

Requisiti minimi e criteri per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie temporanee.

Sono definite “temporanee” tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri ecc. aperte al pubblico, in cui, **per periodi limitati** in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

A seconda delle modalità con cui si svolgono, possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

- A) Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati.**

La somministrazione di pasti completi può rientrare in questa tipologia a condizione che la preparazione ed il trasporto siano effettuati da Ditta esplicitamente autorizzata all'attività di Catering.

In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brulè, cioccolata calda, caffè ed infusi.

Solitamente si svolgono nell'arco della giornata in luoghi all'aperto dotati di strutture temporanee (tettoie, ecc.) con o senza aree predisposte per il consumo degli alimenti stessi.

- B) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione, di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni (es. polenta, pasta, carne alla griglia, crepes ecc..) da consumarsi immediatamente dopo la cottura.**

Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti di semplice esecuzione, all'aperto (griglie e/o fornelli o fuochi) o in strutture chiuse e per la durata in genere di una o due giornate.

- C) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione.** Si tratta di tutte quelle manifestazioni che si svolgono di norma nell'arco di più giorni o settimane, caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fisse o mobili o temporanee.

REQUISITI IGIENICO SANITARI

Per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari, i requisiti richiesti sono ovviamente diversi a seconda della tipologia della manifestazione e soprattutto della complessità delle preparazioni.

TIPOLOGIA A REQUISITI IGIENICO SANITARI

- Area somministrazione/zona pranzo: presenza di tettoia o gazebo a protezione dell'area con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile; nel caso di porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione o di preparazione di alimenti a basso rischio, è necessaria una struttura o area/zona con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvista di pedane o con stuoie) chiusa nella parte superiore e con pareti da almeno tre lati in materiale lavabile e dotata di lavello. ; nel caso dell'utilizzo di griglie, fuochi ecc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici ed inquinanti e siano inaccessibili dal pubblico e lontano da materiali infiammabili (teli, rivestimenti);
 - area/zona per il deposito alimenti adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti con retine o pellicole, posti non direttamente sul piano di calpestio;
 - apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli eventuali vari tipi di alimenti deperibili;
 - bicchieri, posate, e piatti: a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
 - personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo e sopravveste);
-
- approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori e attinta da fonte certificata);
-
- servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità e mantenuti in stato di decenza. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;
 - smaltimento delle acque reflue: immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.);
 - allontanamento dei rifiuti solidi: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti;
 - contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

TIPOLOGIA B
REQUISITI IGIENICO SANITARI

- area di preparazione: con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvisto di pedane o con stuoie) chiusa nella parte superiore e con pareti in materiale lavabile e disinfettabile da almeno tre lati;
 - lavello: con comando preferibilmente non manuale;
 - piani di lavoro: rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile;
 - area di cottura: nel caso dell'utilizzo di griglie, fuochi ecc. è consentita la collocazione all'esterno purché vi sia un'adeguata protezione dagli agenti atmosferici ed inquinanti e siano inaccessibili dal pubblico e lontano da materiali infiammabili (teli, rivestimenti);
 - eventuali bombole di gas: protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontano da fonti di calore e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza;
 - area/zona per il deposito alimenti: protetta nella parte superiore e su tutti i lati;
 - apparecchiature idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli eventuali vari tipi di alimenti deperibili;
 - area somministrazione/zona pranzo: protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile;
 - bicchieri, posate, e piatti: a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
 - personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo e sopravveste);
-
- approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori e attinta da fonte certificata);
-
- servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità e mantenuti in stato di decenza. Almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;
 - smaltimento delle acque reflue: immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.);
 - allontanamento dei rifiuti solidi: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti;
 - contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

TIPOLOGIA C
REQUISITI IGIENICO SANITARI

- struttura fissa o apposita struttura intesa come “stand” gastronomico o cucina mobile, ecc.: posizionata lontano da strade ad intenso traffico veicolare e da abitazioni, dotata di chiusura nella parte superiore e con pareti in materiale lavabile di cui una rimovibile in tutto o in parte in modo tale da avere una apertura verso la zona pranzo o refettorio;
 - zone/piani di lavoro: separati tra alimenti cotti e crudi e tra carni e verdure;
 - piano di calpestio: in materiale compatto lavabile (es. pedane in legno trattato, stuoie gommate, battuto di cemento o asfalto liscio);
 - piani di lavoro: rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile;
 - lavello: almeno uno con comando non manuale e distributori di sapone lavamani ed asciugamani a perdere;
 - frigoriferi: tenuti lontani da fonti di calore e con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo;
 - cappe per il convogliamento dei fumi e vapori prodotti nei vari punti cottura: l'obbligo di installare cappe dotate di filtri meccanici e/o a carboni attivi è da valutare in funzione del tipo di attività e dell'impatto sull'area circostante;
 - eventuali bombole di gas: protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontano da fonti di calore eventuali bombole di gas: protette dal sole, e comunque nel rispetto della normativa di sicurezza;
 - deposito alimenti: apposita struttura chiusa, possibilmente distinta e separata dalla zona preparazione/ cottura;
 - area somministrazione/zona pranzo: protetta dalla polvere con piano di calpestio costituito anche da manto erboso o asfalto o cemento; tavoli rivestiti con materiale impermeabile facilmente lavabile;
 - bicchieri, posate, e piatti: a perdere (qualora non si disponga di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo), conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori;
 - personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti: addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e con abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo e sopravveste);
-
- approvvigionamento idrico: dotazione di acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico e/o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità);
-
- servizi igienici: fissi o mobili, disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione, ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati dei generi di necessità e mantenuti in stato di decenza. Almeno un servizio dovrà essere ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari. Dotazioni necessarie: lavello con acqua corrente e comando di erogazione dell'acqua non manuale, asciugamani del tipo monouso, distributore di sapone liquido a perdere;
 - smaltimento delle acque reflue: immissione in fognatura; ove non possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto (ditta autorizzata, ecc.);
 - allontanamento dei rifiuti solidi: raccolti in sacchi posti nei cassonetti per i rifiuti;
 - contenitori per rifiuti: con coperchio fisso ad apertura non manuale e con sacco di raccolta a perdere.

Le manifestazioni di tipo A) non sono soggette all'obbligo di autorizzazione sanitaria ex art. 2 Legge 283/62 ma solo di notifica all'A.S. ed al SIAN; pertanto non essendo previsto il rilascio di alcun parere (per la parte di competenza del SIAN) non è conseguentemente da effettuarsi il sopralluogo preventivo, né il pagamento dei diritti sanitari. E' però obbligatoria la notifica.

Le manifestazioni di tipo B) sono soggette all'obbligo di autorizzazione sanitaria ex art. 2 Legge 283/62. Sono da ispezionarsi quando rivestono un carattere di particolare rilevanza per la durata, la complessità e la varietà dei piatti elaborati ed il numero dei coperti. Il sopralluogo potrebbe non essere effettuato se le strutture e le attrezzature utilizzate sono state già ispezionate (riedizioni della stessa sagra ecc.). In questi casi è necessaria una dichiarazione scritta da parte degli organizzatori, di effettuare la manifestazione con le medesime strutture, attrezzature e modalità oggetto della prima ispezione e di rispettare le eventuali prescrizioni impartite in precedenza. In ogni caso e' necessario esprimere un parere al Sindaco per il rilascio dell'Autorizzazione temporanea.

Le manifestazioni di tipo C), anch'esse soggette all'obbligo di autorizzazione sono sempre da ispezionarsi.

In tutte le manifestazioni temporanee dovrà essere 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.

AUTORIZZAZIONI SANITARIE A STRUTTURE FISSE O MOBILI.

Un discorso a parte meritano le **strutture fisse** che ospitano in maniera ricorrente manifestazioni di tipo temporaneo e le **cucine mobili** utilizzate per manifestazioni temporanee. In queste due situazioni è possibile prevedere una Autorizzazione sanitaria "permanente" con limitazioni e prescrizioni in relazione ai requisiti presenti. Per queste strutture anche se in possesso di autorizzazione sanitaria "permanente" è importante assoggettarle all'obbligo (da indicare nell'autorizzazione sanitaria) di notifica in occasione di ogni manifestazione temporanea.

STRUTTURE FISSE

In genere sono strutture polifunzionali utilizzate solo occasionalmente per la preparazione e somministrazione di alimenti. Tali strutture possono essere autorizzate ai sensi dell'art. 2 Legge 283/62 previa verifica dei requisiti di cui all'art. 7 comma 1 dell'O.M. 3 Aprile 2002.

STRUTTURE MOBILI

Queste strutture spesso autosufficienti (moduli, container, automezzi, ecc.) sono gestite da ditte che esercitano una vera e propria attività di catering con preparazione trasporto e somministrazione di alimenti in occasioni di manifestazioni temporanee. Queste ditte potrebbero essere autorizzate in maniera permanente ai sensi dell'art. 2 della L. 283/1962 (secondo le modalità previste per i negozi mobili dall'O.M. 3 aprile 2002 art. 8).

L'autorizzazione sanitaria dovrà prevedere:

- ↪ l'indirizzo ed il luogo di ricovero della cucina mobile;
- ↪ l'indirizzo del luogo di deposito degli alimenti utilizzati per l'attività; (i locali dovranno essere adeguati dal punto di vista igienico a contenere derrate alimentari e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili).

Le cucine mobili dovranno avere:

- ↪ altezza interna non inferiore a 2 metri;
- ↪ adeguata superficie per lo svolgimento delle attività autorizzate;
- ↪ almeno due lavelli di cui almeno uno dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- ↪ piani di lavoro adeguati in materiale lavabile;
- ↪ cappa di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura;
- ↪ adeguato numero di frigo e congelatori. Il termine adeguato si deve intendere in relazione alla tipologia e potenzialità produttiva standard da indicare in autorizzazione sanitaria;
- ↪ impianto idrico autonomo o collegabile a rete idrica;
- ↪ impianto elettrico autonomo o allacciabile alla rete elettrica.

In assenza dei requisiti di autonomia dovranno essere imposte delle prescrizioni (es: attività da esercitarsi esclusivamente in aree attrezzate, dotate di idonei servizi igienici, ecc.) da riportare in autorizzazione sanitaria.

Nell'autorizzazione sanitaria dovrà essere chiaramente identificato il mezzo mobile (n° di matricola, di targa ecc.).

La competenza territoriale per il rilascio dell'Autorizzazione Sanitaria spetta all'A.S. del luogo di residenza della ditta.

L'ASL territorialmente competente (sede della Ditta) dovrà prevedere visite ispettive di verifica del possesso/mantenimento dei requisiti.

Nel caso di utilizzo di queste strutture mobili nel corso di manifestazioni temporanee, dovrà essere prodotta insieme alla notifica all'A.S. copia della autorizzazione sanitaria rilasciata alla Ditta, autocertificazione relativa al rispetto delle eventuali prescrizioni indicate nell'Autorizzazione Sanitaria.

Le cucine mobili di provenienza extra regionale sono soggette ad autorizzazione sanitaria temporanea.

L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LE MANIFESTAZIONI A CARATTERE TEMPORANEO

Tutte le manifestazioni in cui si producano o anche solo si somministrino alimenti e bevande sono soggette a vigilanza igienico sanitaria; pertanto tutte le manifestazioni debbono essere comunicate al Comune in cui avvengono e da questo al SIAN competente per il parere igienico-sanitario e/o le opportune successive verifiche.

A seconda delle diverse tipologie, tuttavia, in alcuni casi la suddetta comunicazione o in altre parole la "notifica" sarà sufficiente, mentre in altri casi si dovrà procedere a richiedere l'autorizzazione sanitaria che sarà rilasciata dal Sindaco del Comune in cui si effettua la festa.

Sarà quindi cura degli organizzatori trasmettere al Comune, a seconda dei casi, la "notifica" o la domanda di autorizzazione sanitaria con un congruo anticipo (dovrà pervenire almeno 15 giorni prima della manifestazione).

Presso le sedi degli uffici comunali competenti e dei SIAN sono disponibili fac-simile del modello da utilizzare, per la notifica/domanda di autorizzazione sanitaria. Tale modello rappresenta un'utile aiuto anche nella descrizione delle caratteristiche della manifestazione progettata.

Sia la domanda di autorizzazione sanitaria che la notifica dovranno essere corredate dei seguenti allegati:

- copia del programma della manifestazione;
- copia del menù;
- copia di analisi dell'anno in corso attestante la potabilità dell'acqua (in caso di approvvigionamento da punto privato);
- planimetria con descrizione sommaria delle attrezzature/padiglioni/sedi fisse o mobili utilizzate;
- relazione sulle strutture e sulle misure igieniche preventive intraprese.

Nella tabella seguente sono riassunte, per ogni tipologia di manifestazioni, indicazioni rispetto all'obbligo o meno di richiedere l'autorizzazione sanitaria, o di presentare semplice notifica nonché indicazioni relative al pagamento dei diritti sanitari.

MODALITÀ AUTORIZZATIVE

TIPOLOGIE	COMUNICAZIONE ALL'AUTORITÀ SANITARIA	AUTORIZZAZIONE SANITARIA	VERSAMENTO DIRITTI SANITARI
<p>A) Manifestazioni in cui si effettua la <u>sola somministrazione</u>/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati.</p> <p>In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la <u>preparazione/cottura</u> per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brulè, cioccolata calda, caffè ed infusi.</p> <p>Solitamente si svolgono nell'arco della giornata in luoghi all'aperto dotati di strutture temporanee (tettoie, ecc.) con o senza aree predisposte per il consumo degli alimenti stessi.</p>	Notifica	NO	NO
<p>B) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione, di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni (es. polenta, pasta, carne alla griglia, crepes ecc..) da consumarsi immediatamente dopo la cottura.</p> <p>Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti di semplice esecuzione, all'aperto (griglie e/o fornelli o fuochi) in strutture chiuse e per la durata in genere di una o due giornate.</p>	Domanda di autorizzazione	SI	SI
<p>C) Manifestazioni in cui si effettua la <u>preparazione/cottura</u> per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione.</p> <p>Si tratta di tutte quelle manifestazioni che si svolgono di norma nell'arco di più giorni o settimane, caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fisse o mobili o temporanee.</p>	Domanda di autorizzazione	SI	SI

Le Ditte **esplicitamente autorizzate all'attività di Catering** possono somministrare e preparare pasti completi con il solo obbligo di notifica.

***CHI L'HA DETTO CHE L'AUTOCONTROLLO SERVE SOLO
A COMPLICARE LA VITA?***

Anche (o forse soprattutto, considerando la “provvisorietà” di certe situazioni) in un’attività di preparazione alimenti a carattere temporaneo, è essenziale l’applicazione di un sistema di autocontrollo che permetta di “tenere sotto controllo” i possibili rischi igienici che possono presentarsi quando si manipolano alimenti.

Le norme di riferimento principali per l’applicazione del sistema di autocontrollo sono il D.Lgs. 155/97 e la Delibera di Giunta Regionale 27/03/2000 n.21-29727.

Un piano semplificato di autocontrollo relativo alle attività svolte durante la manifestazione deve essere tenuto a disposizione degli organi di vigilanza. Il piano deve contenere di minima:

1. nominativo del Responsabile del piano di autocontrollo;
2. presenza di procedure di controllo e documentazione (registrazioni) dell’effettuazione dei controlli relativi a:
 - temperature di conservazione, di raffreddamento, di riscaldamento relative a materie prime e prodotti preparati;
 - pulizia e sanificazione;
 - prodotti alimentari in entrata;
3. documentazione attestante la formazione/addestramento del personale addetto alla preparazione o somministrazione degli alimenti.

Presso le sedi degli Uffici Comunali competenti e dei SIAN sono disponibili le schede per la domanda di autorizzazione sanitaria o notifica, nonché le schede per la comunicazione delle principali misure di autocontrollo che saranno messe in atto durante la manifestazione.

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).	<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?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori sarà effettuato e registrato su apposita scheda almeno <i>una volta</i> al giorno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I locali 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 e pulite sono separate tra loro?	<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°C	<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

E' prevista la pulizia e sanificazione delle attrezzature, utensili e piani di lavoro prima e durante il loro utilizzo, con registrazione su apposita scheda?	<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:

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	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Tenere a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate		

Note:

PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi derivanti dalla manipolazione di alimenti?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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 _____