

**SCHEDA DI AUTOCONTROLLO PER L'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E/O DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE, FESTE,
FIERE E SIMILI**

Ditta o Ente incaricata del servizio _____
Via _____ n° _____ Comune _____
Responsabile dell'autocontrollo Sig. _____

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI

I prodotti sono acquistati da fornitori autorizzati?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Ci sono prodotti ad alto rischio conferiti da privati o fatti in casa (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
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

PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE

E' 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: _____

IL CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI

Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti, e altri animali (reticelle, trappole per insetti volanti e striscianti)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

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: _____

Data ____/____/____ Firma _____