



**INDICAZIONI OPERATIVE PER IL CORRETTO SVOLGIMENTO
DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE RIVOLTO AGLI
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)**

A cura di:

Dr. Francesco Cossu – Responsabile U.O.S. Sicurezza Alimentare (SIAN)

Dr. Andrea Piga – Responsabile U.O.S. Sicurezza Alimentare (SIAOA)

Dr.ssa M.Laura Betzu – Dirigente Medico Sicurezza Alimentare (IPAS)

Dr. Livio Campus – Coordinatore Tecnici della Prevenzione (SIAN)

INDICE

1	Definizioni di carattere generale	Pag. 3
	Manifestazioni temporanee	Pag. 3
	Impresa alimentare	Pag. 3
	Operatore del settore alimentare	Pag. 3
	Addetto agli alimenti	Pag. 4
	Immissione sul mercato	Pag. 4
	Rintracciabilità	Pag. 4
2	Normativa di riferimento	Pag. 4
3	Compiti del controllo ufficiale ASL	Pag. 4
4	Compiti dell'operatore del settore alimentare (OSA)	Pag. 5
5	Requisiti strutturali	Pag. 5
	Tipologia A	Pag. 5
	Tipologia B	Pag. 6
	Tipologia C	Pag. 5
6	Requisiti di igiene, addestramento e formazione del personale	Pag. 8
	Norme di abbigliamento e di igiene personale	Pag. 9
7	Adempimenti degli operatori in materia di autocontrollo	Pag. 9
	Cosa è il documento di autocontrollo	Pag. 10
	Punti critici di controllo e loro gestione	Pag. 10
	Fac-Simile tabella registrazione non conformità dei prodotti alimentari	Pag. 11
	Fac-Simile tabella registrazione delle temperature	Pag. 12
	Fac-Simile scheda registrazione formazione del personale	Pag. 13
	Fac-Simile documento di autocontrollo	Pag. 14
8	Lista delle cose da fare e garantire	Pag. 16
	Gestione della documentazione e delle registrazioni	Pag. 18
9	Rintracciabilità	Pag. 19
	Fac-Simile scheda gestione rintracciabilità	Pag. 20
10	Violazioni	Pag. 20

1. DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Sono definite “**temporanee**” tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri, Fiere ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici o divulgativi ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

Solo la contemporanea esistenza di temporaneità e di manifestazione pubblica caratterizza ed individua la manifestazione temporanea, in caso contrario, si applicano le norme vigenti per esercizi pubblici e/o preparazione di alimenti.

Le manifestazioni temporanee possono essere suddivise in tre tipologie, che tengono conto delle modalità di conduzione delle stesse:

Tipologia A) Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati/registratori e trasportati nel luogo ove vengono consumati.

Tipologia B) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici (es. primi piatti, polenta, carne alla griglia, crepes ecc..) e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Tipologia C) Strutture mobili (moduli, container, automezzi).

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”.

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 . 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”.

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 o altri organizzatori 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).

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Queste attività sono regolate da:

- Reg. 178/2002/CE – 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.
- Reg. CE 852/2004 Capitolo III- Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee;
- Reg. CE 854/2004 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Ordinanza del Ministero della Salute del 03.04.2002 – Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.
- Legge Regionale 5 Marzo 2008 n. 3: disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluri annuale della regione (Legge Finanziaria 2008).

3. COMPITI DEL CONTROLLO UFFICIALE ASL

Il compito della ASL è di verificare i requisiti igienico sanitari e le modalità di gestione delle attività da parte dell'OSA esclusivamente ai fini della sicurezza alimentare.

4. COMPITI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (O.S.A.)

Il gestore della manifestazione temporanea con preparazione e somministrazione di alimenti deve mettere in atto tutte le modalità di garanzia della sicurezza alimentare partendo ovviamente dai prerequisiti.

I prerequisiti o programmi di prerequisiti sono procedure intese a controllare le condizioni operative di un'attività, al fine di ottenere condizioni generali ottimali per la produzione di alimenti sicuri.

Le principali procedure riguardano: la pulizia e disinfezione (GHP); le buone prassi di fabbricazione (GMP), la manutenzione delle strutture e degli impianti; le corrette prassi agricole; il controllo degli animali infestanti; la gestione dei rifiuti; la formazione del personale, ecc.

In particolare queste strutture devono essere situate, progettate, costruite, mantenute pulite e sottoposte a manutenzione in modo da evitare rischi di contaminazione da parte di animali, inoltre devono essere disponibili:

- attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (impianti igienici per lavarsi ed asciugarsi le mani, attrezzature igienico sanitarie e locali adibiti a spogliatoio);
- erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- attrezzature ed impianti per il deposito e l'eliminazione di sostanze pericolose e rifiuti;
- attrezzature ed impianti per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- superfici a contatto con il cibo in buone condizioni, facili da pulire ed eventualmente da disinfettare;
- misure per la pulizia e disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- il lavaggio degli alimenti deve essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

5. REQUISITI STRUTTURALI

TIPOLOGIA A

Attività in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati.

- se presente l'area somministrazione/zona pranzo deve essere protetta da tettoia o gazebo con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile;
- nel caso di porzionatura/distribuzione di alimenti in pluriporzione o di manipolazione di alimenti a basso rischio, è necessaria una struttura o area/zona con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvista di pedane o con stuoie) chiusa nella parte superiore e con pareti su almeno tre lati in materiale lavabile, dotata di lavello per gli alimenti e di piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile.

- area/zona per il deposito alimenti adeguatamente protetta nella parte superiore e su tutti i lati, gli alimenti devono essere sollevati dal piano di calpestio;
- apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli alimenti deperibili, in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;
- stoviglie a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento adeguato (copricapo e sopravveste);
- lavello per la pulizia delle mani con comando preferibilmente non manuale, distributori di sapone ed asciugamani a perdere;
- personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento adeguato (copricapo e sopravveste);
- approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità);
- servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, distinti per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per il pubblico, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità e mantenuti in stato di decenza. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido;
- smaltimento delle acque reflue: immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga mediante contratto con ditta autorizzata allo smaltimento dei reflui;
- allontanamento dei rifiuti solidi: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti; contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

TIPOLOGIA B

Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici (ad es. primi piatti, polenta, carne alla griglia, crepes ecc.) e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

- **area di preparazione:** con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvisto di pedane o con stuoie) opportunamente protetta da inquinamenti esterni e disimpegnata dal pubblico. Il collocamento dell'area di preparazione e di cottura deve avvenire in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti.

L'utilizzo di bracieri può avvenire anche all'esterno su terreno, sempre preservando da inquinamenti il prodotto in preparazione. L'area deve essere dotata di piani di lavoro, preferibilmente separati, rivestiti con materiale impermeabile/facilmente lavabile.

- **lavelli:** lavello per la toelettatura e preparazione degli alimenti, lavello lavamani con comando preferibilmente non manuale e distributori di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- **area di cottura:** nel caso dell'utilizzo di griglie, fuochi ecc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici ed inquinanti e siano inaccessibili dal pubblico e lontano da materiali infiammabili (teli, rivestimenti); eventuali bombole di gas: protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontano da fonti di calore e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza;
- **deposito alimenti:** apposita struttura chiusa o zona delimitata, possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione/cottura, in cui gli alimenti siano adeguatamente protetti anche da infestanti e animali, soprattutto se il deposito deve prolungarsi per più giorni.
- **frigoriferi/congelatori** in numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare tenuti lontani da fonti di calore e con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo.
- **area somministrazione/zona pranzo:** protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile; bicchieri, posate, e piatti: a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
- **personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti:** addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento idoneo (copricapo e sopravveste);
- **approvvigionamento idrico:** dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità);
- **servizi igienici:** fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità. Almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni degli alimenti. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;
- **smaltimento delle acque reflue:** immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.); smaltimento oli di frittura: stoccaggio e smaltimento finale con ditta autorizzata;

- **allontanamento dei rifiuti solidi:** raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti; contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

TIPOLOGIA C

Attività che utilizzano strutture mobili

Queste strutture, spesso autosufficienti (moduli, container, automezzi, ecc.), sono gestite da ditte che esercitano una vera e propria attività professionale di preparazione o di catering con preparazione trasporto e somministrazione di alimenti in occasioni di manifestazioni temporanee. Talvolta sono affittate agli organizzatori.

Le cucine mobili dovranno avere:

- altezza interna non inferiore a 2 metri;
- adeguata superficie per lo svolgimento delle attività;
- almeno due lavelli di cui almeno uno dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- piani di lavoro adeguati in materiale lavabile;
- cappa di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura;
- adeguato numero di frigo e congelatori. Il termine adeguato si deve intendere in relazione alla tipologia e potenzialità produttiva;
- impianto idrico autonomo o collegabile a rete idrica;
- impianto elettrico autonomo o allacciabile alla rete elettrica;
- impianto acque reflue: munito di serbatoio di adeguata capacità, da svuotare in modo corretto.

Nel caso di utilizzo di strutture mobili per la preparazione dovranno essere presenti sul luogo della manifestazione i requisiti richiesti per le tipologie A e B (servizi igienici, acqua potabile, deposito, zona pranzo ecc.).

6. REQUISITI DI IGIENE, ADDESTAMENTO 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 in vigore.

Il responsabile del documento di autocontrollo deve avere un'adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti e deve 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. (Regolamento CE 852/04 Allegato II Capitolo XII)

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.

7. ADEMPIMENTI DEGLI OPERATORI IN MATERIA DI AUTOCONTROLLO

Il Regolamento CE 852/2004 all'art.5 comma 1, prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA) predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Rischi – Punti Critici di Controllo, per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

La responsabilità principale per la sicurezza alimentare compete all'OSA, che potrà basarsi sull'applicazione generalizzata di procedure di autocontrollo formulate in base ai principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica.

Prima dell'inizio della manifestazione deve essere presentata una **D.I.A.** (Denuncia di Inizio Attività) o **S.C.I.A.** (Segnalazione Certificata di Inizio Attività).

COSA E' IL DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

E' un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole igienico-sanitarie interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti dell'attività produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo.

Il documento deve essere tenuto nella sede della manifestazione. In mancanza del documento di autocontrollo non può essere avviata/proseguita l'attività indicata nella notifica igienico-sanitaria.

E' importante predisporre piani di autocontrollo semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili. A tal proposito, si forniscono indicazioni riguardo alle fasi di controllo da documentare. All'applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la formazione del personale che è impiegato nell'attività e che deve possedere un'adeguata cognizione del documento di autocontrollo predisposto, per una corretta applicazione dello stesso.

Relativamente alle fasi produttive, le procedure potranno essere definite:

- a) come buone pratiche di lavorazione ed igieniche (GMP e GHP) che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, salvo la registrazione delle non conformità;
- b) come di punti critici di controllo (CCP) (ad esempio il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).

PUNTI CRITICI DI CONTROLLO E LORO GESTIONE

Per queste manifestazioni è opportuno individuare quelle fasi che sono presenti nella maggior parte delle preparazioni, che per la loro natura sono soggette a maggior rischio, e la cui attenta gestione è di per se in grado di consentire una prevenzione sufficiente dei rischi per la sicurezza alimentare.

Di seguito sono indicate le diverse fasi con le indicazioni relative:

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITA	AZIONE CORRETTIVA
Acquisizione materie prime	Contaminazione biologica, chimica e fisica	GMP	Corretta gestione dei fornitori. Documenti di conformità del prodotto	Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori	Ispezione visiva su ogni partita acquistata. Controllo documentazione	-----	Rifiuto del prodotto
Stoccaggio e conservazione materie prime	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione. Rispetto norme igieniche. Separazione alimenti di origine diversa	Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori. Temperature di conservazione T°=<4°C Carni T°=<7°C frattaglie T°=<3°C carni congelate T°=<-12°C surgelati T°=<-18°C	Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature	Superamento dei limiti	Scarto del prodotto con T° < di 12°C per più di 2 ore. Interventi straordinari di manutenzione dei frigoriferi

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITA	AZIONE CORRETTIVA
Trattamento, preparazione e assemblaggio alimenti	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte. Lavaggio accurato di frutta e verdure	Assenza di segni esteriori di contaminazione.	Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione.	-----	Scarto del prodotto e formazione supplementare del personale
cottura	Sopravvivenza microbica e fungina	GMP	Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Rispetto tempi e temperature di cottura	Temperature di cottura 75°C al cuore del prodotto. Tempi di cottura	Controllo visivo temperatura e controllo tempi di cottura	-----	Formazione supplementare del personale e nuova cottura o prosecuzione cottura
Stoccaggio e conservazione secondaria	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione. Rispetto norme igieniche	Tempi e temperature di conservazione e	Ispezione visiva e registrazione giornaliera delle temperature	Superamento dei limiti	Eliminazione totale del prodotto. Manutenzione straordinaria delle attrezzature
riscaldamento	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Rispetto norme igieniche. Rispetto temperature.	Riscaldamento a T°=> 70°C	Controllo visivo della temperatura	-----	Ripetizione della operazione di riscaldamento
somministrazione	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Rispetto norme igieniche formazione del personale.	-----	Ispezione visiva	-----	Eliminazione del prodotto e formazione supplementare del prodotto

FAC-SIMILE TABELLA REGISTRAZIONE DELLE NON CONFORMITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DATA E FIRMA	PRODOTTO	TIPO DI NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DEI PRODOTTI NON CONFORMI

FAC-SIMILE TABELLA REGISTRAZIONE TEMPERATURE

N° frigo/congelatore										
CONTENUTO										
DATA E FIRMA	T° inizio	T° fine	T° inizio	T° fine	T° inizio	T° fine	T° inizio	T° fine	T° inizio	T° fine

FAC-SIMILE SCHEDA REGISTRAZIONE FORMAZIONE DEL PERSONALE

Manifestazione:

.....

Periodo:

dal al

Riunione del

ore

Coordinata da

Responsabile autocontrollo (Pro Loco – Associazione – Comitato – ecc.)

Consulente esterno

Firma

Addetti	Firma addetto	Formazione specifica (argomento/i su)

Argomenti trattati per tutti gli addetti:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOTE

.....

.....

.....

FAC-SIMILE DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Si riporta di seguito un esempio di piano operativo utilizzabile, nell'ambito di una manifestazione temporanea, con gli opportuni adattamenti.

FAC-SIMILE DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO
Manifestazione:
Sede Operativa:
Periodo della Manifestazione: dal _____ al _____
Tipo di Struttura: (fissa o mobile)
Responsabile dell'Autocontrollo (*) (*) Il responsabile del documento di autocontrollo deve avere un'adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti (Regolamento CE 852/04 Allegato II Capitolo XII)
Elenco attrezzature:

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Anagrafica:

Nome e/o Ragione Sociale

Sede Legale

Attività svolta:

- Tipologia **A** (somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione);
- Tipologia **B** (preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura;
- Tipologia **C** (attività che utilizzano strutture mobili)

Il responsabile dell'autocontrollo è il Sig.

nato il / / a prov.

Codice fiscale																				
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Il presente documento è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Descrizione relativa alla :

- 1) Struttura, attrezzature, pulizie, gestione dei rifiuti, approvvigionamento idrico, gestione dei prodotti alimentari, formazione e igiene degli addetti.
- 2) Scheda di descrizione delle tipologie di preparazione.
- 3) scheda di descrizione e controllo delle fasi critiche e relative liste di riscontro.
- 4) Documentazione sulla formazione e informazione del personale.
- 5) Schema per la rintracciabilità con elenco dei prodotti e dei fornitori.

Data _____

Firma del titolare/responsabile legale della manifestazione _____

8. LISTE DELLE COSE DA FARE E GARANTIRE

Una prima importante verifica che l'OSA deve 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); per questo tipo di valutazione si possono adoperare le seguenti liste.

Prima della manifestazione	✓ sigla
È stata richiesta l'autorizzazione (DIA)	
È stato individuato e nominato l'OSA	
L'OSA ha avuto formazione come responsabile della sicurezza alimentare	
È stato predisposto il fascicolo di autocontrollo	
Tutti i volontari conoscono i rischi per la sicurezza alimentare e i modi di controllo	
È stata data informazione specifica ai volontari sui rischi per la particolare attività svolta	
Sono state definite tutte le responsabilità	
È stato definito l'abbigliamento previsto e come lavarlo	
Sono stati descritti i piatti e le preparazioni	
Sono state individuate le fasi critiche	
È stato fatto il piano contro gli infestanti	
È stato controllato l'allacciamento per acqua potabile (o la disponibilità di cisterne)	
È stato preparato il programma di pulizia	
Sono disponibili tutti i prodotti per le pulizie e per l'igiene personale	
È stata prevista la posizione dei contenitori per i rifiuti	
È stato predisposto il piano per svuotare i contenitori dei rifiuti, col responsabile	
È stata prevista la disposizione dei WC	
Sono stati predisposti e attrezzati i punti di lavaggio per le mani	
È stata verificata la rispondenza delle strutture	
È stata verificata la rispondenza delle attrezzature e la loro manutenzione	

Sono disponibili frigoriferi e congelatori in numero sufficiente	
I frigoriferi e i congelatori funzionano correttamente	
I termometri sono funzionanti correttamente	
Sono disponibili le stoviglie monouso, per alimenti	
È stata controllata l'affidabilità dei fornitori	
È previsto chi controllerà le consegne	
È stata predisposta la rintracciabilità (telefono ASL competente: _____)	
È stato previsto come trasportare i prodotti	
Altro (indicare)	

All'inizio di ogni servizio, durante lo stesso (indicare giorno ed ora)	<input checked="" type="checkbox"/> 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"/>

Altro (indicare)	

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 dal frigorifero	<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 prodotti nei frigoriferi sono protetti	<input type="checkbox"/>
I prodotti non deperibili sono correttamente riposti così come previsto	<input type="checkbox"/>
Altro (indicare)	

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, 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.

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 del manuale di corretta prassi igienica nel caso si voglia adottare
- Copie di leggi di settore
- La documentazione relativa all'autorizzazione (DIA)
- Le schede sui prerequisiti 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
- Il piano di lotta agli infestanti
- 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, 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)
- 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.

9. RINTRACCIABILITA'

L'operatore del settore alimentare deve 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 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 le informazioni al riguardo.

L'obbligo della rintracciabilità può quindi essere assolto mediante la conservazione delle informazioni sui fornitori.

Per questo è sufficiente redigere un elenco nel quale sia associato il prodotto e il fornitore. Questo elenco dovrà essere conservato durante la manifestazione e per un ragionevole periodo successivo (un mese può essere sufficiente), comunque fino al completo utilizzo o eliminazione dei prodotti.

FAC-SIMILE SCHEDA GESTIONE RINTRACCIABILITA'

Manifestazione:

..... del

Prodotto	Fornitore (documento di riferimento)

Visto: il responsabile per l'autocontrollo

10. VIOLAZIONI

FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONE SANZIONATORIA	NOTE
Omessa notifica all'autorità competente di attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.	Art. 6 comma 2 del Reg. CE 852/2004	da Euro 1500,00 a Euro 9000,00	Art. 6 comma 3 del D.L.gs 193/2007	
Mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP	Art. 5 comma 1 del Reg. CE 852/2004	Sanzione amministrativa da Euro 1000,00 a Euro 6000,00 N.B.: salvo che il fatto non costituisca reato	Art. 6 comma 6 del D.L.gs 193/2007	La situazione rilevata deve essere quella in cui il Piano di Autocontrollo non è stato predisposto e/o non presente nella sede della manifestazione
Mancata o non corretta applicazione dei sistemi e delle procedure previste nelle procedure di autocontrollo	Art. 5 comma 1 e 2 del Reg. CE 852/2004	da Euro 1000,00 a Euro 6000,00	Art. 6 comma 8 del D.L.gs 193/2007	Esempi: <ul style="list-style-type: none"> • Sul piano di autocontrollo è previsto l'utilizzo di una specifica procedura per la conservazione dei piatti pronti deperibili che, di fatto, non viene rispettata. • Sul piano di autocontrollo è indicata una specifica procedura per il controllo delle temperature di frigoriferi che però non viene seguita (il registro delle temperature viene compilato arbitrariamente con valori idonei)