



**Linee operative in materia igienico-sanitaria
per le attività didattiche in fattoria**

Nell'ambito delle diverse finalità che le fattorie didattiche si propongono, rivestono una particolare rilevanza la promozione dei corretti principi di educazione alimentare e la conoscenza dell'origine, della storia e della qualità dei prodotti del territorio.

Per raggiungere questi obiettivi didattici, gli operatori propongono spesso agli ospiti – sia agli studenti delle scuole che ai gruppi di adulti - una fase pratica di manipolazione/preparazione di cibi e/o loro degustazione, che, se correttamente gestita, costituisce anche un momento di formazione ed informazione sui principi igienico-sanitari e nutrizionali.

Si ritiene, pertanto, opportuno fornire, sia agli operatori che ai visitatori, oltre alle norme di comportamento generale per la gestione delle visite in fattoria dal punto di vista igienico-sanitario (strutture idoneamente attrezzate con servizi e lavabi, in condizioni di assoluta pulizia ed igiene, adeguatamente dotati di sapone e salviette; rispetto delle norme di sicurezza per impianti, attrezzature, fasi di lavoro e di didattica) le indicazioni relative alla formazione del personale e alcune disposizioni specifiche collegate alla manipolazione/degustazione/somministrazione della merenda.

Formazione del personale

L'imprenditore agricolo o ittico, in quanto responsabile della fattoria didattica, deve garantire il rispetto delle norme base dell'igiene alimentare (Reg. (CE) n. 852/2004).

Il personale dell'azienda agricola che si dedica alla manipolazione/degustazione/somministrazione della merenda in fattoria, qualora non abbia già acquisito tale competenze nell'ambito del percorso formativo di base per l'accreditamento all'attività di fattoria didattica, attraverso uno specifico modulo sugli aspetti igienico-sanitari, deve aver frequentato l'apposito corso base sull'igiene della persona e degli alimenti, che può essere organizzato dall'Azienda ULSS, dalle Associazioni di categoria o da altro personale qualificato.

Percorsi didattici comprendenti una parte pratica di manipolazione e/o preparazione e/o degustazione di prodotti dell'azienda

La parte teorica del percorso didattico, se svolta al chiuso, deve essere esercitata in locali appositamente adibiti o in locali comunque idonei ad accogliere gli ospiti garantendo una capacità adeguata rispetto al numero di bambini/visitatori accolti e il rispetto delle norme di igiene e sicurezza.

La parte pratica di manipolazione degli alimenti deve avvenire in locali con caratteristiche igienico-sanitarie idonee: in particolare deve essere assicurata la salubrità di pareti, pavimenti ed attrezzature che devono essere lavabili e igienizzabili.

Nella manipolazione e/o preparazione dei cibi, ogni fase della lavorazione (es. lavaggio, preparazione, conservazione, cottura e distribuzione) deve essere spiegata ed illustrata agli ospiti nel suo valore igienico e nutrizionale, come parte integrante del percorso didattico. A tale scopo l'operatore può avvalersi della consulenza e del supporto professionale di operatori dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) e dei Servizi Veterinari delle Aziende ULSS.

Per quanto riguarda la degustazione, gli ospiti possono consumare sul posto le preparazioni alimentari ottenute o può essere loro consegnato quanto realizzato, per l'eventuale consumo a casa, purchè sia garantita l'igiene di tutto il percorso produttivo, con particolare attenzione a:

- la presenza di corpi estranei (occorre garantire la supervisione di un adulto);
- la manipolazione di prodotti primari di origine animale (es. latte crudo, uova crude), da utilizzare solo come ingredienti di cibi da sottoporre ad idonea cottura prima della distribuzione (deve essere effettuata da un adulto in condizioni di igiene per evitare le contaminazioni crociate).

Merenda in fattoria durante la visita didattica

La merenda in fattoria rappresenta un momento importante all'interno del percorso didattico, finalizzato alla diffusione del messaggio educativo sugli aspetti nutrizionali dell'alimentazione, alla valorizzazione dei prodotti dell'azienda e alla conoscenza dei prodotti tipici del territorio.

Deve anche rappresentare un'occasione per educare alle norme sull'igiene degli alimenti (es. la corretta conservazione del cibo, etc..) e nutrizione e per porre particolare attenzione alla cura dell'igiene personale (es. l'importanza del lavaggio corretto delle mani).

I requisiti cui fare riferimento per gli aspetti di igiene degli alimenti sono quelli minimi previsti dall'Allegato I del Reg. (CE) n. 852/2004 per i prodotti primari e dall'Allegato II, Capitolo III e successivi capitoli pertinenti per i prodotti trasformati.

In fattoria didattica, pertanto, nel rispetto dei predetti requisiti, può essere offerta una merenda a base di prodotti tipici locali, propri della produzione aziendale primaria (come frutta, ortaggi, miele) o prodotti trasformati in azienda per l'occasione, che per le specifiche caratteristiche dei prodotti di base possono configurarsi come a basso rischio sanitario, quali ad esempio:

- pane, pizza e altri prodotti da forno (ciambelle, crostate di frutta, biscotti secchi);
- frutta e verdure fresche, sia cotte che crude;
- succhi e spremute di frutta preparati al momento;
- miele.

La fattoria didattica può somministrare anche merende a base di confetture, succhi di frutta pastorizzati, formaggi, salumi e altri prodotti preventivamente trasformati in azienda, ma solo se è registrata specificatamente per la produzione di tali alimenti (previa notifica, SCIA, all'Azienda ULSS di competenza).

Vendita dei prodotti aziendali, al termine dell'attività didattica

La vendita di prodotti di produzione aziendale deve rispettare i requisiti previsti per la vendita diretta del produttore agricolo.

Somministrazione di spuntini, pasti e bevande diverse dalla merenda, nell'ambito dell'attività didattica

Le fattorie didattiche che sono anche riconosciute come agriturismo/ittiturismo/pescaturismo possono effettuare tali attività, in quanto già registrate a tal fine.

Notifiche all'Azienda ULSS

Tutte le fattorie didattiche che hanno ottenuto il riconoscimento della Provincia e che sono attive sul territorio regionale, e quindi iscritte all'Elenco regionale, che intendono proporre percorsi didattici comprendenti una parte pratica di manipolazione e/o preparazione e/o degustazione di prodotti dell'azienda e offrire una merenda secondo quanto indicato nei punti sopra descritti, non sono tenute alla notifica all'Azienda ULSS, in quanto tali informazioni vengono trasmesse d'ufficio.

Nel caso in cui si intendano effettuare somministrazioni con prodotti e modalità diverse da quanto indicato nei punti sopra descritti, le fattorie didattiche sono tenute alla notifica all'Azienda ULSS di competenza, attraverso le modalità previste dalla normativa vigente.