

Relazione

Ditta/Ente/Associazione

Manifestazione.....

Che si svolgerà nei giorni.....dalle ore.....alle ore.....

Gli alimenti verranno preparati il giornoalle ore.....

nei locali ubicati nel Comune di VIA

Responsabile dell'autocontrollo.....

1) ATTIVITÀ SVOLTA

- Tipologia A) (somministrazione di bevande, panini e simili)
- Tipologia B) (preparazione/somministrazione piatti semplici)
- Tipologia C) (preparazione/somministrazione pasti completi)

2) APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

- A) Pubblico
 - B) Privato
- (allegare analisi nell'ultimo anno)

3) SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI/LIQUIDI(specificare le modalità)

.....

4) PREPARAZIONE PASTI

SI NO

- A) In locale chiuso in muratura attrezzato
 - B) Su cucina viaggiante attrezzata e autorizzata
 - C) In aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili
 - D) Come al punto C) , sotto tendone o padiglione autorizzato
- (allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

fornite di lavello con acqua potabile

SI NO

5) SOMMINISTRAZIONE

- A) In locale attrezzato
- B) Su aree all'aperto
- C) Sotto tendone o padiglione autorizzato (allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)
- D) Altro

6) ATTREZZATURE per la conservazione degli alimenti

- A) Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI NO
 B) N° frigoriferi
 C) N° congelatori

7) ATTREZZATURE per la cottura degli alimenti

- A) N. punti di cottura, sistemati su
 B) Tipo di combustibile impiegato
 C) Le bombole di gas sono posizionate lontano da fonti di calore ed adeguatamente protette
 SI NO

8) ATTREZZATURE per la somministrazione

- A) Stoviglie a perdere
 B) Stoviglie tradizionali

9) ATTREZZATURE per il lavaggio per punto B)**10) SERVIZI IGIENICI**

- A) Servizi igienici per il pubblico SI n.° NO
 B) Servizi igienici esclusivi per il personale SI NO

11) MENU' INDICATIVO: *Allegare copia del menù*

(fortemente sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio(es: preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese, e ecc.).Una specifica relazione sulle modalità di preparazione e conservazione dovrà essere prodotta in caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti.

12) PRESENZA MANUALE SEMPLIFICATO DI AUTOCONTROLLO

SI NO

VALUTAZIONE DELLE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA ADOTTATE PER L'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E/O DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE, FESTE, FIERE E SIMILI

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI

I prodotti sono acquistati da fornitori autorizzati? (conservare e mostrare a richiesta bolle di consegna, fatture, scontrini).	SI	NO
Ci sono prodotti ad alto rischio (consERVE vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)?	SI	NO
I prodotti sono trasportati con modalità e temperature adeguate?	SI	NO
Gli alimenti sono conservati in locali idonei e a temperature adeguate?	SI	NO
Il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori sarà effettuato e registrato su apposita scheda almeno una volta al giorno?	SI	NO
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione?	SI	NO

Note:

PREPARAZIONE

I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo?	SI	NO
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate tra loro?	SI	NO
Se ci sono prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura?	SI	NO
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	SI	NO
L'eventuale esposizione degli alimenti al pubblico avviene in maniera sufficientemente protetta?	SI	NO

Note:

PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE

E' prevista la pulizia e sanificazione delle attrezzature, utensili e piani di lavoro prima e durante il loro utilizzo, con registrazione su apposita scheda?	SI	NO
Sono indicate al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione?	SI	NO

Note:

IL CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI

Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti, e altri animali e sistemi di protezione per impedire accesso a cucina e deposito di animali e/o insetti	SI	NO
Tenere a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfezione adottate		

Note:

PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi derivanti dalla manipolazione di alimenti?	SI	NO

Note:

Durante tutta la Manifestazione il suindicato Responsabile Sig. _____
vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda, dal punto di vista igienico-sanitario, attenendosi scrupolosamente alle vigenti norme.

Data _____

Firma del Responsabile _____