



UNPLI – UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI FESTE E SAGRE

TERZA EDIZIONE 2013 INTERAMENTE RIVEDUTA E CORRETTA SECONDO IL
REGOLAMENTO CE 852/2004

1 INDICE

1	INDICE	2
2	INTRODUZIONE E GUIDA ALL'USO DEL MANUALE	4
2.1	SCOPO	4
2.2	CAMPO DI APPLICAZIONE	4
2.3	DEFINIZIONI	4
2.3.1	DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE	4
2.3.2	DEFINIZIONI AVENTI A CHE FARE CON GLI ALIMENTI E LA LORO PRODUZIONE	7
2.3.3	DEFINIZIONI AVENTI A CHE FARE CON I PERICOLI, I RISCHI, LA LORO VALUTAZIONE E TENUTA SOTTO CONTROLLO	9
2.3.4	DEFINIZIONI PROPRIE DEL SISTEMA HACCP	10
2.3.5	DEFINIZIONI SPECIFICHE ADOTTATE IN QUESTA GUIDA	13
2.4	RIFERIMENTI NORMATIVI	13
2.5	UTILIZZO DEL MANUALE	14
2.6	INDIVIDUAZIONE DELL'OSA (OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE) AI SENSI DEL REG. CE 178/2002 E DI ALTRI RESPONSABILI	15
2.7	AUTORIZZAZIONI INIZIALI	16
3	CODICE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	18
3.1	APPLICAZIONE DEI REQUISITI DEL REG. CE 852/2004	18
3.1.1	STRUTTURE, LOCALI, AREE	18
3.1.2	PREVENZIONE E LOTTA CONTRO GLI INFESTANTI	31
3.1.3	PROSPETTO DEL CONTROLLO DEGLI INFESTANTI	33
3.1.4	ATTREZZATURE	35
3.1.5	PULIZIA E DISINFEZIONE	39
3.1.6	GESTIONE DEI RIFIUTI E DEGLI SCARTI	42
3.1.7	APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	47
3.1.8	CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI; CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO; TRASPORTO	47
3.1.9	REQUISITI DI IGIENE E DI ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE PER IL PERSONALE	59
3.2	RISPETTO DEI CRITERI MICROBIOLOGICI	68
3.3	GESTIONE DEL RISCHIO DA ALLERGENI	68
3.4	APPLICAZIONE DELLA RINTRACCIABILITÀ, RITIRO DAL COMMERCIO E RICHIAMO	69
3.4.1	RITIRO DAL COMMERCIO E RICHIAMO	71
4	APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP	72
4.1	DIAGRAMMI DI FLUSSO TIPICI	72
4.2	DESCRIZIONE DELLE TIPOLOGIE DI PROCESSO PRODUTTIVO E ANALISI DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEI RISCHI PER CIASCUNA TIPOLOGIA	73
4.3	PUNTI DI CONTROLLO CRITICI E LORO GESTIONE	81

4.4	GESTIONE SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP MEDIANTE I REQUISITI IGIENICI DI BASE NELLE FASI TIPICHE	82
4.4.1	CONTROLLO SULL'APPROVVIGIONAMENTO	82
4.4.2	CONTROLLO DELLA CONSERVAZIONE	87
4.4.3	CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE	89
4.4.4	CONTROLLO DEI TEMPI DI PREPARAZIONE	90
4.4.5	CONTROLLO DELLA CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE A FREDDO	90
4.4.6	CONTROLLO DELLA CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE A CALDO	91
4.4.7	CONTROLLO DELLE FASI DI COTTURA E RINVENIMENTO	91
4.4.8	CONTROLLO DELLE FASI DI FRITTURA	92
4.4.9	CONTROLLO DELLE FASI DI RAFFREDDAMENTO DOPO COTTURA	92
4.4.10	CONTROLLO DEL CONGELAMENTO DI PESCI DA MARINARE	93
4.5	VERIFICHE DEL SISTEMA HACCP	93
4.5.1	STRUMENTI DI MISURA: TERMOMETRI	93
4.5.2	LISTE DI "COSE DA FARE"	94
4.6	GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DELLE REGISTRAZIONI	98
4.6.1	SCHEMA PER LA DESCRIZIONE DELLE PREPARAZIONI E DELLE ATTIVITÀ	100
4.6.2	SCHEMA PER LA DEFINIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO SULLE FASI CRITICHE	101

PREFAZIONE ALLA TERZA EDIZIONE

A distanza di ormai 12 anni dalla pubblicazione della prima edizione del "Manuale di corretta prassi igienica" per il settore della somministrazione su aree pubbliche da parte di associazioni di promozione locale (Pro Loco), ed a distanza di ormai 7 da quella della seconda edizione, la cultura della sicurezza alimentare è ormai parte, assieme alla salvaguardia delle tradizioni locali, dell'esperienza dei volontari che anche in tempi difficili continuano a dedicarsi con passione vera all'organizzazione di manifestazioni che prevedono un momento culturale-gastronomico.

Questa nuova edizione, oltre a volersi porre come obiettivo quello di conformarsi allo stato dell'arte in materia di sicurezza alimentare, nel rispetto dei regolamenti CEE 178/2002 e CEE 852/2004, si pone un ulteriore traguardo di semplificazione con l'introduzione di un sistema interattivo di gestione del piano di autocontrollo. Un unico registro per programmare inizialmente e documentare al meglio durante le manifestazioni la gestione dell'igiene degli alimenti: un "dossier di autocontrollo" essenziale ma completo fa parte dei materiali inseriti in questa guida.

L'esperienza di questi anni (possiamo dirlo: ci siamo arrivati prima di molti appassionati dello "scrivere tutto" recentemente convertiti al nuovo verbo!) ha confermato che un buon sistema di autocontrollo non si basa sui documenti, ma sulla coscienza, formazione e capacità degli addetti alle preparazioni di alimenti, che certamente non mancano a chi offre la propria opera per passione e voglia di condivisione. Questa guida continua sulla strada iniziata 12 anni fa, nella consapevolezza, oggi, che quella era la strada giusta, che l'igiene degli alimenti non è una questione di carta.

2 INTRODUZIONE E GUIDA ALL'USO DEL MANUALE

L'UNPLI si avvale del supporto del Dott. Massimo Tarditi, perito chimico industriale e biologo, esperto di sicurezza alimentare e HACCP, per la redazione del manuale. Il manuale, prima della presentazione agli organi competenti per l'approvazione, è stato valutato internamente dal Consiglio nazionale UNPLI.

2.1 SCOPO

Questo manuale è lo strumento per mettere in grado gli organizzatori di sagre, feste, fiere, di realizzare ed applicare un piano di autocontrollo nelle attività di preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti e bevande, conforme al Reg. CE 852/2004, in base ai principi del sistema HACCP, come descritto dal Codex Alimentarius.

2.2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Questo manuale è applicabile in tutte le attività di somministrazione e/o distribuzione di alimenti, organizzate dalle associazioni di promozione turistica "Pro loco" nell'ambito della loro attività di valorizzazione del patrimonio culturale, storico, artistico e naturalistico del nostro paese.

Il manuale viene fornito a tutte le Pro Loco aderenti all'UNPLI e, su richiesta, ad altri enti ed associazioni locali, prive di organizzazione a livello nazionale, che organizzino manifestazioni su aree pubbliche che prevedano somministrazione e distribuzione di alimenti e bevande.

Questo manuale propone una forma semplificata di applicazione del sistema HACCP, basata sulla gestione dei requisiti igienici di base accompagnata alla valutazione e gestione dei rischi per serie di operazioni omogenee, come meglio descritto nel paragrafo 4.4.

2.3 DEFINIZIONI

In *corsivo* le definizioni tratte dalla normativa. In **grassetto** i termini di cui è presente una definizione dettagliata. In tondo i commenti.

2.3.1 DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

LEGISLAZIONE ALIMENTARE

*Le leggi, i regolamenti e le 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 178/2002, art. 3). È indispensabile che gli **operatori del settore alimentare** abbiano una discreta conoscenza della legislazione alimentare, almeno per quanto riguarda le attività di loro competenza.*

IGIENE DEGLI ALIMENTI

(Igiene) *le 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). Qualsiasi cosa che si faccia per mantenere sicuri e sani gli alimenti, rientra nel campo dell'igiene. Da notare che si deve considerare qual è l'uso previsto dell'alimento, per valutarne la sicurezza.

SICUREZZA ALIMENTARE

*Garanzia che un **alimento** non causerà danni al consumatore se preparato e/o consumato secondo il suo uso previsto* (Codex Alimentarius 2003, punto 2.3, traduzione). Obiettivo primario dei sistemi di autocontrollo è quello della sicurezza alimentare.

CONSUMABILITÀ DI UN ALIMENTO

(idoneità al consumo umano)

*Garanzia che un **alimento** sia accettabile per il consumo umano, secondo il suo uso previsto* (Codex Alimentarius 2003, punto 2.3, traduzione). L'accettabilità per il consumo è un concetto che comprende, non esclusivamente, quello di sicurezza alimentare, ma che si estende ad aspetti quali assenza di insudiciamenti, di alterazioni, rispetto di criteri microbiologici e chimici, anche in assenza di rischio per la salute.

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 178/2002, art. 3). L'associazione che gestisce una manifestazione (la Pro Loco organizzatrice, ad esempio) è considerata "impresa alimentare".

STABILIMENTO

*Ogni unità di un'**impresa del settore alimentare*** (Reg. CE 852/2004, art. 2). Il sito in cui si svolge la manifestazione, con tutti i locali fissi o mobili annessi.

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

*La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della **legislazione alimentare** nell'**impresa alimentare** posta sotto il suo controllo* (Reg. CE 178/2002, art. 3). Per l'ordinamento italiano è considerata giuridicamente responsabile la persona fisica responsabile dell'associazione (es. il presidente della Pro Loco organizzatrice), sia dal punto di vista civilistico che amministrativo, che penale, salvo che non sia specificamente ed espressamente delegata un'altra

persona, che accetti la delega (si veda la apposita sezione della guida). Viene indicato con la sigla "OSA".

ADDETTO AGLI ALIMENTI

Qualunque persona che direttamente manipoli **alimenti** confezionati o meno, attrezzature ed utensili, superfici a contatto e a cui quindi sia richiesto di conformarsi a requisiti di **igiene alimentare** (Codex Alimentarius 2003, punto 2.3, traduzione). I volontari che partecipano alle preparazioni ad alla distribuzione sono considerati "addetti agli alimenti".

COMMERCIO AL DETTAGLIO

La movimentazione e/o trasformazione degli **alimenti** e il 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 178/2002, art. 3). L'attività di somministrazione delle Pro Loco rientra in questo ambito.

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 178/2002, art. 3). Chi consuma alimenti nell'ambito di una manifestazione rientra in questa definizione.

IMMISSIONE SUL MERCATO

La 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 178/2002, art. 3). Le Pro Loco effettuano attività di immissione sul mercato quando conservano le materie prime, somministrano i propri prodotti (autonomamente preparati o meno), sia quando è previsto un pagamento, sia quando la distribuzione è a titolo gratuito.

RINTRACCIABILITÀ

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 destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. CE 178/2002, art. 3). Le Pro Loco possono essere interessate da procedure di rintracciabilità in quanto ultimo anello della filiera. Si veda la sezione specifica di questa guida per i dettagli e le incombenze.

2.3.2 DEFINIZIONI AVENTI A CHE FARE CON GLI ALIMENTI E LA LORO PRODUZIONE

ALIMENTO

(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* (Reg. CE 178/2002, art. 2). Nella definizione sono incluse bevande, gomme da masticare, acqua, altre sostanze aggiunte agli alimenti. Sono esclusi invece mangimi, animali vivi non pronti al consumo (es. un maiale vivo non è "alimento", mentre ostriche e anguille vive lo sono), vegetali prima della raccolta, medicinali, cosmetici, tabacco e prodotti derivati, sostanze stupefacenti o psicotrope.

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 178/2002, art. 3). Le Pro Loco non svolgono normalmente queste attività.

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). Le Pro Loco possono talvolta acquistare o ottenere gratuitamente prodotti primari direttamente dai produttori, distribuirli come tali o **trasformarli** (prepararli).

ACQUA POTABILE

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). Per le preparazioni di alimenti è obbligatorio utilizzare acqua potabile.

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). Le Pro Loco utilizzano materiali di confezionamento per la distribuzione di prodotti alimentari (sacchetti, vaschette, piatti, e simili). Non si svolge normalmente da parte delle Pro Loco attività di confezionamento vera e propria, ai sensi della normativa applicabile in materia di etichettatura dei prodotti confezionati.

IMBALLAGGIO

*Il collocamento di uno o più **prodotti alimentari** confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore (Reg. CE 852/2004, art. 2). Normalmente le Pro Loco non imballano alimenti (ma usano alimenti imballati e confezionati).*

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). Le Pro Loco svolgono attività di trattamento (trasformazione) di alimenti quali ad esempio la cottura.

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). Le Pro Loco utilizzano come materia prima sia prodotti non trasformati (es. carni, vegetali crudi, uova, farina) sia prodotti trasformati.*

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). Le Pro Loco distribuiscono di solito prodotti trasformati, talvolta prodotti non trasformati, quali ad esempio frutta e verdure fresche.*

FASI DELLA PRODUZIONE, DELLA TRASFORMAZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE

*Qualsiasi 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 e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi (Reg. CE 178/2002, art. 3). Le Pro Loco svolgono, nell'ambito delle manifestazioni gastronomiche da esse organizzate, attività di magazzinaggio (deposito e conservazione), trasporto, produzione e lavorazione (preparazione), vendita (somministrazione) al **consumatore finale**.*

PULIZIA

La rimozione del sudiciume, dei residui di cibo, grasso, altro materiale visibile (Codex Alimentarius, 2003, punto 2.3, traduzione).

DISINFEZIONE

*La riduzione, per mezzo di agenti chimici e/o metodi chimici, del numero di microrganismi nell'ambiente, a un livello che non comprometta la **consumabilità** o la **sicurezza degli alimenti** (Codex Alimentarius, 2003, punto 2.3, traduzione).*

2.3.3 DEFINIZIONI AVENTI A CHE FARE CON I PERICOLI, I RISCHI, LA LORO VALUTAZIONE E TENUTA SOTTO CONTROLLO

CONTAMINAZIONE

*La presenza o l'introduzione di un **pericolo** (Reg. CE 852/2004, art. 2). Si tenga presente che la contaminazione può essere presente all'origine negli alimenti acquistati (materie prime, prodotti di cui è prevista solo la distribuzione), così come può essere aggiunta dalle manipolazioni, o dalla conservazione (dall'esterno, o per cattive condizioni di conservazione che portano alla crescita di microrganismi).*

PERICOLO

*(Elemento di pericolo) agente biologico, chimico o fisico contenuto in un **alimento** o mangime, o condizione in cui un **alimento** o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute (Reg. CE 178/2002, art. 3). Microrganismi, sostanze chimiche, corpi estranei, cattive condizioni di conservazione sono da considerarsi quali pericoli, se è plausibile che essi siano presenti in un **alimento** o in una produzione o possano contaminarli in vario modo.*

RISCHIO

*Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un **pericolo** (Reg. CE 178/2002, art. 3). Il rischio è una misura del pericolo in termini di probabilità di incappare nel danno e di gravità degli effetti causati alla salute. Più è facile che succeda, più fa male, più alto è il rischio. La probabilità aumenta per forte contaminazione iniziale delle materie prime o per condizioni di conservazione degli alimenti meno idonee. La gravità è una dimensione dei possibili effetti nocivi di un **alimento** (da un semplice disgusto a effetti gravi per la salute di chi consuma, fino alla morte).*

ANALISI DEL RISCHIO

*Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del **rischio** (Reg. CE 178/2002, art. 3). Questa guida è un supporto per l'analisi del rischio. Il processo è delineato in termini generali ma deve essere completato in funzione delle peculiarità di ciascuna manifestazione organizzata dalle Pro Loco. Le indicazioni per l'analisi del rischio per le preparazioni ed attività tipiche delle pro loco si trovano a pagina 73.*

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 178/2002, art. 3). Questa guida include la descrizione di tutti i **pericoli** che è plausibile incontrare nell'ambito delle preparazioni alimentare di interesse e fornisce indicazioni generali sulla loro importanza (in termini di probabilità e gravità). La valutazione dell'esposizione e quindi la caratterizzazione del rischio è da modellare poi su ogni singola **manifestazione**, considerando fattori peculiari (durata e modalità delle preparazioni, fonti di approvvigionamento degli alimenti, livello di competenza in materia di igiene dei responsabili e degli **addetti**, numero e tipo di pasti preparati, complessità della preparazione, ecc.).

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 178/2002, art. 3). È competenza degli **organizzatori** delle **manifestazioni** gestire il **rischio** per quanto di loro competenza, mediante l'applicazione delle procedure di autocontrollo, descritte in questa guida.

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**, 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 178/2002, art. 3). Questa guida costituisce anche uno strumento di comunicazione del rischio per tutte le parti interessate.

2.3.4 DEFINIZIONI PROPRIE DEL SISTEMA HACCP

(tradotte dal "Codex alimentarius" 2003, punto 2.3)

HACCP

Un sistema che identifica, valuta e tiene sotto controllo i **pericoli** significativi per la **sicurezza alimentare**. Questa guida indica i pericoli significativi per le manifestazioni delle Pro Loco. Il **piano di autocontrollo** per tenere sotto controllo questi pericoli dovrà essere definito nell'ambito di ciascuna **manifestazione**, seguendo le indicazioni generali della guida, e sarà quindi basato sui principi HACCP, nella parte preposta a tale scopo.

PIANO HACCP

Un documento, preparato secondo i principi **HACCP**, per garantire il controllo dei **pericoli** significativi per la **sicurezza alimentare** nel tratto di filiera alimentare considerato. Il piano di autocontrollo, preparato da ciascuna Pro Loco per le proprie **manifestazioni**, come indicato in questa guida, include anche il piano HACCP.

DIAGRAMMA DI FLUSSO

Rappresentazione sistematica della sequenza delle operazioni (**fasi**) usate per produrre o preparare un particolare **alimento**. Nella guida sono rappresentati i diagrammi di flusso tipici delle preparazioni effettuate nelle **manifestazioni** delle Pro Loco.

FASE

Un punto, procedura, operazione, passaggio nella filiera alimentare, incluse le materie prime, dalla produzione primaria al consumo finale. Ciascuna delle materie prime, conservazioni, trasporti, manipolazioni, cotture, distribuzione, ecc., è un esempio di fase.

ANALISI DEI PERICOLI

Processo di raccolta e valutazione delle informazioni sui **pericoli** e sulle condizioni che conducono alla loro presenza, per decidere quali sono significativi per la sicurezza dell'alimento e quindi da includere nel **piano HACCP**. È parte della **valutazione del rischio**. È descritta in apposita sezione di questa guida (4.2).

MISURA PREVENTIVA O DI CONTROLLO

Qualsiasi azione o attività utilizzabile per prevenire o eliminare un **pericolo** per la **sicurezza alimentare** o per ridurre il **rischio** a livelli accettabili. Fanno parte delle misure preventive i requisiti generali (preliminari) e specifici di igiene, descritti nella sezione 3.1 di questa guida, e qualsiasi misura di igiene applicabile in una **fase** di produzione o preparazione.

PUNTO DI CONTROLLO CRITICO (CCP)

Una fase nella quale un controllo può essere applicato ed è essenziale per prevenire o eliminare un **pericolo** per la **sicurezza alimentare** o ridurre un rischio a livelli accettabili. Si differenzia da un semplice punto di controllo (**fase** in cui è possibile applicare un controllo) per l'aspetto dell'indispensabilità: una perdita di controllo su un punto di controllo critico determina di per sé la presenza di un rischio inaccettabile. Le **fasi** che sono da considerare punti di controllo critico sono elencate in questa guida.

LIMITE CRITICO

Un criterio che separa accettabilità da inaccettabilità. Parametri o condizioni che sono limiti critici devono essere attentamente sorvegliati e, in caso di anomalia, devono essere immediatamente avviate le azioni correttive opportune. Sono limiti critici ad esempio certi valori di temperatura di conservazione, tempi e temperature di esposizione, tempi di raffreddamento di alimenti.

MONITORAGGIO (SORVEGLIANZA)

*L'atto di condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misure di parametri di controllo, per stabilire se un **punto di controllo critico** è sotto controllo. Osservazione di condizioni fisiche, misure o rilevazioni di tempi e temperature, controlli vari, sono parti del monitoraggio.*

NON CONFORMITÀ O DEVIAZIONE

*Non rispetto dei **limiti critici**. Non corrisponde alla non conformità dal punto di vista legale, ovvero al non rispetto di condizioni obbligatorie per legge.*

AZIONE CORRETTIVA

*Qualsiasi azione da intraprendere quando i risultati del monitoraggio su un **punto di controllo critico** indicano una perdita di controllo. Devono essere immediate, garantire che i prodotti ottenuti in assenza di controllo non giungano al consumatore e includere la gestione dei prodotti ottenuti in carenza di controllo.*

TENERE SOTTO CONTROLLO

*Applicare tutte le azioni necessarie a mantenere la conformità con i criteri stabiliti nel **piano HACCP**. È compito dei responsabili delle Pro Loco mettere in atto le misure descritte nella guida, in modo appropriato per ciascuna **manifestazione** e contesto.*

VALIDAZIONE

*Dimostrazione che gli elementi del **piano HACCP** sono efficaci.*

VERIFICA

*Applicazione di metodi, procedure, prove, altre valutazioni, in aggiunta al **monitoraggio**, per determinare il rispetto del **piano HACCP**. Data la durata limitata delle **manifestazioni** organizzate dalle Pro Loco non è normalmente fondamentale effettuare attività di verifica.*

2.3.5 DEFINIZIONI SPECIFICHE ADOTTATE IN QUESTA GUIDA

AUTOVALUTAZIONE

La valutazione della corrispondenza dell'attività ai requisiti stabiliti per legge o di corretta prassi igienica, da parte del responsabile.

DOCUMENTAZIONE

L'insieme dei documenti relativi a definizione del piano di autocontrollo, procedure, cartelli, registri, fogli di lavoro, moduli, redatti e compilati nell'ambito del piano di autocontrollo. Comprende anche tutti i documenti che evidenziano l'attuazione del **piano di autocontrollo**, anche se non emessi internamente.

MANIFESTAZIONE

Un insieme di attività turistiche e ricreative organizzate da una Pro Loco, comprendenti anche l'approvvigionamento, il deposito, la preparazione, la somministrazione, e la distribuzione di **prodotti alimentari**.

ORGANIZZATORE

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

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il documento, preparato con l'ausilio dei materiali di questa guida, per una certa **manifestazione**, che descrive le modalità organizzative, l'**analisi dei rischi**, le misure di controllo, e include le registrazioni dell'esito dei controlli.

2.4 RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 e s.m.i. 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 e s.m.i. sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Regolamento (CE) 2073/2005/CE della Commissione europea del 15/11/2005 e s.m.i. Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Regolamento (CE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

Codex Alimentarius. Codice Internazionale di Prassi Raccomandato. Principi Generali di Igiene degli Alimenti - CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

D.Lgs. 109 del 27/01/1992. Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Questa guida è in parte ispirata all'approccio alla gestione della sicurezza alimentare in piccole realtà produttive suggerito dalle guide della serie "*Safer Food, Better Business*", edite dalla *United Kingdom Food Standard Agency* (www.food.gov.uk).

2.5 UTILIZZO DEL MANUALE

Il manuale è strutturato in modo tale da essere al contempo guida di corretta prassi igienica, strumento per la predisposizione della documentazione di autocontrollo, supporto per le registrazioni connesse al piano stesso prima, durante, dopo le manifestazioni.

È opportuna una lettura integrale iniziale, si potranno quindi poi utilizzare le parti appositamente concepite per sviluppare la documentazione dell'autocontrollo (vedere anche la sezione 0) e contemporaneamente valutare la conformità dell'attività alla normativa vigente.

Il manuale contiene spesso rimandi ad altre sezioni o punti, prestare molta attenzione a questi e completare correttamente i percorsi di lettura. Può essere utile prendere appunti.

La messa a punto del sistema di sicurezza alimentare passa attraverso una sequenza di attività che comprende:

- Descrizione del processo produttivo, ovvero dell'insieme di attività finalizzate alla distribuzione di alimenti, della interazione di queste, del contesto, dei limiti (si veda 0)
- Definizione di tutte le responsabilità (si veda 2.6)
- Garanzia del rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene, sia strutturali che gestionali, previsti dal reg. CE 852/2004 (come descritto in 3.1)
- Messa in atto del sistema HACCP, anche se semplificato, come proposto da questa guida (si veda tutto il paragrafo 4)

- Garanzia del rispetto dei criteri microbiologici (pur non essendo di norma previste attività di analisi di laboratorio è necessario garantire la conformità ai criteri, si veda 3.2)
- Messa in atto del sistema di rintracciabilità (come descritto al punto 3.4)

2.6 INDIVIDUAZIONE DELL'OSA (OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE) AI SENSI DEL REG. CE 178/2002 E DI ALTRI RESPONSABILI

La persona designata come OSA si assume tutte le responsabilità relative alla conformità ai requisiti di legge, in materia di igiene e sicurezza alimentare, per gli alimenti e le strutture in cui questi vengono preparati. Non sono ovviamente queste le uniche responsabilità di cui è necessario farsi carico nella vita di una pro loco: esistono responsabilità amministrative, fiscali, relative alla sicurezza personale dei volontari e del pubblico, già ben note a chi opera nel settore. È indispensabile definire correttamente tutte queste responsabilità, inclusa quella legata al ruolo di OSA.

In assenza di deleghe formali è evidente che l'OSA risulta essere il rappresentante legale dell'associazione, come da statuto. Può essere opportuno, vista la varietà delle responsabilità previste, delegare per settori queste responsabilità a chi voglia e sappia farsene carico, nella vita della Pro Loco.

Affinché una delega sia efficace è bene prendere in considerazione questi aspetti:

- La delega deve specificare dettagliatamente le attività delegate ed il livello di autonomia del delegato, entro i limiti permessi dalla normativa vigente, considerando i profili civili, amministrativi, penali (sarebbe bene farsi assistere da un legale o dall'UNPLI nazionale, per questi aspetti)
- Il delegato deve essere competente in materia (sicurezza e igiene alimentare, tecniche di preparazione, legislazione alimentare, autocontrollo e HACCP): è bene quindi scegliere fra chi ad esempio svolga attività di cuoco, docente in istituto alberghiero, funzionario di organi di controllo oppure consulente nel settore della sicurezza alimentare; si preferiranno soci della Pro Loco ma, in mancanza, è possibile rivolgersi a consulenti esterni
- La delega deve essere scritta: non è indispensabile un atto notorio, né una scrittura pubblica registrata; sono consigliabili la data certa di inizio e fine delega e sono necessarie le firme del delegato e del delegante, con l'elenco dettagliato delle funzioni delegate e dell'estensione della delega
- Chi viene delegato deve avere piena autonomia decisionale per le proprie funzioni (nel nostro caso definizione del piano di autocontrollo, scelta delle modalità per applicarlo e controllarlo, possibilità di delegare altre funzioni operative, come ad esempio la sorveglianza su singoli requisiti igienici di base)
- È opportuno vi sia anche un certo grado di autonomia sul piano economico per il delegato, per le spese connesse al proprio ruolo (ad esempio nel nostro caso l'acquisto di termometri, materiale informativo, consulenze), anche se con un limite prefissato
- Chi viene delegato deve avere ampio margine operativo per interloquire con gli organi di controllo

- È necessario prevedere che l'OSA designato riferisca periodicamente sull'andamento del sistema di autocontrollo al consiglio direttivo della Pro Loco, possibilmente per iscritto (o verbalizzando quanto riferito)

Nel corso di una manifestazione verranno, come si vedrà, definite anche altri livelli di responsabilità, per aspetti operativi: ci sarà ad esempio chi curerà le strutture, chi la preparazione degli alimenti, chi la lotta agli infestanti o le pulizie, adoperandosi per ottenere i migliori risultati. È opportuno definire, nel corso di una riunione preliminare, anche questi compiti.

2.7 AUTORIZZAZIONI INIZIALI

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione, come previsto dall'art. 6 del reg. CE 852/2004 e come descritto in dettaglio nell'Accordo del 09/02/2006, tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".

Anche le manifestazioni che prevedono distribuzione di alimenti, se quest'attività è direttamente organizzata dalla Pro Loco, sono quindi soggette a procedimento autorizzativo. È necessario notificare al Sindaco (generalmente allo sportello unico attività produttive del comune in cui si svolgerà la manifestazione) l'avvio della manifestazione, seguendo le procedure definite a livello regionale o di provincia autonoma e pagando i diritti previsti (consultare la normativa regionale in materia: alcune regioni hanno definito procedimenti specifici per le manifestazioni temporanee). Potrà essere previsto un sopralluogo da parte delle aziende sanitarie locali, prima o durante le manifestazioni.

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

- L'organizzatore (Pro Loco)
- I recapiti, anche telefonici ed elettronici e i nominativi dei referenti, in particolare del responsabile per l'autocontrollo (OSA delegato)
- La durata, orari e giorni previsti
- Il tipo di struttura (fissa, mobile, o altre combinazioni)
- 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. (si veda la sezione 3.1: le schede compilate della sezione possono essere allegate in copia alla segnalazione iniziale e sono uno strumento per vedere se si è in regola)
- Indicazioni sul tipo di preparazioni e attività previste

Attenzione: la mancata segnalazione è sanzionabile ai sensi del D.Lgs. 193/07!

La segnalazione è sottoscritta dal legale rappresentante della Pro Loco. La normativa regionale può prevedere un termine entro cui inviare la documentazione, prima dell'inizio della manifestazione.

Se le attività di distribuzione di alimenti sono gestite interamente da altri soggetti, esterni alle Pro Loco, saranno questi ultimi a farsi carico dei necessari adempimenti, per proprio conto.

3 CODICE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

3.1 APPLICAZIONE DEI REQUISITI DEL REG. CE 852/2004

In questo capitolo vengono descritte le modalità di applicazione, nel particolare settore della somministrazione e distribuzione su aree pubbliche nell'ambito di manifestazioni organizzate dalle Pro Loco, dei requisiti applicabili prescritti dall'allegato II del Reg. CE 852/2004.

Per ogni requisito sono indicate, sotto forma di tabella, la corretta interpretazione e il significato da attribuire nell'ambito specifico, quindi gli accorgimenti che possono essere adottati per garantire il rispetto durante le manifestazioni. Le tabelle possono essere fotocopiate e utilizzate come liste di riscontro per verificare la conformità di aree, attrezzature, preparazioni, addetti, preliminarmente e durante le manifestazioni. Conservare questa documentazione nel piano di autocontrollo.

Sono stati omessi i requisiti del Reg. CE 852/2004 non applicabili nel particolare settore di attività delle Pro Loco.

L'analisi dei requisiti, la loro particolare interpretazione nel settore delle Pro Loco, le modalità per soddisfarli, sono integrate da indicazioni applicative e da esempi di dettaglio.

In ogni punto è trattato un particolare aspetto dei requisiti igienici di base.

3.1.1 STRUTTURE, LOCALI, AREE

Provvedere innanzitutto ad assicurarsi che le caratteristiche delle aree della manifestazione, le strutture impiegate, i locali di preparazione e quelli accessori corrispondano ai requisiti richiesti:

- I requisiti della Tabella 1 sono applicabili in tutti i casi, per qualsiasi tipo di locale o struttura, fissi, mobili, o per combinazione dei due casi
- I requisiti della Tabella 2 sono applicabili se si utilizzano locali e strutture fisse (edifici), per locali adibiti a preparazione e manipolazione (es. locali di preparazione di mense scolastiche o collettive, locali comunali, sedi delle pro loco)
- I requisiti della Tabella 3 sono applicabili se si utilizzano locali e strutture mobili (chioschi, padiglioni, veicoli mobili attrezzati e simili), per locali adibiti a preparazione e manipolazione, e sono applicabili anche nel caso di preparazione in abitazioni private

Nelle manifestazioni delle Pro Loco possono essere utilizzati locali e strutture dei diversi tipi, anche in combinazione tra loro. Individuare il proprio caso nelle tre tabelle (1+2, 1+3 o 1+2+3, a seconda del tipo e dei tipi di strutture impiegati), leggere attentamente i requisiti e la loro interpretazione, seguire appropriatamente i consigli riportati. Il tutto entro un tempo sufficiente, prima dell'inizio della manifestazione, per poter rimediare ai problemi eventualmente riscontrati. Fatto ciò, verificare, utilizzando le stesse tabelle, che tutti i requisiti applicabili siano correttamente soddisfatti. Qualora così non fosse, adottare gli appropriati interventi correttivi per riportare la situazione nelle condizioni richieste. Alcuni controlli sulle strutture dovranno essere ripetuti anche nel corso delle manifestazioni.

Tabella 1 - Requisiti per le strutture in generale (fisse, mobili, loro combinazioni)

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.</i>	L'attività delle Pro Loco si svolge per lo più in strutture temporanee o provvisorie, quindi non specificamente ed esclusivamente dedicate ad alimenti. Per prevenire la contaminazione è quindi indispensabile prestare attenzione a questo aspetto.	Scegliere locali, strutture (chioschi, padiglioni, veicoli mobili, container) in buone condizioni. Pulire tutte le strutture prima della manifestazione. Conservare in modo protetto le strutture tra una manifestazione e l'altra. Ispezionare dopo il montaggio, prima dell'utilizzo.	<input type="checkbox"/>	
<i>Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:</i>	Ci si riferisce, nei punti seguenti, alla collocazione, alla disposizione, all'adeguato dimensionamento in funzione del numero di partecipanti previsti alla manifestazione.	Valutare attentamente, preliminarmente, l'adeguatezza delle strutture. Scegliere opportunamente il sito , considerando anche tutti gli aspetti che influenzano l'igiene degli alimenti, descritti in questa tabella	<input type="checkbox"/>	
<i>consentire un'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>	Occorre prevenire la contaminazione da agenti atmosferici, polvere. Le strutture devono essere facilmente pulibili, prima, durante, al termine delle manifestazioni.	Valutare la presenza di sorgenti di contaminazione nei dintorni (canali di scolo, attività non salubri, siti potenzialmente infestati da animali nocivi. Prendere le opportune precauzioni, nel caso (vedere la parte sulla prevenzione delle infestazioni). Disporre le strutture in modo che le pulizie siano facilitate (spazi ampi, accessibilità, facilità di ispezione).	<input type="checkbox"/>	
<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>	Caduta di particelle, polvere, condensa possono contaminare gli alimenti esposti o in corso di preparazione.	Ispezionare , eventualmente ripulire, le strutture , prima dell'inizio e durante la manifestazione. Controllare in particolare le parti sospese sopra le zone di esposizione e lavorazione	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;</i>	Alimenti crudi contaminati possono contaminare quelli pronti al consumo. L'accesso di animali infestanti va evitato.	Disporre le lavorazioni in modo che operazioni di lavaggio e mondatura di verdure, manipolazione di carni e pesce crudo, uova, avvengano in zone separate tra loro e da quelle di conservazione e preparazione degli alimenti pronti al consumo.	<input type="checkbox"/>	Se possibile allegare mappa (anche uno schizzo fatto a mano libera).
<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>	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti devono poter essere conservate a temperature adeguate, in particolare per tempi prolungati di sosta. Il controllo di temperatura si ottiene con gli indicatori appositi, la registrazione è normalmente manuale (schede, pagina 103).	In considerazione dei quantitativi da conservare, dei tempi prevedibili di distribuzione, assicurare la dotazione di frigoriferi, congelatori, scaldavivande , in numero e dimensione sufficiente, possibilmente dotati di indicatore di temperatura esterno. 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.	<input type="checkbox"/>	N. frigoriferi necessari ____ N. congelatori necessari ____ N. scaldavivande necessari ____ N. termometri necessari ____ Gruppo elettrogeno <input type="checkbox"/>
<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>	I gabinetti devono essere a disposizione degli addetti, possibilmente separati da quelli del pubblico. Per locali mobili si intende che i gabinetti mobili devono essere a distanza adeguata.	In funzione del numero di addetti e del pubblico previsto, fare in modo che il numero sia sufficiente. Consultare la normativa regionale.	<input type="checkbox"/>	N. WC necessari per addetti ____ N. WC necessari per pubblico ____
<i>Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani.</i>	Si fa riferimento alla dotazione per gli addetti.	Collocare i lavelli in prossimità delle zone di lavorazione e distribuzione, per un più facile accesso. Evitare il comando manuale dei rubinetti (utilizzare fotocellule, pedali, o simili).	<input type="checkbox"/>	N. lavelli necessari per gli addetti ____

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura.</i>	Il sistema di asciugatura deve evitare il riutilizzo.	Allacciare alla rete disponibile, oppure predisporre cisterne, con riscaldamento. Utilizzare sapone liquido, in schiuma, o in polvere, con appositi dosatori. Utilizzare asciugatori ad aria calda, oppure carta a perdere.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> acqua calda <input type="checkbox"/> dotazione sapone <input type="checkbox"/> dotazione asciugatori/ carta
<i>Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.</i>	L'acqua del lavaggio delle mani può contaminare gli alimenti. Con lavelli ingombri è probabile che le mani non vengano lavate.	Predisporre lavelli separati per mani e alimenti e indicarli con cartelli visibili.	<input type="checkbox"/>	N. lavelli separati per gli alimenti —
<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>	L'aria può veicolare microrganismi.	Disporre le zone di preparazione ed esposizione in modo che non vi siano correnti d'aria che apportino contaminazione da zone di lavaggio, deposito rifiuti, servizi igienici, altre fonti di contaminazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>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>	Ci si riferisce a sistemi di ventilazione in generale.	Ispezionare, ed eventualmente pulire , prima e durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.</i>	Ci si riferisce a finestre o sistemi di ventilazione dei sanitari.	Controllare l'efficienza , prima e durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.</i>	L'illuminazione agevola l'ispezione e permette di lavorare in maniera più salubre.	Controllare l'efficienza dei sistemi di illuminazione prima e durante la manifestazione. Prevedere eventualmente un gruppo elettrogeno.	<input type="checkbox"/>	
<i>Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.</i>	I ristagni negli scarichi possono essere fonte di contaminazione.	Controllare l'efficienza , prima e durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
<i>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>	Si riferisce a scarichi liberi, non convogliati in tubazioni di scarico.	Evitarne se possibile la presenza. Attenzione anche agli scarichi dai WC. Nel caso, fare in modo che preparazione, esposizione, distribuzione non siano vicine a questo tipo di scarichi.	✓ <input type="checkbox"/>	
<i>Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.</i>	Dato il tipo di attività non sempre è possibile prevedere la presenza di spogliatoi; a seconda del tipo di preparazioni previste può essere o meno necessaria la presenza di spogliatoi.	Se presenti controllare che siano puliti e in ordine. Per manipolazioni e preparazioni complesse prevedere la presenza di spazi per cambiarsi d'abito per gli addetti, con dotazione di armadietti per riporre gli abiti di lavoro.	<input type="checkbox"/>	
<i>I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.</i>	I prodotti chimici possono essere fonte di contaminazione. Una minima quantità, necessaria per gli usi immediati, può essere tuttavia presente.	Predisporre un locale o armadio apposito, chiuso a chiave.	<input type="checkbox"/>	

Tabella 2 - Requisiti per i locali ed aree di lavorazione e preparazione di alimenti in strutture fisse

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<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.</i>	Alimenti crudi contaminati possono contaminare quelli pronti al consumo. Locali ed attrezzature possono essere fonte di contaminazione. Una cattiva disposizione può portare a contaminazione, anche per difficoltà di passaggio.	Disporre le lavorazioni prestando attenzione agli spazi, ai percorsi, alla separazione tra attività non compatibili (lavaggi, deposito rifiuti), dai percorsi del pubblico. Indicare chiaramente e possibilmente chiudere a chiave i locali riservati agli addetti.	<input type="checkbox"/>	Se possibile allegare mappa (anche uno schizzo fatto a mano libera).
<i>i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;</i>	Devono essere assenti fori, crepe, rotture.	Controllare l'integrità , eventualmente riparare i punti danneggiati. Pulire prima della manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>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.</i>	Materiali idonei comprendono ad esempio (non esclusivo) piastrelle, resine, vernici.	Verificare che il materiale sia adatto, nel momento in cui si scelgono i locali fissi per la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;</i>	Nel caso sia previsto un flusso di liquidi (situazione improbabile per il tipo di attività).			Descrivere, qualora sia considerato necessario un buon drenaggio.
<i>le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;</i>	Devono essere assenti fori, crepe, rotture.	Controllare l'integrità , eventualmente riparare i punti danneggiati. Pulire prima della manifestazione.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>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>	Materiali idonei comprendono ad esempio (non esclusivo) piastrelle, resine, vernici lavabili, pannelli in materiale plastico, acciaio.	Verificare che il materiale sia adatto, come da elenco a fianco, nel momento in cui si scelgono i locali fissi per la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
<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>	Nelle parti sopraelevate possono accumularsi polvere e sporcizia che, per caduta, possono contaminare gli alimenti.	Ispezionare prima della manifestazione , se non pulito ripulire adeguatamente.	<input type="checkbox"/>	
<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 antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;</i>	Sui davanzali possono accumularsi polvere e sporcizia che, per caduta, possono contaminare gli alimenti. Gli insetti volanti possono accedere e contaminare gli alimenti.	Ispezionare prima della manifestazione , se non pulito ripulire adeguatamente. Collocare le reticelle,	<input type="checkbox"/>	
<i>qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;</i>	Gli insetti volanti possono accedere e contaminare gli alimenti. Camini, scarichi, passaggio di veicoli possono causare contaminazione chimica.	Valutare la presenza di fonti di contaminazione esterne. Istruire gli addetti sulla necessità di tenere sempre chiuse le finestre. Controllare anche durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;</i>	Devono essere assenti fori, rotture, in particolare nei punti in cui transiteranno gli alimenti in preparazione, esposti.	Controllare l'integrità , riparare i punti danneggiati. Pulire prima della manifestazione.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>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;</i>	Materiali idonei comprendono ad esempio (non esclusivo) piastrelle, resine, vernici.	Verificare che il materiale sia adatto, come da elenco a fianco, nel momento in cui si scelgono i locali fissi per la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;</i>	Devono essere assenti fori, rotture.	Controllare l'integrità , riparare i punti danneggiati. Pulire prima della manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>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 tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.</i>	Materiali idonei comprendono ad esempio (non esclusivo) plastica per alimenti, laminati plastici, acciaio, vetro.	Verificare che i materiali siano adatti , come da elenco a fianco.	<input type="checkbox"/>	
<i>Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti.</i>	In funzione del tipo di attività si fa riferimento a vasche di lavaggio, lavastoviglie, lavabicchieri, idropulitrici. Da considerare anche gli spazi per collocare pentole, utensili.	Prevedere, prima della manifestazione, che siano disponibili tutte le attrezzature di lavaggio e pulizia necessarie. Prevedere locali con scaffali oppure collocare armadi, chiusi, per il deposito di stoviglie e utensili puliti.	<input type="checkbox"/>	N. vasche necessarie ____ N. lavastoviglie necessarie ____ N. macchine lavaggio a tunnel necessarie ____ N. scaffali necessari ____ N. armadi necessari ____
<i>Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.</i>	Ci si riferisce, nel caso specifico, a apparecchiature e attrezzature disponibili in commercio.	Controllare l'efficienza delle apparecchiature di lavaggio, allacciarle correttamente.	<input type="checkbox"/>	Gruppo elettrogeno <input type="checkbox"/> Allacciamento acqua <input type="checkbox"/>

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti.</i>	In funzione del tipo di attività si fa riferimento a lavaverdure, pelapatate, e simili, oltre alle vasche di lavaggio.	Se possibile preferire l'utilizzo di verdure già pronte alla preparazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.</i>	Gli alimenti possono essere contaminati dalle attrezzature stesse.	Se possibile preferire l'utilizzo di verdure già pronte alla preparazione. Pulire e disinfettare prima della manifestazione. Controllare durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	

Tabella 3 - Requisiti applicabili in caso di locali mobili o temporanei (banchi, chioschi, padiglioni, veicoli mobili, ecc.; locali adibiti provvisoriamente alle manifestazioni)

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>Le strutture 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. In particolare, ove necessario:</i>	È la situazione più tipica nelle manifestazioni delle Pro Loco. Tipicamente le manifestazioni si svolgono in locali normalmente adibiti ad altri usi, oppure in padiglioni e strutture mobili allestite allo scopo, oppure permanenti. L'esperienza mostra però che è possibile ottenere anche in questo contesto buoni risultati di garanzia dell'igiene.	Scegliere strutture (chioschi, padiglioni, veicoli mobili, container) in buone condizioni. Pulire accuratamente tutte le strutture prima della manifestazione. Conservare in modo protetto le strutture smontate tra una manifestazione e l'altra. Controllare ed eliminare i possibili punti di accesso di infestanti. Disporre lontano da sorgenti di contaminazione. Ispezionare dopo il montaggio, prima dell'utilizzo.	<input type="checkbox"/>	
<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>	In un contesto come quello delle manifestazioni in strutture provvisorie diventa fondamentale garantire che sia comunque possibile mantenere un elevato livello di igiene personale	Curare in particolare la disponibilità di punti di lavaggio per le mani per gli addetti, di servizi igienici adeguati. Predisporre spazi adibiti a spogliatoio in caso di lavorazioni e preparazioni particolarmente complesse.	<input type="checkbox"/>	Specificare se gli spogliatoi sono ritenuti necessari o meno, e perché.
<i>le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;</i>	Le superfici possono contaminare gli alimenti con cui vengono a contatto. Ci si riferisce a tutte le attrezzature a contatto (affettatrici, coltelli), ai piani di lavoro, ai contenitori, cassette, ecc.	Controllare prima della manifestazione le condizioni delle superfici ed attrezzature che andranno a contatto diretto con gli alimenti. Sostituire o riparare quelle non idonee.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>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>	Materiali adatti sono plastiche per alimenti, acciaio, vetro, legno duro in buone condizioni (elenco non esaustivo).	Controllare prima della manifestazione le superfici ed attrezzature che andranno a contatto diretto con gli alimenti. Sostituire quelle non idonee.	<input type="checkbox"/>	
<i>si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;</i>	In funzione del tipo di attività si fa riferimento a vasche di lavaggio, lavastoviglie, lavabicchieri, idropultrici. Da considerare anche gli spazi per collocare pentole, utensili.	Prevedere, prima della manifestazione, che siano disponibili le attrezzature di lavaggio e pulizia adatte. Prevedere locali con scaffali oppure collocare armadi, chiusi, per il deposito di stoviglie e utensili puliti.	<input type="checkbox"/>	N. vasche necessarie ____ N. lavastoviglie necessarie ____ N. macchine lavaggio a tunnel necessarie ____ N. scaffali necessari ____ N. armadi necessari ____
<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>	In funzione del tipo di attività si fa riferimento a lavaverdure, pelapatate, e simili, oltre alle vasche di lavaggio.	Se possibile preferire l'utilizzo di verdure già pronte alla preparazione. Valutare preventivamente tutte le necessità di lavaggio di alimenti che si possono prevedere nel corso della manifestazione. Predisporre attrezzature di lavaggio separate per i diversi alimenti (es. carni / verdure). Garantire spazi e dimensionamento sufficienti dei locali per il lavaggio.	<input type="checkbox"/>	N. vasche necessarie ____ N. lavaverdure necessari ____ N. pelapatate necessari ____

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;</i>	Una buona disponibilità d'acqua è essenziale per garantire la corretta prassi igienica. Per il lavaggio delle mani e delle attrezzature occorre la disponibilità di acqua calda.	Controllare la disponibilità di punti di attacco, che l'acqua erogata sia potabile, in quantità sufficiente (provare ad aprire al massimo i punti di erogazione, prima della manifestazione), in tutti i punti previsti. Predisporre i necessari sistemi di riscaldamento. Se necessario prevedere l'utilizzo di cisterne e serbatoi . Considerare anche l'utilizzo per i servizi igienici del pubblico.	<input type="checkbox"/>	Se possibile allegare mappa (anche uno schizzo fatto a mano libera) con i punti di erogazione. Portata d'acqua necessaria stimata ____ N. punti di erogazione ____
<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>	È necessario allontanare in modo rapido ed efficiente i rifiuti, che possono essere ricettacolo di insetti e animali nocivi e fonte diretta di contaminazione. Analoga considerazione va fatta per gli scarichi liquidi.	Considerare prima della manifestazione il numero di contenitori necessari e la loro posizione, sia per la preparazione che per il pubblico. Prevedere turni e responsabilità per lo svuotamento. Se necessario contattare gli enti preposti (aziende raccolta rifiuti) in modo di ottenere una raccolta frequente e/o il posizionamento di contenitori adatti per lo stoccaggio provvisorio. Verificare l'efficienza dei sistemi di scarico dei liquidi.	<input type="checkbox"/>	Se possibile allegare mappa (anche uno schizzo fatto a mano libera) con la posizione dei contenitori.

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;</i>	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti devono poter essere conservate a temperature adeguate, in particolare per tempi prolungati di sosta.	In considerazione dei quantitativi da conservare, dei tempi prevedibili di distribuzione, assicurare la dotazione di frigoriferi, congelatori, scaldavivande , in numero e dimensione sufficiente. È possibile anche mantenere a freddo utilizzando panetti di ghiaccio e a caldo utilizzando forni o fornelli. Prevedere eventualmente un gruppo elettrogeno.	<input type="checkbox"/>	N. frigoriferi necessari ____ N. congelatori necessari ____ N. scaldavivande necessari ____ Gruppo elettrogeno <input type="checkbox"/>
<i>i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.</i>	Particolare attenzione è necessaria, trattandosi di preparazioni di alimenti che avvengono in siti provvisori, pertanto più suscettibili di contaminazione dall'esterno e di accesso di animali infestanti. È quindi indispensabile proteggere adeguatamente gli alimenti, in particolare nel caso di manifestazioni che durino più giorni.	Predisporre strutture chiuse adeguate per numero, dimensione, per conservare gli alimenti, alle temperature adeguate, separando per tipologia (carni, verdure, prodotti finiti, ecc.). Ispezionare anche nel corso della manifestazione.	<input type="checkbox"/>	

3.1.2 PREVENZIONE E LOTTA CONTRO GLI INFESTANTI

Il pericolo rappresentato da animali infestanti è particolarmente rilevante nelle attività all'aperto.

Una delle sorgenti di contaminazione degli alimenti è rappresentata dagli animali, infestanti o meno, (topi, ratti, blatte, mosche, piccioni, ecc.) e da animali domestici.

Gli animali infestanti possono insudiciare gli alimenti trasportandovi germi e imbrattandoli con le feci, oltre a rimanere, morti o imprigionati, negli alimenti invasi e possono essere veicoli di malattie (salmonellosi e altre) oltre che sporcare i prodotti (peli, particelle di feci).

E' quindi necessario attuare un sistema di lotta e/o prevenzione degli infestanti, attraverso i sistemi qui descritti. La difesa dagli infestanti si basa sia su sistemi passivi, che su sistemi attivi.

L'attività di lotta agli infestanti ed agli animali dovrà essere descritta nel piano di autocontrollo.

SISTEMI PASSIVI DI PROTEZIONE

È importante innanzitutto la scelta dell'area della manifestazione: evitare la vicinanza di canali, scoli, cataste o accumuli di materiali vari e altri ambienti adatti allo sviluppo di insetti e roditori. Le aree ed i locali di lavorazione e deposito devono essere protetti dall'ingresso di animali: i muri e gli infissi non devono presentare fessure o fori, le finestre e le altre aperture devono essere protetti da reticelle. La disposizione delle attrezzature e dei materiali e prodotti in deposito deve essere tale da consentire l'ispezione e la pulizia. In particolare si deve fare attenzione ai roditori laddove sono depositati materiali di confezionamento e imballaggio. I rifiuti devono essere allontanati prontamente e smaltiti con frequenza. Le aree adiacenti alla manifestazione devono essere mantenute sgombre da materiali ingombranti ed inutili.

Nel caso di preparazioni in siti e strutture temporanei, oltre a rispettare i requisiti applicabili generali, diventa indispensabile ricorrere ad ogni possibile accorgimento per evitare imbrattamenti e contaminazioni da animali, soprattutto insetti e uccelli, che facilmente possono introdursi nelle strutture durante la manifestazione. Per ottenere questo risultato occorre che:

- 1) I prodotti in cottura in pentole e simili siano il più possibile protetti con coperchi che verranno sollevati per i tempi strettamente necessari alle operazioni di cottura
- 2) Non siano presenti sopra a piani di lavoro, fornelli, griglie di cotture, tavoli per il deposito temporaneo, strutture per l'esposizione, punti di possibile appoggio per uccelli

Particolare attenzione andrà inoltre posta alla situazione di eventuali depositi di materiali di confezionamento e imballaggio, sia permanenti che temporanei, e ad eventuali depositi temporanei di derrate alimentari.

È necessario controllare anche i prodotti in entrata, per verificare che non siano essi stessi veicolo di contaminazione da infestanti. Controllare in particolare bancali (possibile presenza di blatte e roditori) e cereali e granaglie (possibile presenza di parassiti).

Qualora si riscontrino delle anomalie, eliminare i prodotti danneggiati dagli infestanti. Lavare e disinfettare le superfici che si sospettano contaminate.

SISTEMI ATTIVI DI PROTEZIONE

Consistono in trappole ed esche per insetti e per i roditori, che possono essere collocati sia per catturare o tenere a distanza gli animali infestanti, sia per tenere sotto controllo la situazione, riscontrandone la presenza.

Per i roditori si trovano in commercio trappole di vario tipo, da quelle meccaniche tradizionali a sistemi più complessi, oltre a contenitori per esche velenose specifiche, ed alla colla per la cattura. Anche in questo caso, si tratta di accorgimenti appropriati nel caso in cui la struttura sia allestita per la durata di più giorni (i roditori sono notoriamente più attivi di notte).

Si possono poi citare i dispositivi a luce azzurra capaci di attirare gli insetti volanti, provvisti di resistenze elettriche che uccidono gli insetti (raccolti nel dispositivo). Alcuni modelli sono provvisti di ventola per catturare gli insetti. L'installazione di questi apparecchi è pressoché indispensabile per cucine all'aperto.

Altre trappole per coleotteri e lepidotteri (insetti volanti anch'essi) sono costituite da sacchetti o apparecchi in plastica contenenti feromoni che attirano gli insetti, intrappolandoli, e sono adatti qualora sia previsto il deposito di cereali, frutta secca e granaglie.

Per insetti non volanti (scarafaggi, formiche) esistono trappole a feromoni o con esche velenose da sistemare sul pavimento. Questo accorgimento è consigliabile per manifestazioni che durino più giorni.

Per la manipolazione e la conservazione delle esche e dei prodotti descritti è necessaria la massima cura ed attenzione: si tratta di prodotti velenosi anche per l'uomo, da maneggiare e conservare separatamente dagli alimenti. Questi presidi, essendo velenosi, devono essere opportunamente segnalati quando collocati nelle aree destinate agli alimenti.

Evitare di spargere direttamente insetticidi e altri prodotti chimici su alimenti, in locali e aree che li contengono, o comunque in prossimità di essi.

IL PIANO DI PREVENZIONE E LOTTA AGLI INFESTANTI

È necessario definire un piano di lotta agli infestanti, basato su:

- attività di controllo passivo (da descrivere)
- attività di sorveglianza (verifica del livello di infestazione)
- attività di disinfestazione (interventi per rimuovere gli infestanti, in caso se ne rilevi la presenza)

Il piano può essere applicato direttamente o affidato a un servizio esterno specializzato. In ogni caso la documentazione inserita nel piano di autocontrollo deve prevedere:

- un'analisi della situazione, dal punto di vista della presenza di animali infestanti (rischi individuati)
- la descrizione delle misure di controllo passivo esistenti ed applicate
- la descrizione delle attività di sorveglianza previste (quali controlli, con che frequenza avvengono, chi ne è responsabile: per manifestazioni prolungate, oltre alla attività iniziale sarà necessaria una ispezione periodica)

Inoltre, se si decide, in base all'analisi iniziale, di utilizzare esche e trappole:

- una mappa con l'indicazione della disposizione e del tipo delle stesche, oppure l'elenco dei punti di collocazione (può essere utilizzata qualunque planimetria a disposizione, è possibile riportare su un foglio una mappa anche approssimativa dei locali o delle aree ed annotarvi i punti di collocazione);
- l'indicazione del tipo di prodotti utilizzati (scheda tecnica o copia dell'etichetta);

Il piano deve riportare anche le informazioni sul piano di lotta agli infestanti adottato nei depositi delle attrezzature temporanee, se questa attività è prevista.

Nel caso si ravvisi infestazione di magazzini di deposito e siti delle manifestazioni è opportuno far intervenire una ditta specializzata, che provveda alla disinfestazione.

3.1.3 PROSPETTO DEL CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Compilare una fotocopia della tabella seguente, prima dell'inizio della manifestazione, per documentare il piano di prevenzione e lotta agli animali infestanti. Allegare al fascicolo di autocontrollo.

Piano di prevenzione e lotta degli animali infestanti

Quali animali infestanti si ritiene potrebbero creare dei problemi durante la manifestazione?	
Elencare e descrivere i sistemi passivi di protezione effettivamente applicati	
Descrivere i sistemi attivi di protezione contro roditori (esche, trappole, ecc.) – allegare etichette e schede tecniche – allegare mappa con disposizione prevista	
Descrivere i sistemi attivi di protezione contro insetti volanti (esche, trappole, ecc.) – allegare etichette e schede tecniche – indicare la posizione prevista e prevedere la segnalazione adeguata	
Descrivere i sistemi attivi di protezione contro coleotteri e lepidotteri – allegare etichette e schede tecniche – indicare la posizione prevista	
Descrivere i sistemi attivi di protezione contro blatte e formiche – allegare etichette e schede tecniche – indicare la posizione prevista	
Chi controllerà l'assenza di infestanti durante la manifestazione, e ogni quanto?	
Come e da chi verranno controllati i prodotti al ricevimento per l'assenza di infestanti?	
Come e chi controllerà che i rifiuti vengano rapidamente allontanati?	
In caso si rilevi infestazione interpellare rapidamente ... (nome e telefono)	
Note su anomalie riscontrate durante la manifestazione	

Firma del responsabile _____

3.1.4 ATTREZZATURE

L'utilizzo di attrezzature adatte e in buone condizioni è il secondo fondamento per una buona riuscita della manifestazione dal punto di vista dell'igiene e della sicurezza alimentare. Verificare quindi l'idoneità delle attrezzature impiegate e la rispondenza ai requisiti indicati nella Tabella 4, prima dell'inizio della manifestazione. Prevedere un tempo sufficiente per apportare le necessarie correzioni, in caso di presenza di apparecchiature non idonee.

Tabella 4 - Requisiti per le attrezzature

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<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, attrezzature (affettatrici, tritacarne, frullatori, ecc.), posateria, e a tutto ciò che potrebbe entrare in contatto con gli alimenti.	Verificare prima della manifestazione l'adeguatezza di tutti i materiali utilizzati. Controllare la presenza del simbolo "per alimenti" sui materiali e del simbolo CE sulle attrezzature . 	<input type="checkbox"/>	
<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>	La disinfezione è necessaria per le superfici a contatto con alimenti pronti al consumo. Può essere ottenuta con disinfettanti chimici (vedere sezione 3.1.5) o col calore (ad esempio in lavastoviglie).	Predisporre un programma delle pulizie (vedere sezione) appropriato per la manifestazione. Verificare visivamente l'avvenuta pulizia. Informare preliminarmente gli addetti .	<input type="checkbox"/>	Fare riferimento al programma di pulizia.
<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 adatti sono plastiche per alimenti, acciaio, vetro, legno duro in buone condizioni (elenco non esaustivo).	Controllare prima della manifestazione le superfici ed attrezzature che andranno a contatto diretto con gli alimenti (materiale, integrità). Sostituire quelle non idonee.	<input type="checkbox"/>	
<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>	Materiali adatti sono plastiche per alimenti, acciaio, vetro, legno duro in buone condizioni (elenco non esaustivo).	Controllare prima della manifestazione le superfici ed attrezzature che andranno a contatto diretto con gli alimenti (condizioni). Sostituire quelle non idonee.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.</i>	Tutte le parti da pulire devono essere facilmente ispezionabili ed accessibili.	Collocare adeguatamente le attrezzature. Verificare visivamente che sia possibile eseguire agevolmente le pulizie.	<input type="checkbox"/>	
<i>Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.</i>	Dispositivi di controllo sono ad esempio misuratori e indicatori di temperatura, posti su frigoriferi, scaldavivande, lavastoviglie.	Verificare il funzionamento degli indicatori, confrontando con un altro termometro.	<input type="checkbox"/>	
<i>Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.</i>	Requisito applicabile nello specifico soltanto all'utilizzo di anticalcare e prodotti analoghi nelle lavastoviglie.	Utilizzare i prodotti secondo le indicazioni dei produttori, riportate in etichetta.	<input type="checkbox"/>	

PROGRAMMA DI PULIZIE E SMALTIMENTO RIFIUTI - DA FOTOCOPIARE, COMPILARE, ALLEGARE AL FASCICOLO DI AUTOCONTROLLO

Superficie, attrezzatura	Frequenza				Detergente da utilizzare e preparazione	Disinfettante da utilizzare e preparazione	Precauzioni da adottare	Modalità da impiegare	Responsabile
	Prima dell'inizio	Ogni giorno	A fine servizio	Fine manifestazione					
Note ed anomalie riscontrate durante la manifestazione - interventi correttivi:									

3.1.5 PULIZIA E DISINFEZIONE

Pur trattandosi di lavorazioni spesso svolte in aree pubbliche è indispensabile operare nelle migliori condizioni igieniche. Le attrezzature, così come le strutture e i locali, dovranno anche essere predisposti e mantenuti in un buon stato di pulizia. Ciò si ottiene attraverso una corretta gestione dell'igiene dell'ambiente di preparazione e delle attrezzature. Perciò è necessario stabilire un appropriato programma di pulizia, applicabile anche alle strutture, nel quale siano definiti gli interventi previsti, le modalità da applicare, i responsabili, i prodotti da utilizzare. Un esempio di programma di pulizia compilato è di seguito riportato. A pagina 38 è presente lo schema vuoto, da fotocopiare, compilare, tenere in copia sul luogo della manifestazione, ben esposto nei punti in cui sarà consultato (se necessario utilizzare più pagine).

Superficie, attrezzatura	Frequenza				Detergente da utilizzare e preparazione	Disinfettante da utilizzare e preparazione	Precauzioni da adottare	Modalità da impiegare	Responsabile
	Prima dell'inizio	Ogni giorno	A fine servizio	Fine manifestazione					
Tendone	x			x	Prodotto specifico	/	/	Usare idropulitrice, poi aerare	Piero A.
Affettatrice	x		x	x	Detersivo piatti puro su spugna	Aceto puro	È tagliente!	Smontare, pulire con spugna, sciacquare con spugna, passare con aceto e lasciare asciugare	Maria B.
Forno		x			Sgrassante per forni	/	Il prodotto è irritante se lo si respira	Spruzzare all'interno, lasciare agire 5 minuti, poi sciacquare con spugna eliminando tutto il prodotto	Giuseppe C.
Tavoli	x		x		Prodotto XXXZZZ	/	/	A spruzzo, poi con carta	Giovanna D.

Il programma di pulizia comprenderà:

- gli interventi prima della messa in uso, anche per le attrezzature e strutture non di proprietà

- gli interventi durante la manifestazione, quotidiani o a fine di ogni servizio di somministrazione o preparazione
- gli interventi a fine manifestazione

Esso dovrà riguardare tutti i tipi di locale, attrezzatura, superficie. Un elenco dei punti che dovranno essere considerati è qui riportato:

- strutture e locali: pavimenti, pareti, soffitti, finestre, sia mobili e temporanei che fissi
- servizi igienici
- superfici di lavoro e a contatto con alimenti (tavoli, taglieri, scaffali)
- superfici accessorie: lavelli, rubinetti, maniglie, interruttori, contenitori per rifiuti
- attrezzature (ad esempio affettatrici, tritacarne, forni, frigoriferi)
- utensili, stoviglie
- i materiali di pulizia e i contenitori per i rifiuti

È utile verificare prima della manifestazione che tutte le superfici da pulire i locali e le attrezzature siano stati inseriti, semplicemente facendo un giro nell'area, per scoprire eventuali dimenticanze, e rimediare.

Per le attrezzature fare riferimento anche alle istruzioni di lavaggio fornite dai produttori, se disponibili.

Gli interventi di pulizia dovranno prevedere:

1. Smontaggio eventuale dell'attrezzatura (seguire le istruzioni fornite dal produttore).
2. Rimozione residui grossolani: individuare un sistema efficace di allontanamento dei residui organici visibili (sfridi, frammenti, ecc.), ad esempio con spugne, spazzole, getto d'acqua, altri mezzi meccanici; in questa fase si deve aver cura di rimuovere ogni residuo;
3. Preparazione ed applicazione del detergente: dosare il detergente adatto, secondo le corrette modalità di impiego (seguire le eventuali indicazioni del fornitore); in questa fase vengono rimossi tutti i residui di grasso e proteine (materiali organici). La non corretta esecuzione di questa fase pregiudica ogni sforzo successivo: nei residui organici possono annidarsi i germi e impregnarsi i prodotti chimici utilizzati che potranno poi contaminare l'alimento.
4. Primo risciacquo: serve ad allontanare i residui di detergente: utilizzare abbondante acqua potabile e rimuovere tutti i residui di detergente e schiuma. Al termine di questa fase non devono essere più visibili, neanche negli anfratti, residui grossolani di alimento, schiuma, e la superficie non deve essere untuosa al tatto.
5. Preparazione ed applicazione del disinfettante: dosare il disinfettante adatto, anche seguendo le indicazioni in etichetta, secondo le modalità previste e rispettando i tempi di contatto e le temperature di impiego; se la concentrazione è troppo bassa il disinfettante non agisce, se troppo alta possono rimanere dei residui che inquineranno il prodotto. Per alcune superfici può non essere necessario disinfettare (esempio stoviglie per cottura, forni).

6. Secondo risciacquo: definire per ogni superficie, se necessario, un tempo di risciacquo idoneo ad allontanare, ove previsto, i residui di disinfettante utilizzando acqua potabile fredda

Se necessario prevedere l'asciugatura: nei punti di ristagno dell'acqua passare della carta per asciugare (usa e getta), in modo di lasciare una superficie asciutta (nei ristagni d'acqua i batteri proliferano molto velocemente).

Evitare assolutamente che durante le pulizie siano presenti alimenti esposti, che potrebbero essere contaminati sia dai prodotti chimici utilizzati che da aerosol e spruzzi formati durante le pulizie stesse.

Non dimenticare di indicare nel programma eventuali precauzioni per l'uso, particolarità nell'applicazione, ecc., e di individuare il (oppure i) responsabile per la pulizia dell'attrezzatura o della superficie considerata.

Il responsabile individuato avrà cura di controllare al termine delle pulizie che attrezzature, utensili, superfici, locali siano stati correttamente puliti e risultino visivamente accettabili. Egli potrà controllare l'assenza di odori, di untuosità al tatto, di residui di sudiciume. In caso vi siano queste situazioni ripeterà o farà ripetere le pulizie e annoterà l'anomalia nell'apposito spazio della scheda predisposta (programma di pulizia).

Durante il periodo di non utilizzo le strutture di utilizzo temporaneo quali padiglioni, tende, ecc., se smontate, dovranno essere lavate, lasciate asciugare e imballate in teloni di nylon sigillati con nastro adesivo; per il deposito esse saranno adeguatamente collocate, in locali aerati, protette dalla contaminazione, per evitare l'infestazione e la proliferazione di muffe. Le attrezzature di uso temporaneo saranno depositate coperte e protette dalla polvere, anche imballate con teli di plastica puliti e nastro adesivo.

Conservare nella documentazione del piano le schede di sicurezza o le etichette e le schede d'uso dei prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati.

DISINFETTANTI E DETERGENTI DI USO COMUNE

Non è sempre indispensabile utilizzare costosi prodotti chimici per la deterzione e disinfezione. Dato il contesto, i normali prodotti per uso domestico, se usati con criterio, possono essere sufficienti allo scopo, con alcune opportune precauzioni:

- i comuni detergenti per piatti si prestano efficacemente alla deterzione di qualsiasi superficie (tavoli, piani di lavoro, interno di frigoriferi, taglieri, ecc.)
- disinfettanti comuni a base di ammonio quaternario, proposti per uso domestico generico, possono essere utilizzati per superfici non particolarmente sporche, o comunque dopo accurata deterzione

- non utilizzare direttamente prodotti disinfettanti, senza aver prima deterso e sgrassato le superfici, occorre comunque prima lavare (detergere) correttamente e risciacquare, come esposto nel precedente paragrafo
- l'alcol denaturato non va usato tal quale ma diluito (7 parti + 3 parti di acqua) per esplicare al meglio la sua azione disinfettante; il denaturante è un prodotto nocivo che può contaminare l'alimento, quindi l'alcol non va usato su superfici a contatto con gli alimenti se non si procede a risciacquo finale
- l'ammoniaca è un buon sgrassante ma non un buon disinfettante, il suo uso può presentare poi dei rischi per la salute di chi la manipoli frequentemente; è tossica per gli alimenti
- la candeggina commerciale è un buon disinfettante ma ha un titolo (concentrazione di cloro) che diminuisce col tempo: preparare quindi di fresco le soluzioni
- l'aceto può essere utilizzato efficacemente come disinfettante, mai però diluito a meno di una parte su 10 d'acqua (meglio utilizzarlo puro), e non richiede risciacquo

3.1.6 GESTIONE DEI RIFIUTI E DEGLI SCARTI

I rifiuti possono essere una fonte di contaminazione e possono attirare animali infestanti. È quindi necessario organizzarne correttamente la raccolta e lo smaltimento. Nella Tabella 5 sono indicati i requisiti della normativa europea in materia e le modalità per soddisfarli.

Trattandosi di manifestazioni che prevedono afflusso di pubblico, è necessario prevedere anche la gestione dei rifiuti che verranno prodotti dal pubblico.

È possibile utilizzare lo schema fornito per gestire le pulizie, anche per programmare lo smaltimento dei rifiuti, fotocopiando la pagina 38, e compilandola come da esempio:

Superficie, attrezzatura	Frequenza				Detergente da utilizzare e preparazione	Disinfettante da utilizzare e preparazione	Precauzioni da adottare	Modalità da impiegare	Responsabile
	Prima dell'inizio	Ogni giorno	A fine servizio	Fine manifestazione					
Bidone cucina		x	x	x	/	/	Cambiare il sacchetto - controllare raccolta differenziata	Svuotare	Mario E.
Contenitori rifiuti uscita sala ristorante		x	x	x	/	/	Cambiare il sacchetto - controllare raccolta differenziata	Svuotare	Paola F.
Cestino carta lavandino		x	x	x	/	/	/	Svuotare	Giulio G.

Tabella 5 - Requisiti per la gestione dei rifiuti alimentari

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
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.	La permanenza dei rifiuti nei locali ed aree di preparazione aumenta il rischio di contaminazione e di insediamento di animali nocivi.	Pianificare l'allontanamento frequente dei rifiuti, stabilendo delle responsabilità specifiche e dei turni per questa attività.	<input type="checkbox"/>	
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.	Per attività di ristorazione è prassi utilizzare anche contenitori aperti, ad esempio per lo sgombero dei piatti. I contenitori con coperchio devono avere apertura a pedale, per evitare la contaminazione delle mani durante l'uso.	Scegliere contenitori adatti allo scopo, di dimensione sufficiente, eventualmente con apertura a pedale.	<input type="checkbox"/>	
I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.	I contenitori stessi possono essere ricettacolo di contaminazione. Devono quindi essere in materiale lavabile e in buone condizioni.	Prevedere pulizia e lavaggio anche dei contenitori. Utilizzare sacchetti usa e getta.	<input type="checkbox"/>	
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.	Ci si riferisce, nel settore in esame, a eventuali contenitori per accumulo massivo di rifiuti (es. compattatori). Se presenti vanno considerati come potenziale fonte di contaminazione e ricettacolo di animali nocivi.	Prevedere regolare ispezione e svuotamento frequente dei contenitori.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
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 di legge particolari per alcune categorie di rifiuti (ad esempio oli di frittura, scarti di lavorazione di alimenti di origine animale).	Informarsi anche su questi obblighi e considerare i dovuti adempimenti. Se prescritto localmente adottare la raccolta differenziata.	<input type="checkbox"/>	Indicare quali rifiuti richiedono gestione particolare.

Tabella 6 - Requisiti per il rifornimento idrico

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente.</i>	L'acqua è necessaria per le pulizie, per il lavaggio delle mani, degli alimenti, nei servizi igienici, in taluni casi come ingrediente. In siti provvisori l'approvvigionamento potrebbe scarseggiare o non essere costante.	In base al tipo di attività e uso dell'acqua (ingrediente, es. per minestre, lavaggio alimenti, ecc.) valutare la necessità di approvvigionamento massima e verificare che gli allacciamenti a reti fisse siano sufficienti. In caso contrario prevedere approvvigionamento con cisterne o simili.	<input type="checkbox"/>	Vedere anche Tabella 3.
<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. 31/01).	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"/>	Allegare alla documentazione le analisi dell'acqua, se eseguite.
<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>	Requisito applicabile in caso di trasporto e conservazione ad esempio di prodotti della pesca, ovvero quando il ghiaccio viene aggiunto a bevande fredde.	Per produrre ghiaccio per raffreddare bevande, utilizzare esclusivamente acqua della cui potabilità si sia certi. Eventualmente utilizzare ghiaccio da fabbrica, di cui sia garantita dal produttore l'origine. Per i prodotti della pesca può essere utilizzato, ad esempio, ghiaccio prodotto con acqua di mare pulita, non inquinata.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
<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 checked="" type="checkbox"/>	

3.1.7 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Nella Tabella 6 sono riportati i requisiti della normativa per il corretto approvvigionamento idrico e per la gestione di acqua e ghiaccio. Verificare, utilizzando la tabella, che siano effettivamente rispettati.

3.1.8 CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI; CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO; TRASPORTO

La Tabella 7 riporta i requisiti della normativa comunitaria in merito a conservazione e preparazione dei prodotti alimentari. Data l'importanza di questi requisiti, essi sono oggetto di trattazione più estesa e dettagliata nel paragrafo 4.4.

Di seguito sono riportate alcune indicazioni di carattere generale, applicabili alla manipolazione di alimenti, per proteggerli dalla contaminazione.

Oltre alla valutazione preliminare, di carattere generale, che potrà essere svolta consultando la tabella, sarà quindi necessario approfondire questi argomenti in base a quanto riportato nella sezione 4 (Applicazione del sistema HACCP) e in particolare al punto 4.4 (Gestione semplificata del sistema HACCP mediante i requisiti igienici di base nelle fasi tipiche), laddove sono indicati tutti i rischi specifici e le modalità appropriate per tenerli sotto controllo nelle fasi tipiche di attività gastronomica delle manifestazioni delle Pro Loco.

In Tabella 8 sono invece riportati i requisiti specifici per il confezionamento e l'imballaggio degli alimenti, al fine di proteggerli adeguatamente dalla contaminazione che può derivare dai materiali a contatto.

In Tabella 9, infine, sono riportati i requisiti specifici per il trasporto.

Verificare il rispetto di tutti i requisiti legati agli alimenti consultando ogni tabella e spuntando, su fotocopia, per ogni verifica con esito positivo.

ALCUNE INDICAZIONI SULLA PROTEZIONE DALLA CONTAMINAZIONE NELLE MANIPOLAZIONI

Ogni fase di manipolazione di alimenti non protetti (confezionati) è soggetta a diversi rischi di contaminazione, sia microbiologica, sia particellare, sia chimica:

- Dalle superfici di lavoro (contatto con tavoli, taglieri, vasche, contenitori, ecc., contaminati per cattiva pulizia o per contatto con alimenti crudi contaminati)
- Dalle attrezzature (coltelli, tritacarne, affettatrici, ecc., contaminati per cattiva pulizia o per contatto con alimenti crudi contaminati)
- Dalle mani degli operatori (non ben lavate dopo utilizzo di servizi igienici, contenitori per rifiuti, contatto con alimenti crudi contaminati, naso, orecchie, capelli, dopo le operazioni di pulizia, dopo le pause, ecc.)
- Dagli operatori, per starnuti, tosse, goccioline di saliva e aerosol sparsi parlando

- Dai capelli degli operatori
- Dai vestiti degli operatori, in particolare dalle maniche e dalla zona ventrale
- Dagli imballaggi esterni degli alimenti, che sono stati a contatto con l'ambiente esterno durante il trasporto e la distribuzione

Sono inoltre fonte di contaminazione particellare, particolarmente pericolosa nel caso di alimenti liquidi o sminuzzati, in quanto non visibile:

- La polvere e le particelle che possono cadere da parti sopraelevate (davanzali, soffitti, lampade, ecc.)
- Oggetti personali, inclusi frammenti di monili, e di altra natura che possono cadere in impasti e liquidi, o finire nei tritacarne
- Insetti
- Capelli
- Frammenti di tessuto che possono distaccarsi da vestiti non da lavoro
- Frammenti di legno che si distaccano da utensili e attrezzature usurati
- Vetri, in caso di rottura di oggetti di vetro in prossimità delle zone di preparazione, conservazione, esposizione
- Frammenti di imballaggi e confezioni (fascette, pezzi di plastica, corde, ecc.)
- Parti di apparecchiature complesse (viti, fermagli, guarnizioni, ecc.), lubrificanti

È infine possibile che residui di detergenti e disinfettanti contaminino gli alimenti in lavorazione, se rimangono stagnanti, dopo un risciacquo finale incompleto, in attrezzature e contenitori (vaschette, tritacarne, ma occorre prestare attenzione anche ad esempio a parti non accessibili di cuocipasta e apparecchiature analoghe).

Per il controllo di questo tipi di rischi occorre garantire costantemente che:

- Le pulizie siano regolarmente effettuate, alla fine di ogni preparazione (senza aspettare il giorno seguente) e che l'aspetto di attrezzature ed utensili sia visivamente accettabile; che il risciacquo sia completo e raggiunga ogni punto
- Le attrezzature siano in perfette condizioni di manutenzione (eliminare attrezzature difettose, con parti che si staccano o possono staccarsi, eliminare taglieri troppo consumati)
- In particolare le cappe di aspirazione, se presenti, siano pulite e non presentino tracce di grasso e condensa che possono cadere sui cibi (controllare accuratamente i filtri)
- I contenitori in ceramica siano privi di crepe e rotture (che possono ospitare microrganismi)
- Siano utilizzate attrezzature separate per prodotti crudi contaminati e prodotti pronti al consumo (mai utilizzare gli stessi coltelli, taglieri, affettatrici, tritacarne, ecc., per carni, pesce, verdure crude e, successivamente, per alimenti pronti al consumo, senza lavarli e disinfettarli)
- Le attrezzature e gli utensili sporchi siano immediatamente avviati alla zona di lavaggio
- Gli utensili siano lavati se possibile in lavastoviglie; se non disponibile lavarli accuratamente con acqua calda

- Le mani siano lavate accuratamente dopo ogni contatto a rischio di contaminazione, prima di manipolare alimenti
- Nessuno starnutisca, tossisca, parli rivolto verso gli alimenti in preparazione (è possibile utilizzare mascherine per naso e bocca)
- Venga indossato un abbigliamento adatto per la lavorazione: camice o sopravveste chiara, grembiule pulito, copricapo che contenga la capigliatura, e non vengano invece indossati monili
- Si utilizzi preferibilmente carta usa e getta invece di strofinacci per asciugare superfici e attrezzature di lavoro (se si utilizzano strofinacci, metterli a lavare immediatamente dopo l'uso e non utilizzarli ripetutamente)
- Le strutture in cui si opera siano adatte, protette dagli insetti, con parti sopraelevate pulite
- Non siano presenti oggetti di vetro, se ciò non è indispensabile
- L'apertura delle confezioni e imballi avvenga a distanza sufficiente dalle preparazioni; per gli imballi preferire l'apertura in una zona separata, in modo che solo le confezioni interne accedano all'area di preparazione e manipolazione; gli imballaggi devono essere sollecitamente allontanati

Uno tra i peggiori nemici dell'igiene degli alimenti è la convinzione che *"visto che ho sempre lavorato in questo modo (poco igienico!), e nulla è mai successo, posso continuare così"*. I microrganismi patogeni non sempre sono presenti nell'ambiente e sulla persona, e non sempre incontrano poi condizioni favorevoli al loro sviluppo, una volta che hanno contaminato l'alimento. Quando accade che la combinazione è favorevole allo sviluppo, è troppo tardi per rimediare.

Inoltre, qualora si utilizzino vegetali crudi non preparati (non mondati e lavati), oppure uova, questi ingredienti possono apportare contaminazione microbica e particellare, che può essere diffusa all'ambiente e ad altri prodotti alimentari in lavorazione:

- Nei vegetali possono essere presenti residui di terra, e anche insetti e lumache
- Sul guscio delle uova è presente contaminazione da batteri fecali pericolosi (*Salmonella*, e altri)
- Il guscio delle uova, alla rottura, è fonte di contaminazione, sia particellare che microbiologica

È necessario quindi:

- Se possibile, utilizzare di preferenza vegetali preparati ("quarta gamma", surgelati, in scatola)
- Nel caso si scelga di utilizzare vegetali freschi non preparati, mondarli accuratamente, lavarli, utilizzando sale o bicarbonato, per allontanare i corpi estranei e parte dei microrganismi presenti (è anche opportuno utilizzare acqua clorata, se previsto consumo crudo – può essere sufficiente il dosaggio presente nell'acqua di rete o è possibile usare, secondo le indicazioni dei produttori, disinfettanti in commercio a base di cloro adatti per alimenti); questa operazione deve svolgersi in un'area apposita, separata il più possibile

dalle altre lavorazioni, evitando la formazione di aerosol e la diffusione di spruzzi su altri alimenti

- Utilizzare preferibilmente, per le preparazioni di prodotti a base di uova, prodotti d'uovo pastorizzati. In caso di prodotti a uovo crudo (tiramisù, maionese, bavaresi, ecc.) per molte persone questa scelta è pressoché obbligata
- Se si utilizzano uova in guscio, controllare che siano pulite (prive di feci e piume), già al ricevimento e, qualora si preparino prodotti a uovo crudo, lavarle e disinfettarle prima di romperle (un'immersione in acqua clorata con prodotti in commercio, usati secondo le indicazioni dei produttori, per pochi secondi, seguita da immediato risciacquo e rottura, può essere sufficiente se le uova appaiono pulite). Utilizzare immediatamente le uova disinfettate
- Dopo la rottura, utilizzare immediatamente le uova, oppure conservare al freddo. Se si prevede di dover utilizzare le uova sgusciate per un periodo prolungato (ad esempio per preparare frittate "a richiesta"), raffreddare le uova in guscio almeno dal giorno precedente a quello della rottura.

Si noti che, contrariamente a credenze diffuse, il lavaggio dei vegetali non elimina i fitofarmaci e gli antiparassitari eventualmente presenti.

Tabella 7 - Requisiti per la conservazione e preparazione dei prodotti alimentari

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<p><i>Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.</i></p>	<p>La contaminazione può essere presente nelle materie prime. Non sempre i trattamenti (cottura, lavaggio, ecc.) sono in grado di rendere nuovamente sicuro l'alimento. Per questo la fase di approvvigionamento è di primaria importanza. Nell'ambito delle manifestazioni delle Pro Loco esistono diverse forme di approvvigionamento: dai produttori (allevatori, coltivatori, raccoglitori), da aziende esterne, da volontari e/o donatori.</p>	<p>Richiedere le dovute garanzie: tutte le aziende alimentari, anche di produzione primaria, devono adottare misure di autocontrollo igienico-sanitario adeguate: richiedere ove possibile una garanzia scritta in tal senso, in caso di acquisto. Informare adeguatamente, prima della manifestazione, i volontari e i donatori, in caso di conferimento di prodotti e preparazioni.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Allegare elenco dei fornitori, con i recapiti, e indicazione dei prodotti forniti. Tenere una distinta anche per i conferenti volontari.</p>
<p><i>Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.</i></p>	<p>Durante la conservazione, il trasporto, le materie prime ed i prodotti acquistati devono essere protetti da contaminanti esterni e conservati a temperature e condizioni adeguate. Considerare anche come fattore di rischio l'esposizione alla luce e a fonti di calore.</p>	<p>Controllare le condizioni di trasporto, al momento del ricevimento (temperatura, condizioni del mezzo). Depositare in condizioni adatte, seguendo le indicazioni in etichetta, ove presenti. Verificare le condizioni di conservazione (temperatura), anche durante la manifestazione.</p>	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.</i>	Anche durante le fasi successive (preparazione, esposizione, distribuzione) gli alimenti devono essere protetti da contaminanti esterni e conservati in condizioni adeguate.	Controllare le condizioni di trattamento, preparazione, esposizione , anche durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
<i>Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).</i>	Gli animali infestanti sono un'importante fonte di contaminazione (mosche, blatte, roditori, uccelli, ecc.).	Adottare un idoneo piano di prevenzione e controllo (vedere punto 3.1.3).	<input type="checkbox"/>	
<i>Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute.</i>	Per alimenti deperibili, quali quelli di norma preparati e distribuiti dalle Pro Loco, la temperatura di conservazione è un fattore essenziale di contenimento del rischio, praticamente il più rilevante.	Prevedere adeguati controlli di temperatura nelle fasi a rischio, come descritto in dettaglio nei punti 4.4.2, 4.4.5, 4.4.6, 4.4.9 del manuale.	<input type="checkbox"/>	
<i>La catena del freddo non deve essere interrotta.</i>	Per gli alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione o congelamento occorre evitare l'interruzione della refrigerazione.	Prevedere in particolare controlli di temperatura nelle fasi di conservazione refrigerata, sia a temperatura positiva che negativa, come descritto nei punti 4.4.2, 4.4.5 del manuale.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute.</i>	Se i periodi di esposizione sono limitati (es. al momento della distribuzione), il rischio è praticamente assente.	Individuare in dettaglio le fasi di possibile sosta a temperatura non controllata e stabilire per esse una durata massima. Tenere sotto controllo con attenzione nel corso della manifestazione (es. tempo che intercorre tra inizio dell'esposizione e completamento della distribuzione). Vedere dettaglio al punto 4.4.4.	<input type="checkbox"/>	
<i>Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.</i>	Anche nel caso delle Pro Loco è necessario tenere separati prodotti a diverso grado di contaminazione.	Predisporre spazi in diversi frigoriferi, contenitori, scomparti, per le diverse materie prime in lavorazione (carni crude, prodotti della pesca, verdure, salumi e formaggi, ecc.) e i prodotti pronti alla distribuzione, così come eventuali avanzzi. Verificare durante la manifestazione il rispetto delle separazioni stabilite.	<input type="checkbox"/>	
<i>Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.</i>	Dopo le fasi di cottura, se gli alimenti devono essere conservati, è necessario raffreddarli rapidamente, oppure conservarli a caldo. La permanenza a temperature intermedie è fonte di pericolo, in particolare nel caso di carni, polente, preparazioni complesse, ecc. (vedere anche il punto 4.4.9)	Individuare le fasi di possibile conservazione dopo cottura (distribuzione non immediata) e prevedere, in funzione delle esigenze, raffreddamento controllato (con abbattitori o altri sistemi, 4.4.9), oppure mantenimento a caldo a temperature mai inferiori a 55°C.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute.</i>	Nell'ambito delle Pro Loco, essendo di norma concentrata la preparazione in pochi giorni, possono essere utilizzati alimenti surgelati o congelati, che vengono preparati in grandi quantitativi in tempi brevi. Nella fase di scongelamento l'aumento di temperatura provoca un aumento del rischio di proliferazione di microrganismi pericolosi.	Pianificare con cura le fasi di scongelamento. Vedere 4.4.4	<input type="checkbox"/>	
<i>Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato.</i>	I liquidi che provengono dallo scongelamento di materie prime crude (carne, prodotti della pesca) sono fonte di contaminazione per l'ambiente di lavoro e per altri alimenti.	Eeguire lo scongelamento in modo che i liquidi vengano drenati ed allontanati con facilità. Vedere anche 4.4.4	<input type="checkbox"/>	
<i>Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.</i>	Le fasi successive allo scongelamento sono da considerare a rischio di proliferazione di microrganismi pericolosi.	Procedere immediatamente a cottura (o consumo, se alimenti pronti) degli alimenti scongelati, oppure ridurre al minimo la durata delle fasi di conservazione, che deve avvenire a temperatura controllata.	<input type="checkbox"/>	
<i>Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.</i>	Si fa riferimento a prodotti per pulizie, lubrificanti, prodotti chimici vari che è possibile debbano essere utilizzati nel corso di una manifestazione.	Conservare in luogo separato da quello di preparazione e distribuzione degli alimenti, contrassegnando ed etichettando con evidenza i contenitori. Non utilizzare mai contenitori per alimenti per il travaso di prodotti chimici.	<input type="checkbox"/>	

Tabella 8 - requisiti per confezionamento ed imballaggio

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.</i>	Ci si riferisce alla composizione di materiali, che devono essere "per alimenti".	Verificare prima della manifestazione l'adeguatezza di tutti i materiali di confezionamento ed imballaggio utilizzati, così come delle stoviglie in plastica o carta. Controllare la presenza del simbolo "per alimenti" sui materiali. 	<input type="checkbox"/>	
<i>I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.</i>	Se mal conservati (esposti a polvere ed intemperie) i materiali di confezionamento possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.	Conservare in modo protetto (con involucri appositi) sia durante la manifestazione che, per quanto riguarda le scorte, tra una manifestazione e l'altra. Ispezionare prima dell'uso.	<input type="checkbox"/>	
<i>Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.</i>	Le parti dei materiali di confezionamento ed imballaggio esposte in precedenza a contaminazione possono a loro volta contaminare gli alimenti. Anche il rischio di distacco di frammenti dai materiali (plastica, ecc.) deve essere considerato.	Ispezionare i materiali prima dell'uso.	<input type="checkbox"/>	
<i>Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.</i>	Per quanto riguarda contenitori in vetro va tenuto presente il rischio di contaminazione da frammenti di vetro.	Conservare i recipienti capovolti, lavarli prima dell'uso.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.</i>	Ci si riferisce ad esempio a cassette, contenitori in plastica, polistirolo, vaschette, vassoi, ecc.	<p>Riutilizzare cassette e contenitori solo se si è certi della pulizia effettuata. Prestare particolare attenzione a segni di usura: spesso il lavaggio dei materiali causa deterioramento e cessione di sostanze nocive.</p> <p>Non riutilizzare le confezioni per la vendita al dettaglio degli alimenti (vaschette, ecc.): possono essere concepite per un uso singolo e cedere sostanze tossiche se lavate e riutilizzate.</p>	☐	

Tabella 9 - Requisiti relativi alle operazioni di trasporto

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.</i>	Ci si riferisce sia al trasporto delle materie prime utilizzate che all'eventuale trasporto delle preparazioni alimentari pronte, ad esempio sul luogo della manifestazione, in caso di preparazione eseguita altrove. Il requisito è applicabile a qualsiasi veicolo e a contenitori di vario tipo. Occorre prestare attenzione anche al trasporto eseguito da terzi (ad esempio fornitori).	Evitare il trasporto in veicoli non adatti (es. bagagliaio di auto, veicoli non puliti).	<input type="checkbox"/>	Descrivere le modalità di trasporto per materie prime e prodotti finiti.
<i>I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.</i>	Nell'ambito delle manifestazioni è possibile che vengano utilizzati da parte dei volontari veicoli normalmente non utilizzati per trasporto di alimenti.	Proteggere adeguatamente gli alimenti, collocandoli in contenitori per alimenti, chiusi, e/o proteggendoli con pellicole o involucri adatti. Evitare assolutamente il possibile contatto con superfici non pulite.	<input type="checkbox"/>	
<i>Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.</i>	È possibile che i veicoli vengano utilizzati per trasportare suppellettili quali sedie, tavoli, attrezzature.	Proteggere adeguatamente gli alimenti, collocandoli in contenitori per alimenti, chiusi, distinti per i vari alimenti. Proteggere con pellicole o involucri adatti, per alimenti.	<input type="checkbox"/>	
<i>I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari.</i>	Il requisito è applicabile ad esempio al trasporto di bevande, alcoliche e non, calde o fredde, preparate altrove.	Utilizzare esclusivamente contenitori idonei per alimenti , chiusi durante il trasporto.	<input type="checkbox"/>	

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.</i>	È possibile la contaminazione dai contenitori agli alimenti in essi contenuti.	Pulire adeguatamente prima della manifestazione i contenitori, disinfettandoli in caso di possibile contaminazione del contenuto.	<input type="checkbox"/>	
<i>I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.</i>	È possibile la contaminazione dai veicoli agli alimenti trasportati.	Proteggere con pellicole o involucri adatti, per alimenti, oppure in contenitori.	<input type="checkbox"/>	
<i>Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.</i>	Il trasporto in condizioni di temperatura non adatte può essere causa di proliferazione dei microrganismi (anche con sviluppo di tossine) e rischio per chi consuma gli alimenti.	Considerare i tempi di trasporto. Se prolungati (dell'ordine di 30 minuti o più) utilizzare contenitori isotermitici isolati (polistirolo, plastica) per alimenti. Verificare la temperatura a destinazione , con un termometro adatto (deve essere inferiore a 10°C per preparazioni fredde, superiore a 55°C per preparazioni calde). Rispettando queste temperature i microrganismi pericolosi per il tipo di preparazione delle Pro Loco non crescono.	<input type="checkbox"/>	

3.1.9 REQUISITI DI IGIENE E DI ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE PER IL PERSONALE

Una componente di notevole importanza di rischio nella preparazione di alimenti è legata al comportamento ed all'igiene degli addetti.

Chi lavora a contatto con alimenti può essere causa di contaminazione, sia in quanto portatore diretto di germi pericolosi o di corpi estranei, sia per comportamenti non appropriati e scorretti.

Il personale addetto alle lavorazioni in occasioni di manifestazioni fieristiche è in gran parte composto da volontari. Per scegliere chi, tra essi, si dedicherà alle preparazioni culinarie, ci si dovrà orientare preferibilmente su coloro che svolgono abitualmente attività a contatto con alimenti o che hanno esperienza specifica, ed in ogni caso è opportuno che i ruoli di maggiore responsabilità nella preparazione siano ricoperti da chi svolge abitualmente attività di cuoco o alimentarista. Tutti gli addetti dovranno aver ricevuto addestramento o formazione in materia di igiene alimentare secondo quanto previsto dalle specifiche norme regionali in vigore.

NORME DI ABBIGLIAMENTO E DI IGIENE PERSONALE

È indispensabile mantenere un alto livello di igiene personale. Gli addetti alla manipolazione dei prodotti devono usare abbigliamento idoneo, generalmente camici o sopravvesti di colore chiaro (le macchie saranno così evidenti, e invoglieranno a una pulizia più frequente!), 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 (tutte potenziali fonti di contaminazione particellare: privilegiare sistemi a strappo).

Può essere opportuno l'utilizzo di guanti in lattice e mascherine per la bocca, in particolare per i prodotti maggiormente a rischio (ripieni, impasti, creme e prodotti derivati). L'uso di questi mezzi di protezione diventa indispensabile se sono presenti ferite alle mani e in caso di tosse, raffreddore, e simili. Chi lavora a contatto con alimenti non deve indossare bracciali, orologi, anelli (rendono difficile la pulizia di mani e avambracci e possono essere causa diretta di contaminazione particellare).

È obbligatorio l'uso di un copricapo che contenga la capigliatura per chi manipola direttamente gli alimenti esposti (addetti alla preparazione e distribuzione): i capelli e i frammenti cutanei costituiscono contaminazione particellare e apportano contaminazione microbica e, toccandoli, contaminano le mani. Può essere necessario proteggere anche gli avambracci, così come la barba: anche i peli possono essere fonte di contaminazione.

Per il servizio bar o ai tavoli (camerieri) non è richiesto abbigliamento particolare ed è possibile adottare qualsiasi tipo di abbigliamento, anche legato ad aspetti folkloristici e tradizionali della manifestazione.

Lavaggio degli indumenti di lavoro:

- *Non lavare insieme a biancheria sporca, pannolini, stracci, ecc.*
- *Utilizzare lavatrice*
- *Scegliere un programma ad alta temperatura*
- *Utilizzare un disinfettante per il lavaggio*
- *Asciugare al riparo da fonti di contaminazione*

ai visitatori), o dopo aver toccato oggetti diversi. Considerare di disporre, nelle aree di manipolazione, cartelli illustrativi delle corrette procedure igieniche.

Il riquadro sotto è un esempio di indicazione sulle corrette modalità di lavaggio delle mani e può essere fotocopiato e distribuito a tutti gli addetti. Su internet sono facilmente reperibili analoghi materiali informativi illustrati e a colori sull'argomento.

Lavaggio delle mani:

- *Utilizzare acqua tiepida*
- *Togliere anelli, bracciali, ecc.*
- *Insaponare bene, anche gli avambracci*
- *Pulire sotto le unghie*
- *Sciacquare abbondantemente*
- *Ripetere una seconda volta*
- *Asciugare con carta a perdere*
- *Chiudere il rubinetto con l'ultimo pezzo di carta*
- *Dopo il lavaggio non toccare maniglie, oggetti vari*

di contaminazione degli alimenti è fondamentale per ottenere l'affidabilità della preparazione, dal punto di vista dell'igiene e sicurezza alimentare.

Tutti gli addetti dovranno quindi essere in grado di adottare regolarmente i corretti comportamenti in grado di evitare le contaminazioni ed i rischi.

I responsabili dovranno conoscere inoltre il significato dell'autocontrollo, essere in grado di far proprio l'approccio HACCP ed applicarlo, organizzare correttamente e successivamente controllare il funzionamento della manifestazione in un quadro di garanzia della sicurezza alimentare.

È opportuno fornire agli addetti indicazioni sul come lavare gli abiti di lavoro. Si veda il riquadro a fianco.

NORME DI COMPORTAMENTO

Le mani degli operatori devono essere sempre perfettamente pulite, devono quindi essere lavate all'inizio delle lavorazioni, ad ogni ripresa del lavoro dopo interruzioni (manipolazione di prodotti diversi, pause, stretta di mano

Nelle aree di preparazione e distribuzione è ovviamente vietato fumare: la cenere stessa può cadere nei prodotti e come tale rappresentare una contaminazione.

È necessario limitare l'accesso alle zone di preparazione e limitarlo ai soli addetti.

FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E CONTROLLO DEGLI ADDETTI E DEI RESPONSABILI

Una buona conoscenza dei meccanismi

Data la peculiare natura delle Pro Loco quali "imprese alimentari" basate sul volontariato, si può prevedere una formazione "a cascata", che partendo da esperti del settore coinvolga i responsabili dell'autocontrollo di ogni Pro Loco, mettendoli in grado di formare a loro volta i volontari.

E' bene che la formazione dei responsabili sia curata dall'UNPLI, che organizzerà perciò corsi di formazione adeguatamente strutturati per i propri associati, responsabili di Pro Loco.

Il programma dei corsi per i responsabili dovrà prevedere questi contenuti, consigliati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità:

- Quadro della legislazione alimentare applicabile
- Sistema di autocontrollo e HACCP, significati
- Concetti di pericolo, rischio, gestione del rischio
- Nozioni minime di igiene: i microrganismi ed il loro comportamento
- Il comportamento dei microrganismi negli alimenti, fattori di controllo
- Importanza della corretta gestione delle temperature
- Rischi chimici e particellari
- Gestione organizzata dei requisiti igienici di base (corretta prassi igienica)
- Importanza delle strutture
- Procedure di pulizia
- Lotta agli animali infestanti
- Igiene personale e ambientale

La formazione può essere fornita in un totale di otto-dodici ore, a seconda del livello di conoscenza iniziale, e dovrebbe essere rivolta a gruppi di non più di 20 addetti per volta. Deve essere tenuta da esperti del settore (ad esempio biologi, medici veterinari, tecnologi alimentari, chimici, agronomi, agrotecnici, periti chimici), con conoscenza approfondita delle tecniche di gestione del rischio nel sistema HACCP, delle tecniche di preparazione, della microbiologia degli alimenti e capacità didattica adeguata. Una cattiva formazione, oltre a non essere utile, può essere dannosa.

È opportuno rinnovare periodicamente gli interventi di formazione. Seguire anche le indicazioni della normativa regionale esistente. Visto il carattere volontario dell'attività ed il possibile rapido ricambio dei responsabili dell'autocontrollo è consigliabile che le Associazioni o i Comitati Regionali organizzino i corsi in modo permanente, ad esempio con frequenza annuale. Deve essere prevista una valutazione finale. Gli organizzatori rilasceranno attestazioni ai partecipanti, con indicazione della durata e dei contenuti e del nome e qualifica dei docenti

Se il responsabile designato come OSA è egli stesso laureato o diplomato in materie attinenti l'igiene ed ha esperienza specifica non sarà necessario che egli partecipi ai corsi di formazione.

Il responsabile (OSA) sarà in grado di provvedere quindi alla informazione, formazione ed al controllo dei volontari nelle singole manifestazioni, ad esempio in occasione delle riunioni di preparazione, ed alla redazione del documento di autocontrollo.

L'informazione e formazione per gli addetti avrà una impronta più pratica, riguarderà i rischi specifici legati alle preparazioni e conservazioni degli alimenti che costituiscono il menù della manifestazione, e sarà ricca di esempi pratici e indicazioni operative.

E' necessario che, in caso di preparazione di alimenti presso domicili privati, gli interessati alla preparazione partecipino a riunioni di formazione igienica, di contenuto adatto, da tenersi possibilmente nella località della manifestazione, a cura del responsabile per l'autocontrollo.

Se necessario l'attività di formazione e informazione potrà essere affidata ad organizzazioni esterne.

La formazione già effettuata dai responsabili o dagli addetti che svolgono abitualmente attività in campo alimentare è da ritenere valida (esempio corsi effettuati presso le aziende alimentari nelle quali si lavora, corsi organizzati da associazioni del commercio o della ristorazione). È bene che questo tipo di formazione sia documentata (ad esempio allegando al fascicolo dell'autocontrollo copia degli attestati).

La formazione eseguita internamente sarà documentata nella scheda disponibile a pagina 67.

TECNICHE DI FORMAZIONE

Per ottenere gli obiettivi la formazione dovrà essere organizzata nel rispetto di alcuni punti fondamentali:

- Gli argomenti dovranno essere esposti con chiarezza, in un tempo sufficiente, con un approfondimento adeguato alle reali esigenze
- Si dovrà costruire una scaletta dei punti e sottopunti da trattare, organizzandola in una successione logica; i punti dovranno essere attinenti alle esigenze effettive; dovrà essere definito il tempo da dedicare ad ogni argomento
- Nel corso dell'esposizione è indispensabile che il docente verifichi che ognuno abbia capito quanto spiegato, sollecitando le domande, proponendo e richiedendo esempi, ponendo a sua volta domande agli uditori, sollecitando commenti
- È pressoché indispensabile utilizzare fotografie e immagini che rappresentino condizioni e comportamenti rispettivamente corretti e non corretti (può essere utile raccogliere esempi di errori tipici nel corso di una manifestazione, per poi proporli in occasione della formazione per la successiva)
- Può essere utile raccogliere in modo ordinato (utilizzando gli appositi spazi delle schede allegate a questo manuale) segnalazioni, reclami, osservazioni che pervengano nel corso delle manifestazioni, così come da altre fonti di informazione, per discuterle nel corso della formazione

INFORMAZIONE AL PUBBLICO

Gli addetti alla distribuzione dovranno essere in grado di dare corretta informazione ai partecipanti alle manifestazioni sulla composizione degli alimenti preparati e distribuiti, in particolare per quanto riguarda il rischio da allergeni e sostanze non tollerate (vedere paragrafo 3.3).

Prevedere quindi, nell'ambito delle riunioni iniziali di informazione agli addetti, un momento specifico per spiegare come informare correttamente il pubblico partecipante in merito alla composizione delle ricette ed all'utilizzo nell'ambiente di preparazione di sostanze allergeniche.

Tabella 10 - requisiti di igiene personale per gli addetti

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<p><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></p>	<p>Il requisito è applicabile in particolare alle operazioni di preparazione. Da considerare il fatto che gli addetti sono per lo più volontari non professionisti del settore. Gli addetti possono spesso essere sorgente di contaminazione degli alimenti preparati, causa di comportamenti errati o per stato di salute non adatto. Vestiti, scarpe, capelli, mani, ospitano germi nocivi per gli alimenti.</p>	<p>Prevedere l'utilizzo di abbigliamento adatto (camici o sopravvesti di colore chiaro, per evidenziare lo stato di pulizia, per chi manipola alimenti). È indispensabile il copricapo che contenga la capigliatura (da parte dei capelli stessi o di microrganismi su di essi depositati). Informare adeguatamente gli addetti sui rischi connessi a comportamenti errati e stato di salute (vedere le indicazioni sulla formazione). Prevedere controlli iniziali e nel corso della manifestazione.</p>	<p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></p>	<p>Descrivere l'abbigliamento previsto – indicare il tipo – specificare se e quando sono necessari guanti, mascherine, protezioni per avambracci</p> <p>Descrivere chi e quando controllerà gli addetti durante le preparazioni e la distribuzione</p> <p><input type="checkbox"/> abbigliamento pulito</p> <p><input type="checkbox"/> copricapo presenti</p> <p><input type="checkbox"/> contengono la capigliatura</p> <p><input type="checkbox"/> orecchini, anelli, orologi, assenti</p>

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<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>	Condizioni quali dissenteria, vomito intrattenibile, presenza di ferite e infezioni, sono cause molto rilevanti di tossinfezioni alimentari. Il rischio riguarda chiaramente alimenti esposti e, ancor più, manipolati.	Informare gli addetti sui rischi e evitare che chi non sia in condizioni idonee lavori a contatto con gli alimenti, sia in fase di preparazione che di distribuzione, così come di manipolazione di attrezzature, utensili, stoviglie. Verificare che tutti siano informati in merito.	<input type="checkbox"/>	

Tabella 11 - requisiti per formazione ed addestramento di responsabili ed addetti

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>Gli operatori del settore alimentare devono assicurare: che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;</i>	Data la partecipazione di volontari in qualità di addetti, è necessaria particolare attenzione a questo aspetto (vedere sezione 3.1.9)	Organizzare preliminarmente incontri di informazione. Verificare che tutti gli addetti siano stati informati sui rischi alimentari e sull'importanza del lavaggio delle mani. Controllare durante le manifestazioni che vengano rispettate le norme di igiene e di corretta manipolazione e preparazione.	<input type="checkbox"/>	Descrivere la formazione o informazione prevista per gli addetti alle preparazioni e alla distribuzione <input type="checkbox"/> addetti informati sul lavaggio delle mani <input type="checkbox"/> addetti informati sui rischi di contaminazione dalla persona

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato ✓	Note e data di verifica
<i>che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura HACCP e del piano di autocontrollo abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;</i>	Ci si riferisce a chi, nelle Pro Loco, si assume il ruolo di responsabile per l'HACCP (OSA, vedere sezione 2.6)	Programmare con anticipo la formazione ed aggiornamento del (o dei) responsabile(i), tenendo conto anche di eventuali disposizioni specifiche regionali o provinciali.	<input type="checkbox"/>	Descrivere la formazione di cui è in possesso l'OSA designato <input type="checkbox"/> attestato disponibile (allegare)
<i>che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.</i>	Non sono attualmente stabilite per legge a livello nazionale delle modalità specifiche di formazione per le Pro Loco.	Verificare la conformità a disposizioni regionali o provinciali della formazione ricevuta dai responsabili.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> attestato e formazione ricevuta conformi alle disposizioni locali

Scheda registrazione formazione del personale

Pro loco di

Manifestazione " "

Periodo.....

Riunione del ore

Coordinata da

- responsabile autocontrollo pro loco
- consulente esterno

firma.....

presenti	firma	Formazione specifica su

Argomenti trattati per tutti gli addetti:

Riferimenti specifici al piatto che verrà preparato:

Note

3.2 RISPETTO DEI CRITERI MICROBIOLOGICI

La normativa europea vigente prescrive agli *operatori del settore alimentare* di provvedere a che i prodotti alimentari siano conformi ai relativi criteri microbiologici fissati nel regolamento CE 2073/2005. Questo non implica di per sé un obbligo di eseguire o far eseguire analisi microbiologiche, bensì, come chiaramente indicato nello stesso regolamento, quello di adottare tutti i provvedimenti, in ogni fase della produzione, della lavorazione e della distribuzione, inclusa la vendita al dettaglio, nell'ambito delle loro procedure HACCP e delle loro prassi corrette in materia d'igiene, per garantire che i criteri di igiene del processo siano rispettati durante la produzione e quelli di sicurezza alimentare siano garantiti sui prodotti forniti.

Data la tipologia di attività che prevede la somministrazione e la distribuzione, così come il consumo, pressoché immediati dopo la preparazione, la garanzia del rispetto dei criteri si ottiene mediante il controllo del processo e non mediante il controllo dei prodotti, ovvero con l'applicazione delle procedure di autocontrollo e non mediante le analisi di laboratorio.

Anche l'esecuzione di analisi microbiologiche sulla contaminazione ambientale, viste le durate tipicamente limitate delle manifestazioni, non può essere considerata fonte di informazioni utili per valutare l'efficacia delle procedure di pulizia.

È invece opportuno richiedere ai conferenti e fornitori il rispetto dei criteri microbiologici per i prodotti forniti.

3.3 GESTIONE DEL RISCHIO DA ALLERGENI

È riconosciuto dalla legislazione europea che esiste uno specifico rischio da sostanze allergeniche o non tollerabili da alcuni consumatori.

Quelle per le quali è stabilito un obbligo di informazione al consumatore sono:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati, tranne l'olio e il grasso di soia
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l come SO₂).
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati

Se nella preparazione vengono utilizzati questi ingredienti, salvo il caso che la loro presenza non sia più che riconoscibile dal tipo di preparazione (es. pesce fritto, formaggi, frittate, focacce) è necessario informare adeguatamente con cartelli ben visibili il pubblico che consuma i prodotti.

Prestare particolare attenzione a ingredienti non visibili (come la frutta a guscio, il sedano, la senape) e a quelli che non sempre sono impiegati in una certa preparazione (quindi non sono attesi dal consumatore, come uova e latte).

Se si eseguono più preparazioni nella stessa struttura, alcune delle quali contengono o sono basate su ingredienti della lista e altre no, tenere il più possibile separate le lavorazioni tra loro e informare comunque i consumatori, mediante cartelli, indicando che nella struttura si impiegano gli ingredienti allergenici. Provvedere anche a informare adeguatamente i volontari addetti alla preparazione, sui rischi da contaminazione da allergeni e sulla necessità di evitare la contaminazione tra le diverse lavorazioni. Utilizzare attrezzature distinte.

In caso di si approvvigionamenti di prodotti complessi pronti alla distribuzione, richiedere al fornitore informazione dettagliata sulla possibile presenza degli ingredienti della lista nei prodotti o negli ambienti di produzione, quindi informare di conseguenza i consumatori, mediante cartelli.

Controllare accuratamente, nel caso vengano utilizzati ingredienti di questo tipo, le etichette di salse, preparati di base, guarniture e simili. Se si riscontra la presenza di ingredienti allergenici, informare i partecipanti alla manifestazione con cartelli visibili (ad esempio "La salsa con cui è condita l'insalata contiene senape").

In caso nonostante tutti gli accorgimenti non raggiungano lo scopo, e nonostante essi un partecipante abbia una reazione allergica al cibo (difficoltà respiratorie, rossore, ecc.), segnalare al 118 indicando chiaramente che si sospetta un'allergia alimentare.

Qualora si voglia organizzare una manifestazione nella quale si preparano specificamente alimenti destinati a categorie di allergici e intolleranti alimentari (ad esempio pizze e focacce "senza glutine" per celiaci), approfondire l'argomento con la consulenza e il supporto di esperti in materia.

3.4 APPLICAZIONE DELLA RINTRACCIABILITÀ, RITIRO DAL COMMERCIO E RICHIAMO

Anche le Pro Loco sono soggette all'obbligo di rintracciabilità "a monte". Gli organizzatori devono quindi

essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Non è invece applicabile alle Pro Loco il requisito di rintracciabilità "a valle", ovvero le Pro Loco non devono *disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti*, proprio in quanto non forniscono prodotti ad altre imprese alimentari.

3.4.1 RITIRO DAL COMMERCIO E RICHIAMO

Qualora scatti l'allerta relativo a un prodotto alimentare (alimento pericoloso per il consumo o comunque inadatto al consumo umano) i responsabili delle Pro Loco potranno venire a conoscenza del fatto attraverso questi canali:

- Segnalazione dal fornitore
- Segnalazione dall'autorità sanitaria competente per territorio
- Segnalazione da altri organi di controllo ufficiale
- Mezzi di comunicazione di massa (radio, giornali, televisione)

È indispensabile in questi casi attivarsi per evitare che alimenti a rischio raggiungano i consumatori, e anche la Pro Loco farà la sua parte, collaborando con gli altri soggetti interessati.

La contaminazione potrà riguardare:

- Materie prime e ingredienti ricevuti appena prima o durante la manifestazione
- Prodotti preparati con tali materie prime
- Materie prime e ingredienti conservati tra una manifestazione e l'altra

Sarà possibile che l'informazione ricevuta specifichi in dettaglio il riferimento al lotto di prodotto interessato (codice, data di scadenza o termine minimo di conservazione), oppure questa informazione potrà non essere conosciuta con certezza. Nel primo caso si procederà solo sui prodotti appartenenti al lotto, nel secondo su tutti quelli che saranno ritenuti sospetti.

I responsabili, ricevuta la segnalazione, provvederanno a:

- Togliere dal ciclo di preparazione gli alimenti a rischio
- Contrassegnarli opportunamente, ad esempio con cartelli
- Isolare anche tutti i prodotti ottenuti dagli ingredienti segnalati come a rischio e quelli sospetti di derivare da essi, e contrassegnarli a loro volta
- Avvisare della presenza di questi alimenti l'autorità sanitaria locale competente e attendere indicazioni sul da farsi

È bene avere a disposizione i necessari recapiti telefonici con cui prendere contatto. Annotarli quindi nella scheda per la verifica iniziale, disponibile nel paragrafo 4.5.2.

Non è applicabile la rintracciabilità "a valle", prevista dalla normativa europea, in quanto i prodotti delle pro loco sono destinati al consumatore finale.

4 APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP

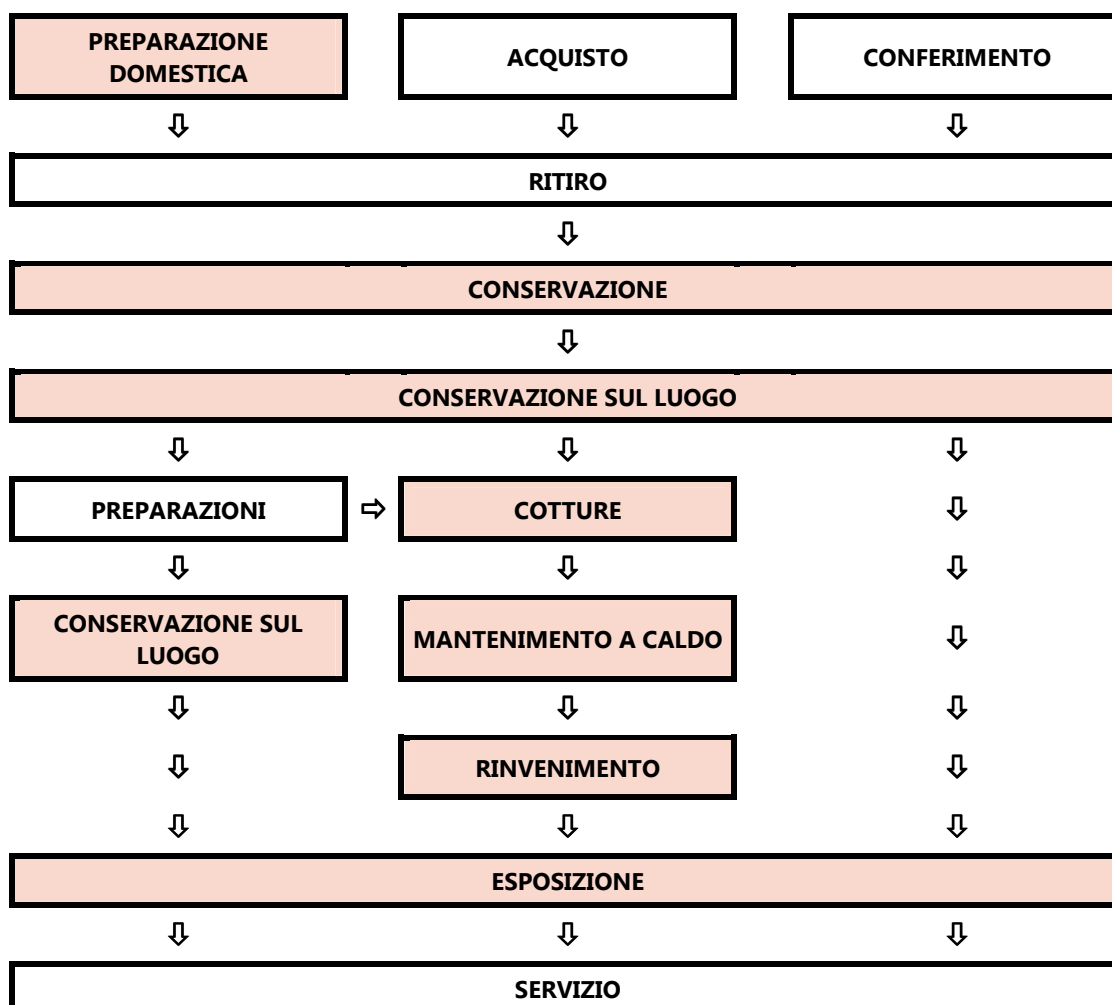
Per procedere all'applicazione del sistema HACCP occorre preliminarmente stabilire:

- I compiti per la definizione del sistema, individuando le necessarie competenze (non sarà difficile, tra soci e simpatizzanti della Pro Loco, reperire chi abbia competenze in materia di igiene alimentare, sicurezza alimentare, sistemi di autocontrollo)
- Le caratteristiche dei prodotti distribuiti (individuare tutte le attività e i tipi di preparazione, da chi saranno gestiti, vedere anche 4.2) e le loro modalità di preparazione

4.1 DIAGRAMMI DI FLUSSO TIPICI

Il diagramma di flusso è una rappresentazione schematica della successione nel tempo delle operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti. Può essere utile a individuare ciascuna delle fasi di preparazione anche se, nel caso delle manifestazioni delle Pro Loco, è più opportuno ai fini dell'individuazione dei pericoli, considerare ogni fase indipendentemente dalla successione delle stesse.

Il diagramma di flusso generico, applicabile con varianti e integrazioni a ogni tipo di attività gastronomica delle Pro Loco, è qui rappresentato:




Le fasi indicate non sono tutte necessariamente presenti e, in taluni casi, possono esserne presenti altre. Le fasi a maggior rischio per la sicurezza alimentare sono evidenziate.

In occasione della definizione del diagramma di flusso è necessario individuare anche il complesso delle attività che si svolgeranno e quali di queste saranno direttamente gestite dalla Pro Loco (e quali da altri soggetti), per definire correttamente i limiti di applicabilità del piano di autocontrollo.

4.2 DESCRIZIONE DELLE TIPOLOGIE DI PROCESSO PRODUTTIVO E ANALISI DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEI RISCHI PER CIASCUNA TIPOLOGIA

L'analisi dei pericoli e la valutazione dei rischi (primo principio dell'HACCP) consiste nel lavoro di valutazione dei pericoli presenti nelle varie fasi, su basi epidemiologiche, di ecologia microbica, di calcolo o stima delle probabilità, per stabilire quali pericoli vadano considerati nel piano HACCP. Questo tipo di valutazione non è possibile per ogni preparazione in ogni manifestazione delle Pro Loco: ci si limita quindi a fornire nel manuale delle indicazioni di carattere generale basate sulle valutazioni degli addetti ai lavori e sui dati epidemiologici e statistici di letteratura. Queste valutazioni sono di seguito esposte per sommi capi. Esse potranno nel corso degli anni essere modificate in base ad eventuali studi sul settore considerato dal manuale.


Sono di seguito descritte le principali tipologie di preparazione e distribuzione che si svolgono di solito nell'ambito delle manifestazioni delle Pro Loco.

Sono indicati per ciascuna categoria di preparazione il livello di rischio (simboli , da uno a tre) e i principali aspetti di rischio da considerare, nonché le misure di prevenzione da attuare. È ovviamente preferibile, se possibile, orientarsi sulla preparazione dei prodotti a minor rischio.

Ovviamente il livello di rischio è anche correlato ad altri aspetti: aumenta col numero di persone interessate (sia pubblico che volontari) e colla durata della manifestazione; è maggiore se la manifestazione si svolge in zone o strutture lontane da servizi e approvvigionamenti; è maggiore se i volontari non sono professionisti del settore e non hanno esperienza specifica; è generalmente maggiore se le manifestazioni si svolgono in climi e periodi caldi. Ad una maggiore e migliore organizzazione (strutture e attrezzature idonee e ben collocate, preparazioni ben definite e controllate, responsabilità definite), infine, corrisponde certamente un minor livello di rischio



Individuare le categorie di appartenenza delle proprie attività e preparazioni, e elencarle, per ogni singola manifestazione, fotocopiando lo schema a pagina 100 (Schema per la descrizione delle preparazioni e delle attività), da allegare al fascicolo di autocontrollo.

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PASTA E RISO (PRIMI PIATTI)

 Comprendono tutte le preparazioni di pasta fresca o secca, farcite e non, di solito cotte e somministrate in brevi periodi. La pasta può essere preparata in anticipo, essiccata o congelata, quindi cotta in acqua bollente al momento della somministrazione. In questo gruppo rientrano i risi

cotti e conditi al momento. Per quanto riguarda i risotti, con preparazione prolungata, si può fare riferimento al gruppo “preparazioni in calderoni”.

Nella pasta secca e nel riso la **crescita di muffe** può portare alla **formazione di micotossine**. i.,. Altro rischio significativo è rappresentato dagli **insetti infestanti** della pasta e del riso. La prevenzione di questi rischi si basa su corrette condizioni di deposito, in luoghi aerati e non umidi, sulla rotazione dei prodotti (limitazione del periodo di conservazione) e sull’igiene dei locali di deposito (pulizia, lotta agli infestanti).




  Rischi consistenti possono derivare dalle operazioni di preparazione della pasta, nel caso di pasta fresca (specialmente se all’uovo), anche se essiccata, e di gnocchi e similari. Nella preparazione è probabile la **contaminazione** da materie prime, operatori, attrezzature. La successiva conservazione prolungata a temperature intermedie (specialmente tra 15 e 45°C) può favorire la **moltiplicazione di germi** produttori di **tossine** (*Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*). La cottura della pasta non può distruggere queste tossine, causa di vomito e diarrea.

La prevenzione può essere basata sull’igiene durante le lavorazioni, sulla preparazione rapida e sul raffreddamento rapido (congelamento), immediatamente dopo la preparazione.

Molta attenzione dovrà essere prestata nel caso in cui la pasta venga congelata: evitare lo scongelamento a temperatura ambiente, cuocere direttamente.

Considerare anche il rischio legato alla preparazione dei sughi, se anticipata (vedere il paragrafo sui prodotti di gastronomia, in funzione del tipo di sugo) .

GRIGLIATE DI CARNE E/O VERDURE

   In questo gruppo rientrano le preparazioni di carne o verdura cotta alla griglia, su brace, oppure alla pietra, o con altri accorgimenti simili (allo spiedo orizzontale o verticale, animali interi (porchetto sardo, *asado*), solitamente all’aperto.

Per le verdure non sussistono rischi particolari, mentre particolare attenzione occorre prestare alle grigliate di carni.

Un rischio significativo è rappresentato dalla possibile **sopravvivenza** alla cottura di germi patogeni intestinali (*Salmonella*, *Escherichia coli*), e di parassiti eventualmente presenti, se questa è insufficiente. Verificare visivamente (cambio di colore, da rosso-rosa a grigio-marrone) o con termosonda (75°C al cuore) l’avvenuta cottura al cuore, in particolare nelle parti vicine all’osso e soprattutto per carni di maiale e animali da cortile.

Anche la **contaminazione crociata** (possibile passaggio di germi dal crudo al cotto, attraverso gli attrezzi, i contenitori, gli operatori) va tenuta sotto controllo mediante separazione delle operazioni, lavaggio delle mani, utilizzo di attrezzature e contenitori separati per il crudo e per il cotto. Organizzare preferibilmente un flusso lineare, come in questo esempio:





Se dopo la cottura sono presenti fasi di sosta per periodi prolungati (alcune ore) è possibile la **crescita di germi** sporigeni per conservazione a temperature scorrette (20-55°C). Evitare quindi i tempi di conservazione dopo cottura o mantenendo i prodotti a temperature superiori a 60°C.

Per questa preparazione un altro pericolo, questa volta di natura chimica, è rappresentato dalla possibile **formazione di sostanze tossiche durante la cottura**. Si dovranno evitare l'eccessiva cottura con carbonizzazione e l'esposizione alla fiamma diretta dei prodotti.

Prestare attenzione anche alla **presenza di frammenti d'osso** e **scheggiatura** dai bastoncini di legno degli spiedini. Eseguire correttamente il sezionamento, utilizzare materiali idonei.


POLENTATE

  La classica preparazione di polenta in calderoni o paioli (di rame ed altri materiali), con l'aggiunta o meno di altri ingredienti miscelati. Per le pietanze che accompagnano la polenta si dovrà fare riferimento ad altri gruppi di preparazioni, a seconda del tipo di prodotto.

Il pericolo è rappresentato principalmente dalla **proliferazione** di germi sporigeni (*Bacillus cereus*) e loro tossine nel caso conservazione a temperature scorrette dopo la cottura per periodi prolungati. Si previene limitando i tempi di conservazione dopo cottura o mantenendo il prodotto a temperature superiori a 60°C.



Considerare la conservazione della farina di mais e la possibile formazione di micotossine ed il possibile sviluppo di infestanti. Il deposito dovrà avvenire in luoghi aerati e non umidi con la frequente rotazione dei prodotti.

CASTAGNATE

 Questo gruppo comprende le preparazioni basate sulla cottura di castagne in padelle apposite, su brace o fiamma diretta. Talvolta le castagne vengono sottoposte a trattamenti prima della cottura (scottatura, marinatura). Le castagne possono essere raccolte nei boschi nei giorni precedenti alla manifestazione.

È possibile la **formazione di micotossine** nelle fasi di deposito o prima della raccolta. Considerare la possibile presenza di infestanti. Adottare corrette condizioni di deposito. Eliminare le castagne ammuffite alla raccolta.

PREPARAZIONI IN CALDERONI



  Si considerano preparazioni a base di carne e/o verdure in calderoni: bolliti, trippe, stufati, minestrone, fagiolate, ceci, eccetera, e la successiva distribuzione. Comprendono tutte le

preparazioni complesse, con più ingredienti, effettuate in grossi paioli, pentoloni o calderoni, prolungate nel tempo, con aggiunte durante la cottura, con somministrazione diretta dal calderone al pubblico.

Se la temperatura nel calderone scende al di sotto dei 55°C è possibile la **proliferazione** di germi sporigeni. Mantenere quindi temperature sempre superiori. Evitare anche il riscaldamento e il successivo raffreddamento. Da evitare assolutamente la preparazione anticipata al giorno precedente.

Prestare attenzione alla possibile introduzione di corpi estranei.


FRITTURE

  Fritture di carne, pesce, verdure, altri prodotti, in pentole o friggitrici, solitamente al momento della somministrazione. Gli ingredienti possono subire lavorazioni preliminari alla cottura.

Come per le cotture, il mantenimento a temperature non corrette dopo la frittura è causa di rischio di **proliferazione** di germi sporigeni pericolosi.

Nell'olio usato per friggere possono formarsi **composti chimici tossici** per eccessivo riscaldamento o invecchiamento. L'olio va sostituito con frequenza commisurata all'uso effettivo e non va mai riscaldato a temperature troppo elevate (cioè al di sopra del "punto di fumo"). Occorre evitare la presenza di acqua nell'olio. Utilizzare di preferenza olio di arachide o di palma.

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIZZE, FOCACCE E CREPILLE

 Tutte le preparazioni basate su un impasto di farina ed acqua (con altri ingredienti), guarnite prima o dopo la cottura finale; quest'ultima avviene con varie modalità (in olio, al forno, alla piastra, eccetera).



Il pericolo di **proliferazione** (crescita batterica) può essere presente a livello della conservazione degli ingredienti di farcitura e guarnitura sul banco di preparazione o di somministrazione. Gli ingredienti deperibili (mozzarella, altri formaggi freschi, salumi cotti, ecc.) sono soggetti a crescita microbica con possibile produzione di tossine non distrutte nella cottura successiva. Lo stesso problema può presentarsi a carico di impasti non lievitati (crêpes e simili) specialmente se liquidi, conservati a lungo presso la zona di cottura. Il pericolo si può prevenire con la rapida rotazione dei prodotti (limitazione della sosta a tempi inferiori ad un'ora, evitando assolutamente il "rabbocco" dei contenitori) o, meglio, con la refrigerazione. È possibile refrigerare anche con panetti di ghiaccio, o con pannelli refrigeranti.

Considerare il pericolo di **sviluppo di micotossine** e di **parassiti** nelle farine. Conservare quindi in luoghi freschi e asciutti, utilizzare in tempi rapidi, facendo ruotare.

Se si utilizza un forno a legna utilizzare solo legna di taglio non trattata in alcun modo: evitare di bruciare qualsiasi tipo di legna di recupero.


Oltre alla contaminazione particellare generica a carico dell'impasto o della preparazione degli ingredienti (taglio, sminuzzamento), si deve tenere conto della possibile contaminazione da frammenti delle spazzole metalliche utilizzate nel forno a legna e da chiodi e frammenti metallici nel legno bruciato. La sostituzione in caso di usura e l'uso di spazzole "annodate", l'esclusivo uso di legname di taglio, prevengono il rischio.

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI FONDUTE E RACLETTE

  Preparazioni in calderoni costituite prevalentemente da formaggio fuso, solitamente somministrate al momento, accompagnate da pane, crostini, focacce, ecc.

La sosta prolungata a temperature intermedie (20-55°C) della fonduta già preparata, amalgamata e riscaldata può essere causa di **crescita batterica** e di possibile produzione di **tossine**. Mantenere quindi il prodotto a temperature superiori per tutta la durata del servizio. Se si utilizzano uova si dovrà prestare attenzione al pericolo di contaminazione crociata nelle fasi di rottura delle uova stesse. Utilizzare di preferenza uovo pastorizzato.




PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI BRUSCHETTE

 Preparazioni basate su pane abbrustolito alla fiamma o alla brace, con l'aggiunta di olio e ingredienti vari prima o dopo la cottura del pane (per questi fare eventualmente riferimento alle descrizioni di singole preparazioni).

Pericoli microbiologici possono derivare dai diversi ingredienti della bruschetta, per **proliferazione** durante le fasi di conservazione sul luogo di preparazione. La conservazione dovrà avvenire a temperature controllate oppure per tempi limitati. Vedere anche quanto riportato a proposito della conservazione degli ingredienti di guarnitura per le pizze.

Se il pane viene conservato ed essiccato (pane raffermo) per preparare le bruschette, può essere soggetto all'attacco da parte di roditori ed animali infestanti in genere. Si dovrà in questi casi provvedere ad adeguata protezione dei locali e ad impostare un piano di lotta e prevenzione efficace.



PREPARAZIONI E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

   In questo gruppo rientrano tutte le preparazioni complesse, di vario genere, calde o fredde. A titolo di esempio citiamo insalate composte (russa, di pollo), lasagne e cannelloni, pasticci, antipasti freddi (involtini, vitello tonnato), e simili.

Si tratta delle preparazioni a maggior rischio. Sarebbe opportuno valutare di scegliere altre preparazioni.

Sono soggette infatti a molti pericoli microbiologici: **contaminazione** dagli addetti (*Staphylococcus aureus*; patogeni intestinali); **proliferazione** per mantenimento in fasce di temperatura a rischio (tra 15°C e 55°C); **sopravvivenza** di batteri durante le fasi di cottura; **contaminazione crociata** da ingredienti crudi contaminati e prodotti finiti bonificati durante la preparazione. La prevenzione si dovrà basare su misure di igiene personale ed ambientale, sulla separazione delle lavorazioni o evitando comunque i contatti, sulla limitazione dei tempi di permanenza nella fascia a rischio. È consigliabile un'analisi HACCP specifica, in funzione del tipo di preparazione.

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI FRITTATE

  Preparazioni basate su uovo cotto in padella o teglia, con l'aggiunta di ingredienti vari prima della cottura.


Il maggior pericolo è costituito dalla possibile **contaminazione crociata** tra uova crude (*Salmonella*) e prodotto finito. Tenere separate le attrezzature e impostare correttamente l'igiene personale. Usare preferibilmente uovo liquido pastorizzato.

Durante le operazioni di preparazione la sosta a temperature intermedie può causare la crescita di stafilococchi produttori di **tossine**, non più eliminate durante la cottura. Limitare i tempi di sosta o conservare in frigorifero.

Dopo la cottura possono **proliferare germi sporigeni** (*Bacillus cereus*, specialmente in presenza di ingredienti vegetali). Raffreddare rapidamente se la distribuzione non è immediata.

Le uova possono contenere residui di antibiotici e farmaci in genere. Utilizzare uova di provenienza sicura, provenienti da allevamenti sotto controllo sanitario.

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PANINI

 Pane farcito con ingredienti vari, eventualmente riscaldati al momento della somministrazione. Anche in questo caso fare riferimento alle altre categorie per quanto riguarda le farciture.

Sono soggetti a pericoli microbiologici: **contaminazione** dagli addetti (*Staphylococcus aureus*; patogeni intestinali); **proliferazione** per mantenimento in fasce di temperatura a rischio (tra 15°C e 55°C). La prevenzione si dovrà basare su misure di igiene personale ed ambientale e sulla limitazione dei tempi di permanenza nella fascia a rischio.

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO DOLCI O SALATI

 Preparazione di prodotti secchi da forno, basati su farine.



Non vi sono per questi prodotti grandi rischi di tipo microbiologico legati a preparazione e cottura. È molto importante invece l'aspetto relativo alla possibile presenza di **corpi estranei** di varia

natura, che possono contaminare gli impasti. Curare quindi con attenzione le misure di igiene ambientale e personale.

Lo stoccaggio delle farine è soggetto a rischio di proliferazione di muffe con produzione di **micotossine** e di **infestazione**: esso deve avvenire quindi in condizioni di protezione dall'umidità e dagli animali nocivi. È opportuno, in caso di stoccaggio prolungato, prevedere di disporre trappole specifiche contro i parassiti delle farine e dei cereali.




Particolare attenzione va prestata, in caso di utilizzo in alcune preparazioni di farine di noci e nocciole, o comunque di diversi tipi di farina, all'aspetto relativo al rischio allergeni (vedere paragrafo 3.3).

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI DOLCI "A CUCCHIAIO", BUDINI E CREME COTTE

  Rientrano in questa categoria i dolci ottenuti a partire anche da latte, uova, ecc., purché sottoposti a cottura in forno. Scegliere di preferenza di preparare a partire da basi già pronte, in quanto la preparazione completa è soggetta a rischi eccessivi se svolta all'aperto o in strutture non espressamente destinate allo scopo.

Oltre ai rischi da **corpi estranei**, presenti nella fase di preparazione e prevenibili mediante garanzia dell'igiene ambientale e personale, sono da considerare quelli di **sviluppo di tossine microbiche** durante la conservazione prima della cottura. Evitare quindi le soste prolungate in queste fasi, ricordando che la cottura non è in grado di eliminare il rischio. Dopo la cottura i prodotti sono soggetti a **ricontaminazione** e, essendo conservati a freddo, a quelli di **proliferazione**. Assicurare quindi che il raffreddamento sia rapido (preparando in piccole porzioni) e la conservazione avvenga in frigorifero, a temperatura corretta ed al riparo dalla contaminazione.


PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI DOLCI CON CREME

   Rientrano in questa categoria tutte le specialità di pasticceria fresca, con creme e panna di vario tipo, con e senza uova. Se è necessario utilizzare uova, scegliere quelle pastorizzate, per evitare rischi eccessivi.

Queste preparazioni sono soggette a tutti i rischi di contaminazione da **corpi estranei**, tipici degli impasti, ed ai rischi di **contaminazione e proliferazione di microrganismi**, con loro tossine.

Devono essere effettuate con estrema cura nel garantire il rispetto dell'igiene personale, ambientale, delle attrezzature, e nel rispetto della gestione delle temperature. Particolare attenzione va prestata al raffreddamento delle creme pasticciere, alla successiva conservazione e manipolazione. Si tratta di prodotti a rischio molto elevato.

DISTRIBUZIONE SENZA PREPARAZIONE

 (Distribuzione senza preparazione di dolci, gelati, macedonie, salumi, formaggi, prodotti di gastro-nomia, pane, frutta e altri prodotti). Comprende tutte le attività di distribuzione di prodotti tipici (o meno), la cui unica manipolazione è costituita dalla porzionatura al momento del servizio o nelle fasi immediatamente precedenti. Tale manipolazione può anche essere assente. I prodotti provengono talvolta dal conferimento da parte di volontari, artigiani locali, aziende agricole, eccetera.

Per tutti questi tipi di attività si dovrà porre particolare attenzione nella scelta del tipo di prodotto e nell'informazione ai conferenti, quando la preparazione avviene presso volontari. Andranno se possibile evitati prodotti ad alto rischio (ad esempio dolci con crema, preparazioni fredde elaborate con carne, conserve di preparazione casalinga).


I gelati, i prodotti di gastronomia, alcuni formaggi e più in generale i prodotti destinati a essere conservati al di sotto di +4°C, sono soggetti a **rischio di proliferazione** e quindi necessitano di una esposizione refrigerata e di una manipolazione attenta che eviti contaminazioni da parte degli operatori.

La distribuzione di frutta fresca non è da considerare una operazione particolarmente a rischio.

Dolci, in particolare se con creme, e prodotti simili sono associati al rischio di intossicazione da tossina di *Staphylococcus aureus*; prodotti come tiramisù ed altri contenenti uovo crudo possono provocare infezioni da *Salmonella* e da stafilococchi.


Le conserve non acide (funghi e vegetali sott'olio, antipasti conservati, tranci di pesce affumicato) sono da considerare a rischio per possibile presenza di *Clostridium botulinum*, patogeno spesso mortale.

PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE

 Rientrano in questo gruppo tutte le preparazioni di tè, caffè, cioccolata calda, vino cotto (vin brulé) e altre bevande calde, con somministrazione al momento della preparazione.

Non sono normalmente presenti pericoli microbiologici, se si evitano lunghe soste di bevande calde a base di latte dopo la preparazione. Normalmente la distribuzione avviene in tempi molto limitati e il liquido non fa in tempo a raffreddarsi.

PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE O ANALCOLICHE FREDDE

 Comprende tutte le attività di miscita, alla bottiglia o alla spina, incluse quelle con l'eventuale preparazione o aromatizzazione delle bevande (sangrie, ecc.)

L'unico pericolo microbiologico significativo da considerare è quello derivante dalla possibile **presenza di patogeni** nel ghiaccio o nell'acqua e sulla frutta utilizzata per le sangrie. La frutta dovrà essere accuratamente lavata, anche utilizzando bicarbonato, l'acqua dovrà essere sicuramente potabile (in caso di dubbio usare acqua imbottigliata) e il ghiaccio dovrà provenire da acqua potabile ed essere conservato protetto da contaminazioni.

Durante la preparazione sono presenti rischi di **contaminazione da corpi estranei**: vetri, in caso di rottura delle bottiglie, parti di chiusura di tappi a vite in metallo o plastica. In caso di rotture di vetri è consigliabile eliminare bottiglia, contenuto e preparazione potenzialmente contaminata.

Per somministrazioni di bevande alla spina utilizzare impianti in buone condizioni e sottoposti a regolare manutenzione. Fare riferimento alle istruzioni d'uso in particolare per le operazioni di pulizia e per il risciacquo (rischio di **presenza di residui** di prodotti detergenti e disinfettanti dell'impianto).

4.3 PUNTI DI CONTROLLO CRITICI E LORO GESTIONE

L'individuazione dei punti di controllo critici è il secondo principio dell'HACCP. La procedura canonica prevede l'applicazione, per ogni pericolo individuato, di uno schema logico che può basarsi sull'albero delle decisioni, cioè su una serie di domande a cui rispondere sì o no per decidere se in una fase di lavoro è possibile individuare un punto critico di controllo.

Questo approccio non è applicabile nel settore delle manifestazioni gastronomiche delle Pro Loco, data l'estrema complessità delle preparazioni e le notevoli differenze tra una preparazione e l'altra, o anche nell'ambito della stessa preparazione eseguita in luoghi o momenti differenti.

È quindi più opportuno adottare un approccio differente, come suggerito anche dai documenti esplicativi dell'Unione Europea, individuando cioè quelle fasi che sono per lo più presenti nella maggior parte delle preparazioni, che sono per loro natura soggette a maggiori rischi, e la cui attenta gestione è di per sé in grado di consentire una prevenzione sufficiente dei rischi per la sicurezza alimentare.

Quando si ha a che fare con una fase di preparazione (oppure con una materia prima o ingrediente) non riconducibile a quelle descritte nel manuale è possibile, ponendosi una serie di domande mirate, capire se a quel livello il controllo è essenziale. Se:

- Nella fase compaiono pericoli, con livello di rischio significativo (o se la materia prima è soggetta a rischi di contaminazione significativi)
- Quei pericoli non saranno eliminati o ricondotti a livelli accettabili in fasi successive (riduzione del rischio a livello accettabile)

Oppure, se:

- Quella fase serve specificamente a eliminare o ridurre un pericolo

Allora quella fase (o materia prima) dovrà essere certamente gestita come "critica".

Se si tratta di materia prima o prodotto acquistati o ottenuti in conferimento diventa indispensabile ottenere tutte le garanzie dal fornitore, attraverso richiesta di lettera di garanzia (esempio al punto 4.4.1), richiesta di analisi al fornitore, controllo ed ispezione delle merci in arrivo, formazione di chi prepara il prodotto, se si tratta di preparazione fatta da volontari.

Se si tratta invece di una fase o operazione, verificare innanzitutto se si stanno adottando le opportune misure di igiene di base applicabili in quella fase e in quell'ambiente (vedere 4.4). Se le misure preventive non sono state attivate è indispensabile attivarle. È poi necessario stabilire un controllo sistematico su quella fase, che comprenda:

- Osservazione sistematica delle condizioni operative (ad esempio tempi e temperature)
- Controllo del non superamento dei valori normali accettabili (i "limiti critici")
- Intervento in caso di superamento, con ripristino delle condizioni normali ed eliminazione del prodotto ottenuto in condizioni anomale.

4.4 GESTIONE SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP MEDIANTE I REQUISITI IGIENICI DI BASE NELLE FASI TIPICHE

Data l'impossibilità pratica di adottare l'approccio canonico del sistema HACCP, individuando i punti di controllo critici per ogni singola manifestazione e preparazione delle Pro Loco, si è ritenuto, con questo manuale, di definire un sistema di garanzia dell'igiene e sicurezza alimentare basato sul controllo sistematico di alcune fasi, tipicamente presenti in pressoché tutte le preparazioni, riconosciute come quelle in cui si concentrano sia i maggiori rischi che la possibilità di tenerli sotto controllo. Queste fasi sono a tutti gli effetti assimilabili a "CCP" (punti di controllo critici).

Per ognuna di queste fasi è di seguito descritta la corretta modalità di gestione, seppur semplificata, comprendente misure preventive appropriate, limiti critici (terzo principio del sistema HACCP) ove appropriati, sorveglianza (quarto principio), azioni correttive (quinto principio), verifiche (sesto principio) e registrazioni e documentazione (settimo principio) necessarie.

Ovviamente questo tipo di controllo potrà essere efficace solo se preliminarmente saranno state applicate le misure di base di garanzia dell'igiene, descritte nella sezione 3 "Codice di corretta prassi igienica".

Individuare e definire nello schema presente a pagina 101 (Schema per la definizione delle misure di controllo sulle fasi critiche) le proprie fasi critiche, in base alle indicazioni di questo capitolo. Individuare un responsabile per garantire il corretto funzionamento di ogni fase. Specificare quali saranno i controlli effettuati, la loro periodicità, le registrazioni connesse. Vedere lo schema d'esempio per capire come compilare.

4.4.1 CONTROLLO SULL'APPROVVIGIONAMENTO

Gli agenti di pericolo microbiologici, chimici e particellari presenti nelle materie prime e nei prodotti approvvigionati (conferiti o acquistati) si ritrovano nel prodotto distribuito al pubblico.

Anche in presenza di trattamenti (ad esempio la cottura, il lavaggio della frutta), questi pericoli non vengono eliminati. La Pro Loco riveste quindi un ruolo fondamentale nella selezione di quanto approvvigionato, per garantire al consumatore partecipante alla manifestazione un adeguato livello di sicurezza alimentare.

Non essendo possibile basarsi su analisi di laboratorio, dati i tempi normalmente ristretti dell'organizzazione e i costi che ne scaturirebbero, oltre al fatto che sarebbe comunque difficile, nella maggior parte dei casi, poter ottenere risultati significativi da estendere a tutta la partita acquistata, gli accorgimenti applicabili consistono in:

- Scelta attenta di fornitori e conferenti conosciuti ed affidabili, in grado di garantire e dimostrare la qualità igienica dei propri prodotti
- In alternativa, adeguata formazione dei volontari in caso di preparazioni effettuate a livello domestico
- Richiesta di garanzie specifiche, scritte, sia generali sia su particolari aspetti di rischio legati ai singoli prodotti, sia per sensibilizzare il fornitore o conferente, sia per verificarne la competenza sull'aspetto particolare di rischio legato ai propri prodotti (esempio nel riquadro sotto)
- Controlli in accettazione: integrità, durata utile (scadenza o termine minimo di conservazione: "consumarsi entro" oppure "da consumare preferibilmente entro"), aspetto, colore, odore, caratteristiche dei mezzi e contenitori di trasporto

Dichiarazione del fornitore alla consegna

Alla Pro Loco di

Consegna materie prime alimentari/prodotti in occasione della manifestazione denominata

.....

Con la presente si dichiara che gli alimenti da noi forniti (.....) sono conformi alla normativa italiana ed europea in materia di igiene, etichettatura, composizione degli alimenti, e per le caratteristiche chimiche e microbiologiche, e sono prodotti, trasformati, trasportati, distribuiti nel rispetto della normativa specifica sull'autocontrollo.

Nome ditta

Firma.....

In caso il fornitore/conferente non voglia o non sia in grado di fornire le adeguate garanzie, sarà opportuno rivolgersi altrove.

Una certa selezione dovrà svolgersi anche nei confronti dei volontari, non richiedendo preparazioni a chi non dia affidabilità: ci sono certamente altri compiti da svolgere, nell'ambito della manifestazione.

Qualora i controlli in accettazione non mostrino la conformità dei prodotti, infine, sarà necessario rifiutare il conferimento. Prevedere, a questo scopo, un modo alternativo di realizzare la manifestazione, con altri prodotti e fornitori, in caso di emergenza.

La contaminazione che può essere presente nelle materie prime e nei prodotti acquistati, per la quale deve essere richiesta garanzia ai fornitori, sotto forma di dichiarazione sottoscritta, analisi di laboratorio in accompagnamento, certificazioni, è elencata nella seguente tabella:

Tipo di alimento o materia prima	Contaminanti		
	Microbiologici	Chimici	Fisici
Carni	Germi patogeni di origine fecale	Anabolizzanti, farmaci, inquinanti ambientali, tossine microbiche	Aghi ipodermici, frammenti d'osso
Latte	Germi patogeni di origine fecale e ambientale	Anabolizzanti, farmaci, inquinanti ambientali, tossine microbiche, residui di lavaggio	Sudiciume dalla mungitura, peli
Formaggi, latticini	Germi patogeni di origine fecale, umana e ambientale	Inquinanti ambientali, tossine microbiche, ammine biogene	Insetti, frammenti metallici o di legno
Uova fresche	Germi patogeni di origine fecale	Anabolizzanti, farmaci, inquinanti ambientali	Sudiciume sul guscio
Ovoprodotti	Germi patogeni di origine fecale e ambientale	Anabolizzanti, farmaci, inquinanti ambientali, tossine microbiche	Frammenti di guscio
Salumi	Germi patogeni di origine fecale e ambientale	Conservanti in eccesso	Frammenti d'osso, frammenti metallici
Pesce fresco	Germi patogeni di origine ambientale, parassiti	Farmaci, inquinanti ambientali, pesci tossici	Ami da pesca, lische
Molluschi bivalvi	Germi patogeni di origine fecale e ambientale	Tossine algali, inquinanti ambientali	==
Crostacei	Germi patogeni di origine fecale e ambientale	Solfiti, inquinanti ambientali	==
Cereali, farine	Muffe	Inquinanti ambientali, micotossine	Sassolini, insetti o loro frammenti, peli di roditore
Frutta secca	==	Inquinanti ambientali, micotossine	insetti o loro frammenti, peli di roditore
Ortaggi	Germi patogeni di origine fecale	Antiparassitari, inquinanti ambientali	Terra, insetti, lumache
Ortaggi conservati (surgelati, IV gamma)	Germi patogeni di origine fecale e ambientale	Antiparassitari, inquinanti ambientali	Terra, insetti, lumache, parti non edibili

Tipo di alimento o materia prima	Contaminanti		
	Microbiologici	Chimici	Fisici
Funghi	Muffe	Tossine da funghi velenosi	Insetti, terra
Gastronomia pronta	Germi patogeni di origine fecale e ambientale	Tossine microbiche, residui di lavaggio	Di varia natura
Pasticceria fresca	Germi patogeni di origine fecale e ambientale	Tossine microbiche, residui di lavaggio	Di varia natura
Pasticceria secca	Muffe	Micotossine	Di varia natura
Pane, prodotti da forno, pasta secca	Muffe	Micotossine	Di varia natura
Pasta fresca, farcita e non	Germi patogeni di origine fecale e ambientale	Tossine microbiche	Di varia natura
Frutta fresca	==	Antiparassitari	==
Scatolame	==	Tossine microbiche	Di varia natura, frammenti metallici
Bevande	==	Residui di lavaggio	Vetri
Acqua minerale	Alghe	Residui di lavaggio, cessione da plastica, tossine algali	==

Il controllo in accettazione dovrà riguardare i seguenti aspetti:

Tipo di alimento o materia prima	Controllo sull'alimento	Controllo sul mezzo di trasporto
Carni, latte, formaggi, latticini, ovoprodotti, salumi	Temperatura, integrità confezioni, scadenza o TMC, bollatura CEE	Temperatura, pulizia del mezzo, separazione
Surgelati	Temperatura, integrità confezioni, assenza di brina o confezione umida, scadenza o TMC	Temperatura
Uova fresche	Integrità, assenza di sudiciume	Pulizia del mezzo, separazione
Pesce fresco, crostacei freschi	Presenza di ghiaccio, indicazione della specie e dell'origine	Pulizia del mezzo
Molluschi bivalvi vivi	Reazione vitale al tocco, sacchetti chiusi	Pulizia del mezzo, separazione
Cereali, farine, frutta secca	Integrità confezioni, assenza di insetti, filamenti o sfridi, scadenza o TMC	Assenza di insetti
Ortaggi, funghi, frutta fresca	Assenza marciume, aspetto, indicazione specie e origine, pulizia cassette	Pulizia del mezzo

Tipo di alimento o materia prima	Controllo sull'alimento	Controllo sul mezzo di trasporto
Gastronomia pronta, pasticceria fresca, pasta fresca, farcita e non	Temperatura, integrità confezioni, scadenza o TMC, bollatura CEE (se prodotti di origine animale), etichettatura completa con ingredienti	Temperatura, pulizia del mezzo, separazione
Prodotti da forno, pasta secca, pasticceria secca	Integrità confezioni, scadenza o TMC, etichettatura completa con ingredienti, assenza di insetti, filamenti o sfridi	Pulizia del mezzo, separazione
Pane	Protezione da contaminazione esterna, pulizia delle cassette	Pulizia del mezzo, separazione
Bevande, acqua minerale, scatolame	Integrità confezioni, scadenza o TMC	Protezione dalla luce solare diretta

È opportuno concordare con i fornitori le modalità e gli orari di consegna, facendo in modo che sia presente l'incaricato del controllo. Egli osserverà gli alimenti e il mezzo di trasporto per verificare che i requisiti sopra elencati siano rispettati.

Pro Loco di XXXXXXXXXXXXXXXX Controllo accettazione merci
Temperatura rilevata: _____ °C
<input type="checkbox"/> controllato integrità
<input type="checkbox"/> controllato scadenze
<input type="checkbox"/> controllato integrità
<input type="checkbox"/> controllato aspetto
<input type="checkbox"/> controllato mezzo di trasporto
<input type="checkbox"/> controllato etichettatura e bolla
NOTE _____
_____ Sigla _____

Chi effettuerà il controllo potrà documentare l'attività semplicemente annotando sul documento di trasporto (una cui copia rimarrà presso la sede della manifestazione e, successivamente, verrà conservata nel fascicolo di autocontrollo) data, ora, le proprie iniziali, i controlli effettuati (secondo quanto indicato nella tabella precedente), eventuali osservazioni o contestazioni. È opportuno che le contestazioni vengano annotate anche sulla copia del documento di trasporto che rimane al

trasportatore. È possibile preparare un timbro che riporti le indicazioni, come da esempio qui riportato.

Per il controllo della temperatura può essere sufficiente far riferimento al termometro posizionato sul mezzo di trasporto. Se non presente, o in caso di dubbio, occorre controllare direttamente: posizionare la sonda del termometro a contatto con due confezioni dell'alimento, a mo' di sandwich; attendere il tempo sufficiente affinché il valore indicato sia stabile, quella è la temperatura del prodotto. Non deve essere superata la temperatura indicata sulle confezioni, per prodotti deperibili. Per prodotti non confezionati le temperature accettabili sono le seguenti:

Tipo di alimento	Condizioni limite di temperatura	
	Conservazione	Trasporto e consegna
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	-7°C
Altri gelati	-15°C	-12°C

Tipo di alimento	Condizioni limite di temperatura	
	Conservazione	Trasporto e consegna
Surgelati in genere	-18°C	-15°C
Tutte le sostanze alimentari congelate	-10°C	-7°C
Latte pastorizzato e latticini	Sotto +6°C	+9°C
Formaggi freschi (salvo diversa indicazione in etichetta)	da 0°C a +4°C	+14°C
Burro e burro concentrato anidro	da +1°C a +6°C	+14°C
Prodotti della pesca freschi	da 0°C a +4°C	In ghiaccio
Carni	da -1°C a +7°C	+10°C
Carni macinate	Sotto +2°C	
Pollame e conigli	da -1°C a +4°C	+8°C
Ovoprodotti	Sotto +4°C	
Frattaglie, Selvaggina	da -1°C a +3°C	+8°C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione	+6°C	

4.4.2 CONTROLLO DELLA CONSERVAZIONE

Durante la conservazione degli ingredienti ricevuti, in particolare di prodotti deperibili (carni, affettati, preparazioni gastronomiche, prodotti già cotti) anche tra una manifestazione e la successiva, sono presenti rischi:

- di proliferazione microbica rapida e produzione di tossine sugli alimenti deperibili
- di infestazione da parassiti, in particolare per pasta, riso, farine
- di alterazione per condizioni non corrette (ad esempio scongelamento accidentale)
- di superamento dei termini di conservazione e delle scadenze

Anche se è prevista una successiva fase di cottura le tossine formate possono persistere e causare problemi gastrointestinali.

La prevenzione si baserà sulla previsione di idonei accorgimenti di conservazione (frigoriferi, espositori) oppure sulla limitazione dei tempi di conservazione (da stabilire prima della manifestazione). La somma dei due accorgimenti potrà garantire maggiormente il risultato. Le soste fuori frigorifero, per le lavorazioni, devono essere limitate al minimo.

Assicurare una corretta rotazione, utilizzando prima i prodotti con scadenza ravvicinata, conservare in luoghi e contenitori protetti (gli animali infestanti possono forare le confezioni), tenere sotto controllo le condizioni (temperatura dei frigoriferi e dei congelatori).

Evitare la permanenza fuori da frigoriferi e congelatori.

È necessario un controllo degli ingredienti al momento del prelievo, quelli con scadenze e termini di conservazione superati dovranno essere eliminati, così come quelli su cui si rileva infestazione (confezioni rotte, presenza di filamenti e sfridi), e quelli di cui si ravvisa lo scongelamento (presenza di brina).

Deve altresì essere evitato il sovraccarico di frigoriferi e congelatori, che potrebbero non funzionare al meglio in queste condizioni, e di questi apparecchi deve essere garantito il regolare funzionamento, anche mediante controlli prima della manifestazione (è utile misurare la temperatura interna con una termosonda, al momento di metterli in funzione, prima di utilizzarli. Al momento dell'allestimento, collocare frigoriferi e congelatori lontano da luce solare e fonti di calore.

I frigoriferi e congelatori vanno accesi un tempo sufficiente prima dell'introduzione degli alimenti (preparare quindi prima il frigorifero, in previsione dell'arrivo della merce che vi va riposta).

Va considerato anche il rischio di contaminazione crociata durante la conservazione, in particolare tra alimenti crudi contaminati (carni, pesce, vegetali) e prodotti finiti o semilavorati che non subiranno trattamenti prima del consumo. Conservare quindi in frigoriferi separati o, se non disponibili, in diversi scomparti e contenitori, o avvolgere con fogli protettivi. Evitare gocciolamento di liquidi dagli alimenti o di condensa. Se si ha a disposizione un numero di frigoriferi e scomparti insufficiente a separare del tutto i prodotti, disporre gli alimenti in modo da evitare la contaminazione per gocciolamento e caduta (alimenti pronti al consumo in alto, ingredienti crudi quali carni, pesce, verdure, uova, in basso).

Durante la manifestazione controllare periodicamente i prodotti all'interno, utilizzando le liste di riscontro di pagina 97 ("All'inizio di ogni servizio, durante lo stesso " e "Alla fine del servizio").

Controllare anche assiduamente le temperature degli apparecchi, osservando gli indicatori presenti. Se non sono presenti indicatori è opportuno collocare un termometro fisso con sonda (ne esistono di economici), possibilmente di massima e minima. È opportuno effettuare un'annotazione quotidiana dei valori rilevati, utilizzando lo schema a pagina 103)

Se le temperature non sono corrette occorre spostare immediatamente i prodotti in un altro frigorifero o congelatore, oppure consumarli immediatamente. Provvedere alla copertura di prodotti non protetti, se si ha il sospetto che prodotti pronti al consumo o ingredienti che non subiranno cottura siano stati contaminati da alimenti crudi, eliminarli.

Qualora sia necessario nell'ambito di una manifestazione preparare dei prodotti in anticipo e quindi congelarli:

- Utilizzare un'apparecchiatura idonea (congelatore) dedicato esclusivamente a quest'attività
- Suddividere in piccole porzioni
- Contrassegnare i contenitori o i sacchetti, con data di preparazione e descrizione del contenuto
- Utilizzare nell'ambito della stessa manifestazione
- Informare il pubblico che si tratta di alimenti sottoposti a congelamento (ad esempio con cartelli).

CONSERVAZIONE DI INGREDIENTI TRA UNA MANIFESTAZIONE E L'ALTRA

In questa fase si deve evitare in particolare che i prodotti superino le loro date limite di utilizzo.

Evitare quindi il più possibile di dover gestire dei depositi tra una manifestazione e l'altra, avendo cura di approvvigionarsi in base alle effettive necessità, immediatamente a ridosso della manifestazione, o nel corso della stessa.

Prodotti che recano la dicitura "consumarsi entro ..." (data di scadenza) non devono assolutamente essere distribuiti o utilizzati, una volta che la data è stata superata, devono perciò essere eliminati. Si tenga conto del fatto che per prodotti particolarmente deperibili non viene riportato l'anno, ma solo il giorno e il mese di scadenza.

Prodotti che recano dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il ..." (termine minimo di conservazione, t.m.c.) possono in teoria essere consumati anche per brevi periodi oltre la data riportata, se non riportano segni visibili di alterazione. Pur potendosi prevedere un margine di tolleranza minimo per questi prodotti, è consigliabile comunque evitare di utilizzarli e distribuirli, in quanto la responsabilità di eventuali danni al consumatore da essi causati sarebbe attribuita agli organizzatori della manifestazione.

Durante il deposito devono essere tenuti sotto controllo anche i rischi di infestazione ed alterazione. Conservare quindi in luoghi protetti, ispezionare i magazzini e depositi periodicamente, e comunque prima del prelievo per la manifestazione, eliminare prodotti scaduti o con termine minimo di conservazione superati, così come quelli alterati, invasi da parassiti, comunque danneggiati.

Gli aspetti da controllare per i prodotti in giacenza sono, riassumendo:

- Scadenza o t.m.c.
- Eventuale gonfiore di scatolame
- Presenza di tracce di infestanti (impronte, feci, rosicchiature)
- Presenza di parassiti (filamenti e sbriciolature in farina, cereali, pasta, prodotti da forno e simili)
- Muffe
- Umidità

È possibile allestire una lista di riscontro per la verifica di questi aspetti.

4.4.3 CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE

Gli alimenti non protetti (non confezionati) sono soggetti in ogni fase di manipolazione a diversi rischi di contaminazione, sia microbiologica, sia particellare, sia chimica. Questa può provenire ad esempio da superfici, attrezzature, operatori, imballaggi esterni, ambiente di lavoro. Prestare particolare attenzione alla contaminazione particellare, in particolare a quella da vetro, metallo, plastica dura, che possono essere causa di lesioni anche gravi alla bocca ed al tubo digerente.

Per maggiori dettagli consultare il punto 3.1.8.

In caso sussista il dubbio che gli alimenti in lavorazione siano stati in qualche modo contaminati da pratiche scorrette, eliminare senza indugio la parte di prodotto ritenuta sospetta.

In caso si riscontrino situazioni non conformi, intervenire immediatamente ed opportunamente (segnalando agli addetti i comportamenti e l'abbigliamento non corretti, ripetendo le pulizie o i risciacqui, allontanando oggetti estranei dall'area di lavorazione).

4.4.4 CONTROLLO DEI TEMPI DI PREPARAZIONE

Ogni fase di preparazione che comporta la sosta di un alimento a temperatura ambiente rappresenta un rischio di proliferazione microbica che è necessario tenere sotto controllo.

Quanto più la temperatura si avvicina a 37°C (la temperatura corporea normale), tanto più i microrganismi patogeni crescono (e taluni possono produrre tossine, non eliminabili nemmeno con riscaldamenti successivi).

È quindi necessario fare in modo che queste fasi abbiano la minima durata possibile e comportino la minima permanenza alle temperature a rischio. Ciò si ottiene:

- Organizzando l'attività di preparazione in modo tale da completare la lavorazione di piccole quantità, progressivamente, piuttosto che mettere in lavorazione tutto il quantitativo di alimento (il che comporterebbe tempi di sosta maggiori)
- Tenendo sotto controllo, durante le preparazioni, le temperature al cuore dei prodotti in lavorazione, sia in superficie che al cuore, mediante un termometro a sonda: se si raggiungono temperature superiori a 15°C occorre raffreddare, in frigorifero
- Per attività particolari, quali lo scongelamento, operando in modo tale che la temperatura finale non sia a rischio: scongelare in frigorifero, oppure in acqua fredda corrente per il tempo strettamente necessario, oppure, se si tratta di pezzi piccoli, procedere direttamente con la cottura. Per piccole quantità di prodotto è possibile scongelare in un forno a microonde, seguendo le istruzioni del fabbricante.

Attrezzarsi, se necessario, con apparecchiature di raffreddamento adatte, oppure con sistemi alternativi (vaschette in bagnomaria di ghiaccio, pannelli refrigeranti, e simili).

È bene documentare, a campione, il controllo di temperatura durante le preparazioni, utilizzando lo schema a pagina 105.

4.4.5 CONTROLLO DELLA CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE A FREDDO

Il rischio di proliferazione microbica sussiste anche per le fasi di conservazione esposizione dei prodotti finiti, pronti alla distribuzione. Anche in questo caso, se il flusso del pubblico non è tale da favorire tempi di permanenza limitati (inferiori in ogni caso all'ora), occorre ricoverare i prodotti in frigorifero. In alternativa è possibile attrezzarsi con apparecchiature di raffreddamento (frigoriferi e vetrine espositori), oppure con sistemi alternativi (pannelli ghiacciati alla base dei contenitori). È

necessario tenere sotto controllo la temperatura di esposizione, con termometri a sonda, ed è opportuno annotarla (schema a pagina 105).

4.4.6 CONTROLLO DELLA CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE A CALDO

Anche nel caso di conservazione o esposizione di prodotti caldi è presente un rischio di proliferazione. Al di sotto di 55°C i microrganismi pericolosi possono crescere. È quindi necessario mantenere a temperature superiori. Se il flusso di pubblico non è tale da favorire tempi di permanenza limitati (in questo caso inferiori a 30 minuti), occorre ripristinare temperature adatte, ad esempio collocando in forni, o su fornelli. In alternativa è possibile attrezzarsi con apparecchiature di riscaldamento (vetrine calde, bruciatori ad alcol).

Le attrezzature di mantenimento a caldo (ad es. bagnomaria) devono essere utilizzate solo per questo scopo, non per il riscaldamento di prodotti freddi (che deve avvenire in apparecchiature adatte allo scopo, vedere "cottura e rinvenimento").

È necessario tenere sotto controllo la temperatura di esposizione, con termometri a sonda, ed è opportuno annotarla (schema a pagina 105).

4.4.7 CONTROLLO DELLE FASI DI COTTURA E RINVENIMENTO

Le fasi di cottura e rinvenimento sono in grado di eliminare i microrganismi presenti nei prodotti alimentari. In particolare le derrate crude (carni, uova, verdure, pesce) possono essere contaminate all'origine da batteri e parassiti. Solo il raggiungimento di temperature sufficienti al cuore è in grado di eliminare i microrganismi. La temperatura ideale da raggiungere è di almeno 75°C. Fanno eccezione alcune preparazioni, quali certi tipi di carne da cuocere "a punto" (ad esempio roast-beef e bistecche con l'osso, come ad esempio la "Fiorentina"). In questi tagli, di carne bovina, la contaminazione è presente solo in superficie, ed una cottura superficiale può eliminarla. È necessario però che i tagli siano integri.

Altri tipi di carne (in particolare suina e di animali da cortile) devono invece essere cotti con attenzione, facendo in modo che in ogni punto e in ogni pezzo si raggiungano i 75°C.

Il raggiungimento della temperatura corretta è riscontrabile col cambiamento di colore, da rosso-rosa, a marrone-grigio per le carni. Verificare in particolare vicino all'osso, se presente, nella coscia per i volatili. Verificare anche che non fuoriescano succhi di cottura di colore rosa-rosso. Per prodotti composti (lasagne, pasticci, ecc.), verificare che praticando un piccolo taglio nella parte centrale fuoriesca del vapore. Per gli arrostiti, salsicce, rollate, forare con una forchetta in profondità e verificare che il liquido che fuoriesce non sia rosa o rosso. I molluschi vivi si aprono dopo cottura (scartare quelli ancora chiusi) e sia i molluschi che i crostacei cambiano colore alla cottura.

È anche possibile rilevare con il termometro in dotazione la temperatura in cottura, per correlare il valore riscontrato con l'aspetto che i prodotti assumono (cambio di colore e consistenza). I valori rilevati possono essere annotati nello schema disponibile a pagina 105.

Prestare particolare attenzione all'utilizzo di materie prime congelate o surgelate: occorre essere certi che la cottura sia completa.

Pezzi non completamente cotti possono essere rimessi immediatamente in cottura, per completare il riscaldamento. È anche possibile (e opportuno) utilizzare un termometro a sonda per la verifica.

I prodotti già cotti in precedenza, e correttamente raffreddati e conservati (ad esempio lasagne al forno), dovranno, al momento del servizio, essere riscaldati a temperatura sufficiente (non soltanto intiepiditi). Particolare attenzione dovrà essere posta se si utilizzano forni a microonde per porzioni singole, al fine di raggiungere la temperatura corretta di almeno 75°C al centro. È opportuno in questo caso consultare la documentazione del fabbricante del forno, controllare la temperatura con il termometro a sonda, a campione, e definire i tempi e le modalità di riscaldamento in base ai risultati ottenuti.

Durante la cottura su griglie o piastre, i pezzi aggiunti in cottura, crudi, possono contaminare quelli già cotti. Collocare quindi in punti separati delle griglie o piastre, e utilizzare serie di utensili differenti per mettere e togliere dalla cottura i cibi.

Le temperature di cottura e rinvenimento devono essere controllate regolarmente

4.4.8 CONTROLLO DELLE FASI DI FRITTURA

Queste fasi comportano rischi di tipo chimico (formazione di sostanze pericolose dalla degradazione dell'olio e degli alimenti in frittura). Sostituire di frequente l'olio, anche durante la stessa manifestazione, annotando il numero di utilizzi dopo averne stabilito il massimo.

4.4.9 CONTROLLO DELLE FASI DI RAFFREDDAMENTO DOPO COTTURA

Se è previsto un raffreddamento dopo le operazioni di cottura, per ulteriore preparazione, taglio, conservazione per la distribuzione, ecc., è necessario che questo avvenga in tempi sufficientemente rapidi da impedire la proliferazione delle spore batteriche, in grado di sopravvivere alla cottura e moltiplicarsi immediatamente dopo di essa (*Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens*).

Il rischio è presente in particolare per le carni, specialmente se preparate (arrosti, polpette, ecc.) e/o speziate, per prodotti contenenti amido (ad esempio polente, puree, riso, pasta, gnocchi), per prodotti elaborati, come le lasagne al forno.

Non sussistono rischi se il raffreddamento da 55 a 25°C avviene in un tempo inferiore a un'ora e mezza e, successivamente, in meno di tre ore, si raggiungono i 10°C, o temperatura inferiore.

Il tempo di raffreddamento è funzione della dimensione del prodotto (spessore), oltre che del sistema di raffreddamento utilizzato. Per questo motivo è preferibile utilizzare tagli e spessori più piccoli. Suddividere in piccoli contenitori se si devono raffreddare grandi quantità di prodotto. Mescolare, se si tratta di prodotti liquidi.

Per raffreddare è possibile utilizzare:

- Abbattitori di temperatura, di capacità sufficiente per i quantitativi di prodotto in lavorazione
- Congelatori a pozzetto dedicati esclusivamente a questa funzione
- Bagnomaria di ghiaccio e sale grosso
- Celle frigorifere e frigoriferi ventilati, per piccoli quantitativi
- Sacchetti impermeabili per alimenti, ponendo i prodotti in bagno di acqua e ghiaccio

È necessario controllare tempi e temperature (con termometro a sonda) e standardizzare le operazioni. Per questo può essere utile annotare i tempi e le temperature nella scheda di pagina 104). Se i tempi non sono rispettati, l'alimento è a rischio e va scartato. È quindi opportuno pianificare attentamente, prima della manifestazione, le modalità di raffreddamento adatte in funzione dei quantitativi di preparazione previsti e se necessario procurarsi le attrezzature adatte per il raffreddamento.

4.4.10 CONTROLLO DEL CONGELAMENTO DI PESCI DA MARINARE

Numerose specie di pesce (pesce azzurro, sgombroidi), tradizionalmente sottoposte a marinatura, possono essere portatrici di contaminazione da parassiti del genere *Anisakis*, e simili, piccoli vermi pericolosi in caso di ingestione. Questi sono eliminabili mediante congelamento per almeno 24 ore e scongelamento successivo. La fase di congelamento, che va prevista, è da considerare critica.

4.5 VERIFICHE DEL SISTEMA HACCP

Data la particolare tipologia di attività, con manifestazioni normalmente di durata limitata, non è specificamente applicabile un sistema di verifica tradizionale, diluito nel tempo (ad esempio analisi sui prodotti finiti, ispezioni di secondo livello, riesame della documentazione), corrispondente appieno a quanto previsto dal sesto passo del sistema HACCP. Tra le verifiche applicabili vi sono invece quelle consistenti nella taratura e controllo degli strumenti di misurazione (termometri, indicatori).

4.5.1 STRUMENTI DI MISURA: TERMOMETRI

Uno strumento indispensabile per la garanzia effettiva della sicurezza delle preparazioni alimentari è certamente il termometro.

Quelli utilizzabili nell'ambito di attività delle manifestazioni gastronomiche delle pro loco sono di diversi tipi:

- termometri digitali a sonda: utilizzabili per il controllo delle temperature al ricevimento, durante la preparazione (soste, cotture, raffreddamenti), per controllare il funzionamento corretto delle apparecchiature e di altri termometri, per controllare l'esposizione dei prodotti; ne esistono anche del tipo che resiste alle alte temperature e può essere inserito nei forni
- termometri fissi sugli apparecchi (frigoriferi, congelatori, espositori caldi o freddi, ecc.)

È indispensabile che i termometri funzionino sempre correttamente, indicando la temperatura esatta. È quindi necessario verificarne il funzionamento, è consigliabile farlo all'inizio della manifestazione, come segue:

- immergere il termometro in una miscela di acqua potabile e ghiaccio, possibilmente tritato: la temperatura indicata deve essere compresa tra -1°C e $+1^{\circ}\text{C}$
- immergere il termometro in acqua bollente: la temperatura indicata deve essere compresa tra 99°C e 101°C (salvo che ci si trovi in montagna: nel caso eseguire il controllo ad altitudine non eccessiva)

In caso i valori non siano corretti è necessario sostituire i termometri.

Per il controllo delle sonde interne alle apparecchiature, individuare la sonda, posizionare accanto ad essa quella del termometro esterno, chiudere lo sportello, attendere il tempo sufficiente per la stabilizzazione, rilevare la temperatura. Anche in questo caso la differenza di valore indicato dai due termometri non deve essere superiore a 1°C .

Per il controllo di alimenti in cottura o raffreddamento, inserire il termometro al cuore del prodotto, attendere il tempo di stabilizzazione e rilevare la temperatura. È indispensabile pulire e disinfettare la sonda del termometro prima dell'operazione. Per fare ciò lavare con acqua tiepida e sapone per piatti, sciacquare sotto acqua corrente tiepida, asciugare con carta a perdere. In alternativa utilizzare salviette apposite, chiaramente indicate "per alimenti".

4.5.2 LISTE DI "COSE DA FARE"

Una prima importante verifica è quella di effettiva comprensione del manuale e del suo contenuto. È sufficiente fotocopiare lo schema seguente e annotare quando si ritiene di averne letto e compreso il contenuto, per ciascuna sezione. Si utilizzi perciò la lista di pagina 95, fotocopiandola. Questa lista è destinata al responsabile per l'autocontrollo (OSA), ma può essere utilizzata anche per verificare l'efficacia della formazione.

La seconda attività di verifica da prevedere è quella centrata sul rispetto dei requisiti di igiene, prima dell'avvio della manifestazione e durante le preparazioni, nelle diverse fasi (inizio del servizio, svolgimento, fine del servizio). Utilizzare per questo la lista di pagina 96, fotocopiandola. Chi effettua la verifica spunta e sigla.

Durante il servizio o al termine dello stesso, è opportuno verificare il mantenimento dei requisiti: è perciò possibile utilizzare le liste di pagina 97. È anche possibile creare delle proprie liste, sulla falsariga di quelle proposte, anche aggiungendo altre voci, se necessario.

Letto e capito? (il manuale...)	✓ sigla	Annotazioni, appunti
Terminologia	<input type="checkbox"/>	
Modo di utilizzo e sviluppo piano autocontrollo	<input type="checkbox"/>	
Mantenimento strutture	<input type="checkbox"/>	
Lotta agli infestanti	<input type="checkbox"/>	
Gestione delle attrezzature	<input type="checkbox"/>	
Programma di pulizia	<input type="checkbox"/>	
Gestione rifiuti e scarti	<input type="checkbox"/>	
Approvvigionamento idrico	<input type="checkbox"/>	
Manipolazione degli alimenti	<input type="checkbox"/>	
Igiene personale e formazione	<input type="checkbox"/>	
Criteri microbiologici	<input type="checkbox"/>	
Rischio allergeni	<input type="checkbox"/>	
Rintracciabilità, ritiro, richiamo	<input type="checkbox"/>	
Sistema HACCP	<input type="checkbox"/>	
Caratteristiche delle preparazioni	<input type="checkbox"/>	
Fasi critiche e loro gestione	<input type="checkbox"/>	
Verifiche del sistema	<input type="checkbox"/>	
Documentazione e registrazioni	<input type="checkbox"/>	
Autorizzazioni	<input type="checkbox"/>	
Accorgimenti pratici	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	

Prima della manifestazione	✓	sigla
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"/>	
È stata data informazione sui rischi da allergeni	<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"/>	
È stata prevista la posizione dei contenitori per i rifiuti	<input type="checkbox"/>	
È stato predisposto il piano per svuotare i contenitori dei rifiuti, col responsabile	<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"/>	
È stata verificata la rispondenza delle attrezzature e la loro manutenzione	<input type="checkbox"/>	
Sono disponibili frigoriferi e congelatori in numero sufficiente	<input type="checkbox"/>	
I frigoriferi e i congelatori funzionano correttamente	<input type="checkbox"/>	
I termometri sono funzionanti correttamente	<input type="checkbox"/>	
Sono disponibili le stoviglie monouso, per alimenti	<input type="checkbox"/>	
È stata controllata l'affidabilità dei fornitori	<input type="checkbox"/>	
È previsto chi controllerà le consegne	<input type="checkbox"/>	
È stata predisposta la rintracciabilità (telefono ASL competente: _____)	<input type="checkbox"/>	
È stato previsto come trasportare i prodotti	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	

All'inizio di ogni servizio, durante lo stesso (indicare giorno _____ ed ora ____)	✓ sigla
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 rammollita	<input type="checkbox"/>
I volontari indossano il corretto abbigliamento	<input type="checkbox"/>
Sono disponibili sapone, carta o sistema d'asciugatura, acqua calda	<input type="checkbox"/>
Sono vuoti e puliti i contenitori per rifiuti	<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 operazioni sono effettuate nel rispetto dei criteri di igiene	<input type="checkbox"/>
Le temperature dei prodotti sono quelle previste	<input type="checkbox"/>
L'abbigliamento è pulito	<input type="checkbox"/>
I tempi previsti di preparazione sono rispettati	<input type="checkbox"/>
Le temperature dei frigoriferi, congelatori, banchi espositori, sono corrette	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

Alla fine del servizio (indicare giorno _____ ed ora ____)	✓ sigla
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 rammollita	<input type="checkbox"/>
Non vi sono prodotti deperibili fuori dai frigoriferi	<input type="checkbox"/>
Sono stati svuotati e puliti i contenitori per rifiuti	<input type="checkbox"/>
Sono stati eliminati gli avanzi	<input type="checkbox"/>
Le pulizie sono iniziate nei tempi previsti	<input type="checkbox"/>
Non vi sono strutture o attrezzature danneggiate	<input type="checkbox"/>
I frigoriferi non sono sovraccarichi	<input type="checkbox"/>
I prodotti nei frigoriferi sono protetti	<input type="checkbox"/>
Le temperature dei frigoriferi, congelatori, sono corrette	<input type="checkbox"/>
I prodotti non deperibili sono correttamente riposti, come previsto	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

4.6 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DELLE REGISTRAZIONI

La normativa europea prevede chiaramente ed espressamente modalità di gestione semplificata per gli aspetti documentali (settimo principio del sistema HACCP), in particolare per talune attività di preparazione di alimenti. Date le caratteristiche organizzative delle manifestazioni delle pro loco, gestite su base volontaria e di durata limitata nel tempo, si ritiene che il principio della riduzione della documentazione al minimo essenziale debba trovare piena applicazione proprio in quest'ambito. Si ritiene che un buon sistema di autocontrollo debba essere incentrato sulla consapevolezza di chi opera, più che sulla compilazione di schede. Perciò è bene intendere i passaggi che si trovano nel manuale, e che comportano la compilazione di qualche modulo, più come uno strumento per rendersi conto di ogni aspetto fondamentale per la sicurezza alimentare, che come un adempimento burocratico.

Tutti i documenti facenti parte dell'autocontrollo devono essere, per legge, tenuti a disposizione per eventuali controlli. È quindi opportuno conservare tutta la documentazione in un unico raccoglitore, che costituisce il fascicolo di autocontrollo. In esso dovranno essere inseriti i seguenti documenti, in modo ordinato:

- Una copia di questo manuale
- Copie di leggi di settore
- La documentazione relativa all'autorizzazione (DIA)
- Le schede di autovalutazione, contenute nella sezione 3, per ciascun argomento relativo ai requisiti igienici di base (strutture, infestanti, attrezzature, pulizie, gestione dei rifiuti, approvvigionamento idrico, gestione dei prodotti alimentari, formazione e igiene degli addetti)
- Il programma di pulizia e gestione dei rifiuti (pagina 38)
- Il piano di lotta agli infestanti (pagina 34)
- La documentazione sulla lotta agli infestanti fornita da ditte esterne, se presente
- Le schede tecniche, se disponibili, dei prodotti di pulizia e disinfezione
- La documentazione sulla formazione e informazione del personale (copie di attestati, diplomi, schede di registrazione degli incontri)
- Lo schema per la rintracciabilità (pagina 70), con elenco dei prodotti e fornitori
- La documentazione dei fornitori a garanzia dei propri prodotti
- La scheda di descrizione delle tipologie di preparazione ed attività
- La scheda di descrizione e controllo delle fasi critiche
- Esiti delle verifiche (liste di riscontro compilate – vedere punto 4.5.2 a pagina 94)
- Se utilizzate, le schede di controllo delle temperature, di conservazione e nelle varie fasi
- Qualsiasi altro documento che si ritenga possa far parte della documentazione sull'autocontrollo

Per facilitare la tenuta del dossier è bene scegliere un sistema con quaderno grande ad anelli, cartelline di plastica perforate munite di etichetta che descriva il contenuto di ogni cartella, secondo i punti sopra elencati.

Le registrazioni (temperature, ricevimento merci, eccetera) vanno conservate per un periodo ragionevole, collegato alla durata dei prodotti e alla possibilità di controllo; è consigliabile un minimo di un anno (da una edizione della manifestazione interessata a quella successiva).

Sono di seguito riportati alcuni schemi utilizzabili per le registrazioni. Altri schemi sono reperibili in vari punti del manuale.

4.6.1 SCHEMA PER LA DESCRIZIONE DELLE PREPARAZIONI E DELLE ATTIVITÀ

Pro Loco di

Tipologia preparazione effettuata	Descrizione di dettaglio e manifestazione
Preparazione e distribuzione di pasta e riso (primi piatti)	
Grigliate di carne e/o verdure	
Polentate	
Castagnate	
Preparazioni in calderoni	
Fritture	
Preparazione e distribuzione di pizze, focacce e crespelle	
Preparazione e distribuzione di fondute e raclette	
Preparazione e distribuzione di bruschette	
Preparazioni e distribuzione di prodotti di gastronomia	
Preparazione e distribuzione di frittate	
Preparazione e distribuzione di panini	
Preparazione e distribuzione di prodotti da forno dolci o salati	
Preparazione e distribuzione di dolci "a cucchiaio", budini e creme cotte	
Preparazione e distribuzione di dolci con creme	
Distribuzione senza preparazione	
Preparazione e distribuzione di bevande calde	
Preparazione e/o somministrazione di bevande alcoliche o analcoliche fredde	

4.6.2 SCHEMA PER LA DEFINIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO SULLE FASI CRITICHE

Pro Loco di

Gruppo di fasi critiche	Attività e preparazioni interessate	Modalità di controllo previste	Frequenza dei controlli	Responsabile designato	Registro	Note e interventi
Controllo sull'approvvigionamento						
Conservazione ingredienti						
Conservazione tra una manifestazione e l'altra						
Contaminazione – fasi di preparazione						
Rispetto dei tempi di preparazione						
Fasi di cottura e rinvenimento						
Fasi di raffreddamento dopo cottura						
Conservazione ed esposizione a freddo						
Conservazione ed esposizione a caldo						
Congelamento di pesci da marinare						

(elencare in colonna 2 le fasi della propria attività corrispondenti a quelle indicate, specificando le condizioni previste; in colonna 3 indicare le modalità di controllo, scelte in base alle indicazioni del manuale; in colonna 4 indicare ogni quanto questi controlli saranno eseguiti; in colonna 5 indicare i responsabili; utilizzare la colonna 6 per annotare eventuali interventi correttivi che si rendano necessari nel corso della manifestazione)

Vedere l'esempio seguente:

Gruppo di fasi critiche	Attività e preparazioni interessate	Modalità di controllo previste	Frequenza dei controlli	Responsabile designato	Registro	Note e interventi
Controllo sull'approvvigionamento	Acquisto carni da macelleria "pippo", che ci serve da 10 anni	Controllare alla consegna che ci siano i bolli CEE e che il furgone sia refrigerato	Alla consegna	Mario A.	Tenere le bolle di consegna	
Conservazione ingredienti	Le carni arrivano la sera prima e vengono tenute nei quattro frigoriferi	Controllare la temperatura con il termometro di massima e minima	Al mattino della festa	Giuseppe B.	Scheda dei frigoriferi	Spostato tutto in un frigo: l'altro non funziona! G.B.
Conservazione tra una manifestazione e l'altra	Non è prevista					
Contaminazione – fasi di preparazione	Quando si mettono le bistecche e le salsicce nei vassoi	Usare i vassoi OVALI per la carne cruda, quelli RETTANGOLARI per la cotta	Durante la cottura	Piera C.		
Rispetto dei tempi di preparazione	La carne cruda tenuta vicino alle griglie in attesa di cuocere	Metterne poca alla volta: non deve stare per più di mezz'ora	Durante la cottura	Piera C.		
Fasi di cottura e rinvenimento	La cottura sulla griglia, con il legno di faggio	Controllare che sia ben cotta, griglia o bruna, vicino all'osso e dentro le salsicce	Durante la cottura	Antonio F., il nostro "fuochista"!		La griglia piccola non cuoce bene! Non usiamola più A.F.
Fasi di raffreddamento dopo cottura	La carne cotta dell'ultima informata viene raffreddata per la nostra cena alla sera	Lasciare 5 minuti a sfreddare, poi mettere subito nel contenitore, in frigo	All'ultima cottura	Antonio F.		
Conservazione ed esposizione a freddo	Non è prevista					
Conservazione ed esposizione a caldo	La carne cotta, messa sui vassoi per la distribuzione	Usare i banchi caldi a 60°C	Durante tutta la distribuzione	Giovanni D.	Scheda dei banchi caldi	
Congelamento di pesci da marinare	Non è previsto					

Scheda controllo temperature apparecchi refrigeranti					
Pro Loco di					
manifestazione					
frigorifero/congelatore n.					
Giorno	Ora	Condizioni interne (*)	Temperatura	Note ed azioni correttive	Firma
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
frigorifero/congelatore n.					
Giorno	Ora	Condizioni interne (*)	Temperatura	Note ed azioni correttive	Firma
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
frigorifero/congelatore n.					
Giorno	Ora	Condizioni interne (*)	Temperatura	Note ed azioni correttive	Firma
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
frigorifero/congelatore n.					
Giorno	Ora	Condizioni interne (*)	Temperatura	Note ed azioni correttive	Firma
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
		<input type="checkbox"/> Buone <input type="checkbox"/> Scarse			
(*) Controllare se in ordine, senza carico eccessivo, se i prodotti sono protetti, e in buone condizioni, se c'è separazione tra prodotti crudi e cotti(**) Annotazioni su chiamata servizio assistenza, spostamento prodotti, altri interventi correttivi. Controllare la temperatura indicata dal display, oppure misurare con termometro, e verificare le condizioni dei prodotti all'interno dell'apparecchio					
Visto: il responsabile per l'autocontrollo					

Scheda controllo temperature e tempi raffreddamento, rinvenimento, scongelamento prodotti

Pro Loco di

manifestazione

Prodottocondizioni

Giorno	Ora inizio	Temperatura inizio	Ora fine	Temperatura fine	Note ed azioni correttive	Firma

Controllare misurando al temperatura al cuore del prodotto in caso di raffreddamento o rinvenimento, la temperatura in superficie in caso di scongelamento

Visto: il responsabile per l'autocontrollo

Scheda controllo temperature cottura, mantenimento, esposizione prodotti

Pro Loco di

manifestazione

Giorno	Ora	Prodotto – operazione	Note ed azioni correttive	Firma

Controllare misurando al temperatura al cuore del prodotto.

Visto: il responsabile per l’autocontrollo