

TRUCK FOOD - STREET FOOD – BANCHI ALIMENTARI

REQUISITI ESSENZIALI PER OPERARE ALL'INTERNO DEL POLO FIERISTICO DENOMINATO GROSSETOFIERE

- Prendere visione del documento in ogni sua parte
- Compilare timbrare e firmare il documento
- Il documento è parte integrante del modulo di adesione alle manifestazioni
- Grossetofiere Spa declina ogni responsabilità per l'inosservanza dei requisiti sotto riportati
- In caso di sospensione delle attività di somministrazione di cibi e bevande durante la manifestazione da parte delle autorità competenti in materia di igiene sanitaria per l'inosservanza dei punti sotto riportati, Grossetofiere Spa esigerà nella sua totalità l'importo della fattura per lo spazio espositivo e gli eventuali servizi di noleggio attrezzature richiesti.
- Grossetofiere Spa può fornire a titolo di noleggio attrezzature per la conservazione e la preparazione dei cibi.
- Grossetofiere Spa può fornire il servizio di allaccio idrico e noleggio livello autoportante.

Requisiti igienico sanitari specifici per i banchi temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti

I banchi di vendita temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti sono definiti come un insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale.

Ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, i banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

- a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimentari che sono offerti in vendita;
- b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
- c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne (vetrine, dispositivi di copertura dagli agenti atmosferici)
- d) nel caso di vendita di formaggi e prodotti lattiero-caseari, insaccati e salumi, possedere un adeguato sistema di refrigerazione in relazione alle caratteristiche di deperibilità dei prodotti e, nel caso di vendita previo frazionamento, i requisiti in relazione alla disponibilità di acqua potabile e superfici di lavoro lavabili e disinfettabili;**
- e) Esporre un cartello con indicate le varie tipologie di allergeni.

I prodotti ortofrutticoli freschi, confezionati devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

Per la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti sopra riportati, devono essere forniti di:

- idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;
- serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- lavello con erogatore automatico di acqua;
- serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;
- adeguato piano di lavoro, lavabile e disinfettabile;

nonché rispettare le seguenti prescrizioni:

Prodotti della Pesca

I prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;

è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;

i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;

è vietata la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate solo al momento e su richiesta dell'acquirente;

scomparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per la vendita di molluschi bivalvi vivi e per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità, con temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi.

Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al punto 1, devono essere forniti di:

a) sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;

b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

c) lavello con erogatore automatico di acqua;

d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

- I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche con l'eccezione dei prodotti preconfezionati all'origine senza alcuna preparazione o manipolazione e fatto salvo il rispetto dei requisiti igienici di cui ai punti precedenti.
- In occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere e simili, la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti della pesca, può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di negozio mobile o di un banco temporaneo, per la sola durata della manifestazione, con modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica.
- La preparazione, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti, la cottura, la tostatura e la guarnitura di alimenti composti pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni simili dovranno essere effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica, dotati di piani di lavoro in materiale idoneo e sufficientemente dimensionati.
- Il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori. L'utilizzo di bracieri può avvenire anche all'esterno, sempre preservando da inquinamenti il prodotto in preparazione (griglia chiusa su tre lati e cappa per aspirazione fumi). Le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in "regime caldo" devono essere munite di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60 °C e 65 °C; il banco, gli armadi e la vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;

Requisiti igienico sanitari specifici per i negozi mobili TRUCK FOOD (veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio)

- Struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili
- Parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte;
- Impianto idraulico di attingimento che, in alternativa, sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta in un'area di mercato, oppure sia alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati;
- Impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Tale sistema è comunque obbligatorio e deve essere azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita, durante il raggiungimento della manifestazione o al ritorno al deposito o al ricovero. Il sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso.
- Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico-sanitario, della vendita dei prodotti alimentari o della somministrazione di alimenti e bevande, e, in particolare, deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo; banchi idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati; frigoriferi di conservazione ed esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili dalle norme vigenti;
- Lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;
- Contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi.

Piano di Autocontrollo

Nelle attività di preparazione alimenti a carattere temporaneo, è essenziale l'applicazione di un sistema di autocontrollo che permetta di "tenere sotto controllo" i possibili rischi igienici che possono presentarsi quando si manipolano alimenti.

Il piano di autocontrollo deve essere specifico per ogni singola manifestazione gastronomica e deve essere rivisto ed aggiornato in seguito a qualsiasi cambiamento messo in atto durante la stessa manifestazione.

Il piano di autocontrollo deve essere disponibile presso gli stands della manifestazione ed esibito a richiesta degli organi di controllo al momento del sopralluogo per la verifica dei requisiti igienico-sanitari.

Il **Piano di autocontrollo** deve contenere:

i dati identificativi del responsabile legale o suo delegato

la descrizione sintetica delle attività svolte e delle procedure di gestione secondo le buone pratiche di lavorazione (GMP);

la pianta con il lay-out degli arredi e delle attrezzature di tutta l'area interessata alla preparazione, somministrazione e consumo dei cibi e delle bevande (può essere una copia di quella allegata alla DIA temporanea).

il controllo sull'approvvigionamento delle derrate e delle materie prime e della documentazione rilasciata dai fornitori (autocertificazioni, fatture, ecc.);

la descrizione delle attrezzature;

l'indicazione dei prodotti alimentari che si intende preparare e somministrare (menu);

la descrizione sintetica delle procedure di lavorazione e conservazione degli alimenti;

i diagrammi di flusso delle principali fasi di lavorazione;

individuazione dei potenziali pericoli (chimici, fisici e microbiologici) per gli alimenti e le relative azioni di controllo;

determinazione dei punti critici di controllo con le relative procedure di sorveglianza e di gestione degli stessi;

il programma di: pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;

le misure messe in atto per la lotta agli animali infestanti

omologazione dei fornitori compresi i fornitori dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, **E' OBBLIGATORIO** per l'azienda farsi rilasciare dalle ditte ove acquistano suddetti materiali le certificazioni di conformità ai sensi del Reg. 1935/2004 tracciabilità degli alimenti e dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti allergeni

Formazione addetti

Nel caso di sagre, fiere, feste paesane ed altre manifestazioni temporanee la formazione dei responsabili delle imprese alimentari, dei responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati e del personale addetto all'attività di cucina, l'attività di formazione deve essere effettuata secondo le modalità previste nell'all. A del DGR 559/08 e prima dell'inizio della manifestazione.

I restanti operatori possono partecipare, sempre in modo preventivo ad un incontro di addestramento della durata di almeno due ore sui temi della III unità formativa, svolto dal titolare dell'impresa o dal responsabile del piano di autocontrollo (nota esplicativa della Regione Toscana AOO-GRT/0317509 del 28.11.08 , in merito al DGRT 559/08)

ADEMPIMENTI ai sensi del Reg. 852/04 e LR 40/R e succ. modifiche:

L'attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande è soggetta a denuncia di inizio attività al Comune sul cui territorio l'attività si svolge e può essere effettuata dalla data di ricevimento della denuncia.

Grossetofiere Spa provvederà ad effettuare una Scia comunale unica per la somministrazione di cibi e bevande riportando all'interno l'anagrafica di tutte le aziende partecipanti.

Le aziende partecipanti dovranno firmare il documento di manleva nei confronti di Grossetofiere Spa che verrà inviato separatamente dall'ufficio amministrazione.

NOME AZIENDA _____

DATA _____

TIMBRO E FIRMA PER ACCETTAZIONE _____



grossetofiere

grossetofiere Spa

Piazza E. Soggi n° 2 – 58100 Grosseto – Tel.0564.410979– Fax 0564 649476
P.I. e C.F. 01074240530 – R.E.A. N°83310- CAP. SOC. I.V. € 3.768.521,57