



# AGIRE

Agroindustria Ricerca Ecosostenibilità

## DECALOGO

per operatori e consumatori dello

### STREET-FOOD



Agire Soc. Cons. a r.l.  
Via Isidoro e Lepido Facii snc  
64100 Sant'Atto – Teramo  
[info@poloagire.it](mailto:info@poloagire.it)  
[www.poloagire.it](http://www.poloagire.it)



**PON** IMPRESE E  
COMPETITIVITÀ  
2014-20

**REACT EU**  
SOSTENIAMO LA RIPRESA



Ministero delle Imprese  
e del Made in Italy

Progetto <<FOSTER Food STreet Research & Development>> - PON Imprese e Competitività 2014 – 2020  
Asse I Azione 1.1.3 – Prog. N. F/200059/01/X45 – CUP: B48I20000130005 COR: 2825548  
Finanziato nell'ambito della risposta dell'Unione alla pandemia di COVID-19

# DECALOGO PER LO *STREET-FOODER*



Il punto vendita dovrebbe essere localizzato in uno spazio protetto dalle sostanze chimiche presenti nell'atmosfera. Devono essere evitati luoghi troppo vicini a fabbriche e stazioni ferroviarie.



Usare solamente utensili, pentolame e materiali da imballaggio non danneggiati né deteriorati. Utilizzare strumenti, pentole, padelle e materiali appropriati per i metodi di cottura e l'acidità dell'alimento a contatto, onde evitare la contaminazione con sostanze tossiche.



La preparazione e la vendita dei cibi dovrebbero avvenire in un luogo pulito, ad almeno 15 metri dalla presenza di rifiuti liquidi o solidi. All'esterno dei furgoni non vi devono essere accumuli di scarti e di avanzi dei consumatori.



Durante il trasporto coprire il cibo con materiale idoneo per proteggerlo da inquinanti presenti nell'ambiente. Evitare che venga a contatto con superfici e materiali sporchi.



I prodotti devono essere conservati ed esposti separatamente per categorie per evitare il rischio di contaminazioni crociate. È importante anche separare cibi crudi e cotti, utilizzando utensili separati per la loro manipolazione.



Conservare il cibo in contenitori appropriati per evitare il rilascio di sostanze tossiche. Applicare etichette con data di preparazione e di scadenza. Mantenere la tracciabilità dei prodotti in fase di conservazione.



Il cibo esposto dovrebbe essere sempre tenuto coperto. I prodotti dovrebbero essere riparati dalla luce diretta del sole, dalle alte temperature, dal vento e dalla polvere (e in tempi di pandemia anche dai droplet altrui).



Posizionare le strutture di preparazione, di somministrazione e di vendita in postazioni al riparo dalla luce diretta del sole, soprattutto nella stagione estiva. Evitare di posteggiare il mezzo all'aria aperta per lunghi periodi.



È importante garantire costantemente la giusta temperatura di conservazione (catena del freddo) delle materie prime e degli alimenti in genere per ridurre al minimo lo sviluppo di funghi e l'eventuale produzione di micotossine.



Mantenere elevato il livello di igiene generale del mezzo e della manipolazione. È importante lavare frequentemente le mani con sapone monouso e ad asciugarle in maniera igienica.

# RACCOMANDAZIONI PER I CONSUMATORI

Il sistema alimentare dell'UE garantisce alimenti freschi e sicuri a tutti i cittadini europei. Anche i consumatori possono fare la loro parte osservando alcune accortezze e premiando gli street-fooder più rigorosi.

**Non accontentarti, SCEGLI IL MEGLIO!**

## COSA FARE



I rifiuti devono essere smaltiti in appositi contenitori. Assicurati che ci sia la giusta distanza dalle postazioni di lavoro e privilegia stret-fooder con aree di sosta pulite ed attrezzate con secchi per lo smaltimento dei rifiuti dei clienti.



Il punto vendita deve trovarsi in uno spazio protetto dalle sostanze chimiche presenti nell'atmosfera e i prodotti devono essere riparati da sole, alte temperature, vento e polvere.



Premia con i comportamenti di consumo gli stret-fooder rispettosi delle normative e attenti alle esigenze dei consumatori. Privilegia prodotti locali e di qualità. Prediligi preparazioni sane e ricche di frutta e verdura.



Fai attenzione alle condizioni igieniche delle strutture di vendita e degli operatori. Osserva la pulizia dei camici degli addetti, i piani di lavoro, la presenza e le condizioni delle attrezzature frigo.



Gli operatori devono indossare grembiule, copricapo e guanti. Presta attenzione anche alla presenza di dispenser di gel disinfettanti e alla frequenza con la quale vengono lavate le mani.

La strategia "Dal produttore al consumatore" rappresenta una delle azioni chiave del Green Deal europeo. È stata presentata dalla Commissione Europea nel maggio 2020 e ha tra i suoi obiettivi: garantire alimenti nutrienti, in quantità sufficiente e a prezzi accessibili entro i limiti del pianeta; promuovere un consumo alimentare e regimi alimentari sani più sostenibili; combattere le frodi alimentari nella catena di approvvigionamento.

