

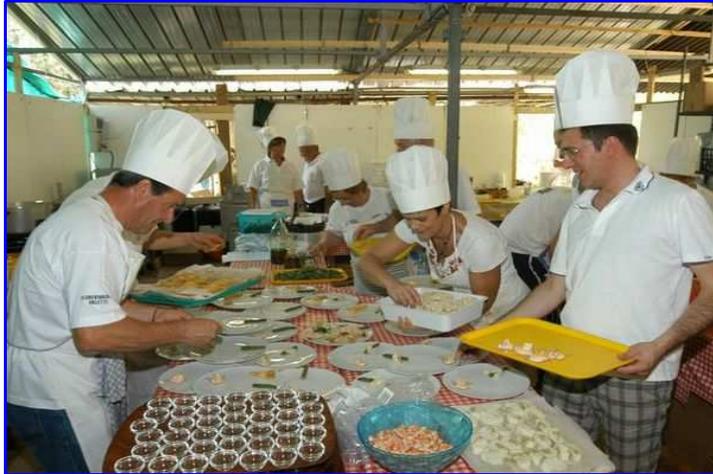
FORMA FESTE 2018

INCONTRI CON ORGANIZZATORI DI FESTE POPOLARI



Attività a carattere temporaneo

Cosa presentare?



SCIA al SUAP

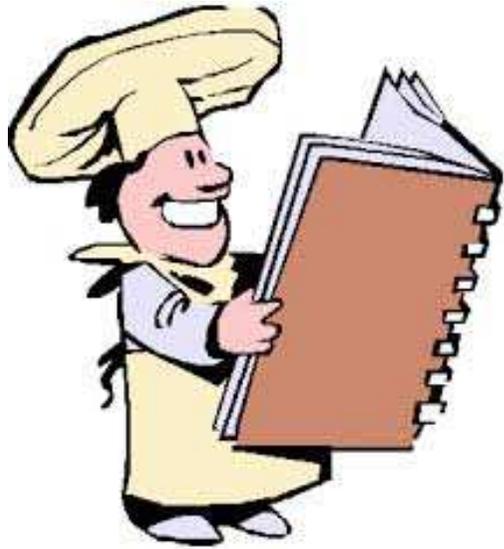
SCIA - Segnalazione certificata inizio attività

SUAP - Sportello unico attività produttive

Il SUAP trasmette all'AUSL

“agli organizzatori permangono eventuali risvolti penali e civili relativi alla somministrazione di alimenti che siano di danno per la salute di chi li consuma..”

Sistema di Autocontrollo



**Come garantire la
sicurezza delle
produzioni alimentari
ed assicurare corretti
comportamenti**

Requisiti strutturali

Stoccaggio alimenti

- scaffali
- impianti frigoriferi in numero sufficiente e di capienza adeguata per conservare in modo separato materie prime e/o prodotto finito

Area preparazione

- zona delimitata e coperta ad esclusione griglie
- piani di lavoro lavabili e sanificabili, in n° sufficiente
- lavelli con acqua potabile
- pavimentazione pulibile
- idonei contenitori per i rifiuti

Requisiti strutturali

Area lavaggio

- lavello con disponibilità di acqua calda
- lavastoviglie
- piani di appoggio separati sporco/pulito
- idonei contenitori per i rifiuti

In assenza di lavastoviglie, utilizzo di materiale monouso!



**Un settore per i materiali non alimentari
(prodotti per la pulizia, detergenti e disinfettanti)**

Requisiti strutturali

Area Somministrazione

- **banco di distribuzione e tavoli per la somministrazione facilmente lavabili e disinfettabili**
- **attrezzature per la conservazione a caldo o a freddo dotate di termometro**

Servizi igienici

- **per il personale: ad uso esclusivo degli addetti alla manipolazione dei prodotti alimentari**
- **per il pubblico: differenziati per sesso ad uso esclusivo, in numero proporzionato all'entità della manifestazione**



Requisiti documentali

Tenere a disposizione degli organi di controllo

- identificazione del responsabile
- menù dettagliato
- descrizione delle preparazioni
- elenco fornitori correlato alle materie prime
- schede temperature
- programma pulizia e sanificazione
- formazione addetti
- **ALLERGENI**
- **MOCA**



L'allergia alimentare è una reazione immuno-mediata in risposta all'esposizione ad un alimento che normalmente è innocuo.

La reazione può verificarsi da pochi minuti a molte ore dopo l'ingestione del cibo e possono essere coinvolti più organi (cute, tratto gastrointestinale, sistema respiratorio)

L'intolleranza alimentare è una reazione non immuno-mediata ai cibi e ai loro additivi (es. intolleranza al lattosio da deficit di lattasi)





Pertanto è necessario:

- conoscere la composizione delle materie prime utilizzate: gli alimenti possono nascondere tra gli ingredienti sostanze definite **allergeni**
- porre attenzione alla manipolazione degli alimenti per evitare contaminazioni crociate
- documentare la modalità di informazione ai consumatori

Ingredienti allergenici

(inclusi quelli introdotti da coadiuvanti tecnologici, additivi e solventi - Reg UE n. 1169/2011)

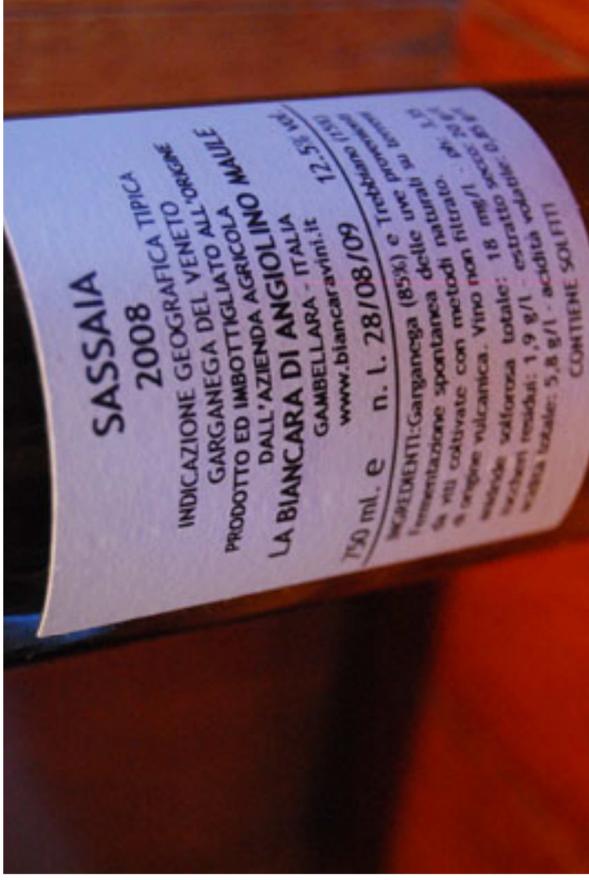
Alimenti

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati;
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
8. Frutta a guscio cioè mandorle nocciole, noci comuni, noci di acagiù noci pecan noci del Brasile pistacchi noci del Queensland e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;

Additivi

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mq/l espressi come SO₂

LEGGERE L'ETICHETTA



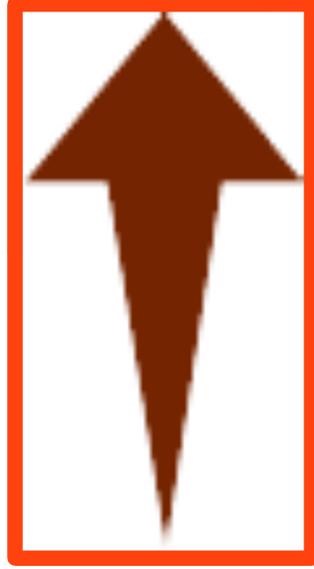
Ingredienti e composizione prodotto

Biscotti frollini con farina di frumento integrale

Ingredienti: Farina di frumento (47,5%); Farina di frumento integrale (22,5%); Zuccheri (12,0%); Grasso vegetale non idrogenato (10%); olio vegetale non idrogenato (8,0%); sciroppo di glucosio - fruttosio (4,5%); Agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, fosfato monocalcico, carbonato acido di sodio; Zuccheri greggio di canna (1,5%); Estratto di malto d'orzo (1,2%); Farina di malto d'orzo; Sale (0,5%); Glutine di frumento (0,2%); Emulsionanti: lecitine (di soia).

Contiene: glutine, soia. Fabbricato in uno stabilimento che utilizza: uova, latte, nocciolo, sesamo

L'immagine è una rappresentazione grafica dei principali ingredienti utilizzati.



PROPOSTA

PIATTO	glutine	Crostacei	uova	Pesce	arachidi	soia	latte	Frutta a guscio	sedano	...
Cocktail di gamberetti		x	x							
Tortellini in brodo	x		x				x		x	
Tortelli di zucca	x		x				x	x		
Sogliola gratinata	x			x						
Torta con amaretti	x		x				x	x		

PROPOSTA

<p style="text-align: center;">Antipasti</p> <p>Cocktail di gamberetti (2,3)</p> <p style="text-align: center;">Primi piatti</p> <p>Tortellini in brodo (1,3,7,9)</p> <p>Tortelli di zucca (1,3,7,8)</p> <p style="text-align: center;">Secondi piatti</p> <p>Sogliola gratinata (1,4)</p> <p style="text-align: center;">Dolci</p> <p>Torta con amaretti (1,3,7,8)</p> <p><i>(tra parentesi sono indicati gli allergeni –lista in fondo al menù)</i></p>	<p style="text-align: center;">Lista allergeni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereali contenenti glutine • Crostacei e prodotti a base di crostacei • Uova e prodotti a base di uova • Pesce e prodotti a base di pesce • Arachidi e prodotti a base di arachidi <ul style="list-style-type: none"> • Soia e prodotti a base di soia • Latte e prodotti a base di latte <ul style="list-style-type: none"> • Frutta a guscio • Sedano e prodotti a base di sedano •
---	--

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)

Gli alimenti possono essere contaminati da sostanze cedute da MOCA non idonei o usati non correttamente

I MOCA devono :

1. Essere idonei per alimenti
2. Essere utilizzati secondo le indicazioni d'uso

Per riconoscere l'idoneità a contatto con gli alimenti ci sono:

- dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore
- il simbolo specifico



Requisiti gestionali

Una corretta gestione delle preparazioni dovrà

- **mantenere gli alimenti alle corrette temperature**
- **definire le aree e i percorsi**
- **rispettare il percorso sporco-pulito (*marcia in avanti*)**
- **evitare le contaminazioni crociate**
- **sistemare i rifiuti solidi lontano dai luoghi di consumazione**
- **smaltire le acque usate in fognatura o in altra forma autorizzata**
- **proteggere adeguatamente gli alimenti da insetti e roditori**



Punti di controllo essenziali

Gestione delle temperature

Gestione rintracciabilità

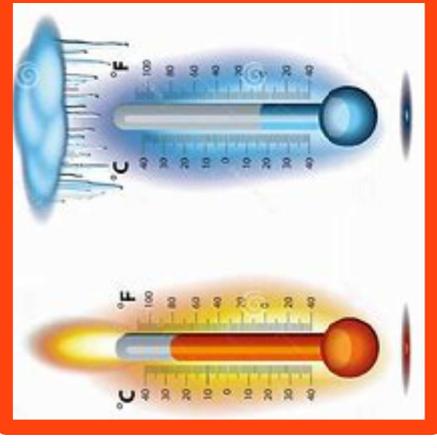
Gestione sanificazione

e lotta agli infestanti

Igiene del personale

GESTIONE DELLE TEMPERATURE

La temperatura influisce in maniera determinante sulla velocità di crescita batterica



-18 -15 0

10 37 60 80 100 °C

i microrganismi
non si moltiplicano

i microrganismi
crescono e
si moltiplicano

i microrganismi
muoiono

Principali temperature da rispettare

Cottura al cuore

75 °C



Mantenimento a caldo

60-65 °C

Conservazione a freddo

0-4 °C (secondo il tipo alimento)

Conservazione surgelati

-18°C

SCHEDA DI MONITORAGGIO TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Tutti i prodotti deperibili vengono costantemente mantenuti in idonee attrezzature refrigerate da cui sono estratti solo per il tempo necessario per la lavorazione.

La dotazione di attrezzatura è la seguente:

n.ro impianto	IMPIANTO*	T°C	AZIONE CORRETTIVA PREVISTA (in caso di superamento del limite)
1			
2			
3			
4			

* specificare tipologia impianto (Frigorifero/cella/congelatore) e generi alimentari conservati

Si procede giornalmente al controllo delle temperature riscontrate con termometro _____

Il responsabile della verifica è _____

Registrazione temperature

Data	n.ro Impianto	Temperatura rilevata	Non conformità	Azione correttiva eseguita	firma

Corretto scongelamento



Un corretto scongelamento si ottiene in frigorifero ma anche con l'utilizzo del forno a microonde

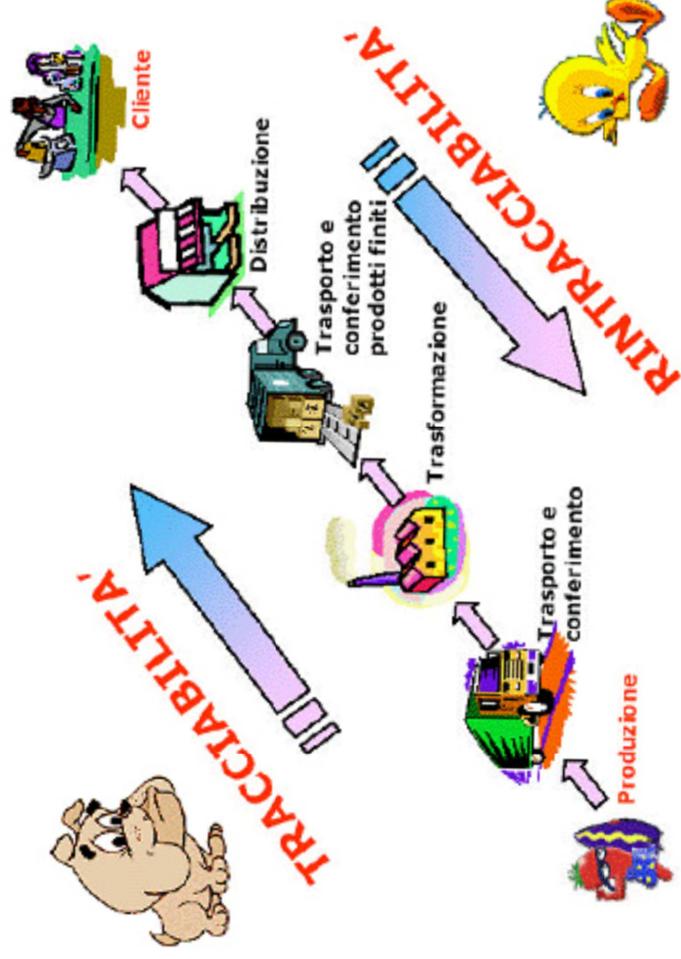
Non scongelare mai a temperatura ambiente: i microrganismi possono moltiplicarsi dopo lo scongelamento

I prodotti congelati, una volta scongelati, devono essere conservati in frigorifero e consumati entro 24 ore

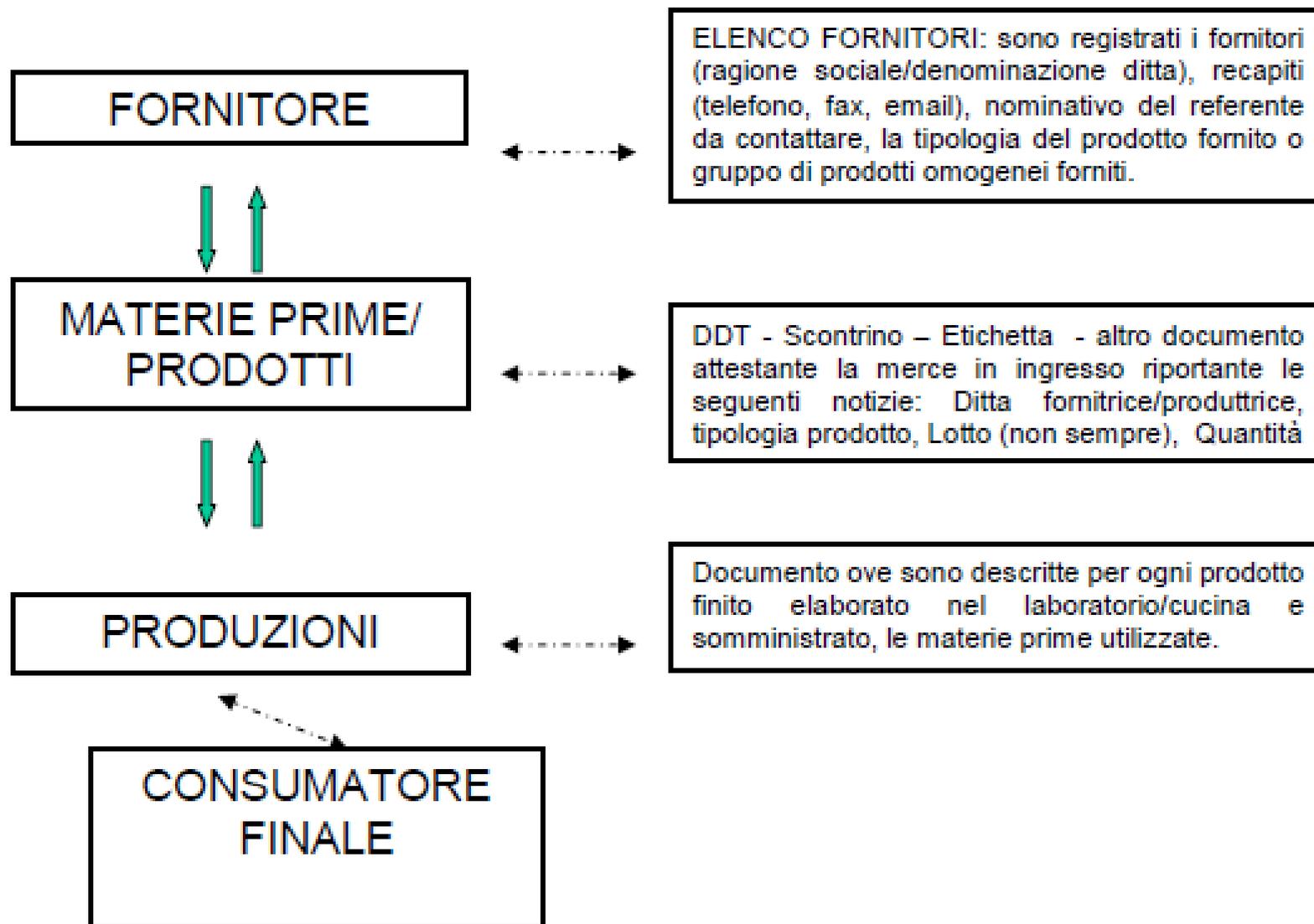


GESTIONE RINTRACCIABILITA'

La possibilità di **ricostruire e seguire il percorso di un alimento**, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza.... attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione



Procedura di RINTRACCIABILITA'



APPROVVIGIONAMENTO ED ACCETTAZIONE MATERIE PRIME/PRODOTTI

Le materie prime/prodotti utilizzati per l'esercizio dell'attività temporanea di produzione e somministrazione alimenti vengono di norma acquistate direttamente e/o recapitate in confezioni originali (scatolame, prodotti surgelati, bevande, ecc...) o sfusa (carne, ecc....)

Gli acquisti vengono preventivamente programmati stabilendo le quantità e la varietà merceologica in base alle previsioni di lavoro. Tale accorgimento permette di disporre di materie prime e prodotti in condizioni di freschezza e di effettuare controlli adeguati sulla merce in consegna.

Gli approvvigionamenti di alimenti preparati o materie prime sono effettuati presso ditte di provata serietà, si precisa che in caso di difformità si procederà alla restituzione della merce acquistata.

Le verifiche vengono effettuate in fase di approvvigionamento ed accettazione materie prime/prodotti.

Al momento della consegna vengono seguite le seguenti procedure di controllo:

- ❖ controllo etichettatura (data di scadenza....)
- ❖ controllo condizioni igieniche del mezzo di trasporto e verifica assenza di promiscuità tra i vari prodotti trasportati
- ❖ controllo temperature di trasporto
- ❖ controllo integrità delle confezioni
- ❖ controllo caratteristiche organolettiche (assenza di marciume, muffe....)
- ❖ controllo rispondenza ordini

Elenco fornitori correlati alle materie prime / prodotti

Ditta Fornitrice (Ragione sociale, denominazione..)	Tipologia materie prime/prodotti	Recapiti per contatto (nome del referente , telefono, fax, email)



AVVISO IMPORTANTE

RITIRO / RICHIAMO DI PRODOTTI ALIMENTARI

Qualora il Responsabile della manifestazione entri a conoscenza con notizia formale, che un prodotto alimentare giacente o in uso è dichiarato dal fornitore **NON CONFORME** ai requisiti di sicurezza alimentare, questi si attiverà per il ritiro/richiamo del prodotto dalle produzioni:

- **prodotto NON CONFORME a deposito in attesa di utilizzo:** individuazione del prodotto interessato, accantonamento dello stesso all'interno di scatola o area dedicata con apposizione di cartello riportante le seguenti diciture "*PRODOTTO NON CONFORME IN ATTESA DI RITIRO DA PARTE DELLA DITTA FORNITRICE*", informazione al fornitore con atto formale via FAX, della presenza prodotto non conforme accantonato in attesa di ritiro;
- **prodotto NON CONFORME utilizzato e somministrato al consumatore finale sottoposto a procedura di richiamo stabilita dall'Autorità Competente:** effettuare esposizione di cartelli informativi con notizia della NON CONFORMITA' come da indicazioni ricevute da ditta fornitrice

GESTIONE SANIFICAZIONE

SANIFICAZIONE

Si intende quel complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere igienicamente sani l'ambiente e le attrezzature in modo da arrestare la diffusione dei microbi e di conseguenza ridurre il rischio di contaminazione per gli alimenti



DETERGENZA:
elimina lo sporco dalle superfici in modo da renderle visivamente pulite

DISINFEZIONE:
elimina i microrganismi patogeni e riduce la carica microbica a livelli di sicurezza

SANIFICAZIONE:
DETERGENZA+DISINFEZIONE

Fasi della **SANIFICAZIONE**:

DETERSIONE



RISCIACQUO



DISINFEZIONE



RISCIACQUO FINALE

Non trascurare l'asciugatura!

SCHEDA SANIFICAZIONE

SANIFICAZIONE

E' la principale delle buone pratiche di lavorazione, è data dal susseguirsi di 2 fasi distinte:

- detersione per la rimozione dello sporco visibile
- disinfezione per l'eliminazione dei microrganismi patogeni

DETERGENTI UTILIZZATI:

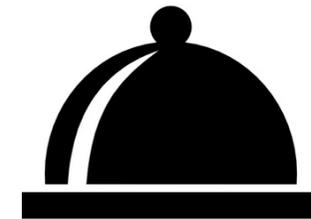
DISINFETTANTI UTILIZZATI:

DISINFESTAZIONE e DERATTIZZAZIONE

Insetti e roditori possono essere vettori di batteri patogeni e comunque intaccare le derrate alimentari. Come impedirlo?

Tenere sgombre e pulite da rifiuti le zone adiacenti alle aree di deposito e lavorazione.

Dotarsi di contenitori per rifiuti in materiale lavabile, con coperchio e apertura a pedale ed allontanare frequentemente (sempre a fine attività) i rifiuti dalle aree di lavorazione e deposito



proteggere gli alimenti con sistemi idonei ad evitare il contatto con gli infestanti



IGIENE DEL PERSONALE



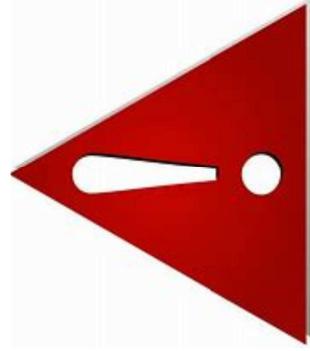
Indumenti puliti e
di colore chiaro



Eliminare
orologi, anelli,
ecc dalle mani



In caso di ferita:
cerotto + guanto



L'uso dei guanti non sostituisce
il lavaggio delle mani!!

IGIENE DEL PERSONALE

Gli addetti alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande devono garantire il rispetto di quanto segue:

- ❖ indossare abiti puliti e preferibilmente di colore chiaro, utilizzati esclusivamente allo scopo
- ❖ lavarsi frequentemente le mani soprattutto:
 - dopo aver usato i servizi igienici
 - prima di riprendere il lavoro
 - dopo aver manipolato i rifiuti
 - dopo aver toccato imballaggi, superfici od utensili sporchi
 - dopo aver toccato alimenti crudi
 - dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito portando la mano davanti alla bocca

Il corretto lavaggio delle mani va effettuato nel modo seguente:

- utilizzare lavabi con erogazione di acqua a comando non manuale
 - utilizzare sapone liquido germicida
 - regolare la temperatura dell'acqua intorno ai 40-45°C
 - sfregare vigorosamente le mani e gli avambracci
 - risciacquare con abbondante acqua
 - asciugare con sistemi monouso o ad aria calda
-
- ❖ eliminare orologi, anelli, bracciali, orecchini e collane poiché rappresentano un veicolo per i microrganismi e perché parte di questi oggetti possono finire negli alimenti
 - ❖ proteggere adeguatamente tagli e ferite

Malattie trasmesse da alimenti (MTA)

**sono MALATTIE
che si manifestano in seguito all'ingestione di:**

INTOSSICAZIONI

ALIMENTARI

(da istamina,
tossina botulinica, funghi,
biotossine algali,
micotossine...)



INFEZIONI

ALIMENTARI

(Epatite A, Tifo)

TOSSINFEZIONI

ALIMENTARI

(Salmonellosi,
Escherichia coli)

PERICOLI



Chimici

sono sostanze nocive
che se presenti negli alimenti
possono causare danni alla
salute

Fisici

Biologici

PREPARAZIONI

TIPICHE . . .

RISCHIO ?



**1. PASTE
FARCITE**



**2. PIATTI A BASE
DI PESCE**



**3. PIATTI A BASE
DI CARNE**



**4. DOLCI AL
CUCCHIAIO**



Pasta fresca



PREPARAZIONE PASTA



Preparazione e cottura

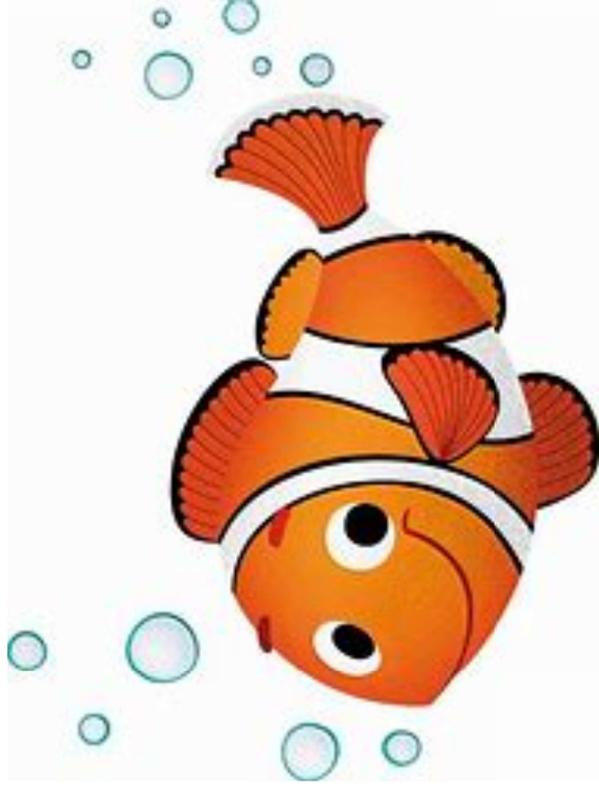


SIAN – AUSL RE
feste popolari 2018

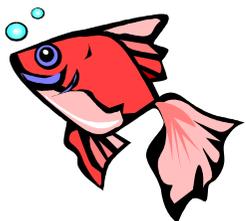
Preparazione finale



IL PESCE



CONSERVAZIONE



IL LAVAGGIO



Conservazione pesce pulito



LA SOMMINISTRAZIONE



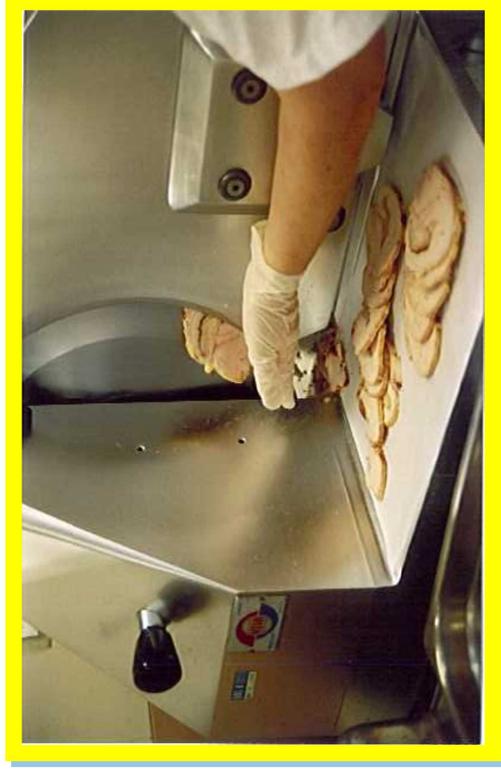
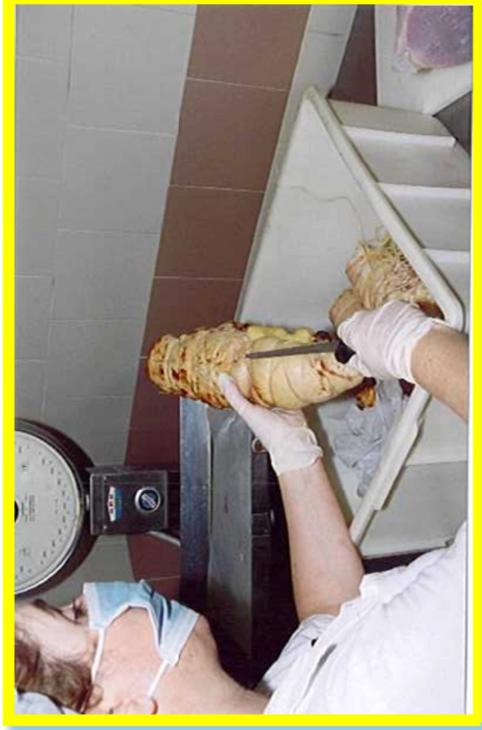
ATTENZIONE!
Per le preparazioni
con pesce crudo
(sushi, carpaccio, ...),
esiste normativa
specificata.



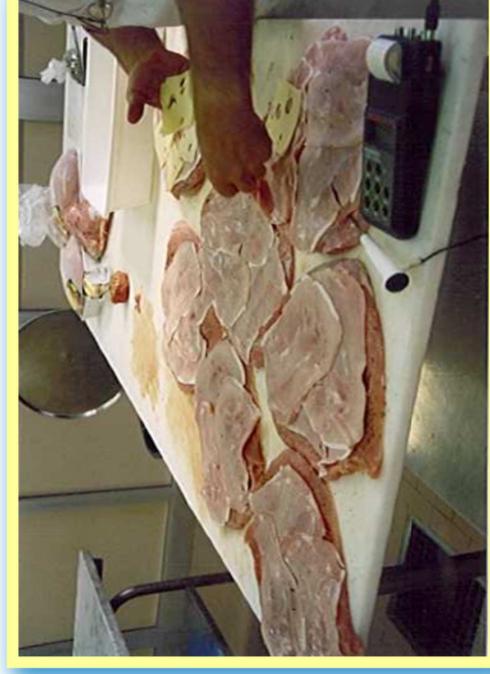
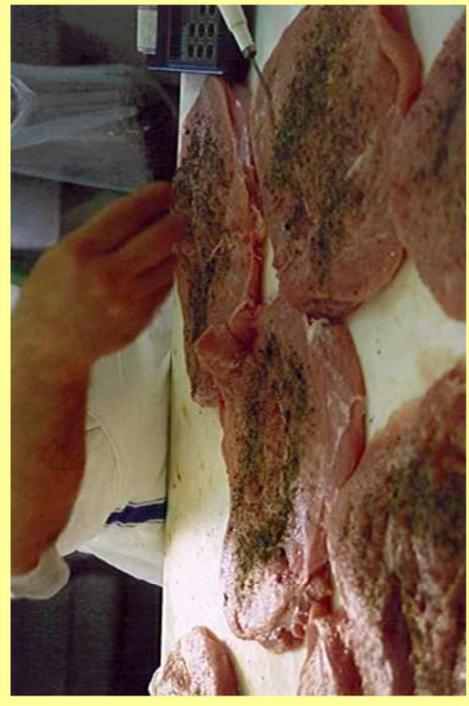
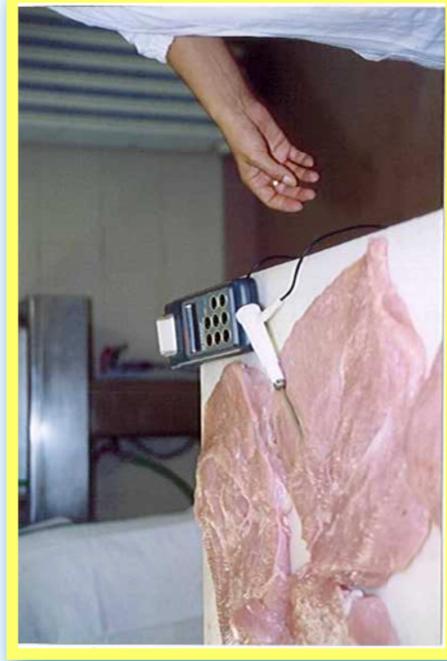
LA CARNE



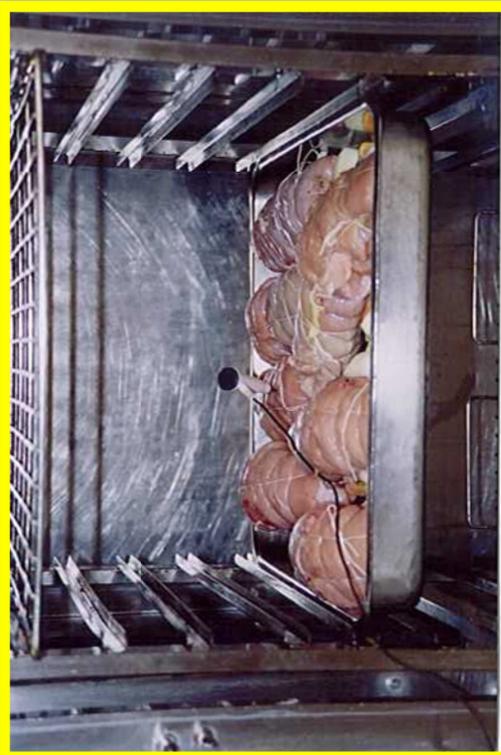
Affettatura



La preparazione



Cottura



Abbattimento rapido

Deposito frigo



Riscaldamento



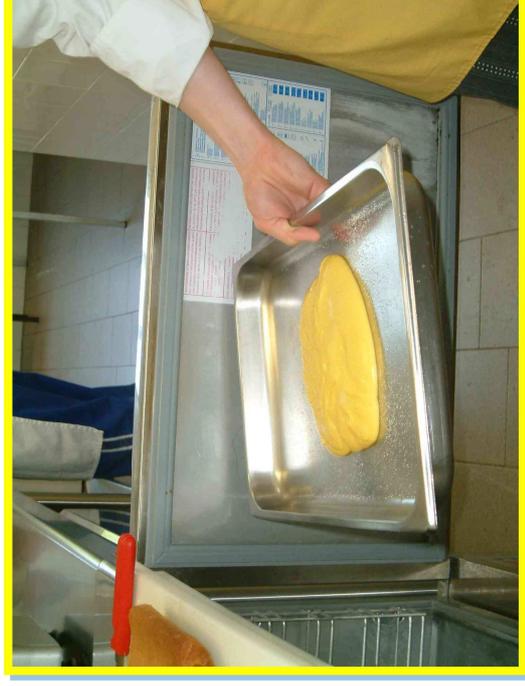


**IL DOLCE:
“zuppa inglese”**

LE UOVA



PREPARAZIONE CREMA



PREPARAZIONE DOLCE



Buon lavoro



Tutto il materiale presentato è pubblicato sul sito: [www.ausl.re.it/Servizi territoriali/Dipartimento di sanità pubblica/Documenti sanità pubblica/formazione alimentaristi/Feste popolari](http://www.ausl.re.it/Servizi_territoriali/Dipartimento_di_sanità_pubblica/Documenti_sanità_pubblica/formazione_alimentaristi/Feste_popolari)

SIAN – AUSL RE
feste popolari 2018