

Mini■Checklist HACCP per Sagre e Feste in Lombardia

Guida rapida per organizzatori di sagre, feste di paese, Pro Loco e associazioni che svolgono somministrazione temporanea di alimenti e bevande in Lombardia.

Documentazione e adempimenti

■	SCIA per somministrazione temporanea presentata al SUAP
■	Evento inserito nel calendario comunale / regionale (se previsto)
■	Manuale HACCP disponibile e coerente con l'attività svolta

Formazione e personale

■	Operatori formati HACCP (cucina, preparazione, servizio)
■	Consapevolezza delle procedure igieniche da parte dei volontari

Igiene, alimenti e sicurezza

■	Pulizia e sanificazione di superfici e attrezzature
■	Controllo e gestione delle temperature
■	Corretta separazione tra alimenti crudi e cotti
■	Gestione allergeni e informazioni disponibili al pubblico
■	Corretta gestione dei rifiuti e prevenzione infestanti
■	Documentazione pronta in caso di controlli ATS

Documento operativo di supporto per sagre ed eventi in Lombardia – non sostituisce la normativa ufficiale.