

## Relazione

Ditta/Ente/Associazione .....

Manifestazione.....

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

Gli alimenti verranno preparati il giorno .....alle 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**

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

Note:

---



---

**PREPARAZIONE**

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

Note:

---



---

**PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE**

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

**Note:**


---



---

*IL CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI*

<b>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</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>Tenere a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfezione adottate</b>		

**Note:**


---



---

*PERSONALE ADDETTO*

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

**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 \_\_\_\_\_