



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA

U.O. Igiene degli alimenti e Nutrizione

Direttore Dott. G. Cosenza



***FIERE, FESTE E SAGRE PAESANE: ADEMPIMENTI
NORMATIVI IN MATERIA DI SICUREZZA
ALIMENTARE E DEI LUOGHI DI LAVORO***

Dott. Cristina Saletti

Dott. Antonio Tosi

Ferrara 31 maggio 2016

FIERE, FESTE E SAGRE PAESANE: ADEMPIMENTI NORMATIVI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande **a carattere temporaneo** in occasione di **festival, sagre, raduni ed altre manifestazioni similari** comunque aperte al pubblico che si svolgono per lo più all'aperto

Sono soggette a **SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche normative di settore**. Le SCIA vengono trasmesse dai

Comuni al DSP al fine di censirle per la Programmazione dei controlli ufficiali

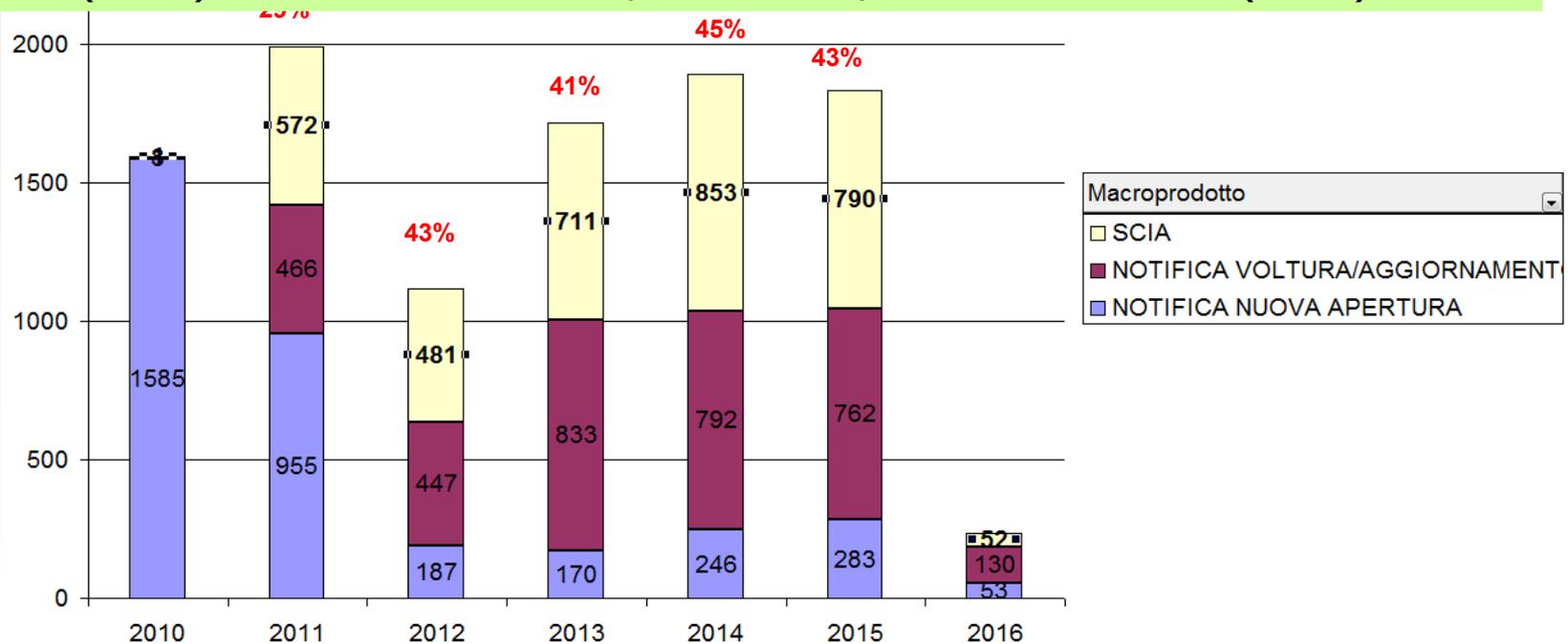


NOTIFICA DELLE ATTIVITA' (Determinazione n. 14738/2013)

Da Gennaio a Dicembre 2015 sono state effettuate **1835** registrazioni. Le SCIA registrate sono **790/1835** (43%); le NOTIFICHE NUOVE ATTIVITA' **283** (15%) mentre le VOLTURE/SUBENTRI/MODIFICHE **762** (42%).

NOTIFICA DELLE ATTIVITA' (Determinazione n. 14738/2013)

Da Gennaio a Maggio 2016 sono state effettuate **713** registrazioni. Le SCIA registrate sono **249/713** (35%); le NOTIFICHE NUOVE ATTIVITA' **124** (17%) mentre le VOLTURE/SUBENTRI/MODIFICHE **340** (48%).



Attività controllate dal 2010 al 31 maggio 2016 suddivise per tipologia

Sono state ispezionate 562 attività su 1835 notifiche (31 %)

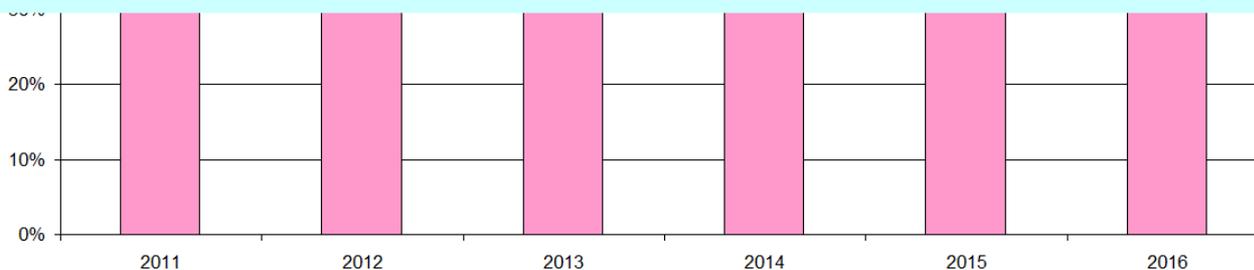
165 erano stand gastronomici(30%)

Nel 2016 sono state ispezionate 144 attività su 713 notifiche (20%)

21 erano stand gastronomici(14%)



Garantire il controllo a maggior rischio (n. giorni, tipo e n. di pasti preparati, tipologia di popolazione servita etc.)
STANDARD >10%



COMUNE	2011	2012	2013	2014	2015	2016	TOTALE
FERRARA	186	114	226	275	229	17	1047
ARGENTA	62	70	84				
CENTO	47	55	74				
BONDENO	39	42	47				
PORTOMAGGIORE	32	43	37				
POGGIO RENATICO	26	37	36				
MESOLA	6	14	31				
SANT'AGOSTINO	20	9	26				
CODIGORO	12		24				
MIRABELLO	11	14	25				
COMACCHIO	23	3	19				
COPPARO	20	13	12				
OSTELLATO	9	12	17				
BERRA	14	5	5				
MAINARDA	9	7	9				
VOGHIERA	10	9	10				
FISCAGLIA	9	2	7				
IOLANDA DI SAVOIA	4	5	6				
LAGOSANTO	5		6				
TRESIGALLO	6	7					
FORMIGNANA	6	2	3				
RO FERRARESE	8	12	2				
MASI TORELLO	2	3	1				
MIGLIARINO							
MASSA FISCAGLIA	1		1				
GORO	1						1
Totale complessivo	568	478	708	849	785	52	3440

COMUNE	Totale
FERRARA	69
ARGENTA	29
POGGIO RENATICO	26
BONDENO	17
CENTO	17
MESOLA	16
PORTOMAGGIORE	15
CODIGORO	6
IOLANDA DI SAVOIA	6
MIRABELLO	6
VIGARANO MAINARDA	6
SANT'AGOSTINO	5
BERRA	4
FISCAGLIA	4
COMACCHIO	3
COPPARO	3
OSTELLATO	3
RO FERRARESE	3
GORO	2
LAGOSANTO	2
MIGLIARINO	2
MASI TORELLO	1
TRESIGALLO	1
VOGHIERA	1
Totale complessivo	248



Fiere, feste e sagre

**Adempimenti di legge a cui attenersi
al fine del Controllo Ufficiale ai sensi
del Reg.CE 852/2004 e
Reg.CE 178/2002**

Presentazione SCIA

Rispetto dei requisiti igienico sanitari

**Dotazione di Piano di
Autocontrollo**

**Dotazione di procedura
di rintracciabilità**

Informazione ai consumatori in merito agli allergeni

Attestato di Formazione Alimentaristi

Normativa di riferimento

Le FESTE TEMPORANEE devono attenersi alle disposizioni dettate dall'attuale normativa comunitaria (REG.CE.852/2004, REG.CE 178/2002), alla normativa nazionale e regionale (DGR n.14738/2013 "Riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare" e DGR n.1869 del 17/11/2008 "Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del Settore Alimentare")

DGR n.14738/2013 "Riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare"

Attività a carattere temporaneo

Per attività a carattere temporaneo, soggette a SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche normative di settore (es: Centri ricreativi, soggiorni estivi, fiere, sagre, ecc,) in cui vengono svolte anche preparazione/somministrazione/vendita di alimenti, non è richiesta ulteriore notifica ai sensi del Reg. CE 852/04.

Ai fini della registrazione dei dati delle attività sopra descritte presso l'anagrafe dei DSP per la programmazione dei controlli ufficiali sulla base della valutazione del rischio, il SUAP trasmette la documentazione ai DSP competenti.

Inoltre in considerazione di quanto precisato nella DGSANCO del 18 /6/2012 "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Reg 852/2004", al punto 3.8 si precisa che "Operazioni quali manipolazione, preparazione magazzinaggio e il servizio di prodotti alimentari da **parte di privati a titolo occasionale** durante manifestazioni quali feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali, non rientrano nel campo di applicazione del regolamento".



COMMISSIONE EUROPEA
DIREZIONE GENERALE SALUTE E CONSUMATORI

Bruxelles, 18 giugno 2012

**Guida all'attuazione di alcune disposizioni del
regolamento (CE) n. 852/2004
sull'igiene dei prodotti alimentari**

3.8. Manipolazione, preparazione, magazzinaggio e servizio occasionali di prodotti alimentari da parte di privati

Operazioni quali la manipolazione, la preparazione, il magazzinaggio ed il servizio di prodotti alimentari da parte di privati a titolo occasionale durante manifestazioni – feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali – non rientrano nel campo di applicazione del regolamento. Lo specifica il considerando 9 del regolamento (CE) n. 852/2004. La seconda frase recita:

"Le norme comunitarie dovrebbero applicarsi solo alle imprese, concetto che implica una certa continuità delle attività e un certo grado di organizzazione".

Il termine "impresa" è integrato nella definizione di "impresa alimentare" (a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della legislazione alimentare generale (regolamento (CE) n. 178/2002), un'"impresa alimentare" deve essere un'"impresa"). Chi manipola, prepara, immagazzina o serve prodotti alimentari a titolo occasionale e su scala ridotta (ad es. feste parrocchiali, scolastiche o fiere locali e altre situazioni quali vendite di beneficenza gestite da volontari, per le quali i prodotti alimentari sono preparati a titolo occasionale) non può essere considerato "impresa" e quindi non è soggetto ai requisiti in materia di igiene della legislazione comunitaria.

OBBLIGHI SPECIFICI CUI ATTENERSI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE



Obbligo di rispettare i
requisiti igienico sanitari dettati dai vigenti
regolamenti Comunali di Igiene e dal
Reg.CE 852/2004- Allegato II, Capitolo III
REQUISITI DELLE ATTIVITA TEMPORANEE.doc

OBBLIGHI SPECIFICI CUI ATTENERSI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE



Obbligo di gestirsi in AUTOCONTROLLO CON PROCEDURA SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP (art.5 Reg.CE 852/2004)

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1187&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene

Obbligo di detenere una PROCEDURA PER LA RINTRACCIABILITA' (articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002) e il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti (articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002)



Manuali GHP validati dal Ministero

Manuali validati fino al 1° settembre 2007

Manuali validati con la nuova procedura (aggiornamento 17 luglio 2012).

La consultazione dei manuali è autorizzata dall'Associazione proponente.

1. **Manuale per il settore della panificazione Industriale** (AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) + scheda tecnica
2. **Manuale per le imprese agricole** (CIA - Confederazione Italiana Agricoltori)
3. **Manuale per l'industria molitoria** (ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia)
4. **Manuale per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi** (COLDIRETTI - Confederazione Nazionale Coldiretti)
5. **Manuale per la distribuzione automatica di alimenti** (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica)
6. **Manuale per la distribuzione di acqua in boccioni** (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica)
7. **Manuale per la distribuzione di alimenti conservati in legame di temperatura** (CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica)
8. **Manuale per la produzione ed il confezionamento di caffè torrefatto e per il confezionamento di caffè solubile** (AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari e ANT - Associazione Nazionale Torrefattori di Caffè)
9. **Manuale per la produzione primaria - attività di pesca** (Confcooperative, Lega Pesca)
10. **Manuale per gli allevamenti di ovicaprini** (AIA - Associazioni italiana allevatori)
11. **Manuale per gli allevamenti di bovini da latte** (AIA - Associazione italiana allevatori)
12. **Manuale per gli allevamenti di bovini da carne** (AIA - Associazione italiana allevatori)
13. **Manuale per gli allevamenti cunicoli** (AIA - Associazione italiana allevatori)
14. **Manuale per gli allevamenti bufalini** (AIA - Associazione italiana allevatori)
15. **Manuale per gli allevamenti suinicoli** (AIA-ANAS - Associazione nazionale allevamento suini)
16. **Manuale per il settore dell'estrazione dell'olio dalle sanse** (ASSITOL - Associazione italiana industria olearia)
17. **Manuale per l'industria della birra e del malto** (ASSOBIRRA - Associazione degli Industriali della Birra e del Malto)
18. **Manuale per la produzione primaria attività di molluschicoltura** (AGCI, federcoopescap, Lega Pesca)
19. **Manuale ad uso degli operatori dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso** (Fedagro)
20. **Manuale per gli integratori alimentari** (FEDER Salus - Federazione nazionale produttori prodotti salutistici)
21. **Manuale per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di feste e sagre** (UNIPLI - Unione nazionale pro loco d'Italia)
22. **Manuale con etichetta prassi in conceria applicabile alla filiera toscana delle pelli bovine** (Associazione Conciatori Toscana)
23. **Manuale per la distribuzione di acqua affinata, refrigerata e/o gasata da unità distributive automatiche aperte al pubblico** (Associazione Aqua Italia)
24. **Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare** (Confindustria).



SISTEMA HACCP E PRESCRIZIONI DI BASE

Garantire prescrizioni di igiene alimentare "di base" (PREREQUISITI) comprendenti :

- infrastrutture e attrezzature;
- materie prime e fornitori;
- manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto);
- igiene delle lavorazioni;
- gestione dei rifiuti alimentari;
- procedure di lotta contro gli animali infestanti;
- procedure sanitarie (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico) ;
- controllo delle temperature e mantenimento di una catena fredda;
- salute del personale;
- igiene personale;
- formazione.



PRESCRIZIONI DI BASE:

- La rintracciabilità, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti

PREREQUISITI

Requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione

(Breve e sintetica descrizione dell'attività)

Procedura	Requisiti minimi
INFRASTRUTTURE ATTREZZATURE MANUTENZIONE	Evidenza di un processo per la manutenzione periodica e straordinaria degli ambienti e delle attrezzature in uso con particolare riferimento a <u>dispositivi di conservazione</u> per sostanze deteriorabili



PREREQUISITI

- Qualifica fornitori (modalità di selezione dei fornitori e se del caso criteri di esclusione degli stessi)
- Gestione dell'alimento (ricevimento, stoccaggio e trasporto qualora previsto)



Procedura	Requisiti minimi
GESTIONE FORNITURE	<ol style="list-style-type: none">1. Identificazione dei fornitori con riferimento ai prodotti acquistati2. Eventuali criteri di scelta dei fornitori3. Criteri di accettabilità delle derrate con limiti critici per individuazione delle non conformità

PREREQUISITI

Gestione dei rifiuti

Procedura	Requisiti minimi
GESTIONE RIFIUTI	<ol style="list-style-type: none">1. Individuazione di aree destinate a questo scopo;2. Evidenza di un processo di gestione ed eliminazione del rifiuto razionale e rispettoso della normativa vigente



PREREQUISITI

Procedure di controllo degli infestanti

Procedura	Requisiti minimi
LOTTA AGLI INFESTANTI	<ol style="list-style-type: none">1. Monitoraggio situazione ed eventuale applicazione di misure antiinvasive2. Disposizione di esche o altri sistemi in presenza di situazioni di non conformità quale misura repressiva



PREREQUISITI

Procedure igieniche (pulizia e disinfezione)

Procedura	Requisiti minimi
SANIFICAZIONE	Presenza di una procedura , piano o scheda indicate frequenze e modi (prodotti) di sanificazione di ambienti, apparecchiature, attrezzi e superfici di lavoro



PREREQUISITI

Qualità dell'acqua

(modalità di approvvigionamento idrico)

Procedura	Requisiti minimi
QUALITA' DELL'ACQUA	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="606 605 1715 722">1. Evidenza di Manutenzione impianto, per quanto di competenza<li data-bbox="606 768 1715 885">2. Effettuazione di analisi periodiche in caso di erogazione con pozzo privato



PREREQUISITI

Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo

Procedura	Requisiti minimi
CONSERVAZIONE PRODOTTI	<p>Evidenza di criteri per lo stoccaggio dei deperibili; definizione delle modalità di controllo delle temperature e delle date di scadenza /TMC.</p> <p>In assenza di procedura tali criteri possono essere riportati sulle schede utilizzate per il controllo.</p>



PREREQUISITI

Igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale. Salute del personale.

Procedura	Requisiti minimi
IGIENE DEL PERSONALE	Presenza di regole minime a cui attenersi anche attraverso cartelli, opuscoli informativi, istruzioni operative.



PREREQUISITI

Formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Procedura	Requisiti minimi
FORMAZIONE/ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE	Evidenza di un processo di formazione/addestramento in corso con registrazione di attestati di partecipazione a corsi, verbali di incontri, eventuale presenza di istruzioni operative con frequenza minima biennale



PRESCRIZIONI DI BASE

La rintracciabilità, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti

Procedura	Requisiti minimi
RINTRACCIABILITA'	<p>Presenza di una procedura . Deve essere sempre possibile rintracciare chi è il fornitore di ogni prodotto finito, materia prima, materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti in uso nell'impresa. Se l'impresa vende ad altri operatori economici deve garantire la possibilità di identificare i clienti cui il prodotto è stato venduto, le quantità vendute e le date delle vendite.</p>

Rintracciabilità

Reg.(CE)n.178/02(entrato in vigore il 1/01/2005)



✓ FOOD

✓ FEED



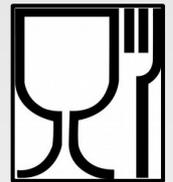
✓ MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI



Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)

Il Regolamento (CE) n.1935/2004 (norma quadro) stabilisce che tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle **buone pratiche di fabbricazione** e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti estranei tali da:

- costituire un **pericolo per la salute umana**
- comportare una **modifica inaccettabile della composizione** dei prodotti alimentari
- comportare un **deterioramento delle caratteristiche organolettiche**



I MOCA devono :

- 1. Essere idonei per alimenti*
- 2. Essere utilizzati secondo le indicazioni d'uso riportate in etichetta*
- 3. Avere la dichiarazione di conformità (rilasciata dal fornitore)*
- 4. Essere rintracciabili*



Sicurezza alimenti

Gli alimenti e i MOCA **a rischio** non possono essere immessi sul mercato

Gli alimenti e i MOCA sono considerati a rischio nei seguenti casi:

- Se sono dannosi per la salute
- Se sono inadatti al consumo umano



Regolamento 1169/2011 (REGOLAMENTO FIAC)

Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

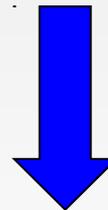
OBIETTIVO:

Fornire strumenti per poter effettuare acquisti e utilizzi sempre più consapevoli degli alimenti CONFEZIONATI/PREIMBALLATI posti in commercio



INFORMAZIONI OBBLIGATORIE da riportare in etichetta (TMC/scadenza, Condizioni conservazione/impiego, Istruzioni USO, denominazione di vendita, elenco ingredienti, quantità di taluni ingredienti, ALLERGENI, quantità netta, Paese origine/ luogo provenienza, Nome- Rag. Soc.- indirizzo OSA, Dichiarazione nutrizionale, Alcol V/V% (allegato XII))

Alimenti non preimballati su richiesta del consumatore o per la vendita diretta (OBBLIGO ALLERGENI)



Alimenti preimballati

Regolamento 1169/2011 (REGOLAMENTO FIAC)
Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE
ALLERGENI



1. **Cereali** contenenti glutine

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

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



8. **Frutta a guscio**

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**

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



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





Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO V - NUTRIZIONE

Ministero della Salute
DGISAN

0003674-P-06/02/2015
I. S. i. r. 1/2009/13



03060275

E, p.c.

Agli Assessorati alla sanità
Regioni e Province autonome
LORO SEDI

Ministero dello sviluppo economico
c.a. dott. Stefano Firpo
via Molise, 2
00187 Roma

All'ufficio di Gabinetto
SEDE

Oggetto: Indicazioni sulla presenza di allergeni
(Regolamento CE 1169/2011)



consultare l'app
personale in se

Indicare, in maniera chiara
del tipo:
*"le informazioni circa la presenza di allergeni
provocano allergie o intolleranze
personale in servizio"*

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 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.

Informazioni

sumo all'interno di una
catering - Mezzo di un

senza degli allergeni

Seconda edizione del CORSO DI FORMAZIONE DESTINATO A OPERATORI CHE PRESTANO SERVIZIO PRESSO GLI STAND GASTRONOMICI NELL'AMBITO DI FIERE, SAGRE E FESTE TEMPORANEE

Visto il successo del corso previsto per il giorno 7 Giugno, si avvisano gli utenti interessati che è stato attivato un **secondo corso di formazione**, con le stesse modalità sotto riportate, che si terrà il giorno **9 Giugno 2016 dalle ore 15.00 alle ore 18.00**, presso la **Casa della Salute di Ferrara (Cittadella San Rocco - Ex Arcispedale S.Anna) - Aula Leoniceno**.

Per iscriversi è necessario inviare una mail a formazionealimentaristi@ausl.fe.it riportando per ciascun partecipante le seguenti informazioni:

- Cognome e Nome
- Luogo e data di nascita (GG/MM/AAAA)
- Codice fiscale
- Indirizzo di residenza (Via, n. civico, CAP, Comune, Provincia)

Durante il corso verranno raccolti i quesiti dei partecipanti, che verranno pubblicati in questa sezione nei giorni successivi ai corsi.

CORSO DI FORMAZIONE DESTINATO A OPERATORI CHE PRESTANO SERVIZIO PRESSO GLI STAND GASTRONOMICI NELL'AMBITO DI FIERE, SAGRE E FESTE TEMPORANEE

Si avvisano gli utenti interessati che l'Azienda USL di Ferrara - U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione - organizza un corso di formazione gratuito per operatori del settore alimentare che operano nell'ambito di fiere, sagre e feste temporanee.

Il corso, della durata di 3 ore, si terrà il giorno **7 Giugno 2016 dalle ore 15.00 alle ore 18.00**, presso la **Casa della Salute di Ferrara (Cittadella San Rocco - Ex Arcispedale S.Anna) - Aula Leoniceno**.

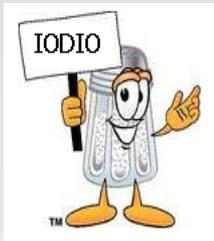
Il corso si terrà previo raggiungimento di almeno n.50 iscritti.

Nel caso il numero di partecipanti superi la capienza dell'aula saranno predisposte altre date.

Al termine del corso verrà rilasciato, successivamente al superamento di un test di idoneità, l'attestato di formazione per il personale alimentarista (Legge Regionale 11/2003).

A coloro che, pur possedendo già il sopra citato attestato, sono comunque interessati a partecipare al corso, verrà rilasciato un apposito **attestato di partecipazione**. Si prega pertanto di precisare nella mail se si necessita di quest'ultimo.

POCO SALE.....E SOLO IODATO



Il Ministero della Salute ha emanato la **legge n. 55 del 21 Marzo 2005** concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica".

Il metodo più efficace ed economico per effettuare la **iodoprofilassi** è usare sale arricchito di iodio al posto del comune sale da cucina.



La legge, ai fini della iodoprofilassi, definisce le modalità di utilizzo e di vendita del **sale alimentare arricchito con iodio** destinato al consumo diretto oppure impiegato come ingrediente nella preparazione e nella conservazione dei prodotti alimentari.

POCO SALE.....E SOLO IODATO

Legge n. 55 del 21 Marzo 2005.....*punti principali*

- 1) In tutti i punti vendita di sale alimentare destinato al consumo diretto deve essere assicurata la disponibilità del sale arricchito con iodio
- 2) Il sale alimentare comune deve essere venduto solo su specificata richiesta del consumatore
- 3) Nella ristorazione pubblica (bar, ristoranti) e collettiva (mense e comunità) deve essere disponibile anche il sale arricchito di iodio
- 4) Negli espositori dei punti vendita di sale alimentare deve essere apposta una **locandina** (elaborata da un gruppo di esperti nominati dal Ministero della Salute nel settembre 2005) diretta ad informare la popolazione sui principi e sugli effetti della iodoprofilassi.
- 5) Nella preparazione e nella conservazione dei prodotti alimentari è consentito anche l'uso del sale arricchito con iodio
- 6) Sulle confezioni di vendita del sale arricchito e dei prodotti che lo contengono





UN PIZZICO
DI SALUTE PER TUTTI?

SÌ

UN PIZZICO
DI SALE
IODATO!

Lo iodio aiuta a prevenire
molti disturbi della tiroide
ed è fondamentale per la crescita
dei bambini.



Ministero della Salute

Ricorda che il sale va usato con moderazione
e che molti prodotti alimentari lo contengono già

Progetto 758- 2016	29	DEL PESCE	GORINO	MAGGIO	Rossi - Chiozzi	REGISTRATA E INVIATA	DAL 14/05/2016 AL 19/06/2016
Versione del 25	30	DELLA SALAMA DA TAI	GUARDA FERRARESE	MAGGIO / GIUGNO	Maichi - Duo		
1	DEL COTECHIN	31	DEL RISO	JOLANDA DI SAVOIA	AGOSTO	Marcialis - Mingozzi	
2	DEL FAGIOLO (32	DELLA SALAMINA AL CUCCO	MADONNA BOSCHI	SETTEMBRE / OTTOBRE	Raimondi - Boccati	
3	DELLA ZANZAR						

Nel 2015 abbiamo garantito il controllo di
165 stand gastronomici

Nel 2016, visto il progetto 758/2016, potremmo garantire almeno 200 accessi

9	PESCE DI MAR	38	DELLA ZUCCA	OSTELLATO	OTTOBRE	Rossi - Ferri		
10	DELLA PAELLA	39	DELL'ANATRA	PILASTRELLO	AGOSTO			
11	DELLA PIZZA	40	BONDIOLA	POGGIO RENATICO	AGOSTO / SETTEMBRE	Fornasini - Ansaloni	REGISTRATA E INVIATA	DAL 26/08/2016 AL 18/09/2016
12	DELLA LUMACA	41	DELLA ZUCCA	PONTELANGORINO	AGOSTO / SETTEMBRE	Saccomandi - Mingozzi		
		42	DEL CINGHIALE	PONTE RODONI	AGOSTO	Bonzagni - Ansaloni		
13	DELLA RANA	43	DELLA CANOCCHIA	PORTO GARIBALDI	MAGGIO	Marcialis - Ferri	REGISTRATA E INVIATA	DAL 21/05/2016 AL 29/05/2016
14	DELL'ARROSTI	44	DEI SAPORI DI BOSCO	QUARTESANA	OTTOBRE	Marcialis - Ferri		
15	DI GIOVANNI B.	45	DELLA MISERIA	RO	AGOSTO / SETTEMBRE	Toschi - Meletti		
16	MELASOGNO	46	DI SAN ROCCO - ANGUILLA	SALETTA	AGOSTO	Toschi - Chiozzi		
17	DEGLI INSACC	47	DELLA ZUCCA E DEL SUO	SAN CARLO	AGOSTO	Rinaldi - Evangelisti		
		48	DEL VINO DI BOSCO	SAN GIUSEPPE	AGOSTO	Saccomandi - Ferri		
18	DAL CAPLAZ	49	DELLA PATATA	SAN NICOLO'	GIUGNO	Toschi - Ossi	REGISTRATA E INVIATA	
19	DEL BUE E FIO	50	DELL'UVA	SAN NICOLO'	OTTOBRE	Faccini - Ferri		
20	DI SAN GIOVAN	51	DEL TARTUFO	SANTAGOSTINO	SETTEMBRE	Bonzagni - Evangelisti		
21	DI SANTAGOS'	52	DEL TUBER MAGNATUM PI	SANTAGOSTINO	NOVEMBRE			
		53	DELLA RANA	SANTA BIANCA	AGOSTO / SETTEMBRE			
22	FESTA DEL PD	54	DAL CAPLAZ	SCORTICHINO	LUGLIO		REGISTRATA E INVIATA	11-12-13-14/06/2016, 2-3-4-5-23-24-25-26/07/2016 e
23	FESTA CONTAL	55	BUNDAN CELTIC FESTIVAL	STELLATA	GIUGNO	Rinaldi - Evangelisti		
24	DEL SALAM DA	56	DELL'ANITRA	STELLATA	SETTEMBRE	Rinaldi - Evangelisti		
25	DEL SALAME D	57	DEL SOMARINO	TRESIGALLO	LUGLIO	Maichi - Mingozzi		
26	DELLA BIRRA	58	FESTA DEL PD	TRESIGALLO	AGOSTO	Faccini - Chiozzi		
		59	DEL CAPPELLETTO FERRA	VIGARANO PIEVE	GIUGNO	Veronesi - Boccati		
27	DEL CASTRATC	60	DELLA PERA	VIGARANO PIEVE	LUGLIO			06/2016
28	DELLA VONGO	61	DEL SALAME ALLA BRACE	XII MORELLI	AGOSTO	Fornasini - Ansaloni		



GRAZIE PER L'ATTENZIONE