

## L'acqua potabile

Può essere usato solo **tubi di 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 deve mettere a disposizione **due diversi cantini** o una **lavastoviglie**. Inoltre si deve usare sia **acqua calda** che **detersivo**. Si consiglia di farsi prestare delle stoviglie mobili da una associazione o un comune. Per il lavaggio dei boccali si può usare un cantino di acqua fredda con detersivi speciali. L'acqua utilizzata per il trattamento di alimenti, il lavaggio delle stoviglie e la pulizia delle attrezzature e delle mani deve essere **potabile**. Una conferma della pulizia del sistema di distribuzione deve essere disponibile.

## Rifiuti

Per lo stoccaggio dei rifiuti si deve impostare contenitori di sufficiente quantità a chiusura stretta. I rifiuti devono essere smaltiti regolarmente in caso di bisogno, ma almeno giornalmente.

## L'organizzazione

Ogni associazione dovrebbe nominare una persona che sarà competente per le domande di igiene in occasione delle feste. D'anticipo, si dovrebbe rispettare gli aspetti successivi:

- etichettatura degli additivi
- licenza per la vendita e la somministrazione di alcolici
- insegnamento dell'ufficio della sanità
- opuscolo dell'ufficio statale di sanità del Baden-Wuerttemberg per evitare delle tossinfezioni alimentari

## Altre informazioni

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

Link: Infomaterial/ Merkblätter>

- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten
- Zusatzstoffe
- Allergene
- Frittierfette
- Selbstbedienung bei Büffets/Theken
- e altre guide

[www.gesundheitsnetz-ostalbkreis.de](http://www.gesundheitsnetz-ostalbkreis.de)

Gesundheitsamt >Hygieneanforderungen >

- Belehrung Infektionsschutzgesetz
- Feste und Zelte Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen“ Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg

ricerca su internet: Regierungspräsidium Stuttgart > Infodienst > Direktvermarktung > diverse Merkblätter

Se Lei rispettasse questa guida e sia produsse che offrisse tutti gli alimenti correttamente, Lei avrà dimostrato la dovuta attenzione nel trattamento dei prodotti alimentari. Infine va notato che la Sua associazione è responsabile per la sicurezza degli alimenti e dei prodotti offerti.

**Il dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti augura pieno successo alla Sua festa e sta a disposizione per ulteriori informazioni.**

## contatto

L'amministrazione provinciale  
Landratsamt Ostalbkreis  
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung  
Julius-Bausch-Straße 12  
73430 Aalen  
Fon: 07361/503-1830  
Web: <http://www.verbraucherschutz.ostalbkreis.de>

creato: febbraio 2017



**OSTALBKREIS**

DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA,  
LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

## GUIDA

# SOMMINISTRAZIONE DI 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. La somministrazione di cibi e bevande ne è una parte importante. La varietà e la quantità delle offerte sta aumentando sempre.*

*Questo manuale aiuta a evitare dei pericoli per la sanità e la salute dei consumatori.*

## Bancarella

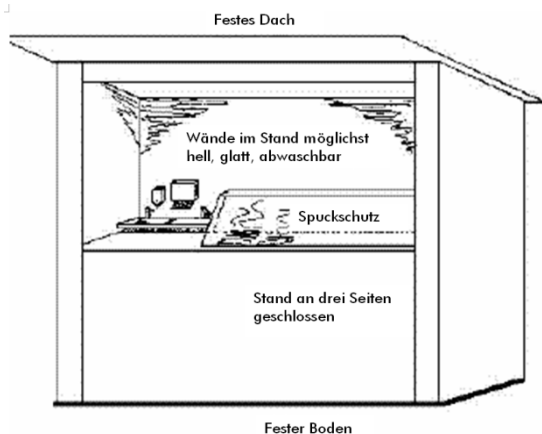
Per la vendita di cibi non imballati, le bancarelle devono essere **coperte con un tetto e chiuse fisso su tutti i lati** cosicché **solo il lato di vendita nella parte superiore sia aperta**.

Inoltre, ci deve essere un terreno solido che è sicuramente percorribile con il bagnato. Per la protezione contro le intemperie, il tetto sul lato di vendita deve sporgere.

Tavoli da lavoro e di vendita, contenitori ed attrezzature devono avere **superfici lisci e lavabili** e devono essere sia **inossidabile** che in una **condizione ineccepibile e pulita**.

Tutti i prodotti alimentari offerti devono essere prodotti, mantenuti e venduti in condizioni igieniche ineccepibili.

I prodotti alimentari devono essere protetti da effetti negativi. Prodotti preparati sulla tavola di vendita o cibi non imballati devono essere protetti dalla tosse o del tocco del cliente a mezzo di uno schermo abbastanza alto (plexiglas o acciaio inossidabile).



## Trattamento di prodotti alimentari

Prodotti alimentari deperibili devono essere mantenuti alle temperature successive:

carne tritata / spiedini	max.	+ 4°C
salsicce crude	max.	+ 4°C
prosciutto / salame / carne	max.	+ 7°C
carne di pollame	max.	+ 4°C
panini imbottiti	max.	+ 7°C
torte di crema	max.	+ 7°C
latte fresca	max.	+ 8°C
formaggio	max.	+10°C
prodotti surgelati	max.	- 18°C
gelato imballato	max.	- 18°C
pasta di cialda	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 dovrebbe essere tenuti caldi per un tempo più lungo di 3 ore. Si deve controllare le temperature regolarmente.

## Etichettatura / additivi / allergeni

Per i prodotti alimentari occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici e additivi come esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti.

I prodotti alimentari esposti per la vendita debbono recare, oltre alla indicazione del prezzo di vendita, l'indicazione del prezzo per unità di misura.

Prodotti confezionati come marmellate, biscotti, olio ed aceti devono essere indicati correttamente.

Il dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti informa:

## Lavamano

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

Per principio, le persone che si occupano dei prodotti alimentari devono partecipare a un **insegnamento che informa sulla legge sulla protezione dalle infezioni**. Il dipartimento per la sanità dell'Ostalbkreis offre questo insegnamento e consegna una relativa attestazione al partecipante.

Le persone che si impegnano nel volontariato meno di 7 giorni nell'anno, dovrebbero svolgere una formazione sulla base della guida „**Vermeidung von Lebensmittelinfektionen**“ dell'ufficio statale di sanità del Baden-Wuerttemberg e documentarla.

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

Si deve pulire le mani prima dell'inizio dell'attività, dopo pause o dopo di andare in bagno e disinfettarle se necessario.

Sia vicino alle bancarelle per la vendita di prodotti alimentari non imballati che vicino al bagno per il personale, occorre apprestare un lavamano con **acqua corrente calda e fredda** come anche sapone liquido, asciugamani monouso e disinfettante.

Nota bene: distanza sufficiente dal lavamano ai prodotti alimentari.

