

Relazione Autocontrollo Feste e Sagre Presane

da allegare al modello DIA per Registrazione attività Settore Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/2004 del DPGR n°40/R/2006 e s. m.

DITTA-ENTE-ASSOCIAZIONE	_____
DENOMINAZIONE MANIFESTAZIONE	_____
REALIZZATA NEI GIORNI	_____
GLI ALIMENTI VERRANNO PREPARATI IL GIORNO	_____ alle ore _____
NEI LOCALI UBICATI NEL COMUNE DI	_____
RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO	_____

1) ATTIVITÀ SVOLTA	<input type="checkbox"/> Tipologia A – preparazione/somministrazione bevande, panini e simili
	<input type="checkbox"/> Tipologia B – preparazione/somministrazione piatti semplici
	<input type="checkbox"/> Tipologia C – preparazione/somministrazione pasti completi
	<input type="checkbox"/> Tipologia D – vendita di prodotti alimentari (specificare)

2) APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	<input type="checkbox"/> Pubblico
	<input type="checkbox"/> Privato (allegare analisi complete dell'ultimo anno)

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

4) PREPARAZIONE	<input type="checkbox"/> (A) in locale chiuso in muratura attrezzato
	<input type="checkbox"/> (B) su cucina viaggiante attrezzata e autorizzata
	<input type="checkbox"/> (C) in aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili
	<input type="checkbox"/> (D) come al punto (C), sotto tendone, o padiglione autorizzato
	<input type="checkbox"/> (E) altro (specificare)
TIP. A <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
TIP. B <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
TIP. C <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
i punti (A) (B) (C) (D) (E) sono forniti di lavello con acqua potabile <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

5) SOMMINISTRAZIONE	<input type="checkbox"/> (A) in locale attrezzato
	<input type="checkbox"/> (B) su aree all'aperto
	<input type="checkbox"/> (C) sotto tendone, o padiglione autorizzato
	<input type="checkbox"/> (D) altro (specificare)

6) ATTREZZATURE per la conservazione degli alimenti	<input type="checkbox"/> (A) deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> (B) n° _____ frigoriferi
	<input type="checkbox"/> (C) n° _____ congelatori

7) ATTREZZATURE per la cottura degli alimenti	<input type="checkbox"/> (A) n° _____ punti di cottura sistemati su: _____
	<input type="checkbox"/> (B) tipo di combustibile impiegato (specificare)
	<input type="checkbox"/> (C) le bombole di gas sono posizionate lontano da fonti di calore e adeguatamente protette <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

8) ATTREZZATURE per la somministrazione	<input type="checkbox"/> (A) stoviglie a perdere
	<input type="checkbox"/> (B) stoviglie tradizionali

10) SERVIZI IGIENICI

- | | | |
|--|--------------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> (A) servizi igienici per il pubblico | <input type="checkbox"/> SI n° _____ | <input type="checkbox"/> NO |
| <input type="checkbox"/> (B) servizi igienici esclusivi per il personale | <input type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |
| <input type="checkbox"/> (C) servizi spogliatoio esclusivi per il personale | <input type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |

11) MENÙ INDICATIVO (*allegare copia del menù*)

(**fortemente sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio**
[es: preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese, etc.]. 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

In base al Regolamento CE n° 852 del 29.04.2004 Art. 5 e Regolamento CE n. 178 del 28.01.2002 Articoli 18 - 19 e DGRT n 1073/05.

COMPRESSE LE INFORMAZIONI INERENTI LA RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI TRATTATI NELLA PROPRIA ATTIVITÀ, GLI OBBLIGHI DI RICHIAMO /RITIRO DI PRODOTTI DANNOSI PER LA SALUTE UMANA E D'INFORMAZIONE DELLE AUTORITÀ COMPETENTI

Valutazione delle regole di buona prassi igienica adottate per l'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande in occasione di Sagre, Feste, Fiere etc.

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI

I PRODOTTI SONO ACQUISTATI DA FORNITORI AUTORIZZATI? (conservare e mostrare a richiesta bolle di consegna, fatture, scontrini)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
CI SONO PRODOTTI AD ALTO RISCHIO? (consERVE vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I PRODOTTI SONO TRASPORTATI CON MODALITÀ E TEMPERATURE ADEGUATE?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
GLI ALIMENTI SONO CONSERVATI IN LOCALI IDONEI E A TEMPERATURE ADEGUATE? ALTRO (SPECIFICARE)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
IL CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DI FRIGORIFERI E CONGELATORI SARÀ EFFETTUATO E REGISTRATO SU APPOSITA SCHEDA?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I LOCALI/ALTRO UTILIZZATI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI SI TROVANO NELL'AREA AUTORIZZATA PER LA MANIFESTAZIONE?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Note

PREPARAZIONE

I PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI VENGONO SCONGELATI IN FRIGO ED UTILIZZATI IMMEDIATAMENTE DOPO?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
LE ZONE DI LAVORAZIONE SPORCHE SONO SEPARATE FRA LORO?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I PRODOTTI SONO TRASPORTATI CON MODALITÀ E TEMPERATURE ADEGUATE?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
SE CI SONO PRODOTTI COTTI DA SERVIRE FREDDI È PREVISTO UN SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO RAPIDO E MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
GLI ALIMENTI COTTI DA SERVIRE CALDI SONO MANTENUTI A TEMPERATURA > DI 65°?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'EVENTUALE ESPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI AL PUBBLICO AVVIENE IN MANIERA SUFFICIENTEMENTE PROTETTA?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Note

PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE

È PREVISTA LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE, UTENSILI E PIANI DI LAVORO PRIMA E DURANTE IL LORO UTILIZZO?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
SONO INDICATE AL PERSONALE ADDETTO LE MODALITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Note

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 E DISINFESTAZIONE ADOTTATE

SI

NO

Note

*Monitoraggio visivo prima, durante e dopo la lavorazione.
I rifiuti saranno gettati in contenitori chiusi, che verranno svuotati ogni qualvolta sarà necessario e comunque ogni sera al termine dell'attività.*

PERSONALE ADDETTO

IL RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO E IL PERSONALE ADDETTO È FORMATO SULLE MISURE DI PREVENZIONE DEI RISCHI DERIVANTI DALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI IN BASE ALLA NORMATIVA REGIONALE DGR N°559 DEL 21.07.2008 ?

SI

NO

Note

.....
.....

DURANTE TUTTA LA MANIFESTAZIONE IL SUINDICATO RESPONSABILE

Signor

VIGILERÀ SU TUTTO CIÒ CHE È STATO INDICATO NEL PRESENTE MODULO, DAL PUNTO DI VISTA IGIENICO-SANTTARIO, ATTENENDOSI SCRUPolosAMENTE ALLE VIGENTI NORME.

51150NA _____

FIRMA DEL RESPONSABILE
