

FIERA DEL noventa padovana FOLPO

only folpo on my mind

22-23-24
25-26-27
ottobre
2026

VADEMECUM PER GLI ESPOSITORI FOOD

SICUREZZA ALIMENTARE IN FIERA

Regole di igiene e autocontrollo per chi prepara e somministra alimenti in bettole, casette e postazioni ambulanti.



PRIMA DI INIZIARE

Linee guida per chi prepara e/o somministra alimenti in bettole, casette e postazioni ambulanti durante la Fiera del Folpo. Ogni impresa resta responsabile dei propri acquisti, delle lavorazioni e della sicurezza degli alimenti.

COME LEGGERE IL VADEMECUM

**SÌ**

Comportamento corretto da seguire.

**NO**

Comportamento da evitare.

SANZIONI

Importi previsti per il mancato rispetto degli obblighi.

FONTI Riferimenti normativi in fondo a ogni sezione.

I NUMERI DA RICORDARE

 $\geq 65^{\circ}\text{C}$

al cuore per mantenere caldi gli alimenti cotti

75–80 °C

al cuore per 15–20 secondi in cottura

3 ore

per raffreddare da 65 °C a 0–4 °C (o –18 °C)

–20 °C · 24 h

bonifica dai parassiti per pesce e cefalopodi crudi

14

allergeni da dichiarare per ogni piatto

60 giorni

conservazione etichetta dei molluschi bivalvi vivi

SOMMARIO

01	Regole generali	3	06	Scongelamento e gestione del calore	10
02	HACCP e documenti disponibili	4	07	Mani, superfici e utensili	12
03	DDT, rintracciabilità ed etichette	5	08	Addendum bettole	14
04	Allergeni e informazioni al pubblico	7	09	Addendum casette	15
05	Catena del freddo e conservazione	9	10	Addendum ambulanti e controllo finale	16
			✓	Checklist rapida per tutte le postazioni	17

01 REGOLE GENERALI

- **Somministra soltanto alimenti sicuri**; blocca subito quelli sospetti.
- Applica procedure di autocontrollo proporzionate alla tua attività.
- Proteggi con una **vetrina/plexiglass** gli alimenti da sporco, infestanti, pubblico e agenti atmosferici.



- **Impedisci contaminazioni** tra crudo, cotto e alimenti pronti al consumo.
- Usa taglieri, coltelli e pinze **distinti** per crudi e pronti; riconoscili chiaramente.
- Prepara piccoli lotti in base alla domanda e alla capacità delle attrezzature.
- Istruisci gli addetti sui rischi e sulle procedure pertinenti al loro lavoro.



MOCA — Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti. Usa contenitori, utensili e materiali idonei al contatto con gli alimenti e all'impiego previsto: devono riportare la scritta **“PER ALIMENTI”** oppure il simbolo bicchiere e forchetta.



SÌ Crudo e cotto su taglieri e utensili distinti.



NO Stesso tagliere e coltello per crudo e cotto.

02 HACCP E DOCUMENTI DISPONIBILI

- Tieni presso la postazione il **manuale di autocontrollo** basato sul sistema HACCP, cartaceo o digitale, rapidamente consultabile.
- Assolvi gli adempimenti di registrazione sanitaria e aggiornamento dell'attività alimentare previsti dall'art. 6 del Reg. 852/2004.
- Verifica con il tuo consulente i titoli e le comunicazioni richiesti per questa manifestazione e per la tua attività.
- Aggiorna il manuale per menù, locali temporanei, trasporti e lavorazioni esterne realmente utilizzati.
- Individua pericoli, controlli, limiti, azioni correttive e verifiche secondo i principi HACCP, con la flessibilità applicabile.
- Conserva documenti e registrazioni necessari a dimostrare l'applicazione delle procedure adottate.
- Assicura formazione e supervisione adeguate.
- Tieni a disposizione i **DDT** degli alimenti e delle bevande.
- Tieni il documento con gli **allergeni** aggiornati per ciascun piatto.
- Prepara schede semplici per ricevimento, temperature, pulizie e non conformità; usa quelle utili al tuo processo.
- Conserva, se presenti, le registrazioni di frigoriferi, congelatori e pulizie, con i relativi controlli di manutenzione.



Manuale di autocontrollo HACCP, cartaceo o digitale, rapidamente consultabile in postazione.

CHECKLIST DEL FASCICOLO

DISPONIBILE	CONTENUTO DA CONTROLLARE
☐	Estremi della registrazione sanitaria e adempimenti amministrativi applicabili; referente e contatti.
☐	Procedure HACCP aggiornate e registrazioni previste dal proprio sistema.
☐	DDT o altri documenti di provenienza, lotti ed etichette originali.
☐	Schede ingredienti e allergeni aggiornate per ciascun piatto/specialità gastronomica.
☐	Piano pulizie, prodotti impiegati e istruzioni di attrezzature e strumenti.
☐	Etichettatura dei prodotti semilavorati o preparati in anticipo.
☐	Procedura per le non conformità: guasti delle attrezzature, alimenti non conformi.

Le checklist sono strumenti di supporto e non introducono nuovi obblighi documentali generalizzati.

03 DDT, RINTRACCIABILITÀ ED ETICHETTE

- Acquista da **fornitori identificabili** e mantieni i dati che collegano ogni alimento alla provenienza.
- Conserva presso la bettola/casetta/banco mobile/food truck: **DDT, fatture** o documenti equivalenti per fornitore e giorno.
- Per alimenti di origine animale soggetti al Reg. 931/2011 rendi disponibili descrizione, quantità, soggetti, lotto/partita e data di spedizione.
- Collega etichetta originale, documento di acquisto e contenitore interno; **fotografa l'etichetta** prima di eliminarla.
- All'apertura o travaso identifica prodotto, lotto d'origine, data dell'operazione e scadenza.
- Non utilizzare prodotti oltre la data di scadenza; rispetta le condizioni dopo l'apertura indicate dal produttore.
- Non mescolare lotti senza un sistema che permetta di ricostruirli. Usa prima le scadenze più vicine.
- Se vendi alimenti ad altre imprese, registra anche il destinatario; non occorre identificare il singolo consumatore finale.
- Per i **molluschi bivalvi vivi** conserva l'etichetta dell'imballaggio per almeno **60 giorni** dal frazionamento.
- Mantieni identificati i prodotti preparati in laboratori esterni durante trasporto, consegna e deposito in fiera.



SÌ Prodotti identificati con etichetta originale o interna: provenienza, lotto e scadenza sempre leggibili.



NO Alimenti in frigorifero senza etichetta né identificazione.

SANZIONI

Il mancato rispetto degli obblighi di rintracciabilità comporta una sanzione amministrativa **da 6.000 a 48.000 euro**.

03 FACSIMILE DI ETICHETTA INTERNA

Da compilare all'apertura, al travaso, alla preparazione o allo scongelamento di un prodotto e da applicare sul contenitore interno.

ETICHETTA INTERNA		Fiera del Folpo 2026 · uso interno
PRODOTTO E STATO	Folpo / Ragù / Costicine / _____ ☐ crudo ☐ cotto ☐ decongelato	
ORIGINE	Fornitore / laboratorio _____ Lotto/i di origine _____	
COLLEGAMENTO DOCUMENTALE	DDT / fattura / altro documento _____ Data _____	
OPERAZIONE E RESPONSABILE	☐ apertura ☐ preparazione ☐ scongelamento Addetto _____	
DATA E ORA	Inizio _____ Fine scongelamento / preparazione _____	
CONSERVAZIONE E IMPIEGO	Temperatura prevista _____ Utilizzare entro (data) _____	
ALLERGENI DELLA RICETTA	MOLLUSCHI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE; altri ingredienti e allergeni effettivi: _____	

Il facsimile è **per uso interno**. Il termine d'impiego va stabilito dall'impresa in base a prodotto, processo e istruzioni del fornitore: non è assegnata una durata standard. Non sostituisce le informazioni obbligatorie al consumatore.

04 ALLERGENI E INFORMAZIONI AL PUBBLICO

- Rendi disponibili gli allergeni per ciascun alimento **prima di servirlo**, in italiano e in modo leggibile.
- Usa menù, registro, cartello o sistema equivalente; se digitale, mantieni anche documentazione scritta reperibile.
- Se l'avviso rimanda al personale, le risposte devono basarsi su **documentazione scritta** facilmente reperibile.
- Per ogni ricetta controlla tutti gli ingredienti, inclusi brodi, salse, panature, marinature e guarnizioni.
- Aggiorna le informazioni quando cambi ingredienti, ricetta o fornitore; controlla anche i prodotti confezionati.
- Distingui **PESCE, MOLLUSCHI e CROSTACEI**: il folpo è un mollusco; non basta scrivere “frutti di mare”.
- Prima di riutilizzare attrezzature per alimenti privi di un allergene, puliscile e controlla almeno l'assenza di residui visibili.
- Gestisci olio di frittura, pinze, piastre e superfici condivise.
- Non promettere assenza di allergeni senza garanzie adeguate.
- Per gli alimenti preimballati mantieni le indicazioni riportate in etichetta.
- Per la vendita di alimenti sfusi mantieni visibili ingredienti e allergeni per ogni singolo prodotto.

❗ ESEMPIO DI AVVISO AL PUBBLICO

“Caro cliente, i nostri prodotti contengono uno o più allergeni, chiedi informazioni al personale”.

PRODOTTI DECONGELATI

Indica “**decongelato**” per gli alimenti congelati prima della vendita e venduti decongelati.*

Informa correttamente il consumatore sull'impiego di prodotti decongelati, **evitando di presentarli come freschi**.*

* **ATTENZIONE** Presentare come fresco un alimento decongelato, anche attraverso informazioni ingannevoli nel menù, può comportare **responsabilità penale** quando ricorrono gli elementi della frode, secondo la fattispecie concretamente applicabile (artt. 515, 517-sexies e 517-septies del codice penale).

04 I 14 ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce
5 Arachidi	6 Soia	7 Latte, incluso lattosio	8 Frutta a guscio
9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂
13 Lupini	14 Molluschi — il folpo è un mollusco		

Per specie, derivati ed esclusioni consultare l'allegato II del Reg. 1169/2011.

ESEMPIO DA ADATTARE ALLE RICETTE REALI

PIATTO	ALLERGENI DA VERIFICARE SULLA RICETTA
Folpo bollito	MOLLUSCHI; SEDANO se presente nel brodo.
Frittura mista	PESCE / MOLLUSCHI / CROSTACEI secondo la miscela; CEREALI CONTENENTI GLUTINE se nella panatura.
Caramelle gombose a forma di coccodrillo	CEREALI CONTENENTI GLUTINE e/o LATTE.
Caramelle gombose a forma di orsetto	CEREALI CONTENENTI GLUTINE e/o LATTE.
Panino con hamburger	Controllare pane, farcitura e salse; uova, latte, senape, lupini e frutta a guscio secondo ricetta.
Dolce	Controllare pane, farcitura e salse; UOVA, LATTE, SENAPE, LUPINI, ARACHIDI e FRUTTA A GUSCIO secondo ricetta.

Castagne semplici e dolci farciti richiedono valutazioni diverse: non attribuire allergeni per abitudine e non omettere quelli degli ingredienti aggiunti.

SANZIONI

Il mancato rispetto degli obblighi di indicazione degli allergeni comporta una sanzione amministrativa **da 3.000 a 24.000 euro**.

05 CATENA DEL FREDDO E CONSERVAZIONE

- Durante ricevimento, trasporto e deposito rispetta temperature sicure e istruzioni di conservazione applicabili.
- Alla consegna controlla imballi, scadenze, stato del prodotto e temperatura; **non scaricare e non accettare merce non conforme.**
- Accendi e verifica i frigoriferi prima dell'arrivo degli alimenti; limita l'apertura delle porte e rispetta le linee di massimo carico, senza ostacolare la circolazione dell'aria.
- Conserva separati e protetti alimenti crudi e alimenti cotti/pronti, evitando gocciolamenti e contaminazioni.
- Tieni il pesce su ghiaccio idoneo con drenaggio; evita il contatto con acqua di fusione stagnante.
- Mantieni i bivalvi vivi in condizioni che tutelino sicurezza e vitalità; segui le indicazioni del fornitore.
- In caso di guasto o abuso termico blocca la vendita dei prodotti a rischio e valuta la sicurezza prima di riutilizzarli.
- Porta al banco piccole quantità; conserva il resto al freddo e non lasciare panini farciti o dolci deperibili sul banco.



Ogni frigorifero e congelatore deve essere dotato di un **termometro funzionante e leggibile**, integrato o aggiuntivo, per controllare la temperatura interna.

CARNE

- Conserva la carne fresca alla temperatura prevista per la specifica categoria e indicata dal produttore, in contenitori idonei che impediscano perdite e gocciolamenti.
- Tieni la carne cruda separata da pesce, alimenti cotti e pronti al consumo; preleva dal frigorifero soltanto la quantità da lavorare subito.
- Per la carne congelata rispetta la temperatura indicata in etichetta e mantieni la catena del freddo.



SÌ Temperatura al cuore misurata con sonda pulita.



NO Fidarsi soltanto dell'aspetto del prodotto.

06 SCONGELAMENTO E GESTIONE DEL CALORE

- **Scongela folpo, pesce e carne in frigorifero**, con anticipo adeguato alla pezzatura e secondo etichetta, 24/48 ore prima.



SÌ Folpo in frigorifero, protetto e con raccolta dei liquidi.



NO Scongelamento a temperatura ambiente.

- Evita la crescita microbica e la contaminazione durante lo scongelamento: drena i liquidi senza contaminare altri alimenti.
- **Non scongelare sul banco, al sole, a temperatura ambiente o in acqua calda**; usa un contenitore protetto con raccolta dei liquidi.
- Usa microonde o cottura da congelato soltanto se adatti al prodotto e alla procedura; dopo lo scongelamento in microonde cuoci subito.

COTTURA E MANTENIMENTO A CALDO

- Cuoci e rigenera gli alimenti.
- Misura al cuore dell'alimento (almeno 65 °C) con una **sonda pulita e disinfettata**.
- Cucina almeno a **75-80 °C al cuore per 15-20 secondi**.
- Mantieni gli alimenti cotti destinati al servizio caldo con bagnomaria già calde: **almeno 65 °C** al cuore dell'alimento.



LE TEMPERATURE CHIAVE

75-80 °C	Cottura: temperatura al cuore per 15-20 secondi.
≥ 65 °C	Mantenimento a caldo e rigenerazione, misurati al cuore con la sonda.
0-4 °C	Raffreddamento rapido entro 3 ore per la conservazione in frigorifero.
-18 °C	Raffreddamento entro 3 ore e conservazione dei prodotti congelati.
-20 °C - 24 h	Trattamento contro i parassiti per pesce e cefalopodi crudi o poco cotti (oppure -35 °C per 15 ore).

06 RAFFREDDAMENTO E MANUTENZIONE

- Raffredda rapidamente i prodotti cotti da conservare in frigorifero o congelati.
- **Non lasciare folpo/ragù/carne/pesce nella pentola a intiepidire per più di 3 ore.**
- Usa l'abbattitore e piccole porzioni: porta l'alimento da 65 °C a 0-4 °C o a -18 °C entro 3 ore.

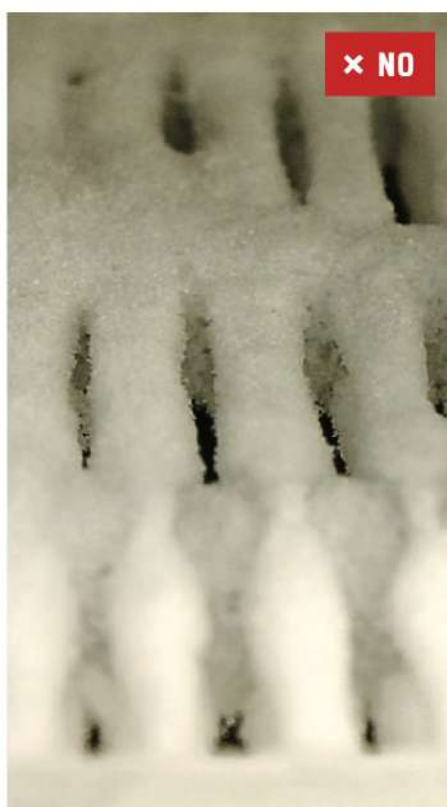


FRIGORIFERI E CONGELATORI IN ORDINE

Assicurati che i **frigoriferi e i congelatori** siano in corretto stato di manutenzione: **guarnizioni e ventole pulite, ripiani senza ruggine, congelatori senza formazioni di ghiaccio.**



NO Guarnizione sporca.



NO Formazioni di ghiaccio nel congelatore.

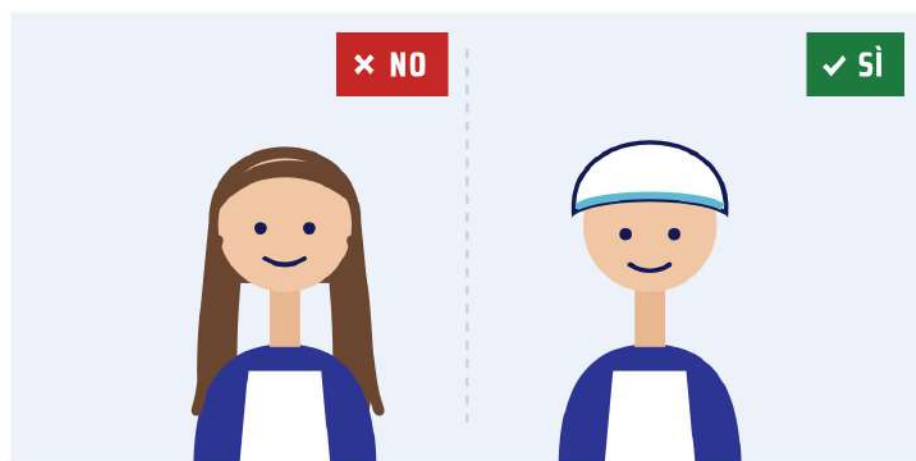


NO Ripiani con ruggine.

07 MANI, SUPERFICI E UTENSILI

IGIENE DELLA PERSONA

- Mantieni elevata pulizia personale e abbigliamento pulito e adatto alle lavorazioni.
- **Lava le mani con acqua e detergente:** palmi, dorsi, dita, pollici e unghie; risciacqua e asciuga con carta monouso.
- Lava le mani prima di iniziare, dopo servizi igienici, alimenti crudi, rifiuti, denaro, telefono, tosse e ogni cambio di attività.
- Usa il gel solo come integrazione secondo le istruzioni; **non sostituisce il lavaggio** su mani sporche, unte o dopo cibi crudi.
- Non manipolare alimenti se hai sintomi come diarrea/vomito, malattie trasmissibili o lesioni che comportano rischio per il consumatore.
- Proteggi le ferite con medicazione impermeabile; cambia i guanti tra le attività e lava le mani: **i guanti non sostituiscono l'igiene.**
- **Raccogli i capelli, evita gioielli** e mantieni unghie corte e pulite.
- Separa le operazioni di cassa dal servizio alimenti.



NO Capelli sciolti durante le lavorazioni.

sì Capelli raccolti e coperti.



NO Anelli e gioielli durante le lavorazioni.
In presenza di ferite usare i guanti.



sì Lavaggio con acqua e detergente.



NO Gel sulle mani sporche come unico trattamento prima di lavorare.

07 SUPERFICI, UTENSILI E PULIZIE

- Pulisci e disinfetta superfici e attrezzature con frequenza sufficiente a prevenire contaminazioni.
- Rispetta **dose e tempo di contatto** del prodotto chimico.
- Lava e mantieni puliti pentole, stoviglie e utensili; riponili in aree protette (dentro armadietti o contenitori di plastica con coperchio).
- Le operazioni di pulizia devono essere effettuate **in tempi diversi dalla preparazione** degli alimenti.

LA SEQUENZA DI PULIZIA

1 Rimuovi i residui grossolani	2 Detergi	3 Risciacqua	4 Disinfetta	5 Risciacqua, se richiesto
--	---------------------	------------------------	------------------------	--------------------------------------

PRODOTTI CHIMICI

- Separa i prodotti chimici dagli alimenti.
- Non travasare prodotti chimici in bottigliette di acqua vuote.



NO Prodotto chimico travasato in una bottiglia d'acqua vuota.

PRIMA DI RIPARTIRE CON IL COTTO

1 Togli i residui del crudo	2 Lava e sanifica piano e utensili	3 Lava le mani	4 Usa utensili puliti
---------------------------------------	--	--------------------------	---------------------------------

Usa panni distinti e puliti; **non asciugare mani o stoviglie con lo stesso straccio.**

08 ADDENDUM BETTOLE O STAND GASTRONOMICO

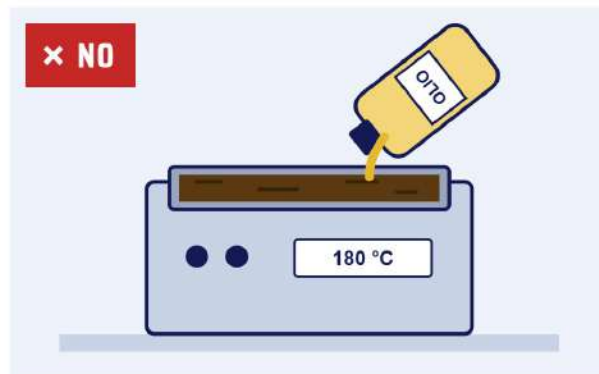
Per le bettole con cucina organizzata, lavastoviglie, lavandini con carico e scarico, organizza il percorso evitando incroci con stoviglie sporche:



- Mantieni efficienti i punti acqua e le attrezzature necessarie per l'igiene personale, i lavaggi e le lavorazioni previste.
- Distingui lavaggio mani, alimenti e stoviglie; se i lavelli sono condivisi, separa tempi e operazioni con pulizia intermedia.
- **Lavastoviglie:** rimuovi i residui, carica senza sovrapporre le stoviglie e completa il ciclo; controlla pulizia e asciugatura prima del riuso.
- Lava a parte pentole e pezzi non compatibili con la lavastoviglie, con un metodo che assicuri pulizia e disinfezione.

Quando cuoci molti folpi/carne/pasticcio, **controlla con una sonda la temperatura al cuore delle parti più spesse**. Se il prodotto è destinato alla conservazione refrigerata, suddividilo in piccole quantità e **raffreddalo entro 3 ore a 0-4 °C o a -18 °C**.

- **Fritture:** elimina i residui, controlla olio e temperatura e sostituisci l'olio degradato; **non rabboccare l'olio**.
- Conserva panini, carne cotta e dolci farciti in frigo, nelle vetrine refrigerate.
- Proteggi da sbalzi termici i prodotti da forno durante il servizio.
- Se mancano gli spazi idonei, prepara alcuni prodotti in laboratori esterni.
- Se mancano gli spazi idonei per il lavaggio delle stoviglie, provvedi alla fornitura di stoviglie a noleggio, fornite pulite ogni giorno.



NO Rabbocco di olio nuovo su olio degradato.

DURATA DEI CIBI COTTI E RISCHIO LISTERIA

Il Reg. 2073/2005 sui criteri microbiologici è stato modificato dal Reg. 2024/2895, applicabile dal 1° luglio 2026, per Listeria negli alimenti pronti che ne sostengono la crescita. Non assegnare durate per analogia né imporre campionamenti identici a tutte le postazioni.

09 ADDENDUM CASSETTE

Le cassette che cucinano dispongono di un **punto acqua**. La soluzione con serbatoi di acqua potabile deve essere adeguata alle lavorazioni effettive.



SÌ Erogazione e raccolta separate, sapone e carta.



NO Secchio aperto con acqua sporca riutilizzata vicino agli alimenti.

- Assicura strutture per l'igiene del personale. Verifica l'idoneità del punto acqua per la cottura, il lavaggio di mani, alimenti e utensili.
- Se usi serbatoi, scegli contenitori per acqua potabile, chiusi, pulibili e riconoscibili; evita recipienti già usati per prodotti chimici.
- Riempi da fonte potabile identificata con tubo idoneo e pulito; proteggi rubinetto, raccordi e bocca di carico.
- Predisponi un'erogazione che consenta un vero lavaggio delle mani, con sapone e carta a perdere.
- Pulisci e disinfetta serbatoi e tubi con procedura definita, rinnova l'acqua e controlla la disponibilità nel turno.
- Raccogli e allontana igienicamente reflui e rifiuti evitando contaminazione di acqua, alimenti e attrezzature.
- Mantieni separati e identificati i circuiti di acqua pulita e reflui.
- Raccogli i rifiuti e smaltiscili sistematicamente a fine giornata come previsto dall'organizzatore.
- Gli **oli esausti** vanno conferiti in appositi tank con idoneo smaltimento speciale (iscrizione al CONOE).
- Definisci le lavorazioni ammesse in base a spazio e attrezzature.



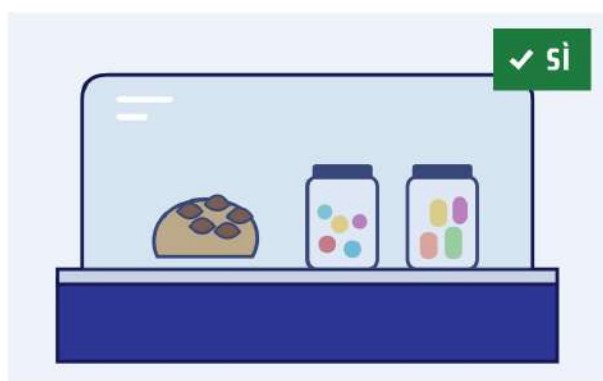
SÌ Oli esausti nel tank dedicato.



NO Lavarsi le mani sopra attrezzature sporche.

10 ADDENDUM AMBULANTI E CONTROLLO FINALE

- Mantieni banco, autonegozio e mezzi di trasporto puliti, in buono stato e idonei a proteggere gli alimenti.
- **Prima della partenza** verifica freddo, contenitori, acqua, energia; controllali anche all'arrivo.
- Per il pesce fresco organizza pulizia, taglio e cottura senza contaminare l'area dei cibi pronti; usa utensili dedicati.
- Per i bivalvi vivi usa canali regolari e confezioni con l'identificazione prevista; **non improvvisare depurazione** in postazione.
- Estrai dal freddo solo il prodotto da lavorare subito; proteggi il banco con schermi in plexiglass/vetro e coperture adatti.
- Controlla al cuore la cottura di pesce e carne e usa pinze pulite per il servizio; cambia utensili dopo i cibi crudi.



Sì Castagne e caramelle protette in vetrina.

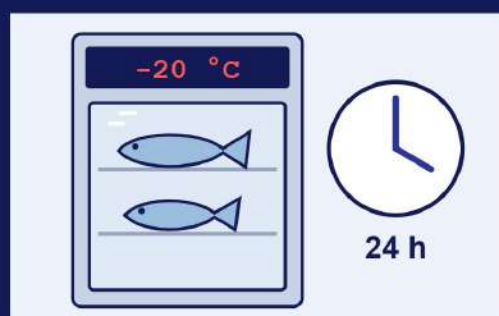
- Proteggi pane, castagne, caramelle, dolci e prodotti confezionati da polvere e contatto del pubblico; gestisci separatamente i prodotti deperibili.
- Proteggi anche castagne e prodotti da forno durante tutto il servizio.
- Mantieni operativi: acqua potabile, igiene delle mani e gestione igienica dei reflui per le lavorazioni eseguite.

PESCE CRUDO O POCO COTTO

Prima di somministrare pesci o molluschi cefalopodi crudi, marinati o insufficientemente cotti, assicurati che abbiano subito il trattamento preventivo contro i parassiti:

**-20 °C per almeno 24 ore
oppure -35 °C per almeno 15 ore,
al cuore del prodotto**

Se il trattamento è effettuato dal fornitore, acquisisci la relativa documentazione; se lo effettui direttamente, utilizza attrezzature idonee e documenta il ciclo nell'autocontrollo. **La marinatura con limone o aceto non sostituisce il trattamento.** Mantieni la catena del freddo e previeni le contaminazioni: il congelamento contro i parassiti non elimina tutti i rischi microbiologici.





CHECKLIST RAPIDA PER TUTTE LE POSTAZIONI

CONTROLLO	OK	DA CORREGGERE
Documenti, provenienza, lotti e referente disponibili	☐	☐
Ricette, allergeni e informazioni al pubblico aggiornati	☐	☐
Catena del freddo, sonda e cicli termici verificati	☐	☐
Acqua, sapone, carta e lavaggio utensili disponibili	☐	☐
Crudo e cotto separati; superfici e attrezzature pulite	☐	☐
Rifiuti, reflui e oli: modalità concordate e attive	☐	☐

Postazione _____ Data/ora _____ Addetto _____

Criticità / azione _____

Chiusura azione _____

Le checklist sono strumenti di supporto e non introducono nuovi obblighi documentali generalizzati. Ogni impresa resta responsabile dei propri acquisti, delle lavorazioni e della sicurezza degli alimenti.

FIERA DEL noventa padovana FOLPO

only folpo on my mind

22-23-24-25-26-27 ottobre 2026



strategia
e comunicazione
di progetti
integrati

World Appeal

✉ info@worldappeal.it

☎ 348 276 1314

VADEMECUM SICUREZZA ALIMENTARE

Alcune immagini sono state generate con intelligenza artificiale; le illustrazioni hanno scopo esemplificativo.