

**COMITATO  
SCIENTIFICO**

**DR.SSA GIOVANNA LIGUORI**

**Dirigente S. Vet.C ASL FG**

[giovanna.liquori@aslfg.it](mailto:giovanna.liquori@aslfg.it)

**DR. LUIGI V. NARGISO**

**Dirigente S. Vet. B ASL FG**

[luigivincenzo.nargiso@aslfg.it](mailto:luigivincenzo.nargiso@aslfg.it)

**DR.SSA ELVIRA SPARACIA**

**Posizione Funzionale**

[Elvira.sparacia@aslfg.it](mailto:Elvira.sparacia@aslfg.it)

**SEGRETERIA  
ORGANIZZATIVA**

**Dr.ssa Elvira Sparacia**

**Dr. Luigi V. Nargiso**



**ASL Foggia**

**PugliaSalute**

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**



**EVENTO FORMATIVO  
ADDETTI RISTORAZIONE PUBBLICA**

**2022**

**La ristorazione pubblica:  
risorsa del territorio e opportunità**

**IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Dott. Luigi Urbano

**IL DIRETTORE SANITARIO**

Dr. Antonio Nigri

**IL DIRETTORE GENERALE**

Dr. Vito Piazzolla

**PRESENTANO**

**IL VADEMECUM**

*del bravo ristoratore*

**FOGGIA  
2 MAGGIO 2022  
ALLE ORE 09.00**

**SALA CONFERENZE  
CAMERA COMMERCIO  
VIA M. PROTANO**

## ABSTRACT

Questo opuscolo vuole offrire delle linee guida per gli operatori responsabili delle aziende del settore della ristorazione attraverso informazioni chiare, semplici ed utili, al fine di elaborare e attuare una coerente documentazione individuale di autocontrollo in base ai principi dell'HACCP o alle procedure semplificate, ove possibile.

L'OSA, quale responsabile dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari, deve sapere quali sono le modalità per garantire la Sicurezza Alimentare.

L'Autorità di Controllo deve valutare l'efficacia delle misure messe in atto dall'OSA nel rispetto delle norme in vigore.

L'era Covid ha determinato una serie di cambiamenti epocali nella modalità di preparazione e somministrazione degli alimenti alla clientela, sempre più attenta alla qualità, all'ecosostenibilità e alla funzionalità igienico sanitaria del locale, dove passare i pochi minuti di una pausa pranzo oppure una bella serata in buona compagnia... Facciamo in modo che ciò sia ricordato solo per la qualità delle pietanze e per la piacevolezza del posto.



## PROGRAMMA

### ORE 9.00

Registrazione dei partecipanti

### ORE 9.30

Saluti Autorità e introduzione

**Moderatore Dott. Luigi Urbano**

### ORE 10.00

La Scia sanitaria e le buone prassi di igiene e lavorazione

**Dott. Luigi Nargiso**

### ORE 10.30

Le Fonti di Approvvigionamento idrico potabile

**Dr. Bernardino Frascolla**

### ORE 10.50

Le Operazioni di Inizio e Fine Giornata

**Dott. Angelo Castelluccio**

### ORE 11.10

Gli Allergeni: come individuarli ed evitarli

**Dott.ssa Giovanna Liguori**

### ORE 11.30

Materiali a contatto (MOCA) e Menu

**Dott. Gerardo Romagnuolo**

### ORE 11.45

Discussione