



## Associazione Turistica Pro-Loce Poggio Bustone

via Francescana, 22 CAP 02018 Poggio Bustone (RI)  
C.F. 90002170570 P. iva 00999410574 Tel/Fax 0746-688323  
www.prolocopoggiobustone.it  
E-mail: [prolocopoggiobustone@gmail.com](mailto:prolocopoggiobustone@gmail.com)  
[prolocopoggiobustone@pec.it](mailto:prolocopoggiobustone@pec.it)

# REGOLAMENTO STREET FOOD

## NORME DELLA MANIFESTAZIONE

1) La Pro Loco di Poggio Bustone come Organizzazione della manifestazione provvederà a pubblicizzare l'evento in maniera adeguata (6x3, manifesti, flyers ecc), saranno concessi il suolo pubblico, il consumo di energia elettrica, per un massimo di 500 Watt (ci saranno quadri elettrici con diverse prese **industriali**, ogni stand dovrà munirsi di corpi illuminanti, prolunghe (circa 20 Metri), spine a norma; la stessa Pro Loco di Poggio bustone provvederà alla serata musicale e tutti gli spettacoli d'intrattenimento che ci saranno durante l'intera giornata.

2) Organizzatore della manifestazione si riserva la vendita **Esclusiva** delle bevande di qualsiasi tipo e di provvedere, a scopo promozionale, senza alcuna responsabilità per eventuali errori, anche alla diffusione delle informazioni, utilizzando le tecniche che riterrà più opportune.

3) E' lasciata libertà agli espositori per lo svolgimento di azioni pubblicitarie all'interno del proprio stand purchè non arrechino disturbo e non nuociano allo spirito di ospitalità della manifestazione ed all'immagine di sobrietà della festa. L'espositore si fa carico di tutti gli oneri connessi alle spese pubblicitarie, di diritti di autore etc.. connessi con le attività promozionali da lui poste in essere.

4) Il contributo che la Pro Loco Organizzatrice richiede per aderire alla "Fiera delle Arti e dei Mestieri" street food è di **Euro 50 al giorno** come parziale recupero per le spese sostenute.

### 5) Requisiti igienico sanitari

La proloco di Poggio Bustone invierà la piantina della piazza con la propria posizione e la localizzazione degli spogliatoi e dei servizi igienici dedicati al personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti. Si ricorda a tal fine che per la somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee **dovranno essere osservate tutte le disposizioni di legge sotto il profilo igienico-sanitario ed in particolare:**

- impiantistica ed attrezzatura a norma;
- piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP);
- personale adeguatamente formato in base alla legge vigente.
- garanzia della rintracciabilità delle materie prime utilizzate
- Ai sensi del REG CE 1169/2011, dovrà essere verificata la presenza di **allergeni** tra gli ingredienti riportati nelle etichette delle materie prime utilizzate, ed esposto l'elenco degli ingredienti della preparazione gastronomica realizzata, avendo cura di evidenziare gli allergeni.

6) Ogni responsabilità fiscale, penale, amministrativa, sanitaria o di altro genere derivante dalla somministrazione, commercializzazione, degustazione, scambio dei prodotti e' a completo carico dell'attività che lo svolge e non coinvolge in alcun modo l'organizzatore della Festa quindi la Pro Loco di POGGIO BUSTONE

7) I presidenti delle Proloco partecipanti garantiscono il rispetto delle regole di sicurezza, esonerando gli organizzatori da qualsiasi responsabilità civile e/o penale imputabile alla loro mancata osservanza;

8) E' vietato lasciare rifiuti o altro materiale a terra. Saranno posizionati contenitori in prossimità degli stand gastronomici. E' prevista la raccolta differenziata (plastica, vetro, organico, indifferenziato) ai sensi del Regolamento di gestione dei rifiuti urbani,



## Associazione Turistica Pro-Loce Poggio Bustone

via Francescana, 22 CAP 02018 Poggio Bustone (RI)  
C.F. 90002170570 P. iva 00999410574 Tel/Fax 0746-688323  
www.prolocopoggiobustone.it  
E-mail: [prolocopoggiobustone@gmail.com](mailto:prolocopoggiobustone@gmail.com)  
[prolocopoggiobustone@pec.it](mailto:prolocopoggiobustone@pec.it)

9) Ogni attività è responsabile per tutti i danni a cose o persone causati e seguito del montaggio, smontaggio ed esercizio dell'attività e si impegna a provvedere al risarcimento del danno e ad effettuare i necessari ripristini. Nello svolgimento dell'attività il sottoscritto si atterrà alle migliori regole dell'arte ed al rispetto delle norme di sicurezza vigenti.

**L'organizzazione si riserva la facoltà di sospendere il permesso a chi non si attiene alle presenti "Norme della manifestazione".**

### NORME DI SICUREZZA

1) Eventuali installazioni di impianti elettrici, gas devono essere installate a regola d'arte e/o debitamente certificate;

2) le attrezzature devono essere rispondenti alle norme antinfortunistiche;

3) l'uso di bombole del gas GPL deve avvenire nel rispetto delle norme di sicurezza a seguito elencate:

- DIVIETO ASSOLUTO DI RICARICARE LA BOMBOLA, OVVERO ANCHE DI TRAVASARE IL GPL TRA BOMBOLE PARZIALMENTE USATE. E' tassativo utilizzare bombole caricate solo dalle aziende produttrici e autorizzate, perché la ricarica va anche controllata nelle sue quantità, cioè lasciando un quinto circa di spazio libero per la necessaria possibilità di espansione del gas liquido. Ricaricare con il 'fai-da-te' una bombola domestica può essere estremamente pericoloso, per l'impossibilità di controllare lo spazio da lasciare libero per il vapore di gas.

- La bombola va POSIZIONATA IN VERTICALE CON LA VALVOLA IN ALTO, su un piano di appoggio solido e piano. Per evitare urti accidentali è necessario COLLOCARLA IN MODO CHE NON SIA A CONTATTO COL PUBBLICO E CON UNA MINIMA PROTEZIONE DALLE CADUTE: ad esempio isolandola con transenne o una qualche barriera, agganciandone il 'collo' ad una struttura per evitare cadute, e simili. TENERE IN OGNI CASO LONTANI I BAMBINI DALLE BOMBOLE E DAGLI APPARECCHI UTILIZZATORI DI GAS.

- VALVOLA DI SICUREZZA (TERMOCOPPIA) - Per la manifestazione in oggetto è tassativo l'uso di FORNELLE DOTATE DI VALVOLA DI SICUREZZA CON TERMOCOPPIA.

- Il GPL è un gas più pesante dell'aria: per questo, nell'ipotesi di fughe di gas, LA BOMBOLA NON VA MAI COLLOCATA IN AMBIENTI PIU' BASSI DEL SUOLO, come cantine o garage sotterranei. Quindi nel caso delle sagre all'aperto la buona regola è quella di non impiegare bombole in parchi o aree al di sotto del piano stradale. E' bene fare anche attenzione a chiusini e tombini. In caso di necessità, quando le bombole sono necessariamente poste accanto a chiusini o tombini, si può facilmente provvedere tappandoli o coprendoli con fogli di plastica opportunamente fermati.

- La bombola e il tubo flessibile (di gomma o rivestito in metallo) NON DEVONO ESSERE ESPOSTI AL CALORE. In prossimità delle bombole e dei tubi flessibili è bene che non siano de-positati materiali facilmente incendiabili come carta, cartoni, stracci imbevuti di oli e grassi, ecc. La Norma UNI vieta anche la ESPOSIZIONE AL SOLE come ulteriore precauzione: le bombole possono in realtà reggere in sicurezza un calore ben più alto di questo, ma questa norma non deve sembrare una precauzione eccessiva, anche perché è semplicissima da mettere in pratica con una qualunque ombreggiatura, o all'interno delle cucine/stand.

evitare cadute, e simili. TENERE IN OGNI CASO LONTANI I BAMBINI DALLE BOMBOLE E DAGLI APPARECCHI UTILIZZATORI DI GAS.



## Associazione Turistica Pro-Loce Poggio Bustone

via Francescana, 22 CAP 02018 Poggio Bustone (RI)  
C.F. 90002170570 P. iva 00999410574 Tel/Fax 0746-688323

[www.prolocopoggiobustone.it](http://www.prolocopoggiobustone.it)

E-mail: [prolocopoggiobustone@gmail.com](mailto:prolocopoggiobustone@gmail.com)  
[prolocopoggiobustone@pec.it](mailto:prolocopoggiobustone@pec.it)

- VALVOLA DI SICUREZZA (TERMOCOPPIA) - Per la manifestazione in oggetto è tassativo l'uso di FORNELLONI DOTATI DI VALVOLA DI SICUREZZA CON TERMOCOPPIA.

- SOSTITUZIONE:

a) La bombola NON VA MAI SOSTITUITA IN PRESENZA DI FIAMME, BRACI O APPARECCHI ELETTRICI IN FUNZIONE. Accertarsi che non ve ne siano e chiudere bene il rubinetto (non è necessario forzare)

b) AD OGNI CAMBIO DI BOMBOLA BISOGNA SOSTITUIRE LA GUARNIZIONE tra il rubinetto e il regolatore di pressione, eliminando la vecchia guarnizione e inserendo correttamente una la NUOVA GUARNIZIONE fornita a corredo della bombola piena..

c) Il tubo di gomma che collega il regolatore con il fornello deve essere controllato frequentemente e sostituito se non si è certi della sua integrità. Il tubo deve essere fissato ai porta gomma con le apposite fascette metalliche. E' opportuno PROVARE LA TENUTA DEGLI ALLACCIAMENTI PRIMA DI ACCENDERE GLI APPARECCHI COLLEGATI.

- Il tubo flessibile di gomma deve essere di tipo adatto per GPL con il marchio UNI 7140, deve essere controllato spesso, non deve presentare strozzature o stiramenti e DEVE ESSERE SOSTITUITO IN OGNI CASO ENTRO LA DATA STAMPIGLIATA SUL TUBO STESSO.

- IN CASO DI FUGA DI GAS CHIUDERE IMMEDIATAMENTE IL RUBINETTO DEL GAS SULLA BOMBOLA se si avverte odore di gas, facendo controllare l'impianto da personale qualificato. CHIUDERE SEMPRE il rubinetto del gas dopo ogni utilizzazione, nei periodi di chiusura della serata, o di non utilizzo .