

## Regolamento Europeo nr. 852/2004 – art. 5 **PIANO DI AUTOCONTROLLO PER STAND GASTRONOMICO TEMPORANEO\***

### SEZIONE 1.

**COMUNE DI:** \_\_\_\_\_

**LOCALITA'** \_\_\_\_\_

**MANIFESTAZIONE:** \_\_\_\_\_

**DURATA:** \_\_\_\_\_

**RESPONSABILE DELLA MANIFESTAZIONE:**

\_\_\_\_\_

**RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO:**

\_\_\_\_\_

\* : **NOTA:** "Il Piano di Autocontrollo" è un documento scritto obbligatorio. Deve contenere gli elementi essenziali per individuare le preparazioni alimentari svolte – dall'acquisto delle materie prime alla somministrazione al pubblico – con l'individuazione di eventuali rischi/pericoli per la salute dei consumatori e con le misure di igiene adottate per ridurre o eliminare questi rischi/pericoli.

**SEZIONE 2**

**ATTREZZATURE DISPONIBILI\***

**PER PREPARAZIONI ALIMENTARI:**

---

---

---

---

---

---

---

---

**PER LA ZONA DI SOMMINISTRAZIONE:**

---

---

---

---

---

**Procedure di controllo della efficienza delle attrezzature:**

(esempio: verifica temperature interne dei frigoriferi, controllo integrità tubazioni gas, etc...)

---

---

---

---

**PLANIMETRIA** dello stand gastronomico (disegno schematico o specifico foglio allegato). \*

\* : **NOTA:** E' importante individuare in planimetria l'area di svolgimento delle preparazioni/somministrazioni alimentari nella manifestazione, con le attrezzature che saranno oggetto di autocontrollo. In planimetria devono essere riportati anche i servizi igienici disponibili (per il pubblico e per gli operatori) e i punti di approvvigionamento di acqua potabile.

**SEZIONE 3.**

**ELENCO DEL PERSONALE E MANSIONI\***

Cognome e Nome	recapito telefonico	Mansioni	Libretto idoneità sanitaria (data ultimo rinnovo)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			

**DISPOSIZIONI DI CORRETTO COMPORTAMENTO IGIENICO\***

- 1- Tutti gli addetti che accedono allo stand gastronomico devono avere vestiario pulito e di tinta chiara; dovrà essere previsto idoneo corredo di ricambio per chi effettua mansioni insudicianti;
- 2- Deve essere curata l'igiene personale, in particolare delle mani. Gli addetti alle manipolazioni sfileranno anelli, bracciali e collane ed ogni oggetto che possa essere di impedimento alle operazioni di pulizia e lavaggio. Per tutti gli addetti vige l'obbligo di lavarsi le mani dopo aver usufruito del servizio igienico, dopo aver starnutito, dopo aver avuto contatto con oggetti potenzialmente contaminanti.
- 3- Gli addetti al servizio ai tavoli controlleranno accuratamente i piatti pronti prima di servirli ai clienti;
- 4- Gli addetti alle preparazioni controlleranno l'integrità delle materie prime e degli alimenti preconfezionati prima dell'utilizzo; cureranno di controllare le date di scadenza delle confezioni, segnalando e scartando quelle inidonee;
- 5- Durante l'attività è vietato fumare;
- 6- .
- 7- .
- 8- .
- 9- .

**DECALOGO ALIMENTARE\*** (vedi allegato nr. )

\* **NOTA:** Elencate TUTTE le persone coinvolte nelle preparazioni alimentari, siano esse presenti in modo continuativo o saltuario. Il Responsabile del Piano di Autocontrollo potrà qui indicare specifiche modalità di corretto comportamento igienico; e sarà buona norma far sottoscrivere ad ogni operatore il DECALOGO ALIMENTARE per presa visione.

**SEZIONE 4.**

## **IDONEO APPROVVIGIONAMENTO IDRICO\***

La fornitura di ACQUA POTABILE allo stand gastronomico avviene attraverso allacciamento a:

1. ACQUEDOTTO COMUNALE/CONSORTILE PUBBLICO: \_\_\_\_\_
2. APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO \_\_\_\_\_;

**\* NOTA : Nel caso di APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO è OBBLIGATORIO allegare documentazione tecnica sulle modalità di approvvigionamento per ottenere il GIUDIZIO DI IDONEITA' da parte del Responsabile del SIAN – ULSS4.  
(D.L.vo 31/2001 – Linee Guida Regione Veneto con Decreto 015/2009)**

La disponibilità di acqua potabile è requisito prioritario e pregiudiziale per il rilascio della REGISTRAZIONE dello stand gastronomico.

L'adduzione ai diversi punti di erogazione è realizzata con idonea condotta in materiale \_\_\_\_\_;

L'acqua potabile è fornita in quantità sufficiente alle necessità dello stand.



**SEZIONE 6**

**FASI DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE\***

TRASPORTO E FORNITURA MATERIE PRIME:

---

---

---

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE ALIMENTI:

---

---

---

PREPARAZIONE E COTTURA:

---

---

---

SOMMINISTRAZIONE:

---

---

---

CONSERVAZIONE ALIMENTI COTTI (per manifestazioni che durano più giorni):

---

---

---

\* **NOTA** : descrivere dettagliatamente le diverse FASI di preparazione alimentare, e per ognuna indicare eventuali rischi/pericoli per la salubrità degli alimenti e PRECAUZIONI adottate per eliminarli o ridurli al minimo.



**SEZIONE 7.**

## **PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE\***

**PIANO DI SANIFICAZIONE : Descrizione dettagliata degli interventi di sanificazione da effettuarsi giornalmente o dopo ogni utilizzo degli spazi, delle superfici e delle attrezzature di lavoro.**

**Area di somministrazione:** pulizia generale del suolo (pavimentato o naturale) e allontanamento dei rifiuti e residui; per i tavoli e le sedie devono essere previsti pulizia, detersione (per eliminare eventuali macchie o residui di cibo), risciacquo e asciugatura. A fine servizio i **sacchi contenitori di rifiuti** devono essere chiusi e allontanati idoneamente, anche se parzialmente vuoti; i **bidoni porta-rifiuti** devono essere lavati e risciacquati a fine giornata.

---

---

---

**Pavimenti della cucina, dei depositi di alimenti e dei Wc:** pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo e asciugatura, con idonei prodotti. A fine giornata.

---

---

---

**Pareti della cucina e dei Wc con superfici lavabili:** rimozione dello sporco grossolano, pulitura degli interstizi con spazzole morbide, detersione, risciacquo e asciugatura con idonei prodotti. A fine turno.

---

---

---

**Piani di lavoro e di appoggio:** pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo e asciugatura con idonei prodotti. A fine turno.

---

---

---

**Lavelli:** eliminazione dei residui di alimenti, detersione, disinfezione, risciacquo. A fine turno:

---

---

---

**Attrezzature di cottura** (forni, fornelli, piastra/griglie, cuoci pasta, friggitrici): pulizia accurata per rimuovere i residui di alimenti (sostanze grasse in particolare), detersione, risciacquo e asciugatura con idonei prodotti. A fine turno.

---

---

---

**Attrezzature per la preparazione di alimenti** (affettatrici, ceppi, coltelli, utensili, etc...): pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo con acqua calda a temperatura superiore a 65°C, asciugatura. Le parti smontabili vanno lavate in lavastoviglie o immerse per almeno 10 minuti in soluzione detergente. Dopo l'asciugatura gli utensili vanno riposti in apposito spazio al riparo da polvere e agenti inquinanti.

---

---

**Frigoriferi e celle-frigo:** pulizia dai residui alimentari, idonea separazione e protezione dei diversi generi alimentari, controllo frequente del corretto funzionamento.

---

---

**Scaffalature di cucina e depositi:** controllo dell'integrità degli alimenti e delle confezioni, verifica attenta delle date di scadenza e conservazione, pulizia da polvere e residui alimentari.

---

---

**Altro:**

---

---

\* **NOTA:** in relazione alle dimensioni dello stand gastronomico, della disponibilità di impianti ed attrezzature, della complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari dovrà essere predisposto il PIANO DI SANIFICAZIONE che preveda chi, dove, come, quando, con cosa, provvede alla idonea pulizia e disinfezione dei diversi componenti dello stand.

**SEZIONE 8.**

## **IDONEO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

**I rifiuti liquidi dello stand sono raccolti ed allontanati tramite** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;

**I rifiuti solidi dello stand sono raccolti e allontanati** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;

**Responsabile di queste procedure è il sig.** \_\_\_\_\_;

## **9- REGISTRAZIONI:**

In relazione alle dimensioni dello stand gastronomico, alla durata della manifestazione, alla complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari, il **RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO** della manifestazione dovrà valutare se sia opportuno procedere a REGISTRARE in appositi moduli l'effettiva adozione delle procedure stabilite (es.: operazioni di pulizia e disinfezione, controllo del corretto funzionamento dei frigoriferi, controllo delle date di scadenza di alimenti confezionati, ...).

Ciò al fine di poter dimostrare in forma scritta la effettiva adozione del Piano di Autocontrollo da parte del personale addetto alle manipolazioni alimentari

APPENDICE

## TABELLA DELLE TEMPERATURE RACCOMANDATE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

TIPO DI ALIMENTO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
SURGELATI	da -18°C o inferiori
GELATI	da -10°C a -15°C
FORMAGGI FRESCHI	da 0°C a +4°C
UOVA	da 0°C a +4°C
CARNE FRESCA	da -1°C a +4°C
PESCE	da 0°C a +4°C
PASTA ALIMENTARE FRESCA (con o senza ripieno)	da +3°C a +10°C
FRUTTA E VERDURA	da +2°C a +8°C

**NOTA BENE:** si ricorda che il controllo minuzioso del corretto funzionamento delle attrezzature di conservazione degli alimenti, anche con l'ausilio di termometri portatili a sonda o di altro tipo, è uno degli elementi distintivi di un buon Piano di Autocontrollo ("feste popolari, sagre e similari" sono attività comprese nella tipologia 2 dell'Allegato alla **Delibera Regionale n. 1513 del 11.04.2000.**, che impone l'obbligo di controllo e registrazione scritta delle temperature di conservazione, anche in presenza di un Piano "semplificato") e di tutela dell'integrità degli alimenti lavorati.