



**VADEMECUM**  
**PER LA PREPARAZIONE E DEGUSTAZIONE**  
**DI PRODOTTI DEL MERCATO**

La preparazione/cottura come di seguito specificata presuppone l'utilizzo di prodotti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) provenienti da laboratori registrati/autorizzati.

**E' consentita :**

- a) l'attività di cottura di alimenti che non necessitano di alcuna preparazione per il successivo consumo;
- b) la preparazione per assemblaggio di alimenti composti;
- c) la preparazione estemporanea per assemblaggio di alimenti che non necessitano di cottura, ma di piccole lavorazioni come lavaggio e taglio;
- d) la preparazione per assemblaggio di alimenti composti che necessitano di cottura prima del loro consumo.

I prodotti utilizzati e quelli pronti per il consumo devono essere adeguatamente protetti da possibili contaminazioni e conservati nel rispetto delle temperature previste.

La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione, nel rispetto delle temperature di Legge.

Qualora venga effettuato trattamento di riscaldamento/cottura dei cibi, deve essere previsto apposito spazio strutturato ed attrezzato secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei vapori, fumi ed odori prodotti nonché secondo le norme di sicurezza applicabili alla tipologia di impianto utilizzato.

**Elementi strutturali indispensabili:**

- Postazione di lavoro, rappresentata da spazio separato con modalità che garantiscano la prevenzione delle contaminazioni, attrezzato con piano di lavoro lavabile e disinfettabile.
- L'utilizzo del piano di lavoro per preparazioni diverse può essere effettuato previo lavaggio e sanificazione del piano e degli utensili.
- Presenza di lavello con adeguata erogazione/dotazione di acqua potabile e adeguato sistema di allontanamento delle acque reflue.
- Dotazione di idonee apparecchiature per la conservazione/esposizione degli alimenti in regime di caldo/freddo muniti di termometro a rapida lettura esterna per la verifica della temperatura.
- Contenitori adeguati per la raccolta dei rifiuti di lavorazione e conseguenti al consumo degli alimenti somministrati idoneamente collocati rispetto agli alimenti stoccati.
- Il materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) devono essere idonei all'uso e quelli utilizzati per il consumo degli alimenti devono essere non riutilizzabili (a perdere).

Si precisa che per le attività sopra indicate deve essere aggiornato/integrato il *Piano di autocontrollo* (disponibile presso l'autobanco) e rispettata la normativa vigente sulla tracciabilità dei prodotti utilizzati.