

# Guide per le zone di ristorazione ai festival, eventi e fiere

## Basi legali

I principi normativi fondamentali riguardo alla gestione del cibo in occasione di feste, fiere, eventi in locali e feste di paese sono regolati dalla Legge Alimentare, nella regolazione alimentare e delle materie prime e nella regolazione di igiene.

## Impianti strutturali e tecniche

Bancarelle, tendoni, veicoli commerciali e strutture non fisse simili come i distributori automatici devono essere, per quanto possibile, progettati, costruiti e posizionati in modo da evitare la contaminazione da parte di animali, parassiti.

In particolare, devono essere soddisfatti i seguenti requisiti:

- Ci devono essere strutture adeguate per la pulizia, la disinfezione degli utensili e delle attrezzature di lavoro (compresi gli impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e spogliatoi). Queste strutture devono essere a disposizione per garantire l'igiene personale.
- Deve essere garantita la fornitura di una quantità sufficiente di acqua potabile calda o fredda. I tubi d'acqua temporanei devono essere realizzati in materiale alimentare sicuro (nessun tubo da giardino).
- Superfici di lavoro e altre superfici di contatto per la preparazione del cibo devono essere lisce e prive di crepe, in modo da consentire una corretta pulizia. Per frutta e verdura, pollo, altra carne e pesce devono essere usati taglieri separati.
- Il cibo deve essere pulito ed è necessario garantire che le rispettive operazioni possano essere svolte in condizioni di igiene.
- I dispositivi vanno protetti dai fattori ambientali (ad es. pioggia, luce solare diretta, polvere, sporcizia, ecc...).
- Per la raccolta dei rifiuti devono essere presenti contenitori adeguati sigillabili o sacchetti dell'immondizia.
- Tutti i prodotti alimentari di consumo appoggiati (cornetti, panini, croissant, ecc...) dovranno essere protetti dalla contaminazione (ad esempio sputi) tramite protezione o imballaggio.
- Il terreno naturale fornito nella zona di produzione deve essere coperto con una copertura opportuna (ad es. guaina protettiva) per questioni igieniche.

## Controllo interno

- L'entrata delle merci deve essere controllata (data, temperatura, imballaggio/contenitori e, dove possibile, odore/sapore)
- Le temperature e la gestione dei prodotti alimentari devono essere monitorati e documentati per iscritti. Gli alimentari devono essere coperti, etichettati e vanno rispettate le date di scadenza.
- L'intervallo di registrazione e le possibili misure per gli spostamenti devono essere definite.
- Deve sempre essere definita la responsabilità delle voci qui sopra.
- Trovate l'esempio di una lista di controllo nell'ultima pagina di questa scheda tecnica!

## Igiene

- Durante la consegna, la conservazione, l'elaborazione, la preparazione il confezionamento, la distribuzione e la restituzione del cibo è obbligatorio prestare la massima attenzione all'ordine e alla pulizia
- Il cibo crudo e gli scarti devono essere conservati separatamente. I contenitori con i prodotti alimentari non devono essere conservati direttamente sul pavimento.
- Nessun alimento che ha superato la data di scadenza può essere utilizzato. In particolare, durante i periodi più lunghi (più di 2 giorni), fare attenzione alla data.
- I dispositivi (elettrodomestici, utensili, piatti, ecc...) destinati alla preparazione, i locali di stoccaggio di vendita e provvisori devono essere in condizioni igieniche perfette.
- Prima di iniziare il lavoro, dopo la visita alla toilette, dopo pause e dopo lavori sporchi è necessario assolutamente lavare accuratamente le mani.
- Per il lavaggio delle mani utilizzare acqua corrente (eventualmente tanica con rubinetto), sapone liquido e asciugamani monouso (carta) che devono essere disponibili nelle immediate vicinanze.
- Al personale con ferite purulente, diarrea e/o influenza e/o febbre non è consentito lavorare.
- Gli animali devono essere tenuti al di fuori della zona cucina, buffet e stoccaggio.
- Il fumo nella zona cucina e stoccaggio non è consentito
- Le scorte di cibo nei frigoriferi, congelatori devono essere controllate per condizione e data di scadenza. Il cibo all'alba deve essere ben chiuso, coperto o avvolto.
- Per lo stoccaggio temporaneo di alimenti precotti (pasta, verdure, ecc...) devono essere utilizzati contenitori puliti per uso alimentare o sacchetti di plastica (nessun sacchetto dei rifiuti).
- Alimenti surgelati in scongelamento devono essere conservati in frigorifero. L'acqua dello scioglimento va raccolta e buttata via. È consentito anche lo scongelare nel forno a microonde, in padella o confezionato sotto l'acqua corrente. Non lasciare scongelare direttamente sotto il sole!

## Temperature

- Per gli alimenti deperibili come latticini, carne e prodotti a base di carne, piatti pronti e prodotti da dessert deve essere garantita la conservazione al freddo al di sotto di 5° C (per la conservazione del pesce fresco 2°C).
- I prodotti surgelati devono essere conservati a temperature inferiori a -18° C.
- Si consiglia una temperatura per tenere i pasti caldi superiore i 65° C.
- La refrigerazione deve essere adeguata e i frigoriferi devono essere provvisti di termometri per controllare la conservazione degli alimenti.

## Carte dei menu e delle bevande

- Per carne e derivati, la specie e il paese di produzione devono essere comunicati per iscritto.
- Il divieto di consegna di bevande alcoliche ai giovani devono essere comunicate per iscritto (poster).
- Le indicazioni di prezzi, descrizioni dei prodotti e le quantità devono essere ben visibili.

