
RELAZIONE

La festa si svolge in un' area comunale appositamente attrezzata, posta

Durante la Festa vengono preparati e somministrati al pubblico:

- **primi piatti**, a base di risotto con salsiccia e tortelli di zucca (preparati e confezionati presso laboratorio autorizzato) al ragù o al burro fuso;
- **secondi piatti**, a base di pollo, salsicce, pancetta, costine, bistecche di cavallo cotti alla brace; cotechino;
- **secondi piatti**, a base di luccio in salsa ed insalata di mare (preparati e confezionati presso laboratorio autorizzato);
- **contorni**, a base di patatine fritte; verdure in agrodolce e cipolline (preconfezionate); fagioli con cipolla (preparati sul posto con fagioli in scatola);
- **formaggi**, serviti tal quali con mostarda e/o per uso cucina;
- **torte secche preconfezionate**, sbrisolona e crostata di frutta;
- **tiramisù e cheesecake** (preparati e confezionati in monoporzione presso laboratorio autorizzato);
- **generi di caffetteria**, quali bevande calde (caffè, the, ecc.) e fredde (bevande preconfezionate e/o alla spina, acque minerali in confezioni originali; alcolici). Sorbetti.

Piatti, posateria e bicchieri sono monouso.

dal punto di vista strutturale i locali/aree adibiti alla Festa sono composti da:

- **area bar**, ricavata in una struttura fissa aperta, in cemento e legno, allocata all'entrata dell' Area Feste ed adibita alla conservazione/preparazione/somministrazione dei generi di caffetteria; è arredata con bancone munito di relative attrezzature ed è dotata anche di cella frigorifera per le bevande;

- **area cucina**, in lamiera preverniciata, dotata di aperture di aerazione protette da retine antinsetti, comunica con l'area Bar e l'area graticole; è adibita alla lavorazione e cottura dei vari generi alimentari; a margine è stata ricavata un'area adibita al lavaggio delle stoviglie e degli utensili;
- **area distribuzione**, situata all'interno dell'area cucina, da cui attraverso appositi passavivande, consente il prelievo da parte degli avventori dei piatti già pronti, i quali sono stati precedentemente preparati dal personale addetto;
- **area grigliate**, posta all'esterno, a fianco dell'area cucina e protetta da una tettoia; adibita alla preparazione delle grigliate ed alla frittura delle patatine; a margine sono presenti anche due celle per la conservazione dei prodotti freschi;
- **area ristorazione**, posta nel plateatico antistante l'entrata dell'Area Feste ed adibita alla somministrazione degli alimenti; all'occasione verranno allestiti tavoli con panche/sedie; la pulizia e lo sgombero dei tavoli saranno effettuati dal personale addetto; parte dell'area verrà adibita al ballo;
- **deposito**, ricavato all'interno di un container adeguatamente pulito e sanificato, adibito alla conservazione degli alimenti preconfezionati all'origine a lunga conservazione, posti su appositi tavoli e delle pattine surgelate conservate nel congelatore.

Le attrezzature e gli utensili sono elencati nel Piano di Autocontrollo.

Inoltre vi sono:

- **servizi igienici per il personale**, ricavati all'interno di un apposito container e posti a margine dell'area preparazione; sono muniti di:
 - antibagno, dotato di lavabo con comando d'erogazione dell'acqua calda e fredda a pedale, di dispenser per il sapone liquido, di carta a perdere per asciugarsi e di cestino;
 - WC con turca, doccia ed aspiratore a muro;
- **servizi igienici per il pubblico**, allocati all'interno dello stesso container servizi igienici per il personale, ma con accesso dall'area ristorazione e composti da:
 - bagno per motulesi, munito di WC con tazza, di lavabo con sistema di erogazione dell'acqua calda e fredda a braccio, di dispenser per il sapone liquido, di carta a perdere per asciugarsi, di cestino e di aspiratore a muro per il ricircolo dell'aria;

- due bagni distinti per uomini e donne, muniti di turca, di lavabo con sistema di erogazione dell'acqua calda e fredda a braccio, di dispenser per il sapone liquido, di carta a perdere per asciugarsi, di cestino e di aspiratore a muro per il ricircolo dell'aria;

Tutti i servizi sono collegati ad idoneo sistema di smaltimento; per tutta la durata della Festa l'area comprendente i servizi igienici per il personale e l'area preparazione saranno circonscritte da pannelli per impedire l'accesso alle persone non autorizzate.

Le pulizie delle varie aree sono effettuate prima dell'inizio del loro uso da operatori della Festa; successivamente e per il tempo utilizzato, le pulizie dell'area lavorazione e deposito sono effettuate una volta al giorno e/o quando necessario, mentre quelle delle attrezzature una/due volte al giorno e/o quando necessario, come da protocollo allegato al Piano di Autocontrollo

La manutenzione e sanitizzazione degli impianti di spillatura vengono effettuate dalle ditte fornitrici delle bevande/bibite secondo le norme di legge all'inizio di ogni festa.

Le materie prime ed i prodotti confezionati vengono acquistati presso i fornitori in elenco e/o i supermercati di zona. La fornitura dei prodotti di macelleria e quelli di gastronomia confezionati viene effettuata quotidianamente.

Il menù è costituito da "piatti" sono per lo più di tipo espresso, con conseguente limitata quantità residuale, di semplice e codificata lavorazione, quindi facilmente controllabili dal punto di vista igienico-sanitario mediante l'applicazione delle norme riguardanti le buone pratiche di lavorazione (GMP).

Alla fine della giornata gli alimenti preparati e non consumati, se deperibili ed esposti a temperatura ambiente, vengono eliminati attraverso i normali canali dei rifiuti solidi urbani.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'approvvigionamento idrico è assicurato dall'acquedotto comunale di Golto (MN).

GESTIONE RIFIUTI E RESIDUI DI LAVORAZIONE

Per la raccolta dei rifiuti e degli avanzi alimentari vengono utilizzati dei sacchi a perdere resistenti, posizionati in luogo sufficientemente distante dalle aree di lavorazione/consumazione degli alimenti.

Detti rifiuti vengono allontanati almeno una volta al giorno e depositati nelle apposite aree/contenitori di raccolta, per essere asportati dal servizio comunale di raccolta dei rifiuti solidi urbani (Mantova Ambiente srl), alla quale verrà fatta apposita comunicazione, a cui seguirà sopralluogo e concordato i tempi ed i modi operativi dello smaltimento.

SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI

I rifiuti speciali quali oli alimentari esausti, sono conservati in apposito contenitori e successivamente consegnati al servizio comunale di raccolta differenziata dei rifiuti, che si occuperà dello smaltimento.

DICHIARAZIONE

L'Associazione _____ per la festa che si svolgerà a _____ nei giorni _____, ottempererà, con la consulenza di _____, a quanto previsto dal D. Leg. n. 155 del 26/05/1997 in merito al ricevimento, allo stoccaggio ed alla preparazione dei prodotti.

_____, _____
