

Manifestazioni temporanee (fiere sagre e simili)

Sono definite "*temporanee*" **tutte quelle** manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri, Fiere ecc. *aperte al pubblico*, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici o divulgativi ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

Solo la contemporanea esistenza di temporaneità e di manifestazione pubblica caratterizza ed individua la manifestazione temporanea, in caso contrario, si applicano le norme vigenti per esercizi pubblici e/o preparazione di alimenti. Le manifestazioni temporanee possono essere suddivise in tre tipologie, che tengono conto delle modalità di conduzione delle stesse:

Requisiti igienico sanitari/strutturali per le varie tipologie di attività:

Tipologie di attività

Queste attività possono essere divise in 3 gruppi:

- Tipologia A
- Tipologia B
- Tipologia C

Tipologia A

Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione o degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (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 e trasportati nel luogo ove vengono consumati.

Tipologia B

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.

Per tali attività è necessario:

- Area preparazione
- Lavelli
- Area cottura
- Area/Deposito alimenti
- Frigoriferi/congelatori
- Area di somministrazione/zona pranzo
- Approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (provenienza riconosciuta)
- Contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere
- Allontanamento dei rifiuti solidi: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti;

Tipologia C

Strutture mobili (moduli, container, automezzi).

Per tale attività le cucine mobili dovranno avere:

- altezza interna non inferiore a 2 metri;
- adeguata superficie per lo svolgimento delle attività;
- almeno due lavelli di cui almeno uno dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- piani di lavoro adeguati in materiale lavabile;
- cappa di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura;
- adeguato numero di frigo e congelatori. Il termine adeguato si deve intendere in relazione alla tipologia e potenzialità produttiva;
- impianto idrico autonomo o collegabile a rete idrica;

Rintracciabilità

Cosa e':

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (art.3 Reg. CE 178/2002).

Obiettivo:

Lo scopo è quello di far sì che tutto ciò che entra nella catena alimentare (mangimi, animali vivi destinati al consumo umano, alimenti, ingredienti, additivi, etc.) conservi **traccia della propria storia** seguendone il percorso che va dalle materie prime fino alla erogazione del prodotto finito al consumatore finale.

TRACCIARE E RINTRACCIARE

Tracciabilità

Capacità di tener traccia delle informazioni relative al flusso dei materiali (materie prime, additivi, semilavorati, imballaggi) lungo il processo produttivo significa determinare e documentare identità ed origine di tutti gli ingredienti, i processi produttivi, le operazioni che concorrono alla formazione del prodotto finale. Processo informativo che accompagna la formazione del prodotto lungo la filiera produttiva "lasciare le tracce" (*da quali lotti...?*)

Rintracciabilità

Capacità di ricostruire la storia di un prodotto partendo da un qualsiasi punto della filiera produttiva significa determinare e documentare quando e a chi è stato consegnato il prodotto intermedio o finale) in entrambe le direzioni (produzione e distribuzione). L'informazione deve essere disponibile a tutti i livelli. Processo informativo inverso che consente di reperire le informazioni ripartite lungo la filiera produttiva "cercare le tracce" (*in quali lotti ...?*)