottura.


La scelta delle preparazioni alimentari va sempre condizionata al tipo di strutture e attrezzature a disposizione e alla possibilità di assicurare condizioni di lavorazione e stoccaggio igienicamente adeguate (lavandini dedicati per la pulizia delle mani, delle attrezzature, delle verdure, ecc.).

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 preparazioni alimentari 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 breve tempo 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 giornalieri").

Dopo aver effettuato una approfondita analisi dei rischi (vedi tabella sottostante) sarà necessario predisporre una ulteriore scheda con l'elenco delle preparazioni alimentari che si intendono produrre e somministrare durante la festa (scheda O – Ricette) da allegare al piano di autocontrollo insieme alle relative procedure di preparazione, con analisi dei pericoli e valutazione dei rischi.

**SCHEDA N - ANALISI DEI RISCHI DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI**

		<b>ANALISI DEI RISCHI DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI</b>		Scheda "N" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Addetto Sig .....				
<b>PRIMI PIATTI – RISCHIO MODERATO</b>				
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI	
<p>paste fresche o secche, farcite e non, riso.</p> <p>In casi di produzione di pasta fresca all'uovo o gnocchi freschi, il rischio aumenta a livello moderato.</p>	<p>Cottura e condimento al momento della somministrazione</p>	<p>La crescita di muffe può portare alla formazione di micotossine, composti tossici prodotti in natura da vari tipi di funghi che entrano nella catena alimentare per effetto di un'infezione delle colture avvenuta prima o dopo il raccolto). Presenza di insetti infestanti della pasta e del riso ("punteruolo del grano e del riso", meglio noto con il nome di "calandra", e farfalline, lepidotteri delle farine detti anche "tarme" o "tignole".</p> <p>Gli impasti freschi possono essere contaminati dalle materie prime, dai lavoratori o dalle superfici a contatto.</p> <p>Infine, se non raffreddate rapidamente ed efficacemente dopo la cottura e non adeguatamente conservate, pasta e riso sono rischio sviluppo batteri o spore dannose (Bacillus cereus)</p>	<p>Assicurare corrette condizioni di deposito in luoghi aerati e non umidi limitando il più possibile il periodo di conservazione e stoccaggio. Assicurare adeguate condizioni igieniche dei locali mediante pulizia e lotta agli infestanti.</p> <p>Per le paste fresche assicurare un elevato standard di pulizia di ingredienti, operatori e superfici. Congelare rapidamente i prodotti preparati evitando di scongelare al momento della cottura e mettere direttamente l'ingrediente in acqua bollente.</p> <p>Una volta cotti, abbattere adeguatamente e rapidamente la temperatura dei prodotti e sistamarli in frigorifero a temperatura non superiore a 4°C</p>	
<b>GRIGLIATE DI CARNE – RISCHIO ELEVATO</b>				
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI	
<p>Preparazioni di carne cotta alla griglia, su piastra, alla brace, su pietra, allo spiedo, girarrosto o altri accorgimenti simili di animali interi (pollo,</p>	<p>Preliminarmente marinati, speziati e conditi, i prodotti vengono sottoposti a cottura a temperature elevate per tempi prestabiliti</p>	<p>Possibile sopravvivenza di germi patogeni (Salmonella, Escherichia coli, Listeria monocytogenes), e di parassiti per cottura insufficiente. Rischio di contaminazione crociata (passaggio di germi dall'alimento crudo a quello cotto per contatto</p>	<p>Verificare visivamente il cambio di colore, da rosso-rosa a grigio-marrone dei prodotti in cottura, o con termosonda (75°C al cuore, preferibilmente vicino all'osso) soprattutto per carni di maiale e animali da cortile.</p>	



<p>galletto, etc.) o loro frazioni (alette, cosce costate, bistecche, etc.)</p>		<p>con attrezzature, superfici, contenitori, operatori). Possibile presenza di schegge di osso o corpi estranei</p>	<p>Rispettare i tempi minimi di cottura evitando l'eccessiva carbonizzazione dell'alimento e il suo contatto diretto con la fiamma.</p> <p>Tenere separate le lavorazioni, lavare frequentemente le mani, utilizzare attrezzature e contenitori sempre puliti, separati per l'alimento crudo e quello cotto, organizzando un flusso lineare delle lavorazioni che eviti gli incroci.</p> <p>Evitare tempi prolungati di sosta dei cibi cotti pur mantenuti a temperatura superiore a 60°C</p> <p>Verificare visivamente l'assenza di frammenti di osso, di bastoncini di legno, di schegge o altri corpi estranei.</p> <p>Utilizzare sempre materiali idonei</p>
---------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### PREPARAZIONI IN PENTOLA – RISCHIO MODERATO

DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
<p>Preparazioni a base di carne e/o verdure in umido, i bolliti, i sughi per le paste, gli stufati, i minestrone, le fagiolate, baccalà, gulasch, lumache in umido, seppie, etc</p>	<p>Preparazioni con più ingredienti con utilizzo di grossi pentoloni, tempi di cottura prolungati e costanti aggiunte durante la cottura. Somministrazione diretta dal pentolone al piatto di portata</p>	<p>Possibile proliferazione di germi sporigeni (batteri che trovandosi in scarsità di nutrimento o in un habitat ostile producono delle spore)</p>	<p>Mantenere la temperatura di cottura sempre al di sopra dei 55°C evitando la ripetizione delle fasi di riscaldamento e raffreddamento. Evitare le preparazioni "del giorno prima". Prestare attenzione alla possibile introduzione di "corpi estranei"</p>

#### FRITTURE – RISCHIO MODERATO

DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
<p>Fritture di pesce, di carne, di verdure, di altri prodotti in pentole o friggitrici, al naturale, impanati o ricoperti da pastella</p>	<p>La preparazione avviene quasi sempre nelle immediatezze della somministrazione. I vari ingredienti possono avere subito preparazioni preventive</p>	<p>Proliferazione di germi sporigeni, formazione di composti chimici tossici nell'olio di frittura</p>	<p>Evitare di mantenere i prodotti a temperature non corrette dopo la frittura. Evitare l'eccessivo riscaldamento dell'olio, cambiarlo frequentemente o comunque in misura proporzionale all'utilizzo.</p>

			<p>Verificare l'assenza di residui carbonizzati, accumuli di farina, pane grattugiato, etc nei contenitori dell'olio sottoposto a riscaldamento. Pulire accuratamente la friggitrice specialmente a seguito di riscaldamento dell'olio a temperatura di abuso. Evitare la presenza di residui di acqua</p>
<b>PIZZE, FOCACCE, CREPPELLE - RISCHIO BASSO</b>			
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
Preparazioni basate su impasti di farina ed acqua, con la successiva aggiunta di altri ingredienti di farcitura o guarnitura, prima o dopo la cottura	Al forno, alla piastra o in olio	<p>Proliferazione batterica negli ingredienti aggiunti quali guarniture o farciture, generalmente disposti sul banco di preparazione. Gli ingredienti particolarmente deperibili come i formaggi freschi, i salumi crudi e cotti, sono soggetti a crescita microbica con possibile produzione di tossine resistenti alla cottura.</p> <p>Lo stesso rischio può presentarsi a carico di impasti non lievitati liquidi o semiliquidi (crêpes e simili), conservati a lungo a temperatura ambiente presso la zona di cottura</p>	<p>Rotazione veloce dei prodotti limitando l'esposizione prolungata a temperatura ambiente.</p> <p>Preparare diversi contenitori di piccole dimensioni per i singoli ingrediente. Conservarli in frigorifero ed utilizzarne uno alla volta fino ad esaurimento del prodotto contenuto</p> <p>I contenitori esposti a temperatura ambiente dovrebbero essere posizionati vicino a panetti di ghiaccio o piastre refrigeranti.</p> <p>Per quanto riguarda le farine e il rischio di sviluppo di micotossine e parassiti, avere cura di conservarle in luoghi asciutti e freschi, utilizzando gli impasti in tempi rapidi.</p> <p>Se si utilizza un forno a legna utilizzare solo legna di taglio naturale, non trattata, evitando l'impiego di legna di recupero.</p> <p>Fare attenzione alla presenza di corpi estranei quali chiodi o frammenti metallici.</p> <p>Per i forni a legna controllare periodicamente l'assenza di frammenti generati dall'uso di spazzole metalliche</p>

<b>POLENTA FRESCA - RISCHIO BASSO</b>			
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
Farina di mais addizionata ad acqua e sale e, se del caso, ad un filo di olio.	Ad una determinata base di acqua aggiungere a pioggia la farina, amalgamarla con cucchiaino o bastone di legno e mantenerla in cottura a alte temperature mescolando senza interruzioni. A bollore raggiunto abbassare la T. di cottura a fuoco moderato per circa 50 minuti, continuando a mescolare.	Proliferazione di germi sporigeni e loro tossine nel caso di conservazione a temperature scorrette dopo la cottura per periodi prolungati. Presenza di corpi estranei contenuti nelle farine o per distacco di parti di legno dal mestolo/bastone.	Conservare in frigorifero in contenitore ermetico per al massimo 3-4 giorni. Verifica viva durante la preparazione, la cottura e la somministrazione del prodotto sull'assenza di corpi estranei.
<b>PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA - RISCHIO ELEVATO</b>			
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
Preparazioni complesse, di vario genere, calde o fredde, (insalate russe, insalate di pollo, lasagne, cannelloni, parmigiana di melanzane, frico crespelle, insalate di riso, arrotolati, peperoni ripieni e gratinati, etc., antipasti freddi come involtini, vitello tonnato, insalate di polpo, insalate di mare, ecc.	Sono le preparazioni a maggior rischio. Si consiglia di eseguire una specifica valutazione dei rischi per ogni singola preparazione inserita a menù.	Rischi microbiologici da contaminazione di operatori, di ingredienti o da contatto con superfici contaminate. Sviluppo e proliferazione batterica in stato di conservazione prolungata tra i +15°C e i +55°C. Sopravvivenza dei batteri alla cottura. Presenza di batteri nei molluschi bivalvi crudi	Adottare stringenti misure di igiene personale ed ambientale; osservare rigorose separazioni delle lavorazioni ed evitare il contatto tra prodotti diversi. Limitare il più possibile la permanenza delle preparazioni a temperature non controllate. Rifornirsi di materia prima da fornitori qualificati
<b>PRODOTTI COTTI E CRUDI DELLA SALUMERIA - RISCHIO ELEVATO</b>			
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
Prosciutto crudo, mortadella, salami, insaccati stagionati di vario genere e natura,	Generalmente vengono affettati al momento. Possono essere accompagnati da	Possibile contaminazione da superfici, operatori, e attrezzatura non pulite.	Conservare i prodotti in frigorifero. Evitare di affettare i prodotti con ampio anticipo rispetto alla

<p>che hanno quale ingrediente principale la carne cruda, con aggiunta di sale, spezie. In alcuni casi anche conservanti e coloranti.</p>	<p>prodotti pronti quali verdure, bocconcini di mozzarella, formaggi, sottoli, sottaceti, frutta, melone.</p>	<p>Possibile sviluppo di tossine a temperature di conservazione superiori a 4°C. Possibilità di contaminazione crociata con alimenti crudi, possibile veicolo di <i>Listeria</i>, <i>Salmonella</i>, <i>Coli</i></p>	<p>somministrazione e limitare la sosta degli affettati a temperatura ambiente. Pulizia accurata di affettatrici, coltelleria e utensileria vari. Per i pezzi di grandi dimensioni, prima di riporli in frigorifero per un successivo riutilizzo, apporre una pellicola protettiva sulla parte di carne esposta. Evitare il contatto con altri prodotti. In caso di conservazione prolungata del pezzo anatomico, avere cura di riporlo in sacchetto sottovuoto.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


#### FRITTATE - RISCHIO MODERATO

DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
<p>Preparazioni a base di uovo cotto in padella o teglia, con l'aggiunta di ingredienti vari prima o in fase di cottura</p>	<p>Sgusciare le uova, sbatterle con frustino all'interno di una ciotola e amalgamare gli ingredienti desiderati (formaggio, cipolla, verdure, etc, sale e pepe) e versare nella padella già riscaldata a fuoco lento. Cuocere a più di 70°C per almeno 8 minuti o, comunque, fino alla scomparsa di ogni parte liquida.</p>	<p>Manipolare correttamente le uova in guscio per evitare che eventuali contaminazioni penetrino all'interno, che si trasferiscano ad altri alimenti o che contaminino le superfici. Conservare le uova in modo sicuro e corretto. I principali microrganismi patogeni che si possono trovare nelle uova in guscio sono <i>Salmonella</i>, <i>Listeria Monocytogenes</i>, <i>Staphylococcus Aureus</i> e <i>Coliformi fecali</i>. Porre particolare attenzione alla contaminazione crociata tra uova crude e prodotto finito.</p>	<p>Scegliere con cura il fornitore, cercando di preferire canali di vendita convenzionali. Accertarsi dell'integrità dei gusci ed evitare uova troppo imbrattate di sporco o di feci. Evitare di acquistare uova refrigerate: lo sbalzo termico che il prodotto subisce durante il trasporto può creare umidità e gocce di condensa sul guscio, che favorirebbero l'ingresso di batteri presenti sul guscio all'interno dell'uovo. Fare attenzione a ciò che si tocca dopo aver toccato il guscio. Mettere il preparato in frigorifero prestando particolare attenzione a non porlo in contatto con altri alimenti, soprattutto se già cotti e pronti al consumo. Raffreddare rapidamente se la distribuzione non è immediata.</p>

<b>PANINI - RISCHIO BASSO</b>			
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
Pane farcito con aggiunta di ingredienti vari, eventualmente riscaldati al momento della somministrazione.	Pane fresco, talvolta riscaldato, all'interno del quale vengono inseriti gli ingredienti prescelti, crudi o cotti, con eventuale ulteriore aggiunta di ortaggi, verdure e salse pronte	I rischi sono quelli identificati per gli ingredienti prescelti per la farcitura. Fare riferimento ad ognuno di esso ed osservare le norme comportamentali già descritte	Adottare rigorose misure igieniche personali e ambientali, limitando il più possibile la permanenza del prodotto finito a temperature di rischio
<b>DISTRIBUZIONE PRODOTTI GIA' PRONTI – RISCHIO BASSO</b>			
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
Dolci, gelati, macedonie, salumi, formaggi, prodotti di gastronomia, pane, frutta e altri prodotti già pronti, crudi o cotti, o in conserva alimentare	Porzionatura di prodotti interi (torte da tagliare a fette, gelati da porre su un cono o in un bicchiere, affettatura salumi, porzionatura di formaggi, etc) o somministrazione di parte di prodotto contenuto in contenitori più grandi	I prodotti soggetti a conservazione a temperatura controllata sono soggetti a proliferazione batterica. Attenzione alla contaminazione da manipolazione degli operatori. Evitare assolutamente la permanenza di prodotti in aree non a temperatura controllata e non pulite	Conservazione a temperature non superiori a 4°C. Effettuare la porzionatura nelle immediatezze della somministrazione. Assicurare rigorosa igiene personale, utilizzare – se del caso – guanti e materiali a perdere. Mantenere pulite le superfici a contatto.
<b>PREPARAZIONE/DISTRIBUZIONE BEVANDE CALDE – RISCHIO BASSO</b>			
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
thè, infusi, caffè, cappuccino, cioccolata calda, vino brulé, etc	Preparate in acqua bollente o con macchinari dedicati, le bevande calde sono somministrate al momento di produzione	Presenza di corpi estranei, presenza di formiche, insetti volanti attratti dalla luce, dal calore e dagli zuccheri	Operare un controllo visivo per i corpi estranei. Utilizzare contenitori puliti, bustine di infusi e zucchero monoporzione. Pulire frequentemente i contenitori utilizzati, pulire accuratamente le aree e piani di appoggio. Adottare un piano di disinfestazione insetti efficace e frequente, commisurato all'attività.

PREPARAZIONE/DISTRIBUZIONE BEVANDE FREDEDE – RISCHIO BASSO			
DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	RISCHI	PREVENZIONE RISCHI
<p>Attività di mescita, alla bottiglia o alla spina di bibite, vini, birra, bevande varie servite fredde.</p> <p>Preparazione di cocktail (moijto, caipirinha, etc) .</p> <p>Sangria</p>	<p>Mescita in bottiglia o alla spina (con utilizzo di bicchieri a perdere o in vetro). Eventuale aggiunta di ghiaccio, fettine di agrumi.</p> <p>Utilizzo di frutta, foglie di menta, zucchero e sciroppi nei cocktail</p>	<p>Possibile presenza di batteri nel ghiaccio, nella frutta o nelle piante erbacee.</p> <p>Presenza di corpi estranei (schegge di legno, frammenti di vetro, piccoli sassolini, etc)</p>	<p>Pulire accuratamente le tubazioni degli impianti di mescita alla spina e tarare la temperatura (cooler).</p> <p>Usare bicchieri sempre puliti e lavati in lavastoviglie a temperature elevate.</p> <p>Lavare bene la frutta e le piante aromatiche impiegate.</p> <p>Conservare il preparato a temperature di refrigerazione e non abbandonare il prodotto a temperature ambientali.</p> <p>Pulire periodicamente ed accuratamente i macchinari per la produzione del ghiaccio o quelli per trituarlo. Se acquistato all'esterno fare riferimento a produttori accreditati.</p> <p>Effettuare controlli visivi per garantire l'assenza di corpi estranei.</p>
Data e firma dell'addetto			

**SCHEDA O – RICETTE**

		<b>RICETTE</b>		Scheda "O"
				Revisione N. 00
				Data:15/06/2024
Addetto Sig .....				
DFDESCRIZIONE	INGREDIENTI	ATTREZZATURE	PROCEDURA E UTILIZZO	
<b>Spiedini</b> (acquistati già preparati)	Carni e verdure	griglia, forno, paletta.	vengono conservati a temperatura controllata fino al momento dell'utilizzo poi cotti e consumati entro 2 ore dal "fine cottura"	
<b>Pollo arrosto</b>	Carne di pollo, spezie, aromi	Girarrosto	Procedura (per un pollo di 1 kg. circa): cuocere a fuoco basso per circa 2 ore - 2 ore e 20 minuti mantenendo il girarrosto costantemente in rotazione; consumo entro 3 ore dal "fine cottura"	
<b>Patate fritte</b>	Patate	Friggitrice ad olio, bacinelle per alimenti, pinze	Le patate vengono acquistate surgelate, precotte, messe nell'olio caldo e servite tempestivamente	
<b>Pizza</b>	pasta di pane congelata preparata in laboratorio o congelata, funghi, carciofi, pomodoro, asparagi, salamino, prosciutto crudo, speck, cipolla, acciughe, capperi, origano, grana, aglio, pomodoro fresco, prosciutto cotto, porchetta, mozzarella, gorgonzola, caciocavallo, brie, ricotta, tonno, ...	forno a legna o elettrico, banco di lavoro in marmo e/o acciaio, frigorifero per la conservazione dei prodotti, vaschette per ingredienti, pale per infornare e sfornare	la pizza deve essere preparata subito prima di essere infornata e, una volta pronta, deve essere somministrata tempestivamente	
<b>Frico "morbido"</b>	Formaggi, patate, cipolle,	Fornelli, padelle, palette, taglieri, coltelleria	L'impasto di formaggio, patate e cipolla viene steso uniformemente nella padella e fatto fondere a fiamma alta fino ad ottenimento di una crosticina dorata superficiale. Il grasso in eccesso viene eliminato.	

<b>Salumi e formaggi</b>	Prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami, mortadella, verdure, sottoli, sottaceti, formaggi, mozzarelle, ...	Affettatrici diverse per crudo, cotto, mortadella, piatti, bacinelle per ingredienti, pinze	Non sono previste particolari procedure in quanto il piatto di salumi può essere composto a fantasia e secondo le scelte dell'Associazione
<b>Costine alla griglia</b>	Costine di maiale marinate per almeno 12 ore, con infusione di spezie, aromi, olio, sale, pepe, ortaggi;		
<b>Salsiccia alla griglia</b>	Salsiccia di suino, infusione di spezie, aromi, sale, pepe, ortaggi	Griglie già a temperatura adeguata, bacinelle, pirofile, piatti, vassoi, pinze,	La carne viene adeguatamente conservata in locali a temperatura controllata, secondo e tabelle di conservazione, separatamente da altri alimenti. Se congelata la carne segue la procedura di scongelamento descritta al punto 05.08 di questo manuale. Cuocere a bassa temperatura, lentamente, per periodi adeguati, avendo cura di girare i prodotti alla bisogna.
<b>Bistecche alla griglia</b>	Bistecche di suino, bovino, pollo, etc infusione di spezie, aromi, sale, pepe, ortaggi	forchettoni, coltelleria,	
<b>Verdure alla griglia</b>	Verdure/ortaggi fresche ben lavate, peperoni, zucchine, melanzane, pomodori, ....		
<b>Sughi fatti in casa: pesto</b>	Basilico fresco, parmigiano grattugiato, pinoli, aglio, olio extravergine di oliva, sale fino	Coltelleria, taglieri puliti in legno o teflon, grattugia per formaggio, frullini, pinze, forchettoni, vasi a chiusura ermetica, contenitori vari con coperchio.	
<b>Sughi fatti in casa: bolognese</b>	Passata di pomodoro, carne bovina, carne suina, carote, sedano, cipolle dorate, sale fino, pepe nero, vino rosso, pancetta, brodo vegetale, olio extravergine di oliva	Coltelleria, taglieri puliti in legno o teflon, mestoli, pentoloni, fornelli a gas	Preparare il brodo vegetale, rosolare la pancetta tagliata a pezzettini, lavare, pulire e sminuzzare le verdure e soffriggerle assieme alla pancetta, aggiungere la carne tritata e rosolare senza fretta. Aggiungere quindi la passata di pomodoro e cuocere lentamente per almeno due ore mescolando frequentemente.



## 05.07 - TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEI CIBI E DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI

Poiché la maggior parte delle sagre si svolge nel periodo estivo, gli operatori non possono essere esonerati dalle operazioni di controllo che devono essere svolte abitualmente in una impresa di ristorazione, quali il controllo della temperatura in fase di accettazione di merci deperibili, dell'igiene del mezzo, dell'integrità delle confezioni e della data di scadenza/TMC e, naturalmente, il monitoraggio delle temperature dei frigoriferi/congelatori presenti nella struttura.

Secondo i principi guida per il controllo dell'igiene degli alimenti del sistema HACCP riguardanti la conservazione dei cibi in frigo, è importante:

- Conservare separati gli alimenti grezzi, quindi le materie prime, dai prodotti già lavorati;
  - Separare il pollo dagli altri tipi di carne;
  - Controllare periodicamente che la temperatura del frigo sia quella corretta;
  - Conservare ogni alimento avvolgendolo nella pellicola o in un apposito contenitore ermetico;
  - Effettuare lo scongelamento dei cibi spostandoli dal congelatore al frigo, evitando di scoprire il prodotto;
  - Evitare il sovraccarico di frigorifero e congelatore
  - Evitare di ricongelare un prodotto alimentare che in precedente era stato scongelato.
- Entrando nel merito della corretta temperatura del frigo le regole base sono:
- Mantenere la temperatura dei frigoriferi sempre al di sotto dei 5°C ma non sotto i 2°C
  - La temperatura del congelatore dev'essere impostata a -18°C o più bassa.

Di seguito le diverse tabelle relative alle temperature di trasporto, magazzinaggio per alimenti freschi, congelati o surgelati, alimenti deperibili da conservare caldi e relative schede di monitoraggio

## 05.08 - SCONGELAMENTO

Riportare a temperatura normale un alimento significa riavviare il processo di deperimento rallentato con la congelazione. La conservazione agisce principalmente sulla proliferazione batterica naturale, che viene limitata dal freddo. Scongelare nel modo giusto, oltre a conservare la bontà e le caratteristiche degli alimenti, è anche un accorgimento necessario per la nostra salute

Se non diversamente indicato sulle etichette dei prodotti alimentari, la prima regola da osservare è quella di riporre un alimento congelato in frigorifero ad una temperatura mai superiore a 5°C; ciò consentirà uno scongelamento omogeneo e il mantenimento delle caratteristiche degli alimenti.

La seconda regola è mai rimettere nel freezer un alimento già scongelato. Scongelare e poi ricongelare gli alimenti è, purtroppo, una pratica molto diffusa. È bene sapere che in realtà si tratta di un processo sconsigliato e molto pericoloso, perché questa variazione ripetuta e repentina di temperatura non fa altro che favorire la nascita e diffusione di virus e batteri nel cibo.

È stato proprio l'Istituto superiore della Sanità a sottolineare in un articolo informativo la gravità di tale operazione e i rischi per la salute che ne derivano. È possibile ricongelare un alimento congelato solo in casi eccezionali, ad esempio se prima viene cotto.


Quindi, è assolutamente sconsigliato ricongelare il cibo ancora crudo, dopo che è già stato scongelato una volta. Questo perché c'è il rischio che, ogni volta che si passa dallo stato di congelamento a quello di scongelamento, la carica microbica dell'alimento aumenti.

La terza regola è quella di consumare il cibo riportato a temperatura ambiente in tempi brevissimi e comunque entro le 24 ore successive.

Il miglior modo in assoluto per scongelare il cibo è dunque anche il più lento. Passare un alimento dal congelatore al frigorifero alle temperature indicate significa impiegare tempi medi ricompresi tra le 12 e le 24 ore.


Ultima importante accortezza da osservare è quella di evitare in tutti i modi il gocciolamento dei prodotti in fase di scongelamento su prodotti già pronti. Se non si dispone di un frigorifero dedicato, riporre il prodotto congelato nella parte bassa del frigorifero, in un vassoio che permetta la captazione e la raccolta dei liquidi. Avere cura di pulire e sanificare il frigorifero (in assenza di prodotti alimentari) con frequenza giornaliera o, in tutti i casi, dopo aver ospitato al proprio interno prodotti avviati allo scongelamento.

**SCHEDA P – TEMPERATURA CONSERVAZIONE ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO**

		<b>TEMPERATURA CONSERVAZIONE ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO</b>		Scheda "P" Revisione N. 00 Data:15/06/2024	
Addetto Sig .....					
<b>PRODOTTO</b>		<b>TEMPERATURA MASSIMA</b>		<b>CHEK CONFORMITA' DATA FIRMA</b>	
Latte pastorizzato, in confezioni		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Yogurt e altri latti fermentati,		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Panna o crema di latte pastorizzata		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Ricotta		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Burro		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Carni fresche bovine, suine, ovicaprine, equine		+7°C		<input type="checkbox"/>	
Pollame		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Conigli		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Carni macinate		+2°C		<input type="checkbox"/>	
Preparazioni di carni		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Selvaggina		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Paste alimentari fresche		+4°C		<input type="checkbox"/>	
Paste stabilizzate		T ambiente (18+20°C)		<input type="checkbox"/>	
Carni congelate		-10°C		<input type="checkbox"/>	
Carni congelate macinate		-18°C		<input type="checkbox"/>	
Gelati alla frutta		-10°C		<input type="checkbox"/>	


Altri gelati	-15°C	<input type="checkbox"/>
Altre sostanze alimentari congelate	-10°C	<input type="checkbox"/>
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	<input type="checkbox"/>
Verifica integrità confezioni		<input type="checkbox"/>
Verifica presenza etichetta		<input type="checkbox"/>
Verifica data di scadenza		<input type="checkbox"/>
Verifica TMC		<input type="checkbox"/>
osservazioni, non conformità, azioni correttive:		
Data e firma dell'addetto		

**SCHEDA Q – TEMPERATURA CONSERVAZIONE ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO**

	<b>TEMPERATURA CONSERVAZIONE ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO</b>		Scheda "Q" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Addetto Sig .....			
<b>PRODOTTO</b>	<b>TEMPERATURA MASSIMA</b>	<b>CHEK CONFORMITA' DATA FIRMA</b>	
Bibite a base di latte	+4°C	<input type="checkbox"/>	
Yogurt di tutti i tipi	+4°C	<input type="checkbox"/>	
Paste alimentari fresche	+4°C	<input type="checkbox"/>	
Paste stabilizzate	T° ambiente (+15/20°C)	<input type="checkbox"/>	
Prodotti della gastronomia con copertura di gelatina alimentare	+4°C	<input type="checkbox"/>	
Alimenti deperibili con farcitura di crema pasticciera	+4°C	<input type="checkbox"/>	
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (Prosciutto cotto, roast-beef, etc etc)	+10°C	<input type="checkbox"/>	
Carni fresche bovine, suine, ovicaprine, equine	+7°C	<input type="checkbox"/>	
Pollame, coniglio, lepre	+4°C	<input type="checkbox"/>	
Carni macinate	+2°C	<input type="checkbox"/>	
Preparazioni a base di carne	+4°C	<input type="checkbox"/>	
Cosce di rana e lumache	T° vicina a quella del ghiaccio fondente	<input type="checkbox"/>	
Gelati alla frutta	-10°C	<input type="checkbox"/>	
Altri gelati	-15°C	<input type="checkbox"/>	
Altre sostanze alimentari congelate	-10°C	<input type="checkbox"/>	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	<input type="checkbox"/>	
Verifica integrità confezioni		<input type="checkbox"/>	

Verifica presenza etichetta		<input type="checkbox"/>
Verifica data di scadenza		<input type="checkbox"/>
Verifica TMC		<input type="checkbox"/>
osservazioni, non conformità, azioni correttive:		
Data e firma del responsabile		

**SCHEDA R – MONITORAGGIO TEMPERATURE DI STOCCAGGIO**

		<b>MONITORAGGIO TEMPERATURE DI STOCCAGGIO</b>			Scheda "R" Revisione N. 00 Data:15/06/2024	
Addetto Sig .....						
IDENTIFICAZIONE, DESCRIZIONE, DISLOCAZIONE	LIMITE ACCETT.	T° RILEVATA	ORA E DATA DI RILEVAMENTO	FIRMA RILEVATORE	AZIONI CORRETTIVE	
Frigorifero n 01- locale birreria						
Frigorifero n 02- locale pizzeria						
Frigorifero n 03- locale bar bianco					<input type="checkbox"/>	
Frigorifero n 04- locale enoteca					<input type="checkbox"/>	
Cella frigorifera piano scantinato					<input type="checkbox"/>	
Cella frigorifera piano terra					<input type="checkbox"/>	
Congelatore n. 1 – locale lavorazione carni fresche					<input type="checkbox"/>	
Camion frigo – area cucine					<input type="checkbox"/>	
Etc Etc					<input type="checkbox"/>	
Etc Etc					<input type="checkbox"/>	
Osservazioni, non conformità rilevate e azioni correttive adottate:						
Data e firma del rilevatore						

**SCHEDA S – MONITORAGGIO TEMPERATURE MINIME DI CONSERVAZIONE ALIMENTI COTTI**

	<b>MONITORAGGIO TEMPERATURE MINIME DI CONSERVAZIONE ALIMENTI COTTI DA CONSERVARE CALDI</b>	Scheda "S" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Addetto Sig .....		
<b>PRODOTTO</b>	<b>TEMPERATURA RILEVATA</b>	<b>CHECK</b>
alimenti deperibili cotti da consumare caldi (piatti pronti, polli, etc)	+60°C/+65°C	<input type="checkbox"/>
....		<input type="checkbox"/>
....		<input type="checkbox"/>
....		<input type="checkbox"/>
....		<input type="checkbox"/>
Osservazioni e non conformità rilevate:		
Data e firma del rilevatore		



## 05.09 - ALLERGENI

Un aspetto rilevante che le Associazioni di volontariato devono tenere in considerazione per la salvaguardia della salute del consumatore è la gestione degli allergeni alimentari. L'argomento è alquanto delicato considerando che negli ultimi anni si è verificato un aumento considerevole di manifestazioni d'allergie ed intolleranze:

- **Allergia:** reazione immediata del sistema immunitario nei confronti di particolari proteine considerate estranee dall'organismo.
- **Intolleranza:** reazione negativa ritardata (fino a 48 ore dopo) dovuta alla difficoltà dell'organismo a digerire o a metabolizzare un alimento o un suo componente

Le Associazioni di volontariato che preparano, distribuiscono e vendono prodotti alimentari devono dare evidenza di possedere un'adeguata formazione sugli allergeni.

Con il termine di "allergene alimentare" vengono definiti tutti i cibi o gli ingredienti inclusi in essi che possono provocare in soggetti che ne sono predisposti reazioni allergiche.

In base alle attuali norme [Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011] sono considerate "allergeni" i seguenti alimenti e/o sostanze suddivisi in 14 categorie (Vedi Scheda "T" che segue).

Le Associazioni di volontariato – a tutti gli effetti considerate OSA quando somministrano cibi e bevande – **hanno l'obbligo di comunicare ai propri clienti la presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze alimentari.** Tale obbligo è considerato assolto nei seguenti casi:

- indicando direttamente sui cartelli, sui registri o sui menù la presenza degli allergeni in ciascuna preparazione in grassetto per darne immediata evidenza all'avventore;
- indicando per iscritto sui cartelli, sui registri o sui menù, una dicitura del tipo "*per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio*";
- indicando per iscritto, in maniera chiara e ben visibile, una dicitura del tipo "*le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio*".

Da tenere presente che:

**per gli Alimenti venduti o somministrati nelle confezioni originali** (ad esempio: confezioni di biscotti, creme spalmabili, bevande come vino o birra, funghi sottolio, etc.) gli allergeni sono riportati sull'etichetta in grassetto o carattere diverso rispetto agli altri ingredienti, il cliente può quindi tramite l'etichettatura del prodotto alimentare effettuare una scelta consapevole prima del consumo;

**per gli Alimenti venduti sfusi** (ad esempio: salumi, gastronomia, formaggi, pasticceria, gelati, etc.) l'operatore deve rendere disponibile, per ogni prodotto in vendita, una scheda riportante gli ingredienti e gli allergeni;


**per gli Alimenti somministrati** (alimenti pronti destinati al consumo nel luogo di preparazione) bisogna comunicare la presenza, per ogni preparazione, degli allergeni contenuti.

Ad esempio:

- Pizza con tonno e cipolla: frumento, latte, tonno in quanto contiene frumento (nell'impasto), latte (nella mozzarella), tonno (è un pesce e quindi un allergene);
- Spaghetti ai frutti di mare e crostacei: frumento, vongole e scampi (in tal caso si specifica di quale prodotto ittico si tratta, facendo attenzione a tutti i componenti della pietanza) in quanto contiene frumento (la pasta), molluschi (vongole) e crostacei (scampi).

Il personale addetto alla preparazione, alla vendita e alla somministrazione degli alimenti deve osservare le corrette pratiche d'igiene (igiene personale, igiene degli alimenti e igiene dell'ambiente e dell'attrezzature), essere formato su questo tema (sul rischio allergeni) nell'ambito della formazione in materia d'igiene alimentare e seguire specifiche procedure inserite nel manuale HACCP, per evitare il rischio di contaminazioni crociate.

**SCHEDA T – TABELLA ALLERGENI**

	<b>ALLERGENI</b>	Scheda "T"
		Revisione <b>N. 00</b>
		Data: <b>15/06/2024</b>
<b>Allergene</b>	<b>Esempi</b>	
Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati	
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili	
Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc	
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali	
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi	
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.	
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte	
Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi	
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta	
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine	
Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.	
Data e firma del responsabile		

## 05.09 - PROGRAMMA DELLE PULIZIE REPARTI LAVORAZIONE

Per ogni manifestazione temporanea che l'Associazione intende organizzare ed attuare, andrà predisposto un accurato piano delle pulizie da attuare prima, durante e dopo la manifestazione.

Nelle manifestazioni le pulizie e i detergenti utilizzati sono quasi sempre simili a quelli domestici e quindi non è necessario prevedere obbligatoriamente una formazione specifica per gli addetti sulle modalità di impiego o sulle diluizioni.

È consigliabile predisporre uno schema delle procedure adottate e la frequenza con cui si svolgono le pulizie per ogni attrezzatura o superficie o locale e allegare lo schema adottato al piano di autocontrollo.

Le attrezzature, ad eccezione di quelle la cui temperatura d'esercizio svolge azione sanificante (ad esempio piastre di cottura) devono essere deterse prima dell'uso ad ogni diverso utilizzo.

Le fasi di una corretta procedura di pulizia e sanificazione sono:


- **rimozione dei residui visibili** (rimozione dello sporco grossolano con mezzi meccanici)
- **detersione** (usare detergenti professionali)
- **risciacquo** (rimozione dello sporco emulsionato e del detergente stesso)
- **disinfezione** (usare prodotti disinfettanti professionali, rispettando scrupolosamente le indicazioni riportate in etichetta in termini di diluizione e tempo di esposizione)
- **risciacquo finale e asciugatura** (fase molto importante per la buona riuscita del protocollo di sanificazione)

Per tutte le attrezzature che possono essere parzialmente smontate (ad esempio affettatrice, grattugia per il formaggio, etc) si deve porre particolare attenzione a non ricontaminarle in fase di montaggio

Tutti gli utensili di legno (mestoli, ecc..) devono essere in buone condizioni di manutenzione, i taglieri periodicamente piallati o levigati, in modo da eliminare la presenza di graffiature.

Per assolvere alle funzioni descritte ed attuare correttamente un piano delle pulizie si propone l'adozione dello schema che segue, da integrare e personalizzare ulteriormente a seconda delle esigenze delle Associazioni.

**SCHEDA U – PIANO DELLE PULIZIE PER STRUTTURE ED ATTREZZATURE**

	<b>PIANO DELLE PULIZIE PER STRUTTURE ED ATTREZZATURE</b>		Scheda "U"
			Revisione N. 00
			Data: 15/06/2024
Addetto Sig .....			
<b>TUTTI I REPARTI DI LAVORAZIONE</b>			
Dove	Quando	Come	Check Data/ora Firma
PIANI DI LAVORO, TAGLIERI E UTENSILI VARI	Prima dell'uso, poi ogni ... 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	<input type="checkbox"/>
AFFETTATRICI	Prima dell'uso poi ogni ... ore o ad ogni cambio d'utilizzo	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, risciacquarle e asciugarle. Tra un uso e l'altro (sequenza): pulire con carta monouso.	<input type="checkbox"/>
FRIGORIFERI	Prima dell'utilizzo	Pulire dai residui, lavare con detergente e risciacquare	<input type="checkbox"/>
FORNELLI, PIASTRE, FRIGGITRICI, ETC	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.	<input type="checkbox"/>
PAVIMENTI	All'inizio della giornata (poi pulire i residui grossolani)	Ramazzatura a umido onde evitare il sollevamento di polvere	<input type="checkbox"/>
TAVOLI, VASSOI	All'inizio della giornata poi pulire dai residui grossolani	Lavare con detergente, risciacquare con acqua ed asciugare con carta.	<input type="checkbox"/>
<b>SERVIZI IGIENICI</b>			
PAVIMENTOI	All'inizio della giornata poi all'occorrenza	Ramazzatura a secco, lavare con detergente, risciacquare con acqua.	<input type="checkbox"/>
LAVANDINI, PARETI	All'inizio della giornata	Spruzzare il detergente e risciacquare dopo un tempo di contatto di qualche minuto	<input type="checkbox"/>
W.C	All'inizio della giornata, poi all'occorrenza	Spruzzare il detergente pulire l'esterno con panno, l'interno con lo scovolo e risciacquare	<input type="checkbox"/>
BAGNI CHIMICI	All'inizio della giornata e poi all'occorrenza	Prevedere lo svuotamento e la sanificazione da parte di ditte specializzate	<input type="checkbox"/>
Data e firma dell'addetto			

## 05.10 - GESTIONE DEGLI SCARTI E DEI RIFIUTI

I rifiuti possono essere una fonte di contaminazione e possono attirare animali infestanti. Ristoranti, bar, mense, fast food e, naturalmente, luoghi deputati a manifestazioni temporanee con somministrazione di cibi e bevande devono fare i conti con la gestione e lo smaltimento dei rifiuti di origine alimentare.

Tra i rifiuti speciali, i rifiuti alimentari e il loro smaltimento sono sottoposti a regolamenti ben precisi.

Se normalmente i rifiuti casalinghi provenienti dalla cucina vengono eliminati nella pattumiera dell'organico, per le ingenti produzioni di rifiuti alimentari dei ristoranti e delle cucine professionali i prodotti di origine animale e i rifiuti speciali, come l'olio di frittura, richiedono un trattamento diverso.

Le linee guida per la gestione dei rifiuti alimentari sono dettate nel regolamento CE 852/2004 Allegato II, Capitolo 6.


Lo smaltimento degli oli esausti e dei sottoprodotti di origine animale è disciplinato da norme ulteriori norme nazionali e comunitarie. Il [Dlgs 3 Aprile 2006 n 152](#) prescrive l'obbligo della raccolta, del recupero e del riciclaggio degli oli e grassi vegetali e animali esausti.

Le norme di corretta prassi igienica ci insegnano che è fondamentale manipolare alimenti in un ambiente pulito e con utensili e attrezzature sanificati.

In aggiunta, è essenziale allontanare gli scarti di lavorazione nel più breve tempo possibile conferendoli in contenitori chiusi e apribili con comando a pedale.

Una scorretta gestione dei rifiuti comporta la proliferazione di microrganismi, lo sviluppo di cattivi odori, tutti aspetti determinanti nel favorire la contaminazione diretta e indiretta nei locali dell'impresa alimentare.

**SCHEDA V – GESTIONE RIFIUTI ALIMENTARI**

		<b>GESTIONE RIFIUTI ALIMENTARI</b>		Scheda "V" Revisione N. 00 Data:15/06/2024	
Addetto Sig .....					
<b>REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004</b> <b>ALLEGATO II - CAPITOLO VI</b> <b>Rifiuti Alimentari</b>					
RIF.	TESTO	APPLICAZIONE	CHECK		
Comma 1	I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.	Pianificare l'allontanamento sistematico e frequente dei rifiuti, fornire opportune istruzioni agli addetti specificamente incaricati di svolgere tali mansioni.	<input type="checkbox"/>		
Comma 2	I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.	Scegliere contenitori adatti allo scopo, di capienza sufficiente, possibilmente dotati di apertura a pedale al fine di evitare la contaminazione delle mani degli addetti alle lavorazioni.	<input type="checkbox"/>		
Comma 3	Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.	Se si utilizzano dei container per l'accumulo massivo dei rifiuti, prevedere il loro frequente svuotamento. Sarebbe opportuno che tali contenitori siano posizionati all'interno di una specifica area recintata, lontana dalle aree di preparazione degli alimenti, onde evitare l'accesso agli animali anche di piccole dimensioni	<input type="checkbox"/>		
Comma 4	Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.	Esistono obblighi particolari per lo smaltimento di alcune categorie di rifiuti (ad esempio oli di frittura, scarti di lavorazione di alimenti di origine animale). Assumere le necessarie informazioni a attuare, anche quando non obbligatoria, la raccolta differenziata.	<input type="checkbox"/>		
Data e firma dell'addetto					

#### 05.11 - RACCOMANDAZIONI IN MATERIA DI CONTENIMENTO DEL VIRUS DELLA PSA

Oltre a quanto normato nell'Allegato II, Capitolo VI del Regolamento (CE) N. 852/2004 in relazione alla gestione dei rifiuti, si ritiene che gli OSA – attraverso una gestione molto attenta dei rifiuti alimentari - possano contribuire in maniera significativa al contenimento di un nuovo fenomeno che dal 7 gennaio del 2022 ha visto l'ufficializzazione della presenza della Peste Suina Africana in alcune aree dell'Italia.

Gli esperti concordano nell'affermare che il rischio che il virus si possa estendere significativamente anche in altre parti del territorio nazionale è alto in quanto è sufficiente un minimo errore umano per veicolare la malattia all'interno degli allevamenti.

Il virus della Peste suina africana, letale per le specie recettive (maiale e cinghiale), **non rappresenta un pericolo per la salute umana**, ma è estremamente contagioso e resiste a lungo nell'ambiente, fino a saturarlo. Quando l'ambiente è saturo, diventa quasi impossibile prevenire la contaminazione degli allevamenti, specialmente nelle aree ad elevata densità di suini domestici.

Ecco allora che le Associazioni di volontariato, impegnate nella salvaguardia delle tradizioni locali anche attraverso l'organizzazione di manifestazioni che prevedono un momento culturale-gastronomico, sono **moralmente** chiamate ad implementare le misure di gestione dei rifiuti alimentari facendo tutto il possibile per evitare che possano essere "consumati" da animali selvatici o anche di compagnia.

Gli scarti alimentari potrebbero rappresentare un "pasto succulento" per i cinghiali: rovistando nella spazzatura, potrebbero diffondere il virus tra la specie e compromettere l'attività di allevamento suino della nostra Regione.

Una frequenza intensificata dello smaltimento dei rifiuti, con stoccaggio temporaneo degli stessi in aree non accessibili ai cinghiali, rappresenta sicuramente un grosso aiuto agli sforzi di contenimento del contagio che le Pubbliche Amministrazioni hanno già posto in essere.

Evitare infine di somministrare agli animali domestici gli scarti delle preparazioni alimentari. I nostri cagnolini e i nostri gattini potrebbero infatti diventare potenziali diffusori del virus della PSA.



## **06 – ALTRE SCHEDE/ESEMPIO**

Assodato che le Manifestazioni temporanee delle Associazioni di Volontariato con somministrazione di cibo e bevande inquadrano il soggetto organizzatore a tutti gli effetti quale OSA, vale la pena sottolineare nuovamente l'importanza della predisposizione, compilazione, gestione e conservazione della documentazione.


Oltre a rispondere al settimo principio dell'HACCP, la documentazione di una Associazione di Volontariato riferita ad una manifestazione temporanea con somministrazione di alimenti, diventa valido supporto anche in occasione di eventuali controlli operati dalle Pubbliche Amministrazioni.

Anche per questi motivi e per una pronta reperibilità proponiamo di seguito alcuni esempi di schede – ovviamente personalizzabili e modificabili a seconda delle reali esigenze di ogni singolo OSA – di particolare utilità






**06.03 – ESEMPIO DI SCHEDA PER LA REGISTRAZIONE DELLA FORMAZIONE PERSONALE**


		<b>FORMAZIONE DEL PERSONALE</b>			Scheda "06.03" Revisione N. 00 Data:15/06/2024
Cognome e Nome Mansioni					
<b>ARGOMENTO</b>  <b>FORMATORE</b>	<b>DURATA</b>  <b>DATA</b>	<b>DOVE</b>  <b>COME</b>	<b>TEST DI</b> <b>VERIFICA</b> <b>SI/NO</b>	<b>FIRME</b>	
	DALLE ORE _____ ALLE ORE _____ DEL GIORNO _____	LOCALI ASSOCIAZIONE <input type="checkbox"/> LOCALI ESTERNI <input type="checkbox"/> AFFIANCAMENTO <input type="checkbox"/> CONVEGNO <input type="checkbox"/> SEMINARIO <input type="checkbox"/> ON LINE <input type="checkbox"/> ..... <input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/>	Firma Lavoratore  Firma responsabile Associazione	
	DALLE ORE _____ ALLE ORE _____ DEL GIORNO _____	LOCALI ASSOCIAZIONE <input type="checkbox"/> LOCALI ESTERNI <input type="checkbox"/> AFFIANCAMENTO <input type="checkbox"/> CONVEGNO <input type="checkbox"/> SEMINARIO <input type="checkbox"/> ON LINE <input type="checkbox"/> ..... <input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/>	Firma Lavoratore  Firma responsabile Associazione	
	DALLE ORE _____ ALLE ORE _____ DEL GIORNO _____	LOCALI ASSOCIAZIONE <input type="checkbox"/> LOCALI ESTERNI <input type="checkbox"/> AFFIANCAMENTO <input type="checkbox"/> CONVEGNO <input type="checkbox"/> SEMINARIO <input type="checkbox"/> ON LINE <input type="checkbox"/> ..... <input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/>	Firma Lavoratore  Firma responsabile Associazione	

**06.04 – ESEMPIO CHECK-LIST ATTIVITA' DA ESEGUIRSI PRIMA DI UNA MANIFESTAZIONE**

	<b>CHECK-LIST COSE DA VERIFICARE PRIMA DELLA MANIFESTAZIONE</b>	Scheda "06.04"
		Revisione N. 00
		Data:15/06/2024
Addetto Sig .....		
Verifica del .....		
È stata richiesta l'autorizzazione (DIA)	<input type="checkbox"/>	
È stato individuato e nominato l'OSA	<input type="checkbox"/>	
L'OSA ha avuto formazione come responsabile della sicurezza alimentare	<input type="checkbox"/>	
È stato predisposto il fascicolo di autocontrollo	<input type="checkbox"/>	
Tutti i volontari conoscono i rischi per la sicurezza alimentare e i modi di controllo	<input type="checkbox"/>	
È stata data informazione specifica ai volontari sui rischi per la particolare attività svolta	<input type="checkbox"/>	
Sono state definite tutte le responsabilità	<input type="checkbox"/>	
È stato definito l'abbigliamento previsto e come lavarlo	<input type="checkbox"/>	
Sono stati descritti i piatti e le preparazioni	<input type="checkbox"/>	
Sono state individuate le fasi critiche	<input type="checkbox"/>	
È stato fatto il piano contro gli infestanti	<input type="checkbox"/>	
È stato controllato l'allacciamento per acqua potabile (o la disponibilità di cisterne)	<input type="checkbox"/>	
È stato preparato il programma di pulizia	<input type="checkbox"/>	
Sono disponibili tutti i prodotti per le pulizie e per l'igiene personale	<input type="checkbox"/>	
Le pertinenze sono state sfalciate, pulite e, se del caso, bonificate	<input type="checkbox"/>	
È stata prevista la posizione dei contenitori per i rifiuti	<input type="checkbox"/>	
È stato predisposto il piano per svuotare i contenitori dei rifiuti	<input type="checkbox"/>	
È stata prevista la disposizione dei WC	<input type="checkbox"/>	
Sono stati predisposti e attrezzati i punti di lavaggio per le mani	<input type="checkbox"/>	
È stata verificata la rispondenza delle strutture	<input type="checkbox"/>	



**06.05 – ESEMPIO CHECK-LIST ATTIVITA' DA ESEGUIRSI DA FARE DURANTE UNA MANIFESTAZIONE**

	<b>CHECK-LIST COSE DA VERIFICARE DURANTE LA MANIFESTAZIONE</b>	Scheda "06.05"
		Revisione N. 00
		Data:15/06/2024
Addetto Sig ..... Verifica del ..... dalle ore ..... alle ore .....		
La temperatura dei frigoriferi e congelatori è corretta	<input type="checkbox"/>	
I frigoriferi e congelatori non sono sovraccarichi	<input type="checkbox"/>	
I prodotti nei frigoriferi e congelatori sono correttamente disposti, separati e protetti	<input type="checkbox"/>	
I prodotti nei congelatori sono privi di brina e la confezione non è umida o rammolliti	<input type="checkbox"/>	
I volontari indossano il corretto abbigliamento	<input type="checkbox"/>	
I volontari indossano abbigliamento pulito	<input type="checkbox"/>	
Sono disponibili sapone, carta monouso o sistema d'asciugatura, acqua calda	<input type="checkbox"/>	
I contenitori per i rifiuti sono disponibili in numero sufficiente e posizionati correttamente	<input type="checkbox"/>	
I contenitori per i rifiuti sono vuoti e puliti	<input type="checkbox"/>	
I contenitori per i rifiuti sono correttamente identificati anche per la raccolta differenziata	<input type="checkbox"/>	
Le superfici e le attrezzature sono pulite	<input type="checkbox"/>	
I frigoriferi non sono sovraccarichi	<input type="checkbox"/>	
I prodotti nei frigoriferi sono protetti	<input type="checkbox"/>	
Le attività sono effettuate nel rispetto dei criteri di igiene	<input type="checkbox"/>	
Le temperature dei prodotti sono quelle previste	<input type="checkbox"/>	
I tempi di preparazione previsti sono rispettati	<input type="checkbox"/>	
Le temperature dei frigoriferi, congelatori, banchi espositori, sono corrette	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	





## 07 – ALLEGATI SCARICABILI

La predisposizione di uno strumento come questo comporta necessariamente l'armonizzazione di una enorme quantità di informazioni non sempre facilmente reperibile nella versione consolidata.

Le disposizioni normative e regolamentari sono soggette a frequenti revisioni e modifiche, rendendo conseguentemente necessario il sistematico adeguamento degli strumenti che anche le Organizzazioni di Volontariato si sono date.

Fornendo i link che seguono, questo manuale propone la consultazione delle versioni consolidate delle norme e dei documenti che hanno formato la base di elaborazione di questo manuale; tali indirizzi elettronici sono validi fino a variazione di Terze Parti.

**Regolamento (CE) N. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

[Versione consolidata 01/07/2022](#)

**Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

[Versione consolidata 24/03/2021](#)

**Regolamento (UE) 2017/625** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti ...

[Versione consolidata 28/01/2022](#)

**Regolamento (CE) n. 1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE

[Versione consolidata 27/03/2021](#)

**Regolamento (CE) n. 2073/2005** della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

[Versione consolidata 08/03/2020](#)

**Regolamento (UE) N. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio

e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

[Versione consolidata 01/07/2022](#)

**Direttiva (UE) 2020/2184** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2020 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano

[Versione consolidata 23/12/2020](#)

**Direttiva 98/83/CE** del Consiglio del 3 novembre 1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano

[Versione consolidata 28/01/2022](#)

**DPR 26 ottobre 1972, n. 633** "Istituzione e disciplina dell'imposta sul valore aggiunto – Tabella C "Spettacoli ed altre attività"

[Testo vigente](#)

**Dlgs 23 febbraio 2023, n. 18** "Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano"

[Testo vigente](#)

**Dlgs 3 aprile 2006, n. 152** "Norme in materia ambientale"

[Testo vigente](#)

**Regio Decreto 18 giugno 1931, n.773** "Approvazione del testo unico delle leggi di Pubblica Sicurezza"

[Versione consolidata 21/10/2013](#)

**DM 19 agosto 1996** "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, costruzione ed esercizio dei locali di intrattenimento e di pubblico spettacolo"

[Testo coordinato aggiornato ad agosto 2020](#)

**Ministero della Salute - Linea-guida** per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa (Rev.1)

[Testo vigente](#)

*Codex Alimentarius "Principi generali di Igiene degli Alimenti, classificato CXC 1-1969, revisione 2022"* [versione tradotta in italiano](#)

*Codex Alimentarius "Principi generali di Igiene degli Alimenti, classificato CXC 1-1969, revisione 2022" [originale in lingua inglese](#)*

**Accordo** ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale". Rep. Atti n. [59/CSR del 29 aprile 2010](#)

[Deliberazione della giunta regionale 13 maggio 2016, n. 815](#) "Linee guida applicative del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari. Indicazioni operative aggiornate"