

**Requisiti igienico sanitari per la preparazione e vendita o  
somministrazione di alimenti in occasione di attività a carattere  
temporaneo quali  
FESTE POPOLARI – FIERE – SAGRE**

**REQUISITI GENERALI**

- Deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche
- Tutta la zona dovrà essere dotata di contenitori per la raccolta di rifiuti a disposizione del pubblico
- L' area utilizzata deve essere provvista di acqua potabile e gli scarichi devono essere convogliati in fognatura o smaltiti in modo idoneo
- Deve essere garantita la disponibilità di servizi, attrezzati anche per il lavaggio delle mani, ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di prodotti alimentari e di altri servizi, possibilmente separati per sesso, ad uso del pubblico.
- Il numero dei servizi dovrà essere proporzionato all'entità della manifestazione
- La struttura deve essere dotata di attrezzature idonee alla conservazione degli alimenti deperibili in regime di freddo

**REQUISITI SANITARI**

- Tavoli di preparazione, banchi di distribuzione, tavoli per la somministrazione ed il consumo devono essere lisci, facili da pulire, lavare e disinfettare
- Ove non sia disponibile un adeguato sistema di lavaggio delle stoviglie, le posate, i piatti ed i bicchieri devono essere del tipo monouso e devono essere conservati al riparo da ogni insudiciamento
- I prodotti alimentari devono essere conservati alle giuste temperature con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, protetti dal contatto col pubblico e dagli inquinanti ambientali
- I rifiuti solidi provenienti dalle preparazioni e dai banchi di somministrazione devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione

**Qualora la preparazione dei prodotti alimentari avvenga in loco, deve essere previsto**

- Un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di ampiezza adeguata, nel quale prevedere spazi distinti per le lavorazioni delle carni, pesce, verdure, la mondatura, la pezzatura, la cottura dei cibi, la preparazione di salumi, formaggi, dolci, guarnitura piatti ecc.



**Detto locale o spazio deve inoltre essere dotato di:**

- Lavelli in numero adeguato alle necessità, provvisti di acqua potabile
- Pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile
- Dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura
- Idonee e sufficienti attrezzature per la conservazione, alle temperature previste e in maniera separata, delle materie prime e/o dei prodotti finiti
- Contenitore per rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile ed asportabile
- Zona separata ed attrezzata per il lavaggio delle stoviglie
- Un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari

**Oltre ai sopra elencati requisiti strutturali, il Responsabile della manifestazione, deve garantire:**

**REQUISITI GESTIONALI**

**La presenza ed applicazione del piano di autocontrollo semplificato;** le informazioni minime sono:

La designazione del "Responsabile di produzione"

L'elenco delle produzioni svolte

Il menù dettagliato

L'elenco dei fornitori

La definizione dei pericoli relativi all'attività ; le operazioni di monitoraggio

Gli strumenti di misurazione e verifica delle temperature e la loro registrazione

Il programma di pulizia e sanificazione e la formazione del personale

**La rintracciabilità delle materie prime utilizzate,** mediante la realizzazione di un sistema che consenta di risalire all'origine e provenienza dei prodotti alimentari utilizzati

**La formazione del personale:** il responsabile della produzione deve possedere l'attestato di formazione(ex libretto sanitario) in corso di validità e deve addestrare gli addetti alla manipolazione degli alimenti in particolare su:

Igiene del personale - abbigliamento, lavaggio mani ecc.

Igiene delle lavorazioni - evitare incroci, separazioni tra prodotti cotti e crudi, utilizzo separato e/o dedicato di attrezzature a seconda delle diverse tipologie di alimenti preparati

Organizzazione del lavoro - metodiche di preparazione, cottura, conservazione sia a caldo che in regime di freddo

Pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali

Gestione dei rifiuti