



OGGETTO:	MANUALE OSSERVANZA NORME DI IGIENE ALIMENTARI E APPLICAZIONE DEI PRINCIPI HACCP PER LA MANIFESTAZIONE Festa dei Sapori Madoniti d'Autunno 2026 23 - 24 - 25 ottobre 2026
----------	--

DATI OPERATORE ALIMENTARE/ORGANIZZATORE

Il/La sottoscritto/a					
Nato/a a		il			
Codice fiscale		partita Iva			
Residente in		n.		Prov.	
Via		c.a.p.			
in qualità di: ☐ Titolare ☐ Cassiere Pro-Tempore					
(specificare)					

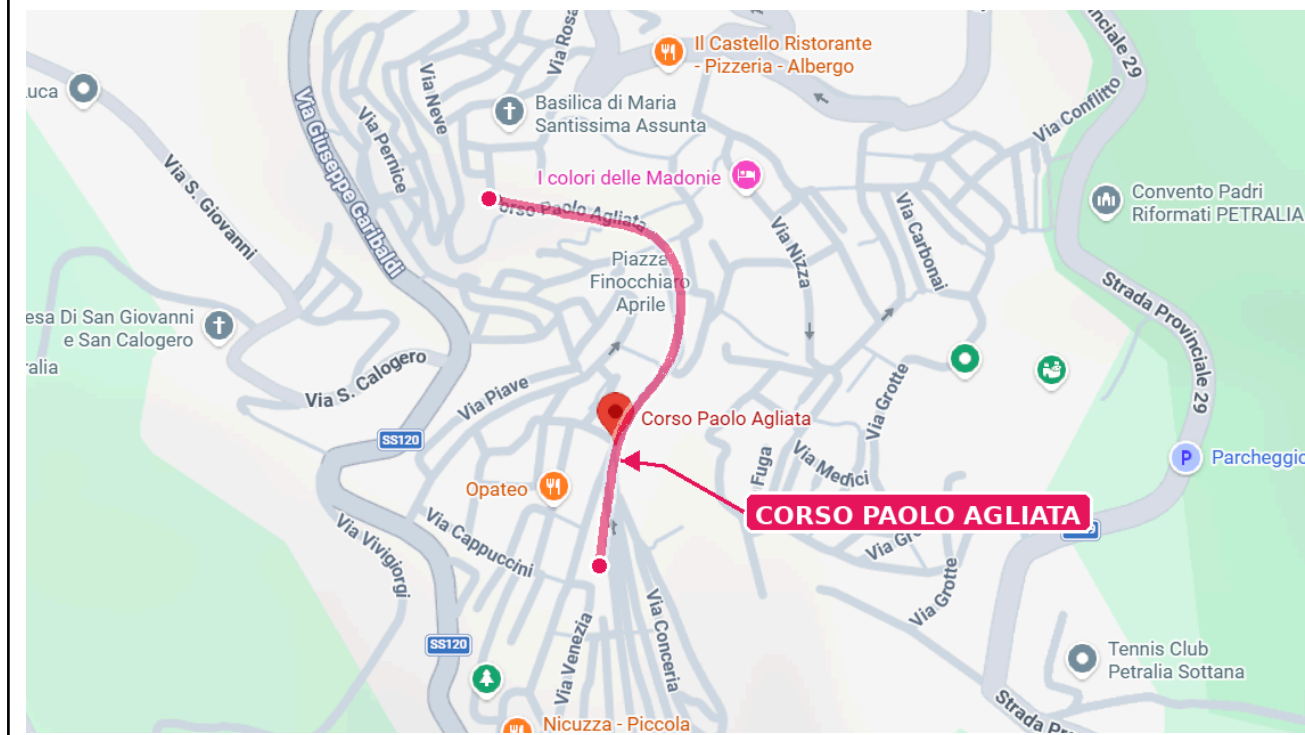
DATI DELLA SOCIETÀ/ENTE/ ASSOCIAZIONE/ COMITATO (eventuale)

denominazione					
Codice fiscale		partita Iva			
con sede in		n.		Prov.	
Via		c.a.p.			
Posta elettronica certificata		Tel.			

**Indirizzo della struttura o del sito ove si svolgerà la manifestazione :**

Comune di PETRALIA SOTTANA
Via/Piazza: Corso Paolo Agliata
Telefono: 379 263 1716

Provincia PALERMO

Luogo Manifestazione**Descrizione dell'attività****La manifestazione che si intende attivare prevede l'esercizio delle seguenti attività:**

☐ Preparazione e somministrazione dei seguenti alimenti

☐ somministrazione delle seguenti bevande :

La manifestazione sarà svolta utilizzando i seguenti locali e/o aree pubbliche:

Area pubblica sita in Corso Paolo Agliata del Comune di Petralia Sottana e di cui ha disponibilità a titolo di: concessione in uso a titolo gratuito e temporaneo come da separato atto di concessione suolo pubblico, munito di servizi igienici;



CARATTERISTICHE specifiche

Modalità dell'approvvigionamento idrico :	
L'approvvigionamento idrico avviene da condutture dirette allacciate all'acquedotto pubblico comunale	
Modalità di smaltimento delle acque reflue :	
I reti civili, confluiscono nella rete pubblica fognaria cittadina	
Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi :	
I rifiuti solidi, saranno posti in apposite bidoni con coperchio differenziati per tipologia ed in numero sufficienti e successivamente smaltiti mediante la società AMA Scarl- gestore del servizio pubblico integrato dei rifiuti	
Numero Massimo di utenti previsto per la manifestazione :	
Si prevede una presenza massima di circa 1000 persone	
Tipologia e provenienza di prodotti e sostanze alimentari e bevande utilizzate :	
Acquisite mediante esercizi commerciali: (tracciabile mediante scontrini/fatture)	
Bevande	
Strutture utilizzate per garantire la salubrità e la conservazione della sostanze alimentari e bevande :	
Le materie prime necessari al confezionamento del cibo, non richiedono particolari strutture per il controllo della temperatura	
Modalità di cottura dei cibi :	
Note :	
Modalità di trasporto dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzate:	
Durata della manifestazione e l'orario in cui la stessa sarà effettuata.	
L'apertura della manifestazione tradizionale è prevista per il giorno 23 ottobre 2026 fino al 25 ottobre 2026	
Rif. Normativi:	
Il presente manuale è stato redatto in considerazione di quanto previsto dalla DG SANCO con atto del 18/06/2012, "Guida per l'attuazione di disposizioni del regolamento n.852/2004" – G.U.R.S. parte I° n.3.	



PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

Requisiti strutturali comuni

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.

È consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile lavastoviglie;

- il banco di distribuzione deve essere in materiale-lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;
- I prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori (chiusi sistemati lontani dai luoghi di consumazione). Quelli ubicati nella zona preparazione devono essere dotati di comando non manuale;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico.