

**LINEE GUIDA
IGIENICO SANITARIE
E DI PREVENZIONE**
nell' ambito della manifestazione
“87° Adunata Nazionale Alpini
9-10-11 maggio 2014”

**Dipartimento di Prevenzione
Azienda per i Servizi Sanitari n. 6 “Friuli Occidentale” - Pordenone**

INDICE

STRUTTURE TEMPORANEE	3
Campo di applicazione :	3
Obblighi normativi :	3
Definizioni :	3
Adempimenti amministrativi :	3
REQUISITI GENERALI D'IGIENE PER LA VENDITA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI	4
Premessa :	4
Norme di riferimento principali:	4
Struttura :	4
REQUISITI GENERALI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE	5
Tipologia A - STRUTTURE CHE VENDONO ALIMENTI E BEVANDE	7
Cosa sono :	7
Esempi :	7
Requisiti delle aree di vendita :	7
Tipologia B - STRUTTURE CHE PREPARANO E SOMMINISTRANO PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE A BASSA COMPLESSITÀ	8
Cosa sono :	8
Esempi :	8
Requisiti delle aree di preparazione e cottura dei prodotti alimentari :	8
Requisiti delle aree di lavaggio di utensili, posate, ecc. :	8
Requisiti delle aree di somministrazione :	8
Requisiti delle aree di conservazione :	9
Tipologia C - STRUTTURE CHE PREPARANO E SOMMINISTRANO PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE A MEDIA COMPLESSITÀ	10
Cosa sono :	10
Esempi :	10
Requisiti delle aree di preparazione e/o cottura dei prodotti alimentari :	10
Requisiti delle aree di lavaggio di utensili, posate, ecc. :	11
Requisiti delle aree di somministrazione :	11
Requisiti delle aree di conservazione :	11
Tipologia D - STRUTTURE CHE PREPARANO E SOMMINISTRANO PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE AD ALTA COMPLESSITÀ	12
Cosa sono :	12
Esempi :	12
(a titolo non esaustivo)	12
Requisiti delle aree di preparazione e/o cottura dei prodotti alimentari :	12
Requisiti delle aree di lavaggio di utensili, posate, ecc. :	13
Requisiti delle aree di somministrazione :	13
Requisiti delle aree di conservazione :	13
PROCEDURA PER IL CORRETTO LAVAGGIO DELLE MANI	14
SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	15
CONTATTI	15

STRUTTURE TEMPORANEE

Campo di applicazione :

Il presente documento definisce i requisiti igienico sanitari minimi a cui gli Operatori del Settore Alimentare devono attenersi nel predisporre le strutture temporanee (stand, gazebo, chioschi, banchi temporanei, ecc), su aree pubbliche o private, a scopo di lucro o non, in cui vengono preparate e/o trasformate e/o somministrate e/o distribuite e/o vendute sostanze alimentari nell'ambito della manifestazione denominata "87° Adunata Nazionale Alpini – 9-10-11 maggio 2014"

Obblighi normativi :

Il Regolamento CE 852/2004 nell'Allegato II stabilisce i requisiti generali in tema di igiene a cui devono attenersi gli Operatori del Settore Alimentare (di seguito definiti O.S.A.) sia di attività permanenti sia di attività temporanee, sia a scopo di lucro che non, che ospitano le diverse fasi della produzione, trasformazione, distribuzione delle sostanze alimentari e bevande.

Il Testo Unico sulla prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro, cioè il Decreto Legislativo 81/2008, stabilisce i principi di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Definizioni :

Alimento: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. (art 2 del Regolamento CE 178/2002).

Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.): Persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto e la verifica delle disposizioni previste dalla legislazione alimentare vigente nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, sia quest'ultima un soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse alle fasi di produzione, trasformazione e/o distribuzione di sostanze alimentari (articolo 3 e 17 del Regolamento CE 178/2002).

Adempimenti amministrativi :

Le strutture temporanee sono soggette all'obbligo di comunicazione all'Azienda Sanitaria territorialmente competente.

La comunicazione deve essere effettuata mediante l'utilizzo dell'apposita modulistica scaricabile dal sito internet aziendale. (www.ass6.sanita.fvg.it – Modulistica – Igiene degli alimenti e bevande – Comunicazione attivazione struttura temporanea Adunata Nazionale Alpini)

REQUISITI GENERALI D'IGIENE PER LA VENDITA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI

Premessa :

Il presente documento si pone l'obiettivo di fornire indicazioni maggiormente specifiche rispetto alla normativa vigente per ciò che attiene la sicurezza alimentare nell'ambito delle suddette strutture temporanee.

I requisiti strutturali minimi di seguito declinati tengono conto delle caratteristiche tipiche di tali eventi e sono posti in relazione alla complessità del ciclo produttivo analizzato sul versante della sicurezza alimentare e che vanno integrati con gli aspetti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, ambiente, sicurezza impiantistica, ecc. che si trovano citati al solo fine di sottolineare l'importanza.

Norme di riferimento principali:

Regolamento CE 852/2004 articolo 3 ed Allegato II,

Regolamento CE 178/2002 articoli 3 e 17.

Decreto Legislativo 81/2008

Struttura :

A seconda della modalità di svolgimento e della complessità delle lavorazioni che si effettuano le strutture temporanee possono essere differenziate nelle seguenti tipologie:

Tipologia A – Vendita prodotti alimentari

Tipologia B - Preparazione e somministrazione alimenti a bassa complessità

Tipologia C - Preparazione e somministrazione alimenti a media complessità

Tipologia D - Preparazione e somministrazione alimenti ad alta complessità

REQUISITI GENERALI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

Considerando che le attività di vendita di alimenti oppure di preparazione, produzione e/o somministrazione nel corso della manifestazione possono essere effettuate sia in locali di costruzioni stabili, sia attraverso l'allestimento di stand o banchi temporanei, sia attraverso negozi o cucine mobili, gli stessi devono essere collocati in aree che non presentino pericoli di inquinamento degli alimenti dovuto al traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti, inoltre devono essere progettati e allestiti in modo tale da evitare rischi di contaminazione esterna (ad es. non è consentita l'installazione di chioschi nelle aree dei benzinai).

Inoltre, al fine di tutelare il contesto abitativo circostante, i responsabili dei chioschi devono mettere in atto tutti gli accorgimenti necessari a limitare e impedire l'instaurarsi di problematiche igienico-sanitarie che possono insorgere in relazione a rumori; ad es. rumorosità dovuta all'azione di gruppi elettrogeni, dei motori dei frigoriferi, ecc; e a fumi o odori, dovuti all'attività diretta o indiretta di trasformazione degli alimenti; ad es. odori disturbanti dovuti alla frittura di alimenti, ai fumi di combustione, ecc.

Se il ciclo di lavorazione degli alimenti lo richiede, sia per quanto riguarda la pulizia delle attrezzature e utensili che per la lavorazione vera e propria degli alimenti, deve essere presente un approvvigionamento idrico di acqua potabile, anche attraverso l'utilizzo di un adeguato contenitore (es. tanica la cui acqua deve essere sostituita periodicamente).

Lo smaltimento delle acque reflue deve avvenire con l'immissione in fognatura, ove ciò non sia possibile è ammesso lo stoccaggio in adeguati e sufficienti contenitori a tenuta a condizione che lo smaltimento finale avvenga in fognatura o mediante contratto con ditta autorizzata allo smaltimento.

Deve essere previsto un adeguato numero di contenitori per i rifiuti solidi, proporzionale al bisogno, ubicati in modo tale da non recare fastidio al contesto abitativo circostante.

Le aree di preparazione/cottura degli alimenti devono avere contenitori per la raccolta dei rifiuti dotati di coperchio con apertura a comando non manuale per evitare che gli addetti alla manipolazione operino una contaminazione crociata alimenti-rifiuti.

Tutti gli spazi e le aree devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e l'affollamento di addetti e realizzati in modo da consentire una facile pulizia.

Le attrezzature devono essere installate in modo da consentire una adeguata pulizia.

Le attrezzature di cottura e/o riscaldamento cibi (forni, fuochi, griglie, ecc.) devono essere installate in modo da impedire ai clienti l'avvicinamento e opportunamente transennati o compartimentali per impedire eventuali contaminazioni e favorire la sicurezza degli operatori e dei clienti stessi.

Tutte le parti destinate o suscettibili di venire a contatto con gli alimenti devono avere superfici con materiali riconosciuti idonei al contatto con le sostanze alimentari e realizzate in modo tale da risultare facili da pulire e sanificare.

I materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere riconosciuti e/o certificati per tale uso tramite una documentazione di vendita o la presenza sull'oggetto (piatti, secchi, taniche, ecc.) del seguente simbolo



Le strutture devono essere dotate di apposite apparecchiature per la corretta conservazione dei prodotti alimentari e nello specifico: frigoriferi per la conservazione tra 0 e +4°C qualora vengano conservati

alimenti deperibili (esempio: carni fresche, pesce fresco, latte e derivati freschi, insaccati freschi, ecc.), congelatori per la conservazione a -18°C qualora vengano utilizzati alimenti congelati o surgelati e sistemi per la conservazione ad una temperatura superiore ai +60°C qualora gli alimenti caldi siano preparati in anticipo rispetto alla somministrazione.

Il trasporto degli alimenti alla struttura temporanea deve avvenire in modo che la sicurezza degli alimenti sia garantita attraverso la corretta pulizia dell'automezzo, attraverso la separazione da altro materiale (tramite ad es. contenitori adeguati), tramite il mantenimento degli alimenti stessi in condizioni di temperatura che ne impediscano le alterazioni e consentire che la temperatura possa essere controllata.

Gli OSA devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento destinato ad essere preparato, prodotto, somministrato o venduto.

Ai fini della rintracciabilità è quindi richiesto di conservare le bolle, fatture, scontrini dei prodotti acquistati, sia essi siano materie prime, che semilavorati che piatti pronti.

Gli OSA devono garantire l'igienicità delle lavorazioni degli alimenti tramite adeguate procedure di autocontrollo.

Tipologia A - STRUTTURE CHE VENDONO ALIMENTI E BEVANDE

Cosa sono :

Attività dove si effettua unicamente la vendita di alimenti e bevande.

Esempi :

- Vendita di prodotti alimentari in confezioni originali o in incarti protettivi (es. bevande confezionate, formaggi confezionati, salumi, conserve vegetali, marmellate, ecc.), vendita di alimenti sfusi o frazionati (es. olive, frutta candita, frutta secca, prodotti dolciari, cioccolato, formaggi a fette, affettati, focacce, ecc.).

Nella presente tipologia può essere ricompresa anche la degustazione a fini promozionali.

Requisiti delle aree di vendita :

1. devono essere realizzate in modo da garantire un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici (protezione da sole e pioggia);
2. devono avere superfici di esposizione degli alimenti rialzate da terra e munite di protezioni sui lati accessibili ai clienti, tali devono essere realizzate in modo da limitarne la contaminazione accidentale;
3. devono avere superfici destinate al contatto con i prodotti alimentari, o suscettibili di esserlo, realizzate con materiali idonei a tale uso, in buone condizioni di manutenzione, facili da pulire e sanificare;
4. devono avere sistemi per l'igienizzazione delle mani (anche mediante l'utilizzo di gel o salviettine sanificanti) oppure disponibilità di acqua potabile anche in serbatoio/tanica per lavarsi le mani;
5. devono avere sistemi per la pulizia e la sanificazione degli utensili (es. coltelli, taglieri ecc.) eventualmente impiegati;
6. devono avere contenitori per la raccolta dei rifiuti dotati di coperchio con apertura a comando non manuale;

Tipologia B - STRUTTURE CHE PREPARANO E SOMMINISTRANO PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE A BASSA COMPLESSITÀ

Cosa sono :

Attività dove si effettua la preparazione di prodotti alimentari, sul luogo della manifestazione per la loro successiva somministrazione e/o vendita immediata, anche mediante frazionamento/porzionamento degli stessi.

Nella presente tipologia può essere ricompresa anche la degustazione a fini promozionali.

Esempi :

(a titolo non esaustivo)

- Produzione e somministrazione in loco di caffè ed infusi, cioccolata calda, succhi e frullati di frutta, vin brulee, caldarroste, popcorn, frutta a guscio ricoperta, zucchero filato, etc..
- Nella presente tipologia può essere ricompresa anche la somministrazione di bevande.

Requisiti delle aree di preparazione e cottura dei prodotti alimentari :

1. devono essere realizzate in modo da garantire un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici (copertura da sole e pioggia);
2. devono avere superfici di esposizione degli alimenti rialzate da terra munite di protezioni sui lati accessibili ai clienti e realizzate in modo da limitarne la contaminazione accidentale;
3. devono avere superfici destinate al contatto con i prodotti alimentari, o suscettibili di esserlo, realizzate con materiali idonei a tale uso, in buone condizioni di manutenzione, facili da pulire e sanificare;
4. devono avere sistemi per l'igienizzazione delle mani (anche mediante l'utilizzo di gel o salviettine sanificanti) oppure disponibilità di acqua potabile anche in serbatoio/tanica per lavarsi le mani;
5. devono avere sistemi per la pulizia e la sanificazione degli utensili (es. pinze, palette, cucchiai, mestoli, ecc.) eventualmente impiegati;
6. devono avere contenitori per la raccolta dei rifiuti dotati di coperchio con apertura a comando non manuale.

Requisiti delle aree di lavaggio di utensili, posate, ecc. :

7. qualora non sia disponibile un adeguato sistema di lavaggio delle stoviglie tradizionali (lavastoviglie, lavabicchieri) posate, piatti e bicchieri devono essere del tipo monouso e in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, in entrambi i casi le varie stoviglie devono essere conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione (preferibilmente in appositi contenitori e/o armadi);

Requisiti delle aree di somministrazione :

8. deve essere realizzata una netta distinzione fra le aree utilizzate dagli addetti per la preparazione delle sostanze alimentari e quelle destinate al pubblico che non deve avere comunque accesso a tali zone;
9. devono essere presenti tavoli in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;

Requisiti delle aree di conservazione :

10. se presente un'area o zona per il deposito di alimenti questa deve essere collocata nelle immediate vicinanze adeguatamente protetta da infestanti e animali, soprattutto se il deposito deve prolungarsi per più giorni, e deve essere possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione /cottura. Gli alimenti andranno opportunamente protetti in contenitori chiusi o, a seconda dei casi, con retine o pellicole e posti non direttamente sul piano di calpestio ma su ripiani di scaffali (a 30-40 cm);
11. devono essere presenti apparecchiature frigorifere sufficienti in relazione alla potenzialità produttiva in grado di mantenere le materie prime o i semilavorati alle temperature di conservazione;

Tipologia C - STRUTTURE CHE PREPARANO E SOMMINISTRANO PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE A MEDIA COMPLESSITÀ

Cosa sono :

Attività dove si effettua la preparazione di prodotti alimentari sul luogo della manifestazione per la loro successiva somministrazione e/o vendita immediata, anche mediante frazionamento/porzionamento degli stessi.

Nella presente tipologia può essere ricompresa anche la degustazione a fini promozionali.

Attività di esclusiva somministrazione/distribuzione di alimenti preparati in strutture permanenti da imprese alimentari registrate per attività di laboratori di preparazione e produzione alimenti e attività di catering/banqueting.

Esempi :

(a titolo non esaustivo)

- Assemblaggio e somministrazione in loco di bruschette, panini imbottiti con affettati e formaggi,
- Preparazione e cottura di crepes, frittelle, patate fritte, hot dog/hamburger, cottura di carni alla griglia, etc.
- Somministrazione di alimenti già pronti (questi dovranno essere stati preparati in laboratori/centri di cottura pasti e trasportati nella struttura temporanea dove vengono somministrati).
- Bar, ristoranti, gastronomie, ecc. che, in aree diverse dalla loro sede fissa abituale, predispongono zone di preparazione, produzione e somministrazione di alimenti.

Requisiti delle aree di preparazione e/o cottura dei prodotti alimentari :

1. devono essere interdette al pubblico e realizzate in modo da garantire un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici (copertura da sole e pioggia);
2. devono essere provviste di pavimentazione e copertura realizzate con materiali resistenti, in buone condizioni di manutenzione, facili da pulire e sanificare;
3. devono avere superfici destinate al contatto con i prodotti alimentari, o suscettibili di esserlo, realizzate con materiali idonei a tale uso, in buone condizioni di manutenzione, facili da pulire e sanificare;
4. devono essere dotate, nella zona di preparazione o nelle immediate vicinanze, di almeno un punto lavamani erogante acqua potabile fornito di rubinetteria a comando non manuale (o dotato di adeguata procedura di lavaggio delle mani e chiusura rubinetteria), dotato di dispensatore di sapone, sistema di asciugatura delle mani mediante salviette non riutilizzabili (nel qual caso devono essere presenti adeguati contenitori per la raccolta degli stessi), la disponibilità di acqua potabile, in tale lavamani, può essere garantita anche da serbatoio/tanica di adeguata capacità;
5. devono avere sistemi per la pulizia e la sanificazione degli utensili (es. pinze, palette, cucchiai, mestoli, ecc.) eventualmente impiegati;
6. deve essere facilmente accessibile dalla zona di preparazione un servizio igienico utilizzabile dagli addetti alla preparazione e distribuzione completo di punto lavamani erogante acqua potabile fornito di rubinetteria a comando non manuale (o dotato di adeguata procedura di lavaggio delle mani e chiusura rubinetteria), dispensatore di sapone, sistema di asciugatura delle mani mediante salviette non riutilizzabili (nel qual caso devono essere presenti adeguati contenitori per la raccolta degli stessi) o sistemi ad aria.

7. devono avere superfici di esposizione degli alimenti rialzate da terra munite di protezioni sui lati accessibili ai clienti e realizzate in modo da limitarne la contaminazione accidentale;

Requisiti delle aree di lavaggio di utensili, posate, ecc. :

8. qualora non sia disponibile un adeguato sistema di lavaggio delle stoviglie tradizionali (lavastoviglie, lavabicchieri) posate, piatti e bicchieri devono essere del tipo monouso e in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, in entrambi i casi le varie stoviglie devono essere conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione (preferibilmente in appositi contenitori e/o armadi);

Requisiti delle aree di somministrazione :

9. deve essere realizzata una netta distinzione fra le aree utilizzate dagli addetti per la preparazione delle sostanze alimentari e quelle destinate al pubblico che non deve avere comunque accesso a tali zone;
10. devono essere presenti tavoli in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;

Requisiti delle aree di conservazione :

11. se presente un'area o zona per il deposito di alimenti questa deve essere collocata nelle immediate vicinanze adeguatamente protetta da infestanti e animali, soprattutto se il deposito deve prolungarsi per più giorni, e deve essere possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione /cottura. Gli alimenti andranno opportunamente protetti in contenitori chiusi o, a seconda dei casi, con retine o pellicole e posti non direttamente sul piano di calpestio ma su ripiani di scaffali (a 30-40 cm);
12. devono essere presenti apparecchiature frigorifere sufficienti in relazione alla potenzialità produttiva in grado di mantenere le materie prime o i semilavorati alle temperature di conservazione;

Tipologia D - STRUTTURE CHE PREPARANO E SOMMINISTRANO PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE AD ALTA COMPLESSITÀ

Cosa sono :

Attività dove si effettua la produzione di alimenti a preparazione complessa o differita nel tempo rispetto alla loro somministrazione.

Esempi :

(a titolo non esaustivo)

- produzione e successiva somministrazione di primi piatti, secondi piatti, contorni, dolci in genere;
- produzione di sughi per primi piatti, preparazione di pasticci, insalate di riso e/o pasta, insalate di pesce, trippe, baccalà, ecc;
- alimenti preparati con largo anticipo e conservati in regime di refrigerazione o congelamento per la successiva somministrazione con o senza riscaldamento o cottura (es. ragù preparato il venerdì congelato ed utilizzato la domenica; marinatura della carne preparata il giorno precedente alla cottura, ecc.)

Requisiti delle aree di preparazione e/o cottura dei prodotti alimentari :

1. devono essere interdette al pubblico e realizzate in modo da garantire un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici (copertura da sole e pioggia);
2. devono essere provviste di pavimentazione e copertura con chiusure perimetrali realizzate con materiali resistenti, in buone condizioni di manutenzione, facili da pulire e sanificare oltre che realizzate in modo da non permettere facilmente l'ingresso di animali ed insetti infestanti o pericolosi per la sicurezza degli alimenti prodotti;
3. devono avere superfici destinate al contatto con i prodotti alimentari, o suscettibili di esserlo, realizzate con materiali idonei a tale uso, in buone condizioni di manutenzione, facili da pulire e sanificare;
4. devono essere dotate, nella zona di preparazione o nelle immediate vicinanze, di almeno un punto lavamani erogante acqua potabile fornito di rubinetteria a comando non manuale (o dotato di adeguata procedura di lavaggio delle mani e chiusura rubinetteria), dotato di dispensatore di sapone, sistema di asciugatura delle mani mediante salviette non riutilizzabili (nel qual caso devono essere presenti adeguati contenitori per la raccolta degli stessi), la disponibilità di acqua potabile, in tale lavamani, può essere garantita anche da serbatoio/tanica di adeguata capacità;
5. devono essere presenti aree dedicate alla pulizia e sanificazione delle attrezzature e degli utensili da lavoro;
6. dev'essere facilmente accessibile dalla zona di preparazione un servizio igienico utilizzabile dagli addetti alla preparazione e distribuzione completo di punto lavamani erogante acqua potabile fornito di rubinetteria a comando non manuale (o dotato di adeguata procedura di lavaggio delle mani e chiusura rubinetteria), dispensatore di sapone, sistema di asciugatura delle mani mediante salviette non riutilizzabili (nel qual caso devono essere presenti adeguati contenitori per la raccolta degli stessi) o sistemi ad aria.
7. devono avere superfici di esposizione degli alimenti rialzate da terra munite di protezioni sui lati accessibili ai clienti e realizzate in modo da limitarne la contaminazione accidentale;

Requisiti delle aree di lavaggio di utensili, posate, ecc. :

8. qualora non sia disponibile un adeguato sistema di lavaggio delle stoviglie tradizionali (lavastoviglie, lavabicchieri) posate, piatti e bicchieri devono essere del tipo monouso e in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, in entrambi i casi le varie stoviglie devono essere conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione (preferibilmente in appositi contenitori e/o armadi);

Requisiti delle aree di somministrazione :

9. deve essere realizzata una netta distinzione fra le aree utilizzate dagli addetti per la preparazione delle sostanze alimentari e quelle destinate al pubblico che non deve avere comunque accesso a tali zone;
10. devono essere presenti tavoli in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;

Requisiti delle aree di conservazione :

11. se presente un'area o zona per il deposito di alimenti questa deve essere collocata nelle immediate vicinanze adeguatamente protetta da infestanti e animali, soprattutto se il deposito deve prolungarsi per più giorni, e deve essere possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione /cottura. Gli alimenti andranno opportunamente protetti in contenitori chiusi o, a seconda dei casi, con retine o pellicole e posti non direttamente sul piano di calpestio ma su ripiani di scaffali (a 30-40 cm);
12. devono essere presenti apparecchiature frigorifere sufficienti in relazione alla potenzialità produttiva in grado di mantenere le materie prime o i semilavorati alle temperature di conservazione;

Come lavarsi le mani?

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

Durata della procedura: 40-60 secondi



Fonte: World Health Organization

SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Ai fini della prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, in occasione delle fasi di preparazione, montaggio e smontaggio delle strutture, impianti, attrezzature, nonché, durante lo svolgimento della manifestazione, necessita di tener conto della normativa vigente in materia di prevenzione sui luoghi di lavoro. Si sottolinea la necessità di una particolare attenzione per i seguenti rischi prevalenti:

- rischio di cadute dall'alto durante le fasi di movimentazione e montaggio strutture;
- rischio meccanico dovuto a schiacciamento, taglio e abrasioni in genere durante l'utilizzo delle attrezzature (flex, trapani, affettatrici ecc.);
- rischio elettrico con particolare attenzione agli impianti e alla protezione dei cavi conduttori contro il loro danneggiamento;
- rischio fisico dovuto all'utilizzo di materiale infiammabile e/o alte temperature (friggitrice, piastre. ecc.).

CONTATTI

Punto informativo - Dipartimento di Prevenzione - "87° Adunata Nazionale Alpini 9-10-11 maggio 2014"

Orario di apertura: Lunedì dalle 14.00 alle 15.00

Giovedì dalle 14.00 alle 15.00

Sede: Via Vecchia Ceramica, 1 – Pordenone – II Piano stanze n. 34/bis e 36

Tel.: 0434369985 – 0434369808 – 0434369837

mail: ass6PN.protgen@certsanita.fvg.it