

**ELENCO NON ESAUSTIVO DELLE REGOLE FONDAMENTALI PER UNA
CORRETTA IGIENE DEGLI ALIMENTI NELL'AMBITO DEL
"MERCATINO DEL TEMPO CHE FU"**

capelli corti o accuratamente raccolti, barba rasata,

vestiario sempre pulito ed in ordine

ferite o lesioni alle mani ben protette con guanto in lattice

non starnutire, tossire o soffiare sugli alimenti

**non toccarsi il naso, i capelli, i baffi o altre parti del corpo durante la vendita degli
alimenti**

lavarsi sempre bene le mani dopo la toilette

**toccare il meno possibile con le mani i diversi cibi confezionati ed usare sempre
utensili puliti ed appropriati**

non usare due volte il medesimo cucchiaino di assaggio

usare utensili diversi per il trattamento degli alimenti crudi e cotti

**non lasciare i cibi preparati a temperatura ambiente e coprirli con pellicola di
plastica (tipo domopack), alluminio, coperchi a tenuta ermetica**

proteggere gli alimenti da insetti e roditori

controllare lo stato igienico degli alimenti venduti

apporre le etichette dei contenuti e degli allergeni nelle confezioni

Si raccomanda una grande attenzione nella vendita di sughi e di altre preparazioni, in quanto per specifica della manifestazione, non è possibile una corretta conservazione del prodotto alla temperatura adeguata.

Non è ammessa la vendita di cibi sfusi (esempio sughi in pentole e sporzionati al momento).

Tutta la roba dovrà essere portata già confezionata.

