

INIZIATIVE “FATTORIE APERTE” e “GIORNATA DELL'ALIMENTAZIONE IN FATTORIA”

LINEE GUIDA PER LA PARTECIPAZIONE E L'ACCOGLIENZA IN FATTORIA

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALL'INIZIATIVA

- Adozione di sistemi produttivi a basso impatto ambientale (agricoltura integrata e biologica) o realizzazione di produzioni tipiche, tradizionali e di qualità;
- rappresentatività e “completezza” dell'azienda rispetto alla realtà agricola territoriale;
- motivazione e capacità comunicativa degli addetti;
- possibilità di ricezione dell'utenza (centro aziendale, area esterna e servizi igienici dedicati).

ORGANIZZAZIONE E ACCOGLIENZA

L'azienda agricola che aderisce alle iniziative “Fattorie aperte” e “Giornata dell'Alimentazione in Fattoria” deve assicurare il rispetto di:

- **orari di apertura:** garantire l'apertura nella fascia oraria dalle 10:00 alle 18:00 con personale dell'azienda presente per accogliere i visitatori. In caso di impedimento dovuto a gravi motivi è necessario comunicare tempestivamente al referente regionale l'impossibilità ad aprire e rendere visibile ai visitatori, attraverso apposite indicazioni, la chiusura dell'azienda;
- **accoglienza:** organizzare un'adeguata accoglienza dei visitatori:
 1. segnalare l'iniziativa con il materiale pubblicitario predisposto dalla Regione Emilia-Romagna e utilizzare esclusivamente i loghi autorizzati;
 2. garantire adeguata pulizia dei luoghi prossimi al centro aziendale, che devono essere liberi da materiale d'ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo, pericolo o disordine;
 3. riservare aree delimitate dove i visitatori possano consumare cibi e bevande e/o giocare in libertà e sicurezza;
 4. proporre un'attività in azienda e almeno una merenda o piccola degustazione senza costi per i visitatori. Laboratori aggiuntivi e, laddove possibile, il pranzo possono essere a pagamento.
- **sicurezza:**
 1. rispettare le norme sanitarie e di sicurezza vigenti in materia;
 2. rendere inaccessibili ai visitatori le sostanze pericolose;
 3. segnalare opportunamente, anche in forma verbale, ai visitatori le aree e le attrezzature a rischio;
 4. dotarsi di un sistema di primo soccorso (scatola con contenuto di pronto intervento) e di almeno un estintore antincendio nel luogo di accoglienza dei visitatori;
 5. possedere adeguata polizza assicurativa di responsabilità civile e, nel caso siano previste degustazioni di prodotti alimentari, con copertura dei rischi da intossicazione alimentare;
 6. essere in possesso, per il personale dell'azienda addetto alle preparazioni alimentari, dell'attestato di formazione in sostituzione del libretto sanitario rilasciato dall'AUSL (L.R. 11/2003 e Deliberazione di Giunta n. 311/2019);
 7. rispettare i requisiti di legge per la vendita diretta.