



L'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari incontra le associazioni del territorio.

La prevenzione dei rischi legati all'alimentazione

9 gennaio 2025

U.O. Igiene alimenti e nutrizione
Giuseppina Pezzarossi



Attività di vendita e produzione con
somministrazione di alimenti e bevande
in manifestazioni occasionali

ASSOCIAZIONI

O

**IMPRESE
ALIMENTARI**



Associazioni

D.G.P n 1142 del 2018

Cosa ci dice:... le operazioni di produzione, somministrazione e vendita di alimenti svolte a titolo **occasionale** durante le manifestazioni occasionali da parte di **associazioni di volontariato e sportive, proloco, parrocchie** **non** rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE 852/2004



Associazioni: quali adempimenti prima di iniziare la manifestazione

Chi: responsabile dell'organizzazione della manifestazione occasionale ha l'obbligo di Comunicare l'evento all'Azienda provinciale per i servizi sanitari – Dipartimento di Prevenzione, Unità Operativa Igiene alimenti e nutrizione

Quando: 3 giorni prima dell'evento



Associazioni: quali adempimenti prima di iniziare la manifestazione

Cosa comunica: i dati identificativi dello stesso (denominazione della manifestazione, suo rappresentante legale, luogo e periodo di svolgimento) e l'elenco delle imprese alimentari partecipanti

Come: inviare la comunicazione (mod. disponibile sul sito APSS) all'indirizzo pec alimentienutrizione@pec.apss.tn.it



Associazioni: quali prerequisiti devono esserci durante la manifestazione

Acqua potabile e lavandini dotati di un adeguato sistema di scarico

Sistema igienico per lavarsi ed asciugarsi le mani, servizi igienici

Attrezzature adeguate per il mantenimento della catena del freddo



Associazioni: quali prerequisiti devono esserci durante la manifestazione

Magazzinaggio di merci in ambienti protetti e igienicamente idonei

Piani di lavoro e attrezzature che siano idonei al contatto con alimenti, in buone condizioni e sanificabili

Corrente elettrica

Protezione degli alimenti e ambienti da animali infestanti



Associazioni: quali prerequisiti devono esserci durante la manifestazione

Per le attività di vendita al dettaglio di alimenti confezionati non deperibili e che non richiedono particolari condizioni di conservazione, i requisiti sopracitati non saranno necessari ma.....

Gli alimenti dovranno comunque essere protetti da fonti di contaminazione, quindi ambienti puliti , asciutti e protetti dagli animali infestanti



Associazioni: quali prerequisiti devono esserci durante la manifestazione

•Formazione? Addestramento? Conoscenze?

La formazione del personale è un aspetto fondamentale per garantire la salubrità degli alimenti: se il personale non è preparato, non sarà in grado di preparare alimenti sicuri

**NON BASTA UN ATTESTATO DI FORMAZIONE O
POTREBBE NON ESSERE NECESSARIO**



Associazioni: quali prerequisiti devono esserci durante la manifestazione

Procedure?

Le procedure servono a prevenire l'insorgenza di problematiche igienico sanitarie

NON VI E' UN OBBLIGO PER LE ASSOCIAZIONI DI REDIGERE UN PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP MA LE PROCEDURE AIUTANO A GESTIRE IN SICUREZZA GLI EVENTI



Imprese alimentari nelle manifestazioni occasionali

Le imprese alimentari già registrate/riconosciute sul territorio provinciale che intendono partecipare a manifestazioni occasionali con attività di commercio al dettaglio e/o di somministrazione di alimenti e bevande effettuano la notifica all'Azienda provinciale per i servizi sanitari, ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004, utilizzando l'apposita modulistica e versando la tariffa prevista.

Le imprese alimentari nell'ambito della manifestazione occasionale, svolgeranno le medesime attività per le quali sono già registrate/riconosciute !!



Imprese alimentari nelle manifestazioni occasionali

Tale notifica consentirà agli operatori di tali imprese alimentari di partecipare alle manifestazioni occasionali organizzate sul **territorio provinciale** senza ulteriori notifiche.

Quindi dal 1 giugno 2023 non sarà necessario presentare una SCIA ad ogni evento

QUESTO VALE SOLO PER LE IMPRESE
REGISTRATE IN TRENTINO



COME VIENE INFORMATA L'AZIENDA SANITARIA DI CHI E' PRESENTE ALLE MANIFESTAZIONI

E' in capo poi al responsabile dell'organizzazione della manifestazione occasionale l'obbligo di comunicare all'Unità Operativa Igiene alimenti e nutrizione **l'elenco delle imprese alimentari** partecipanti



Quali aspetti dovranno essere presidiati nella gestione operativa ai fini della sicurezza alimentare durante le manifestazioni?

OMS ci fornisce alcuni suggerimenti

https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43546/9788890469909_it_a.pdf?sequence=6&isAllowed=y



CHIAVE 1

ABITUARSI ALLA PULIZIA: PERCHE'?

I microrganismi sono presenti nel suolo, nell'acqua, negli animali, sulle superfici, sugli alimenti e nelle **PERSONE**

Le mani, gli strofinacci, gli utensili, i taglieri possono portare microrganismi sul cibo e provocare malattie



IGIENE DEL PERSONALE

Non indossare orecchini, collane, spille, orologi e anelli

Curare attentamente la propria igiene personale, tenere le unghie corte, pulite e non smaltate



Tagli, ferite e scorticature devono essere coperti, dopo medicazione, da una protezione resistente (guanti)

SOPRATTUTTO LAVARE LE MANI



TIENI PULITE LE SUPERFICI DI LAVORO: PERCHE'?

Le superfici usate per la preparazione degli alimenti devono essere tenute pulite per evitare la **contaminazione crociata**.





CHIAVE 2

SEPARARE GLI ALIMENTI CRUDI DA QUELLI COTTI

Tenere la carne, il pollame e il pesce crudo **separati** dagli altri cibi.

Utilizzare attrezzature e utensili (per es coltelli e taglieri) **dedicati**.

Conservare gli alimenti in contenitori **idonei** per evitare il contatto tra cibi crudi e cibi pronti per il consumo



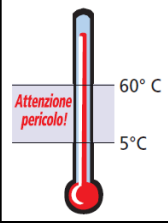
CHIAVE 3

CUOCERE BENE GLI ALIMENTI

Una cottura adeguata può uccidere quasi tutti i microrganismi pericolosi.

Portare un alimento a temperature superiori **a 70°C per qualche minuto** aiuta a garantire che tali alimenti siano sicuri per il consumo.





CHIAVE 4

TENERE GLI ALIMENTI ALLA GIUSTA TEMPERATURA

I MICRORGANISMI SI SVILUPPANO MOLTO VELOCEMENTE NEGLI ALIMENTI SE TENUTI A TEMPERATURA AMBIENTE

LA CRESCITA RALLENTA, SI FERMA SOTTO I 5 °C E SOPRA I 60°C

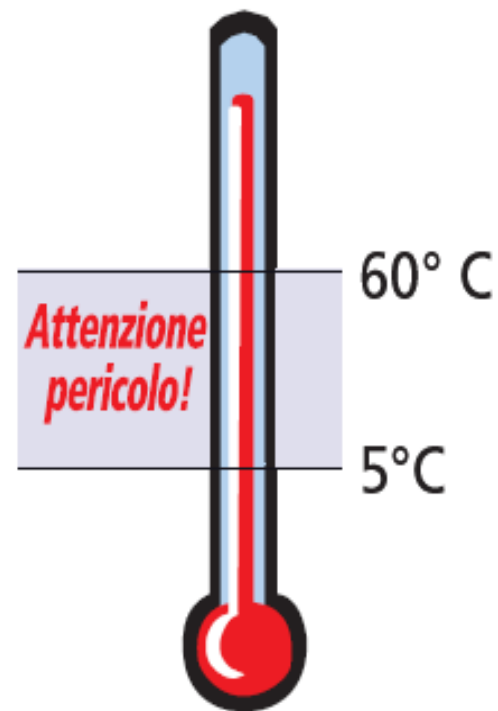
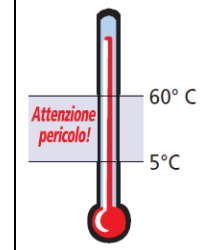
ALCUNI MICRORGANISMI POSSONO ANCORA CRESCERE ANCHE A TEMPERATURE INFERIORI A 5°C



TENERE GLI ALIMENTI ALLA GIUSTA TEMPERATURA

Non lasciare i cibi pronti per il consumo a **TEMPERATURA AMBIENTE** per più di 2 ore **(TEMPO)**

Mantenere bollenti i cibi prima di distribuirli





CHIAVE 5

UTILIZZARE SOLO ACQUA E MATERIE PRIME SICURE

LE MATERIE PRIME INCLUSA L'ACQUA POTREBBERO
ESSERE CONTAMINATE

L'acqua potabile è indispensabile per la preparazione di alimenti.

In caso di minimo dubbio sulla sicurezza dell'acqua:

- non usarla come acqua da bere
- usala solo per preparazione di cibi che devono essere bolliti (pasta, riso, patate...)





UTILIZZARE SOLO ACQUA E MATERIE PRIME SICURE

Gli alimenti utilizzati devono essere in corso di validità (non scaduti)



Devono provenire da fornitori rintracciabili

Devono essere scelti seguendo le regole di minor rischio (evitare “alimenti fragili”)





**Grazie per
l'attenzione**

