

ORDINA ALTRESI'

che tutte le strutture adibite a sagre e feste con attività di preparazione o sola somministrazione di prodotti alimentari devono possedere i seguenti requisiti:

a) tutte le strutture, gli stand e i box adibiti a vendita, preparazione e somministrazione di alimenti all'interno della festa, dovranno essere rifornite esclusivamente con acqua potabile in quantità sufficiente, attraverso condotte e dispositivi adeguati. Qualora si utilizzino serbatoi per l'accumulo dell'acqua potabile, questi dovranno essere collegati in linea con la fonte di approvvigionamento privi di dispositivi "pass" e dovranno essere costruiti in materiale idoneo. Tutti i contenitori per l'accumulo di acqua potabile dovranno essere collocati in zone non accessibili al pubblico;

b) dovranno essere previsti due distinti gruppi di servizi igienici: per gli operatori e per il pubblico. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguato alla manifestazione e gli stessi devono essere mantenuti in perfetto stato di efficienza e pulizia;

c) l'allontanamento dei reflui proveniente dai servizi igienici e da tutte le altre utenze, lavabi, lavastoviglie e ogni altro scarico, dovrà essere realizzato in idonei materiali e dispositivi e recapitato con la pubblica fognatura. In casi particolari l'Azienda Sanitaria potrà imporre l'installazione di pozzetti sgrassatori o di altri dispositivi atti al pretrattamento dei reflui. In tutti i casi gli scarichi dovranno essere conformi alle disposizioni di cui alla normativa vigente;

d) i rifiuti solidi derivanti dall'attività di preparazione e somministrazione di alimenti, nonché da qualsiasi altra attività svolta nel corso della festa, dovranno essere raccolti in sacchi e in contenitori muniti di apertura a pedale e posti successivamente in aree protette e facilmente accessibili ai mezzi adibiti alla raccolta. Il responsabile della manifestazione dovrà garantire la raccolta differenziata dei R.S.U., almeno per lattine di alluminio, vetro e materiale plastico. La raccolta dei R.S.U. dovrà avvenire quotidianamente previo accordo con l'Ufficio tecnico comunale;

e) la conservazione e il deposito degli alimenti dovrà rispettare quanto disposto dalla normativa vigente, in particolare per il rispetto delle temperature di conservazione dei prodotti. Per gli alimenti *non confezionati* dovranno essere previste celle, armadi o banchi frigoriferi, in numero e dimensioni adeguati al fine di garantire la separazione fra: pesce fresco, carni bianche, carni rosse, salumi, latticini, frutta e verdura. E' consentita la promiscuità nella conservazione fra diverse categorie di alimenti: congelati/surgelati e freschi in confezioni originali, a condizione del pieno rispetto delle prescritte temperature di conservazione. E' vietato sottoporre a congelamento, al fine di procrastinare la conservazione, prodotti alimentari freschi o prodotti in origine congelati già sottoposti a scongelamento;

f) l'area adibita a preparazione dei cibi dovrà essere dotata di:

- pavimentazione propria, lavabile e impermeabile,
- lavabo per pulizia di mani e utensili,
- rotoli di carta asciugamani,
- idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

All'interno di ogni struttura dovrà essere garantita la netta suddivisione tra diverse zone adibite a:

- preparazione e cottura,
- scarico e stoccaggio alimenti,
- lavaggio utensili;