

LA CORRETTA GESTIONE DEGLI ALIMENTI

GUIDA ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI MANIFESTAZIONI, FESTE POPOLARI E CAMPESTRI

Le sagre sono eventi che celebrano il territorio e i suoi prodotti tipici, hanno spesso una lunga ed importante tradizione e rappresentano un forte elemento di identità e cultura locale dove il cibo è uno degli elementi centrali. I prodotti e le pietanze servite nelle sagre sono generalmente preparati da volontari che cucinano in casa o in cucine da campo allestite in piazza o nell'area della manifestazione. Ma quali requisiti devono essere rispettati durante una sagra per essere in regola con la normativa vigente sull'igiene e la sicurezza alimentare?

Data la temporaneità degli eventi e la natura occasionale dell'attività dei loro operatori, è previsto che l'idoneità degli addetti alla manipolazione degli alimenti nell'ambito di feste popolari, fiere e sagre possa essere ottenuta con la partecipazione a corsi di formazione che possono coinvolgere minori e volontari.

Obiettivo Benessere vuole fornire un supporto utile ad acquisire consapevolezza nella manipolazione degli alimenti, nella loro conservazione, preparazione e somministrazione.

Rivolto a tutti i volontari che operano nelle manifestazioni paesane, il corso di formazione/informazione è gratuito, avrà la durata di quattro ore e darà luogo al rilascio di un attestato di partecipazione.

PROGRAMMA:

- 08:30 Registrazione dei partecipanti - Segreteria Obiettivo Benessere
- 09:30 **GIUSEPPE VARISCO**, Presidente Obiettivo Benessere
Saluto di benvenuto, presentazione degli ospiti e dei relatori, illustrazione dei temi, degli scopi e finalità dell'attività formativa. Obiettivo Benessere: un'Associazione Assistenziale Mutualistica dedicata ai Soci e Clienti di PrimaCassa - Credito Cooperativo FVG ed aperta anche a coloro che, seppur non Soci o Clienti, sentono la necessità di condividere il principio di mutualità e di reciproco aiuto.
- 09:45 **MANLIO PALEI**, Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità - Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia - TRIESTE
Il ruolo dei Servizi Veterinari, alleati al fianco dei consumatori e delle associazioni
- 10:15 **IVAN POLI**: Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità - Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia - TRIESTE
Aspetti normativi e adempimenti da rispettare: suggerimenti pratici su come mettere in sicurezza un evento temporaneo sotto il profilo igienico sanitario.
- 10:45 **GAETANO ZANUTTI** esperto in gestione degli alimenti ***"...ma lo sapevi che..."***
Consigli ed accorgimenti per gestire in modo sano e sicuro i prodotti alimentari.
- 11:15 Pausa caffè
- 11:45 **NICOLA SANTINI**, Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione Ministero della Salute - ROMA
Elementi di sicurezza alimentare anche sotto l'aspetto nutrizionale.
Il punto di vista del Ministero della Salute.
- 12:30 Rilascio attestati di partecipazione e buffet offerto da Obiettivo Benessere

Tricesimo, 20 maggio 2023