

Lista di AUTOVALUTAZIONE SAGRE e FIERE

Fonte di ispirazione "MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI FESTE E SAGRE"- UNPLI – UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA e "C.list HACCP semplificato UOIAN ASL FERRARA"

Festa temporanea (Nome, Indirizzo, Ragione Sociale) _____

Responsabile/Legale rappresentante: _____

Presenza di

N° Lavoratori o volontari equiparati a lavoratori (art. 3 c. 3-bis)

N° Lavoratori accomunati a lavoratori autonomi (art. 3 c. 12-bis)

N° Accordi tra volontari ed Associazioni che individuano le modalità di tutela dei volontari

Autovalutazione effettuata da _____
in qualità di _____

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato in data
In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.	Le fiere, feste e sagre, sono soggette a SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche normative di settore. Per tali attività, qualora vengano svolte anche preparazione/ somministrazione/ vendita di alimenti, non è richiesta ulteriore notifica ai sensi del Reg. CE 852/04.	Presentazione della SCIA o comunicazione al Comune prima dell'inizio dell'attività	<input type="checkbox"/> -----
Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.	Il sistema semplificato (DGR n.1869 del 17/11/2008) prevede che, a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa di procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base (PRE-REQUISITI) che sono sufficienti a conseguire l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari.	Presenza un sistema di autocontrollo basato sulla semplificazione dei principi HACCP (DGR1869/09) o di un manuale di corretta prassi approvato a livello nazionale che tenga conto dei seguenti prerequisiti Requisiti infrastrutturali e delle attrezzature compresa la manutenzione (Sez.1, 1.1, 1.2, 2) Gestione dei rifiuti (Sez. 3) Qualità dell'acqua (approvvigionamento idrico)(Sez. 4) Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo (Sez. 5, 6) Igiene della lavorazione (Sez.5, 6) Gestione dell'alimento (ricevimento, stoccaggio e trasporto qualora previsto) (Sez. 7) Igiene degli operatori: piano di igiene articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali e salute degli operatori (Sez. 8) Formazione: piano di formazione degli operatori impegnati nella preparazione e/o somministrazione degli alimenti (Sez. 9) Procedure di controllo degli infestanti (sez. 10) Qualifica fornitori (modalità di selezione dei fornitori e se del caso criteri di esclusione degli stessi) (sez.11) Procedure igieniche (pulizia e disinfezione) (sez. 12)	<input type="checkbox"/> -----
L'operatore del settore alimentare deve detenere una PROCEDURA PER LA RINTRACCIABILITA' e il ritiro degli alimenti (articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002)	La procedura deve prevedere la gestione delle non conformità degli alimenti e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti	Presenza di una sintetica procedura	<input type="checkbox"/> -----
Il responsabile dello STAND deve essere munito di ATTESTATO DI FORMAZIONE ALIMENTARISTI	Obbligo di acquisire l'attestato di FORMAZIONE ALIMENTARISTI (L.R.11/2003 e DGR 342/2004) da parte di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione	Presenza in loco dell'attestato di formazione ricevuta	<input type="checkbox"/> attestato disponibile (allegare)

<p>Ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento 1169/2011, per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività, senza imballaggio, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o pre imballati per la vendita diretta, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.</p>	<p>Obbligo di fornire informazione in merito agli ingredienti allergizzanti</p>	<p>Riportare sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo : "per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"</p> <p>Indicare, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "<i>le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio</i>"</p> <p>Detenere un documento a disposizione dell'Autorità Competente e del Cliente</p>	<p>□ -----</p>
---	---	--	--------------------

Sezione 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
Le strutture destinate alla produzione e/o somministrazione di alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.	L'attività si svolge per lo più in strutture temporanee o provvisorie.	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"/>	
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:	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"/>	
1. 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;	1. Occorre prevenire la contaminazione da agenti atmosferici, polvere. Le strutture devono essere facilmente pulibili, prima, durante, al termine delle manifestazioni.	1. 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"/>	
2. 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;	2. Caduta di particelle, polvere, condensa possono contaminare gli alimenti esposti o in corso di preparazione.	2. 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"/>	
3. Consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;	3. Alimenti crudi contaminati possono contaminare quelli pronti al consumo. L'accesso di animali infestanti va evitato.	3. 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"/>	
4. 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.	4. 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	4. 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 (solo per bevande) 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"/>
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 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 comunale	<input type="checkbox"/>	N. WC per addetti _____ N. WC per pubblico _____
Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani.	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 per addetti _____

I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda , materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura.	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
Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.	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 —
Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.	L'aria può veicolare e microorganismi e contaminanti fisici/chimici.	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 sistemi di aerazione/ventilazione/aspirazione e devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.	Ci si riferisce a sistemi di ventilazione in generale.	Ispezionare, ed eventualmente pulire, prima e durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.	Ci si riferisce a finestre o sistemi di aspirazione dei sanitari.	Controllare l'efficienza, prima e durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.	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"/>	
Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.	I ristagni negli scarichi possono essere fonte di contaminazione.	Controllare l'efficienza, prima e durante la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.	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 prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.	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"/>	

Sezione 1.1- 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 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.	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"/>	
I pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.	Devono essere assenti fori, crepe, rotture. Materiali idonei comprendono ad esempio (non esclusivo) piastrelle, resine, vernici.	Controllare l'integrità, eventualmente riparare i punti danneggiati. Pulire prima della manifestazione. Verificare che il materiale sia adatto, nel momento in cui si scelgono i locali fissi per la manifestazione.	<input type="checkbox"/>	
Le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.	Devono essere assenti fori, crepe, rotture. Materiali idonei comprendono ad esempio (non esclusivo) piastrelle, resine, vernici lavabili, pannelli in materiale plastico, acciaio.	Controllare l'integrità, eventualmente riparare i punti danneggiati. Pulire prima della manifestazione. 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 soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna della copertura) 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.	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"/>	
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.	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"/>	
Le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare	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"/>	
Le superfici (comprese le attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti devono essere mantenute in	Devono essere assenti fori, rotture.	Controllare l'integrità, riparare i punti danneggiati. Pulire prima della manifestazione.	<input type="checkbox"/>	


buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;				
a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.	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"/>	
Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti.	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 _____ Scaffali <input type="checkbox"/> Armadi <input type="checkbox"/>
Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.	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"/>
Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti.	In funzione del tipo di attività si fa riferimento a lava verdure, pelapatate, e simili, oltre alle vasche di lavaggio.	Se possibile preferire l'utilizzo di verdure già pronte alla preparazione.	<input type="checkbox"/>	
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.	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"/>	

Sezione 1.2- 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
Le strutture devono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situate, progettate e costruite, nonché mantenute pulite e sottoposte 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:	Tipicamente le manifestazioni si svolgono in locali normalmente adibiti ad altri usi, oppure in padiglioni e strutture mobili allestite allo scopo, oppure permanenti. Anche in questo contesto è possibile ottenere 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"/>	
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).	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"/>	
Le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.	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"/>	
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;	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"/>	
Si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;	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 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"/>	
Laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;	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. lavastoviglie necessarie _____ Scaffali <input type="checkbox"/> Armadi <input type="checkbox"/>
Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;	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. N. punti di erogazione _____
Devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in	È necessario allontanare in modo rapido ed efficiente i rifiuti, che possono essere	Considerare prima della manifestazione il numero di contenitori necessari e la loro posizione, sia per la preparazione che	<input type="checkbox"/>	

condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);	ricettacolo di insetti e animali nocivi e fonte diretta di contaminazione. Analoga considerazione va fatta per gli scarichi liquidi.	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.		
Devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;	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.	□	N. frigoriferi necessari _____ N. congelatori necessari _____ N. scaldavivande necessari _____ Gruppo elettrogeno □
I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.	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.	□	

Sezione 2-Requisiti per le ATTREZZATURE

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:	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"/>	
<ul style="list-style-type: none"> 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; 	La disinfezione è necessaria per le superfici a contatto con alimenti pronti al consumo. Può essere ottenuta con disinfettanti chimici o col calore (ad esempio in lavastoviglie)	Presenza di un programma/procedura delle pulizie appropriato per la manifestazione. Verificare visivamente l'avvenuta pulizia. Informare preliminarmente gli addetti.	<input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> Essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione; 	Materiali adatti sono plastiche per alimenti, acciaio, vetro, legno duro in buone condizioni (etc.)	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"/>	
<ul style="list-style-type: none"> Essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante. 	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"/>	
Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi di igiene e sicurezza degli alimenti	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"/>	
Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.	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 e non travasare i prodotti in bottiglie e contenitori anonimi o non dedicati	<input type="checkbox"/>	

Sezione 3-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, 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. cassonetti). 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"/>	
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.	I rifiuti prodotti devono essere classificati per tipologia (carta, plastica, vetro, alluminio, rifiuto organico, oli di frittura, eventuali sottoprodotti di origine animale etc.)	Adottare la raccolta differenziata. Prevedere la gestione: <ul style="list-style-type: none"> •dei materiali di imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento, di altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali •degli scarti di lavorazione e degli eventuali sottoprodotti della lavorazione come individuati dal REG. 1069/2009 che preveda: <ul style="list-style-type: none"> •le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per ogni tipologia di sottoprodotto (compresi i tempi) •le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati •la frequenza di allontanamento dalle aree di lavorazione •la tenuta di registri (es. smaltimento olio di frittura) 	<input type="checkbox"/>	

Sezione 4-Requisiti per il RIFORMIMENTO IDRICO


Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente.	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"/>	
L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.	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 ad acquedotti pubblici.	<input type="checkbox"/>	
Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua	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"/>	
Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.	Il ghiaccio è fortemente soggetto a contaminazione, che può trasferire agli alimenti e bevande.	Prestare particolare attenzione alla pulizia e disinfezione delle macchine per produrre ghiaccio, se impiegate. Proteggere il ghiaccio conservato dalla contaminazione esterna, con mezzi appropriati.	<input type="checkbox"/>	

Sezione 5-Requisiti per la CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE dei prodotti alimentari

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti 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.	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. Esistono diverse forme di approvvigionamento e diversi fornitori	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.	<input type="checkbox"/>	Allegare elenco dei fornitori, con i recapiti, e indicazione dei prodotti forniti.
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.	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.	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.	<input type="checkbox"/>	
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.	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"/>	
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.	Per alimenti deperibili 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 nel manuale e/o procedura adottati	<input type="checkbox"/>	
La catena del freddo non deve essere interrotta.	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 in dettaglio nel manuale e/o procedura adottati	<input type="checkbox"/>	
La temperatura va monitorata e registrata almeno nei casi di non conformità (semplificazione dell'autocontrollo)	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. Dettaglio nel manuale e/o procedura adottati	<input type="checkbox"/>	
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	E' 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,	<input type="checkbox"/>	

sufficiente.		salumi e formaggi, ecc.) e i prodotti pronti alla distribuzione, così come eventuali avanzi. Verificare durante la manifestazione il rispetto delle separazioni stabilite.		
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.	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, qualora non sia prevista la distribuzione immediata, con raffreddamento controllato (con abbattitori o altri sistemi idonei, oppure con mantenimento a caldo a temperature mai inferiori a 65°C	<input type="checkbox"/>	
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.	Nella fase di scongelamento l'aumento di temperatura provoca un aumento del rischio di proliferazione di microrganismi pericolosi.	Pianificare con cura le fasi e modalità di scongelamento. Effettuare lo scongelamento in frigorifero o utilizzare le materie prime congelate se previsto in etichettatura. Attenersi alle indicazioni riportate in etichetta	<input type="checkbox"/>	
Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato.	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.	<input type="checkbox"/>	
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.	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"/>	
Le sostanze pericolose e/o non commestibili devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.	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, utilizzando i contenitori originali. Non utilizzare mai contenitori per alimenti per il travaso di prodotti chimici.	<input type="checkbox"/>	

Sezione 6-Requisiti per CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.	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 materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.	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"/>	
Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.	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"/>	
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.	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"/>	
I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.	Ci si riferisce ad esempio a cassette, contenitori in plastica, polistirolo, vaschette, vassoi, ecc.	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. 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.	<input type="checkbox"/>	

Sezione 7-Requisiti relativi alle OPERAZIONI DI TRASPORTO

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
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.	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). Assicurarsi che i mezzi di trasporto utilizzati siano oggetto di notifica sanitaria (o compresi nella notifica dell'attività di base)	<input type="checkbox"/>	
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.	/	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"/>	
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.	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"/>	
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.	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 prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.	È possibile la contaminazione dai veicoli agli alimenti trasportati.	Proteggere con pellicole o involucri adatti, per alimenti, oppure in contenitori.	<input type="checkbox"/>	
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.	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 e le temperature di conservazione degli alimenti trasportati. Utilizzare almeno contenitori isotermitici isolati (polistirolo, plastica) per alimenti dotati di siberini. 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).	<input type="checkbox"/>	

Sezione 8-Requisiti di IGIENE PERSONALE per gli addetti

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
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.	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.	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.	<input type="checkbox"/>	
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.	Condizioni quali dissenteria, vomito, 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 all'obbligo di astenersi dall'attività in caso di sintomatologia gastrointestinale o di altre malattie trasmissibili	<input type="checkbox"/>	

Sezione 9-Requisiti per FORMAZIONE ed ADDESTRAMENTO di responsabili ed addetti

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
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;	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"/>	
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;	Ci si riferisce a chi 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"/>	
che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.	Obbligo di acquisire l'attestato di FORMAZIONE ALIMENTARISTI (L.R.11/2003 e DGR 342/2004) da parte di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione	Presenza in loco dell'attestato di formazione ricevuta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> attestato disponibile (allegare)

Sezione 10-Requisiti per LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
Gli Operatori del Settore Alimentare devono 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).	Gli animali infestanti sono un'importante fonte di contaminazione (mosche, blatte, roditori, uccelli, ecc.).	Adottare un idoneo piano di prevenzione e controllo. Vedi anche Sezione 1, 2 e 3. In particolare la procedura e/o istruzioni operativa per il controllo di animali infestanti e indesiderati deve comprendere: <ul style="list-style-type: none">• identificazione delle aree da trattare• frequenza e modalità degli interventi• schede tecniche dei prodotti o strumenti utilizzati ed eventuali precauzioni da adottare nell'utilizzo• definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità• eventuale contratto con ditta esterna verificare l' assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti verificare che le aree esterne siano tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti	<input type="checkbox"/>	

Sezione 11-Requisiti per QUALIFICA DEI FORNITORI

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
Gli Operatori del Settore Alimentare devono predisporre una procedura ai fini della rintracciabilità degli alimenti prodotti/somministrati.		Dotarsi di procedura. La procedura deve comprendere: <ul style="list-style-type: none">• un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei trasportatori• l'attribuzione ed identificazione dei lotti di produzione• la correlazione fra materie prime e prodotti derivati• la conservazione delle non conformità per un congruo periodo di tempo definito	<input type="checkbox"/>	
Gli Operatori del Settore Alimentare devono predisporre la procedura per attuare il ritiro/riciamo di prodotti non conformi		La procedura deve consentire di : <ul style="list-style-type: none">- identificare il prodotto- provvedere all'immediato ritiro-informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente- informare l'anello a monte, nel caso si abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da questo fornito;- provvedere a richiamare il prodotto (se necessario)- prevedere misure di gestione del prodotto ritirato.	<input type="checkbox"/>	

Sezione 12-Requisiti per Procedure igieniche (pulizia e disinfezione)

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato	Note e data di verifica
Gli Operatori del Settore Alimentare devono predisporre un programma per la pulizia e la disinfezione		Il programma deve prevedere: - l'individuazione dei locali e/o delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione - le schede tecniche o le etichette dei prodotti utilizzati contenenti le istruzioni relative al loro utilizzo - le modalità e la frequenza di pulizia e disinfezione	<input type="checkbox"/>	
Gli Operatori del Settore Alimentare registrano eventuali N.C. e loro gestione		Verificare la corretta compilazione delle schede di NC relative alla pulizia e disinfezione e la gestione delle NC	<input type="checkbox"/>	