



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Al Comune di Atzara

Ufficio Commercio e attività produttive

OGGETTO: COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI FESTE, SAGRE E FIERE.

Il sottoscritto

Cognome	Nome
Data di Nascita	Luogo di Nascita
C.F.	Cittadinanza
Residente a	In Via/P.zza
Provincia di	Tel.
Cell.	Fax
e-mail	

In qualità di:

☐ Presidente/legale rappresentante dell'Associazione/Ente/Partito

Denominazione	
Partita IVA	
C.F.	
Sede: Comune di	
Indirizzo	
Tel	Cell
Fax	e-mail

dichiara sotto la propria personale responsabilità

ai sensi delle disposizioni di cui agli art. 46 e 47 dell'art. 3, co.1, del T.U. della normativa sulla documentazione amministrativa di cui al D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni previste dall'art. 76 e della decadenza dai benefici prevista dall'art. 75 del medesimo T.U. in caso di dichiarazioni false o mendaci, quanto indicato nelle seguenti sezioni.

- Che intende svolgere l'attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande, in occasione di fiere, mercati ed altre riunioni straordinarie di persone, ai sensi dell'art. 26 della L.R. n° 5 del 18/05/2006 e s.m.i.;
- Che la suddetta fiera, mercato o altra riunione straordinaria di persone, per la quale è stata richiesta apposita autorizzazione all'Ufficio Polizia Municipale di questo Comune, si terrà il/i giorno/i _____ dalle ore _____ alle ore _____, nei locali/area siti in _____
- Che l'attività di somministrazione si svolge nell'ambito di manifestazione a carattere:



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

☐ a carattere religioso ☐ a carattere benefico ☐ a carattere politico ☐ _____

Organizzata da _____

- Che l'attività di somministrazione si svolge limitatamente alla durata e conformemente agli orari della manifestazione ed all'interno dell'area in cui ha luogo la manifestazione stessa;
- Che la somministrazione si svolge su:
☐ area privata ☐ area pubblica e di essere a conoscenza dell'obbligo di acquisire la relativa concessione
- Di essere in possesso dei requisiti morali previsti dagli artt. 11 e 92 del T.U.L.P.S. (R.D. n° 773 del 18/06/1931), e dall'art. 2 della L.R. n. 5 del 18/05/2006 e s.m.i.;
- Che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575" (antimafia);
- Di essere stato informato, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, circa le finalità e modalità del trattamento dei dati, la natura del conferimento e le conseguenze del mancato conferimento dei dati, i soggetti ai quali i dati possono essere comunicati, il titolare ed il responsabile del trattamento, i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

Allega alla presente:

- Modello di Notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n° 852/2004 e relativi allegati – IN TRIPLICE COPIA;
- Copia del proprio documento di identità.

Atzara, li _____

Il Richiedente

Autorizzazione trattamento dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) per le finalità di cui alla presente

Titolare del trattamento dei dati: Comune di Atzara – Via San Simaco

Responsabile del trattamento dei dati: Responsabile del Tecnico/Manutentivo e Vigilanza presso il quale è custodita la documentazione.

Atzara, _____

Il Titolare o suo genitore/tutore/delegato



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

AL COMUNE DI _____

Trasmessa copia al Dipartimento di Prevenzione della ASL 3 di Nuoro in data _____

Prot. N° _____ del _____

Comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 (manifestazioni temporanee: sagre – fiere – feste paesane/campestri ecc., aperte al pubblico)

Il sottoscritto:

cognome _____ nome _____

data di nascita _____ luogo di nascita: _____

residenza: Comune _____ via/p.zza _____ n° _____

Tel. _____ Cell. _____ E-mail _____

In qualità di:

☐ Titolare dell'omonima impresa individuale

☐ Legale

rappresentante

☐ Presidente della:

☐ Ditta ☐

Società

☐ Ente

☐ Associazione

☐ Comitato

denominazione/ragione sociale _____

codice fiscale _____ partita I.V.A. _____

sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

via/p.zza _____ n° _____



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Tel. _____ Cell. _____ E-mail _____

Consapevole delle conseguenze amministrative e penali, previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. N°445/2000, in caso di false attestazioni o dichiarazioni, prevista dall'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, per l'attività più avanti descritta, comunica:

☐ **DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITA'.**

DENOMINAZIONE ATTIVITA' TEMPORANEA: _____

Ubicata nel Comune di _____

Via/P.zza _____ n° _____ dal svolgersi nel periodo:

dal _____ al _____ per giorni _____

☐ **manifestazione temporanea 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.**

☐ **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.**

☐ **Strutture mobili (moduli, container, automezzi)**

A TAL FINE DICHIARA:

☐ **che vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui all'art. 4 del Regolamento CE 852/2004;**

☐ **di essere a conoscenza degli obblighi imposti dall'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 in materia di sistema H.A.C.C.P.;**



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

- ☐ di aver già predisposto il documento di autocontrollo;

N.B. 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)

- ☐ che il responsabile dell'autocontrollo è in possesso di adeguata formazione in materia e che tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti sono controllati e/o hanno ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare (Allegato II - Capitolo XII Regolamento CE 852/2004);

- ☐ che vengono adottati sistemi e procedure in materia **rintracciabilità** (art.18 Regolamento CE 178/2002);

- ☐ che l'approvvigionamento idro-potabile avviene tramite: _____

(specificare)

- ☐ che lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi avviene tramite: _____

(specificare)

- ☐ **DI ESSERE INFORMATO CHE LA PRESENTE COMUNICAZIONE NON SOSTITUISCE ALTRI EVENTUALI ATTI DI RILEVANZA FONDAMENTALE AI FINI DELL'AVVIO DELL'ATTIVITÀ.**

ALLEGA LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE

- 1) **planimetria** dei locali/stand, in scala 1:100 o 1:200, con indicazioni relative a: ubicazione, destinazione d'uso dei singoli locali/ambienti, superficie e disposizione spaziale delle principali attrezzature, datata e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/presidente;
- 2) **relazione** descrittiva dei locali, degli impianti e delle attrezzature, datata e sottoscritta dal titolare;
- 3) **relazione** tecnica relativa alla produzione, a firma del titolare, che descriva:
 - il ciclo o i cicli di produzione e/o distribuzione, con la specificazione della funzione degli impianti e delle attrezzature da utilizzare, dei metodi scelti per assicurare la salubrità e la



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

conservazione delle sostanze alimentari, dalla materia prima al prodotto finito, compreso l'eventuale confezionamento;

- elenco dei prodotti finiti e delle eventuali materie prime;
- la potenzialità produttiva e/o distributiva;
- elenco degli addetti con l'indicazione delle rispettive mansioni.

In fede

_____ lì _____

(luogo e data)

_____ **(firma per esteso e leggibile)**

NOTE: per una più agevole compilazione della presente comunicazione l'operatore del settore alimentare (OSA) potrà avvalersi delle “**indicazione operative per il corretto svolgimento delle manifestazioni temporanee**” pubblicate sul sito aziendale ASL.

I dati forniti verranno trattati nel rispetto del D. Lgs. 30 giugno 2003, n°196 (“Codice in materia di protezione dei dati personali”).



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Spett.le Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
A.S.L. n° 5 di NUORO

Oggetto: relazione descrittiva delle modalità di preparazione per la somministrazione di alimenti e bevande in occasione di sagre, feste e fiere.

Il sottoscritto

Cognome	Nome
Data di Nascita	Luogo di Nascita
C.F.	Cittadinanza
Residente a	In Via/P.zza
Provincia di	Tel.
Cell.	Fax
e-mail	

In qualità di:

☐ Presidente/legale rappresentante dell'Associazione/Ente/Partito

Denominazione	
Partita IVA	
C.F.	
Sede: Comune di	
Indirizzo	
Tel	Cell
Fax	e-mail

Consapevole delle sanzioni penali previste nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76b del D.P.R. 445/2000;

DICHIARA

Che nell'ambito della manifestazione:

- ☐ Non vengono preparati alimenti
- ☐ Vengono preparati alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati e che si tratta di preparazioni che vengono acquistate:
- ☐ calde ☐ refrigerate ☐ congelate ☐ surgelate ☐ temperatura ambiente
- si tratta di preparazioni in contenitori ☐ monouso/monoporzione ☐ pluriporzione
- dopo l'acquisto gli alimenti vengono conservati nel seguente modo



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

che per la somministrazione degli alimenti si rendono necessarie le seguenti operazioni:

☐ vengono preparati i seguenti alimenti:

- ☐ primi piatti
- ☐ secondi piatti
- ☐ cottura di alimenti al vapore
- ☐ cottura di alimenti alla piastra
- ☐ cottura di alimenti alla griglia
- ☐ patatine fritte
- ☐ piatti freddi
- ☐ insalate
- ☐ macedonia
- ☐ generi di caffetteria (es. caffè, the, ecc), spremute, frullati e analoghi;
- ☐ sola cottura di brioches e simili da impasti
 - ☐ crudi
 - ☐ semicotti
 - ☐ surgelati
 - ☐ conservati alle basse temperature
- ☐ panini, toast, tramezzini, pizzette, tartine e simili, anche caldi
- ☐ pizze, focacce, crepes e simili
- ☐ altro _____

Nello svolgimento dell'attività di somministrazione :

- ☐ non vengono usate stoviglie (es. tovaglie, posate, bicchieri, piatti ecc.)
- ☐ vengono usate stoviglie monouso (es. tovaglie, posate, bicchieri, piatti ecc.)
- ☐ non vengono usate stoviglie monouso (es. tovaglie, posate, bicchieri, piatti ecc.) e, di conseguenza, le operazioni successive alla somministrazione sono le seguenti _____



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Le attrezzature utilizzate sono rappresentate da (elenco delle attrezzature: cucine, fuochi, piastre etc.):

I recipienti e i contenitori impiegati per la cottura e la distribuzione sono in materiale _____;

Le materie prime utilizzate provengono:

☐ da Ditte Autorizzate (indicare nome della Ditta) _____

☐ da produttori primari (es. allevatori, imprenditori agricoli etc.), di cui si forniscono i dati identificativi e i documenti relativi alla fornitura(documento di macellazione etc.) _____

Le operazioni di preparazione (sezionamenti, toelettatura, frazionamento etc.) avverranno in locali autorizzati (indicare i locali)

Gli alimenti saranno trasportati dai laboratori suddetti con contenitori idonei per il contatto con gli alimenti (monouso oppure autorizzati, indicare gli estremi dell'autorizzazione), in condizioni di temperatura adeguata al tipo di alimento:

L'area destinata alla cottura e porzionamento dei cibi prima della somministrazione è costituita da:

– _____

– _____

– Superficie mq _____, costituita in materiale _____ e rivestita con materiale _____, lavabile e disinfettabile;

– Delimitata su tre lati con pareti in materiale _____ lavabile e disinfettabile, di altezza ml. _____;

– Copertura _____;

– Dotata di approvvigionamento idrico potabile proveniente:

☐ Diretta da pubblico acquedotto,

☐ Trasportata da pubblico acquedotto o da altra fonte accertata potabile, con messi di trasporto autorizzati (indicare l'acquedotto/ fonte alternativa e il mezzo utilizzato, con relativa autorizzazione) _____



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

_____ e depositata in
serbatoi costituiti con materiali idonei per il contatto con gli alimenti _____ e
sottoposti, prima dell'utilizzo, ad operazioni di lavaggio e disinfezione;
I servizi igienici per il personale addetto alla preparazione (indicare l'ubicazione) _____
_____, sono dotati di lavamani, asciugamani monouso e sapone
liquido;

Il Richiedente



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

PIANO DI AUTOCONTROLLO AUTUNNO IN BARBAGIA

ANNO _____



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

NOTIFICA ATTIVITÀ TEMPORANEA

Invio della documentazione al Comune ed alla Asl di competenza, dell'inizio di attività in occasione di eventi temporanei

ALLEGATI

- Comunicazione Di Inizio Attività
- Comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 825/2004
- Relazione descrittiva delle modalità di preparazione per la somministrazione di alimenti e bevande in occasione di sagre e feste
- planimetria

***(Anche dematerializzata)**

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Somministrazione

di

_____ da consumarsi immediatamente dopo la cottura, preparati estemporaneamente sul posto, e di bevande in lattina e/o alla spina in occasione della festa o sagra paesana da associazioni o persone fisiche che non esercitano abitualmente l'attività

CONDIZIONI STRUTTURALI E ATTREZZATURE

L'attività di stoccaggio e preparazione viene svolta in una zona ben delimitata, coperta, con piano di calpestio in materiale compatto, separata dal pubblico tramite banchi di lavoro e somministrazione. Sono presenti attrezzature idonee per la cottura di



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

_____, armadi frigoriferi per la conservazione delle materie prime. Previsto l'utilizzo di materiale monouso sia per la copertura dei banchi di lavoro e delle attrezzature, per la protezione delle materie prime da tenere a temperatura ambiente, e per la somministrazione (tovaglie, posate bicchieri e fazzoletti)

CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i materiali per la preparazione degli alimenti sono idonei e facilmente lavabili e sanificabili (attrezzature di cottura, coltelleria e contenitori per le materie prime). I restanti materiali utilizzati per l'allestimento della zona di lavoro e somministrazione sono sostituiti al bisogno.

IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

Gli addetti alla preparazione e somministrazione degli alimenti indossano abbigliamento adeguato (camice o divisa e copri capo).

FORMAZIONE

Il personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti ha ricevuto adeguata formazione in materia di sicurezza alimentare in relazione al tipo di mansione svolta; sul luogo della manifestazione temporanea possono essere disponibili istruzioni operative per il personale sulle principali norme di comportamento atte a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti

LOTTA AGLI INFESTANTI



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Le materie prime che non sono stoccate a temperatura di refrigerazione, vengono adeguatamente custodite in contenitori chiusi e al momento dell'utilizzo protetti da eventuali insetti volanti o altri infestanti, in base alla stagione si valuterà l'opportunità di utilizzare strumenti idonei alla control-pest

GESTIONE RIFIUTI

Vengono gestiti come rifiuti urbani, opportunamente differenziati a seconda della categoria seguendo il regolamento comunale

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Utilizzo di acqua potabile di rete

RINTRACCIABILITA'

Le materie prime vengono acquistate da fornitori regolarmente registrati ai sensi dei reg. CE 852/04, 853/04 che rilasciano bolla di accompagnamento, scontrino fiscale parlante, o buono di consegna intestato, datato e firmato (tipo di materia prima, quantità, eventuali altri dati di tracciabilità- lotto)

ETICHETTATURA

La presenza di allergeni viene indicata in apposito cartello affisso nella zona di somministrazione. L'allergene nel cartello Menù viene indicato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto per dimensione, stile o colore di sfondo differente (GLUTINE-glutine-glutine-glutine_)

- Allegato allergeni

STOCCAGGIO E COTTURA

Le materie prime da tenere a temperatura controllata di refrigerazione sono mantenute a temperatura idonea (<7°C carni fresche C 3° Preparazioni di carne). La cottura della carne viene valutata visivamente fino a completa scomparsa delle caratteristiche proprie della carne fresca. (72°C a cuore del prodotto)



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Ecco la tabella dei 14 allergeni alimentari:

Allergene	Esempi
Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Lavaggio delle mani

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 (13), gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro



COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Come lavarsi le mani?

Lavare le mani quando sono sporche, oppure utilizzare le salviettine monouso

Durata della procedura: 40-60 secondi

 Bagnare le mani con acqua	 Applicare sapone a sufficienza sino a ricoprire tutta la superficie delle mani	 Strofinare le mani da un palmo all'altro
 Palmo destro sul dorso sinistro incrociando le dita e viceversa	 Palmo a palmo con le dita intrecciate	 Di nuovo le dita, opponendo i palmi con dita racchiuse, una mano con l'altra
 Strofinare attraverso rotazione del pollice sinistro sul palmo destro e viceversa	 Strofinare attraverso rotazione, all'indietro e in avanti con le dita della mano destra sul palmo sinistro e viceversa	 Risciacquare le mani con acqua
 Asciugare le mani con una salviettina monouso	 Usare la salviettina per chiudere il rubinetto	 Le mani sono ora pulite

Fonte: World Health Organization

COMUNE DI ATZARA

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte dei microrganismi non provoca malattie, ma molti microrganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microrganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stivali e dagli animali. In particolare da tagliare. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microrganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare.



Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto tra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microrganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione.



Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurate con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microrganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli arrosti arrostiti, i grandi pezzi di carne e la polleria interi esigono una attenzione particolare.



Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microrganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microrganismi è rallentata o addirittura interrotta. Così i microrganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.



Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microrganismi e delle sostanze chimiche, delle sostanze chimiche tossiche per...



COMUNE DI ATZARA

*** UFFICIO AMMINISTRATIVO – FINANZIARIO – TRIBUTI E PERSONALE ***

PAESAGGI RURALI STORICI D'ITALIA

Mail: info@comune.atzara.nu.it – pec: protocollo@pec.comune.atzara.nu.it

Dam



Firma per il consenso