

### L'ACQUA POTABILE

Possono essere usati solo tubi d'acqua potabile, tubi da giardino non sono sufficienti! Per ulteriori informazioni, consulti la "Guida per l'uso dei prodotti alimentari in occasione delle feste di associazioni e delle feste di strada" (vedi informazioni / depliant / link).

Per lavare le stoviglie e le posate si devono mettere a disposizione due diversi lavandini o una lavastoviglie. Inoltre si deve usare sia l'acqua calda che il detersivo per i piatti. Si consiglia di farsi prestare delle stoviglie mobili da una associazione o un comune. Per il lavaggio dei boccali si può usare un lavandino di acqua fredda con de-tergenti speciali per il lavaggio a freddo. L'acqua utilizzata per il trattamento di alimenti, il lavaggio delle stoviglie e la pulizia delle attrezzature e delle mani deve essere potabile. Deve esserci l'attestazione della eseguita pulizia del sistema di erogazione bevande.

### RIFIUTI

Per il deposito temporaneo dei rifiuti si devono impostare contenitori di sufficiente quantità a chiusura ermetica. I rifiuti devono essere smaltiti regolarmente a seconda della necessità, ma almeno 1x al giorno.

### L'ORGANIZZAZIONE

Ogni associazione dovrebbe incaricare una persona che si occupa delle domande di igiene in occasione delle feste. In anticipo, dovrebbero essere considerati gli aspetti seguenti:

- etichettatura degli additivi / allergeni
- licenza di vendita di bevande alcoliche
- informazioni da parte dell'ufficio della sanità
- nota informativa dell'ufficio statale di sanità del Baden-Württemberg per evitare le infezioni alimentari

### [www.untersuchungsaeamter-bw.de](http://www.untersuchungsaeamter-bw.de)

- guida per la gestione di alimentari nelle feste di associazioni e delle feste di strada:
  - additivi
  - allergeni
  - grassi per friggere
  - self-service ai buffet/banchi
- ricerca: ufficio statale di sanità del Baden-Württemberg
  - nota informativa „Evitare le infezioni di origine alimentare“ (per volontari fino a 6 giorni lavorativi all'anno)

### [www.gesundheit.ostalbkreis.de](http://www.gesundheit.ostalbkreis.de)

- Istruzioni per gli addetti del settore alimentare (per volontari da 7 giorni lavorativi all'anno in poi)

Se Lei rispetta questa guida e si produce che offre tutti gli alimenti correttamente, Lei avrà dimostrato la dovuta attenzione nel trattamento dei prodotti alimentari. Infine, va sottolineato che la Sua associazione è responsabile per la sicurezza degli alimenti e dei prodotti offerti.

Il dipartimento per la sanità pubblica veterinaria e del controllo e della sicurezza degli alimenti augura pieno successo alla Sua festa e sta a disposizione per ulteriori informazioni.

### CONTATTO

L'amministrazione provinciale  
Veretinarwesen und Lebensmittelüberwachung  
Julius-Bausch-Straße 12  
73430 Aalen  
Fon 07361 503-1830  
[www.verbraucherschutz.ostalbkreis.de](http://www.verbraucherschutz.ostalbkreis.de)

creato: settembre 2022



OSTALBKREIS



## GUIDA GESTIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN OCCASIONE DELLE FESTE DI ASSOCIAZIONI E DELLE FESTE DI STRADA

„Sicuramente una bella festa“

Feste di associazioni e feste di strada sono sempre in voga. È ovvio che il cibo e le bevande fanno parte del carattere di questi eventi. La varietà e la quantità delle offerte sta sempre aumentando. Questa guida serve per evitare dei pericoli per la salute ed il benessere dei consumatori.

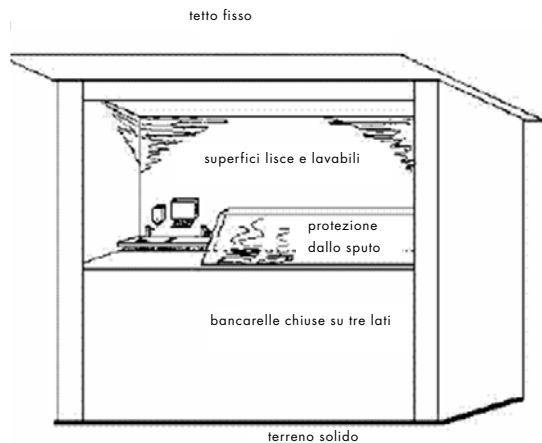
## BANCARELLA

I banchi di vendita per alimenti non imballati devono essere coperti con un tetto e ben chiusi ai lati e sul retro e solo sul lato di vendita la zona superiore deve essere aperta.

Inoltre, ci deve essere un terreno solido che è percorribile in modo sicuro anche con il bagnato. Per la protezione contro le condizioni metereolo-giche, il tetto sul lato di vendita deve sporgere.

Tavoli da lavoro e di vendita, contenitori ed attrezzature devono avere superfici lisce e lavabili e devono essere sia inossidabili che in una condizione perfetta e pulita. Tutti i prodotti alimentari offerti devono essere stati prodotti, mantenuti e venduti in condizioni igieniche ineccepibili.

I prodotti alimentari devono essere protetti da influenze negative. Alimentari preparati sul banco di vendita o cibi non imballati devono essere protetti da clienti che tossiscono o che possano toccare il cibo attraverso uno schermo abbastanza alto (plexiglas o acciaio inossidabile).



## TRATTAMENTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

Prodotti alimentari altamente deperibili devono essere conservati alle seguenti temperature:

carne tritata / spiedini	max.	+ 4°C.
salsicce crude	max.	+ 4°C.
prosciutto / salame / carne	max.	+ 7°C.
carne di pollame	max.	+ 4°C.
panini	max.	+ 7°C.
torte con la crema	max.	+ 7°C.
latte fresco	max.	+ 8°C.
formaggio	max.	+ 10°C.
prodotti surgelati	max.	- 18°C.
gelato confezionato	max.	- 18°C.
pasta per cialde	max.	+ 7°C.
insalata	max.	+ 7°C.

Per il controllo della temperatura ogni frigorifero o congelatore dovrebbe disporre di un termometro. Cibi caldi devono raggiungere una temperatura interna di almeno + 65° C e non dovrebbero essere tenuti caldi per più di 3 ore. Le temperature devono essere controllati regolarmente.

### ETICHETTATURA / ADDITIVI / ALLERGENI

Attualmente feste di associazioni organizzate dai volontari sono esclusi dall'obbligo d'informazione sugli additivi e gli allergeni e la loro etichettatura. Tuttavia essa viene consigliata.

I prezzi sono da esporre in un posto evidente, devono essere chiaramente leggibili e ove necessario, ad esempio per bevande vendute alla spina, specificati a seconda della quantità erogata.

Prodotti preconfezionati come marmellate, superalcolici, biscotti, olio ed aceti devono essere etichettati correttamente.

## LAVAMANO

Le persone impiegate devono essere sane (senza tosse, raffreddore, diarrea o altre malattie; ferite alle mani e alle braccia devono essere ben coperte).

Sostanzialmente le persone che nelle feste hanno a che fare con i prodotti alimentari devono partecipare ad un corso d'istruzione sulla legge sulla protezione dalle infezioni. Il dipartimento per la sanità dell'Ostalbkreis offre questo insegnamento e consegna un'attestazione in proposito al partecipante.

Le persone che si impegnano nel volontariato meno di 7 giorni all'anno, dovrebbero svolgere e documentare la propria formazione sulla base della guida „Evitare le infezioni di origine alimentare“ dell'ufficio sanitario statale del Baden-Württemberg.

Il personale deve indossare indumenti di protezione puliti e idonei. L'accesso ai servizi igienici deve essere garantito.

Prima dell'inizio dell'attività, dopo pause o dopo di essere andati in bagno si devono lavare le mani accuratamente e disinfettarle se necessario.

Gli impianti per il lavaggio delle mani con acqua corrente calda e fredda devono essere previsti sia presso i banchi di vendita di generi alimentari aperti che nei servizi igienici del personale. Lo stesso vale per la messa a disposizione di sapone liquido, asciugamani monouso e disinfettante.

**Nota bene:** distanza sufficiente dal lavamano ai prodotti alimentari.

