

**NOTE INFORMATIVE PER UNA CORRETTA GESTIONE DELL'ATTIVITÀ DI
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN
OCCASIONE DI MANIFESTAZIONI TEMPORANEE**

I rischi di contaminazione degli alimenti preparati e somministrati nelle manifestazioni temporanee dipendono essenzialmente dal **mancato rispetto delle temperature di conservazione**, e dalla possibilità che si verifichino **contaminazioni crociate** per contatto tra alimenti crudi e cotti, o appoggiando alimenti su piani di lavoro non puliti. Si ritiene utile quindi indicare alcuni accorgimenti strutturali e gestionali che possono contribuire a minimizzare i rischi indicati:

- le strutture e i chioschi devono essere realizzati in maniera tale da facilitare le operazioni di pulizia,
- deve essere disponibile – se necessario - acqua potabile calda e/o fredda ed un adeguato sistema di scarico/deflusso delle acque reflue,
- deve essere disponibile – se necessario - un numero sufficiente di lavabi per il lavaggio delle mani degli operatori, nonché dei piccoli utensili,
- i piani di lavoro e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare,
- devono essere disponibili, se necessari, appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare la temperatura delle materie prime e dei cibi,
- i tempi di sosta di materie prime e cibi a temperatura ambiente devono essere ridotti al minimo,
- nel caso in cui i cibi cotti non siano somministrati immediatamente si dovrà prevedere la presenza di una attrezzatura per il mantenimento a caldo dei cibi stessi (scaldavivande),
- i cibi preparati nella giornata e non consumati alla fine della stessa dovranno essere eliminati,
- gli scarti di alimenti e i rifiuti devono essere eliminati rapidamente in condizioni igieniche.