



PRO 2214/17 .....

Ai Reverendi Parroci  
e p.c. ai membri del CPAE  
Loro sede

**OGGETTO: Svolgimento sagre e/o feste patronali che interessano le parrocchie.**

Reverendo Sig. Parroco,

si sta approssimando il periodo durante il quale si svolge la gran parte delle sagre e/o feste patronali che interessano le nostre parrocchie.

Al fine di evitare comportamenti non omogenei, lo scrivente ufficio ha contattato la competente Agenzia di Tutela della Salute (ATS già ASL) di Bergamo per ottenere un supporto e per definire alcune indicazioni di carattere igienico – sanitario così da garantire maggiormente i requisiti di sicurezza alimentare durante le varie operazioni che normalmente sono previste, relativamente allo stoccaggio, manipolazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande durante le nostre feste patronali.

La dottoressa Lucia Antonioli, Direttore dell'Area Igiene degli Alimenti e della Sicurezza Nutrizionale dell'ATS di Bergamo, ha ritenute idonee le indicazioni che di seguito vengono illustrate:

- Gli organizzatori di Feste e Sagre che prevedono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, debbono attenersi alle disposizioni dettate dall'Unione Europea [Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare] e i requisiti della normativa regionale (DGR 1105/2013 – Allegato C1: Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare). Quest'ultimo documento dovrà essere stampato e conservato presso la festa (<http://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/DettaglioServizio/servizi-e-informazioni/impres/sicurezza-ambientale-e-alimentare/sicurezza-degli-alimenti/ser-buone-pratiche-igiene-microimprese-alimentari-sal>) e dovranno essere compilate le schede allegate al documento.

Inoltre, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori), in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano **allergie** o **intolleranze** dovranno essere obbligatoriamente fornite al consumatore finale le informazioni richieste così come dettato dalla circolare del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015. (vedi Allegato 2).

Con la presente comunicazione si inviano alcune indicazioni circa gli obblighi in materia di sicurezza alimentare ai quali sono tenuti gli organizzatori di feste e/o sagre a carattere temporaneo. (Allegato 1)

Relativamente allo svolgimento delle MANIFESTAZIONI TEMPORANEE, i **principali adempimenti** sono i seguenti:

- presentazione della SCIA per somministrazione temporanea di alimenti e bevande come previsto dall'art. 72, comma 1 della legge regionale (Lombardia) 2 febbraio 2010, n. 6 (Testo Unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere).
- Per svolgere l'attività è necessario possedere i requisiti previsti dalla normativa ANTIMAFIA (decreto legislativo 159/2011) – comunicazione Antimafia – Autocertificazione.
- L'organizzatore deve essere in possesso dei requisiti morali ai sensi dell'art. 11 del R.D. 18 giugno 1931, n. 773 (Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza).
- Devono essere rispettate le norme e le prescrizioni specifiche dell'attività. Es. in materia di tutele ambientale, sicurezza alimentare, ecc.
- Per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande in occasioni di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o eventi locali straordinari, **non è necessario soddisfare i requisiti soggettivi professionali** [art. 41 del decreto legge 9 febbraio 2012, n. 5 (Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo)].

### **Documentazione necessaria alla presentazione della domanda**

- a) SCIA – Modella A e scheda 2 (per i soli requisiti morali), se si somministrano alimenti e bevande;
- b) Domanda di autorizzazione in deroga alle emissioni sonore se la manifestazione prevede emissioni acustiche superiori a limiti stabiliti dal documento di classificazione acustica del Comune;
- c) Certificato di collaudo e corretto montaggio del palco/pedana, se previsto, secondo i dettami del DM 21 luglio 2014 (cosiddetto «Decreto Palchi»);

L'ufficio Amministrativo resta a disposizione per tutte le problematiche relative a questo tipo di attività.

L'occasione è gradita per porgere i più cordiali

saluti.

Bergamo 08 maggio 2017

  
Mons. Sergio Bertocchi  
Direttore

## ALLEGATO 1

### INDICAZIONI OPERATIVE PER IL CORRETTO SVOLGIMENTO DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE IN AMBITO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

#### MANIFESTAZIONI TEMPORANEE<sup>1</sup> (Definizione)

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 comprese le bevande.

#### CLASSIFICAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Le manifestazioni temporanee possono essere suddivise in tre tipologie che tengono conto delle modalità di conduzione delle stesse:

##### **Tipologia A)**

Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione di alimenti e bevande preparati in altri locali all'uopo autorizzati/registratori e trasportati nel luogo dove vengono consumati.

Rientrano anche le manifestazioni in cui si effettuano operazioni di preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio. (es. panini con salumi, formaggi, ecc.; pizzette e salatini, caldarroste, popcorn, crêpes, zucchero filato, vin brulè, cioccolata calda, caffè, infusi, ecc.).

Normalmente si svolgono nell'arco della giornata, in luoghi aperti ed eventualmente dotati di strutture temporanee (tettoie o altro) con o senza aree predisposte per il consumo degli alimenti stessi.

##### **Tipologia B)**

Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti da consumarsi immediatamente dopo la cottura (es. primi piatti, carne alla griglia, polenta, ecc.).

##### **Tipologia C)**

Strutture mobili (moduli, container, automezzi).

#### ADDETTI AGLI ALIMENTI

Qualunque persona che direttamente manipoli alimenti confezionati o meno, attrezzature ed utensili, superfici a contatto e a cui, quindi, sia richiesto di conformarsi a requisiti di igiene alimentare.

I volontari che partecipano alle preparazioni e alla distribuzione sono considerati **“addetti agli alimenti”**.

---

<sup>1</sup> Ai sensi dell'art. 16 della legge regionale (Lombardia) 6/2010 all'interno della disciplina del commercio su aree pubbliche si definisce **SAGRA** ogni manifestazione temporanea comunque denominata, finalizzata alla promozione, alla socialità e all'aggregazione comunitaria in cui sia presente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in via temporanea, accessoria e non esclusiva, indicata nel calendario regionale delle fiere e delle sagre.

Il **calendario regionale** è l'elenco approvato da ciascun comune e pubblicato sul sito web regionale per consentire il monitoraggio e la conoscenza sul territorio delle fiere e delle sagre.

Si sottolinea che per **aree pubbliche** sono intese le strade, i canali, le piazze, comprese quelle di proprietà privata gravate da servitù di passaggio e ogni altra area di qualunque natura destinata ad uso pubblico.

Secondo quanto indicato dalla Direzione Generale Sviluppo Economico della Regione Lombardia, “le sagre organizzate su aree private **non devono essere inserite nel calendario regionale**, che raccoglie solo quelle manifestazioni che si svolgono su aree pubbliche come sopra definite. Gli eventi con somministrazione su area privata non sono vietati ma devono svolgersi nel rispetto delle disposizioni sulla disciplina della somministrazione temporanea di cui al presente allegato.

## **COMPITI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (GESTORE DELLA MANIFESTAZIONE TEMPORANEA)**

Il gestore delle manifestazioni temporanee con preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, deve mettere in atto tutte le modalità di garanzia della sicurezza alimentare partendo ovviamente dai requisiti.

In tutte le manifestazioni temporanee dovrà essere sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti "ad alto rischio" [es. preparazioni a base di uovo crudo (tiramisù, maionese), carni crude, salse e creme da conservarsi a temperatura controllata, ecc.].

Per quanto riguarda gli aspetti igienico – sanitari, i requisiti richiesti sono ovviamente diversi a seconda della tipologia della manifestazione e, soprattutto, della complessità delle preparazioni.

### **Obblighi in materia di sicurezza ai quali sono tenuti gli organizzatori di manifestazioni temporanee**

- 1) Rispetto dei requisiti igienico – sanitari dettati dal Regolamento (CE) n. 852/2004 – Allegato II – Capitolo III [requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee]
- 2) Obbligo di avere una procedura per la rintracciabilità e per il ritiro/richiamo degli alimenti [art. 18 del Regolamento (CE) n. 178/2002]
- 3) Obbligo di informazione ai consumatori in merito alla presenza di allergeni negli alimenti prodotti e somministrati [art. 44 del Regolamento (UE) n. 1169/2011]
- 4) Obbligo di addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, per gli addetti alla manipolazione degli alimenti

#### 5) Piano di autocontrollo – sistema HACCP

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sancisce, all'art. 5, che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basate sui principi del Sistema HACCP.

La DGR della Regione Lombardia n. 1105/2013 – Allegato C1 – Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del Sistema HACCP nelle microimprese del Settore Agroalimentare), prevede la possibilità di avvalersi della semplificazione dei documenti che sintetizzano le modalità di applicazione dei requisiti e alla registrazione, almeno, delle NON CONFORMITÀ rilevate.

Si dovranno pertanto prevedere procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base (Buone Pratiche di Igiene) che sono sufficienti a conseguire l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari.

## REQUISITI STRUTTURALI

### TIPOLOGIA A

- a) Nel caso di porzionatura/distribuzione di alimenti in pluriporzione o di preparazione/manipolazione di alimenti a basso rischio, è necessaria una postazione che sia defilata dal pubblico, munita di piano di lavoro, se necessario.
- b) Area/zona per il deposito di alimenti adeguatamente protetta. 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.
- c) Apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli eventuali vari tipi di alimenti deperibili, in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare.
- d) Stoviglie a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservate prima dell'uso al riparo da contaminazioni in appositi contenitori.
- e) Approvvigionamento idrico. Se necessario, dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori).
- f) Eventuali rifiuti o scarti di lavorazione dovranno essere debitamente raccolti e smaltiti.
- g) Il personale impegnato nella manipolazione degli alimenti, dovrà essere addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

### TIPOLOGIA B

#### a) AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA

Il piano di calpestio deve essere in materiale compatto, lavabile, opportunamente protetta da inquinanti esterni e disimpegnata dal pubblico.

Il collocamento dell'area di preparazione e di cottura deve avvenire in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti.

L'utilizzo di bracieri può avvenire anche all'esterno su terreno, sempre preservando il prodotto in preparazione da inquinamenti.

L'area deve essere dotata di piani di lavoro, preferibilmente separati, rivestiti con materiale impermeabile/facilmente lavabile.

Deve avere almeno un lavello con comando non manuale dotato di distributore di sapone lavamani ed asciugamani a perdere; comunque, il numero dei lavelli deve essere rapportato al volume delle preparazioni.

[in casi di preparazione/somministrazione di **pasti completi** è necessario l'utilizzo di strutture chiuse in muratura, box o cucina mobile, con i requisiti funzionalmente assimilabili a quelli richiesti per le attività di ristorazione tradizionale.]

#### b) DEPOSITO DI ALIMENTI

Deve essere prevista apposita struttura chiusa o zona delimitata, possibilmente distinta e separata dalla zona di preparazione/cottura, in cui gli alimenti siano adeguatamente protetti anche da infestanti e animali, soprattutto se il deposito deve prolungarsi per più giorni.

#### c) FRIGORIFERI/CONGELATORI

Tali apparecchiature devono essere presenti in numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare, tenuti lontani da fonti di calore e con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo.

#### d) AREA SOMMINISTRAZIONE/ZONA PRANZO

Tale area deve essere protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento o altro materiale ritenuto idoneo.

I tavoli devono essere rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile ovvero ricoperti da tovaglie monouso.

- e) **BICCHIERI, POSATE e PIATTI**  
Le stoviglie devono essere a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), comunque conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.
- f) **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**  
Dovrà essere prevista la dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata).
- g) **SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO**  
Dovranno essere previsti servizi igienici destinati al pubblico, fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, dotati dei generi di necessità compreso il lavello con acqua corrente e mantenuti in stato di decenza, in numero rapportato all'affluenza e prevedendo anche l'utilizzo per persone su sedia a ruote.
- h) **SERVIZI IGIENICI PER GLI ADDETTI**  
Almeno un servizio igienico dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari, dotato di lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido.
- i) **SMALTIMENTO RIFIUTI**  
Dovrà essere disponibile una zona/locale per lo stoccaggio di contenitori per rifiuti. Tali contenitori devono essere dotati di coperchio fisso e con sacco di raccolta a perdere.
- j) **PERSONALE**  
Il personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti dovrà essere addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

## TIPOLOGIA C

### STRUTTURE MOBILI

Queste strutture spesso sono autosufficienti (moduli, container, automezzi attrezzati, ecc.) e sono gestite da ditte che esercitano una vera e propria attività professionale di preparazione o di catering con preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti in occasioni di manifestazioni temporanee.

Talora sono affittate agli organizzatori.

Le cucine mobili dovranno avere:

- Altezza interna non inferiore a 2 m;
- 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 produttive;
- Impianto idrico autonomo o collegato a rete idrica;
- Impianto elettrico autonomo e allacciabile alla rete elettrica;
- Impianto acque reflue munito di serbatoio di adeguate capacità, da svuotare in modo corretto.

Nel caso di utilizzo di strutture mobili per la preparazione dovranno essere presenti sul luogo della manifestazione i requisiti richiesti per le tipologie A e B (servizi igienici, acqua potabile, deposito, zona pranzo, ecc.).

## REQUISITI DI IGIENE, ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE PER IL PERSONALE

Una componente di notevole importanza di rischio nella preparazione di alimenti è legata al comportamento ed all'igiene degli addetti.

Chi lavora a contatto con alimenti può essere causa di contaminazione, sia in quanto portatore diretto di germi pericolosi o di corpi estranei, sia, soprattutto, per comportamenti non appropriati o scorretti.

Il personale addetto alle lavorazioni in occasioni di manifestazioni temporanee è in gran parte composto da volontari.

Per scegliere chi, tra essi, si dedicherà alle preparazioni culinarie, ci si dovrà orientare, preferibilmente su coloro che svolgono abitualmente attività a contatto con alimenti o che hanno esperienza specifica, ed in ogni caso è opportuno che i ruoli di maggiore responsabilità nella preparazione siano ricoperti da chi svolge abitualmente attività di cuoco o alimentarista.

Tutti gli addetti dovranno essere adeguatamente formati rispetto al tipo di lavoro svolto.

Il responsabile dell'attività è tenuto, in ogni caso, a valutare la formazione degli addetti, valutandone i comportamenti nel corso dell'attività.

Comportamenti inadeguati dovranno essere corretti con ulteriori interventi di formazione e informazione.

La formazione può essere realizzata:

☞ **Attraverso incontri di formazione e informazione interni.**

In questo caso è necessario che sia redatta una documentazione che descriva la data di realizzazione dell'iniziativa, l'elenco dei partecipanti (con firma comprovante la frequenza), gli argomenti trattati e gli esiti della valutazione del livello di formazione conseguito (es. questionario di verifica o prove pratiche).

☞ **Attraverso corsi di formazione realizzati da azienda esterne, la cui frequenza viene certificata con il rilascio di un attestato di partecipazione (ed eventuale altra documentazione rilasciata dall'ente di formazione).**

**La formazione dovrebbe avere una periodicità almeno quinquennale.**

### NORME DI IGIENE PERSONALE

Gli addetti alla manipolazione dei prodotti alimentari devono usare abbigliamento idoneo, generalmente camici o sopravvesti di colore chiaro.

Nel periodo estivo sono adatti anche magliette in cotone e pantaloni chiari.

È indispensabile che l'abbigliamento non sia costituito da tessuti che tendono a perdere peli, così come sono da evitare fermagli, bottoni, ganci metallici (tutte potenziali forme di contaminazione particellare) e privilegiare sistemi a strappo.

Può essere utile l'uso di guanti se sono presenti ferite alle mani.

Chi lavora a contatto con alimenti non deve indossare bracciali, orologi, anelli che rendono difficile la pulizia di mani e avambracci e possono essere causa diretta di contaminazione particellare.

È obbligatorio l'uso di un copricapo che contenga tutta la capigliatura per chi manipola direttamente gli alimenti esposti.

## ADEMPIMENTI DEGLI OPERATORI IN MATERIA DI AUTOCONTROLLO

Premesso che l'igiene alimentare è il risultato dell'applicazione, da parte delle imprese alimentari, di prerequisiti e di procedure basate sui principi del sistema HACCP, i sette principi di tale sistema possono essere applicati a qualsiasi segmento della filiera alimentare, anche se deve essere prevista una flessibilità che conduce ad un'applicazione SEMPLIFICATA per alcune imprese alimentari.

Ciò può essere ottenuto mediante la corretta applicazione di prerequisiti e di corrette prassi igieniche, applicando i principi del sistema HACCP (possibilmente in maniera semplificata), utilizzando manuali di corretta prassi operativa o attraverso una loro combinazione.

In particolare è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare Punti Critici di Controllo (CCP) e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei Punti Critici di Controllo. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le piccole imprese.

È il caso di precisare che per "impresa alimentare" si intende «ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti», così come definita dall'art. 3 del Regolamento (CE) n. 178/2002.

Pertanto, una parrocchia o un'associazione che gestisce una manifestazione temporanea è considerata «impresa alimentare».

Verranno prese a riferimento le LINEE DI INDIRIZZO PER LA SEMPLIFICAZIONE DELL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE di cui alla DGR (Regione Lombardia) n. 1105 del 20 dicembre 2013.

Tale documento permette di dare attuazione a quanto previsto dal comma 2, punto g), dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, con cui viene stabilito che la DOCUMENTAZIONE e le REGISTRAZIONI debbono essere adeguate alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

**Nella fattispecie si procede alla semplificazione dei documenti che sintetizzano le modalità di applicazione dei prerequisiti e alle registrazioni, almeno, delle non conformità rilevate.**

Il sistema semplificato di cui alla DGR n. 1105/2013 prevede che, a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione, da parte del gestore della manifestazione temporanea, di procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base (PRE - REQUISITI) che sono sufficienti a conseguire l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari.

Pertanto, il sistema di autocontrollo deve essere basato almeno sui seguenti punti:

- a) PRE - REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE ALIMENTARE
  - Requisiti infrastrutturali e delle attrezzature compresa la manutenzione
  - Qualifica fornitori
  - Gestione dell'alimento (ricevimento, stoccaggio e trasporto qualora previsto)
  - Igiene delle lavorazioni
  - Gestione "allergeni"
  - Gestione dei rifiuti
  - Procedure di controllo degli infestanti
  - Procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
  - Qualità dell'acqua (approvvigionamento idrico)
  - Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
  - Igiene degli operatori (abbigliamento, lavaggio mani, comportamento e salute degli operatori)
  - Formazione: piano di formazione degli operatori impegnati nella preparazione e/o somministrazione degli alimenti.
- b) OPERAZIONI DI MONITORAGGIO DELLE TEMPERATURE e controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento.
- c) REGISTRAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE E DELLE MISURE CORRETTIVE ADOTTATE.



## ALLEGATO 2

### GESTIONE ALLERGENI

#### Scopo e campo di applicazione

La presente procedura specifica i criteri adottati dalla ditta -----per la gestione del rischio allergeni in relazione a:

- Identificazione allergeni e comunicazione ai clienti
- Misure per la prevenzione di contaminazioni crociate

#### Responsabilità

Responsabile della corretta applicazione della procedura è il **Responsabile HACCP**

#### Modalità operative

##### Identificazione allergeni

Viene reperita la Lista positiva delle sostanze allergeniche in vigore.

E' compito del Responsabile HACCP mantenere l'aggiornamento circa le eventuali modifiche legislative della lista positiva.

#### Allegato II al Regolamento (UE) n. 1169/2011

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

**1. Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce**

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

**8. Frutta a guscio, vale a dire:**

mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

**9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

**10. Senape e prodotti a base di senape.**

**11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

**12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale.**

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

L'obbligo di indicare in maniera chiara, usando accorgimenti grafici (grassetto, colore o sottolineatura) gli **ingredienti** che potrebbero comportare un rischio allergenico, vale anche per i cibi non confezionati, per esempio quelli venduti e/o somministrati nei negozi, nei ristoranti e nelle mense.

I titolari di esercizi di vendita e somministrazione hanno l'**obbligo di fornire informazioni** circa gli ingredienti allergenici usati in ogni cibo che vendono o forniscono.

#### **IDENTIFICAZIONE DEGLI ALLERGENI E COMUNICAZIONE AI CLIENTI**

Allergeni possono essere contenuti negli ingredienti utilizzati nelle lavorazioni.

**All'atto della fornitura di una nuova materia prima si provvede a verificare la presenza/assenza di allergeni dall'etichetta, ovvero da dichiarazioni scritte del fornitore o da schede tecniche di prodotto.**

Se l'elenco ingredienti della materia prima riporta "**TRACCE di....**" riportare a margine della lista ingredienti, la dicitura "**può contenere ...**" o "**può contenere tracce di ...**" **seguita dal nome dell'allergene.**

Il **menu'/registro ingredienti** deve riportare le informazioni relative agli allergeni *garantendo che siano evidenziati attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per **dimensioni, stile o colore di sfondo.***

La ditta -----prevede la comunicazione al cliente della presenza di allergeni nel prodotto mediante:

→ **MENU' o REGISTRO INGREDIENTI**

#### **PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE CROCIATA NEL CORSO DELLE LAVORAZIONI**

L'azienda ha la responsabilità di prevenire, controllare e gestire il rischio di contaminazione incrociata del prodotto con ingredienti allergenici.

L'azienda -----ha previsto misure di prevenzione della contaminazione crociata nei prodotti che non contengono gli allergeni più sopra dettagliati ed in particolare può prevedere:

- *programmazione delle lavorazioni in modo che quelle con allergeni siano separate temporalmente da quelle prive di allergeni*
- *separazione spaziale delle lavorazioni*
- *preparazione espressa dell'alimento (a richiesta del cliente) adottando la precauzione di sanificare attrezzature ed utensili ad avvicendamento lavorazioni.*

**Nel caso in cui non sia possibile, a seguito di una corretta analisi del rischio e delle dovute azioni preventive, escludere il rischio di contaminazione crociata del prodotto con ingredienti allergenici, l'Azienda deve ricorrere all'informazione obbligatoria, riportando, a margine della lista ingredienti, una dicitura del tipo "può contenere ..." o "può contenere tracce di ..." seguita dal nome dell'allergene di cui non si è in grado di escludere la presenza.**

#### **PROGRAMMA DI VERIFICA DELLE ETICHETTE/ REGISTRO INGREDIENTI**

Il menu'/registro ingredienti allergeni sono verificati da parte del Responsabile HACCP e, se necessario, revisionati in caso di:

- *introduzione di nuovi ingredienti, nuove ricette o nuovi processi*
- *cambiamento nella programmazione, attrezzature, fonte di materia prima,*
- *conservazione del prodotto o manipolazione,*
- *introduzione della segnalazione di nuovi allergeni*

#### **Formazione degli operatori**

Ogni operatore riceve una formazione sugli allergeni.

La formazione degli alimentaristi in relazione agli aspetti di igiene e sicurezza alimentare e gestione allergeni viene aggiornata secondo la pianificazione prevista in autocontrollo.

#### **Registrazioni/allegati**

- Elenco allergeni**
- Certificati di formazione del personale**

Per la somministrazione e/o la vendita , sarà necessario mettere bene in evidenza un cartello che riporti, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo:

**«LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O SI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO»**

Oppure è necessario riportare per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello una dicitura del tipo:

**«PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO»**

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011, risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

Quindi dovranno essere messi a disposizione dei clienti, menu o kit informativi, su supporto cartaceo e in luoghi accessibili per garantire una facile consultazione.

Il modello di seguito riportato appare la soluzione più semplice allo scopo.

In pratica, si utilizzano SCHEDE RIASSUNTIVE SEMPLIFICATE, da raccogliere in un'agenda dedicata, nelle quali "spuntare", per ogni piatto, gli allergeni all'uopo prestampati.

