

Piano di autocontrollo della festa denominata \_\_\_\_\_

Che si svolge dal \_\_\_\_ al \_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

Responsabile Sig. \_\_\_\_\_

SCIA presentata il \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

Attività esercitate :

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>REFERENTE DELLA PRODUZIONE</b>
<b>RISTORANTE</b>	
<b>BIRRERIA PANINOTECA</b> Con somministrazione di alimenti e bevande in contenitori a perdere	
<b>BAR</b> Con somministrazione di caffè – bevande – gelati preconfezionati con utilizzo di contenitori a perdere	

Si dichiara che:

sono presenti N. \_\_\_\_ servizi igienici a disposizione del personale addetto

N. \_\_\_\_ servizi igienici a disposizione del pubblico (loro ubicazione.....)

l'approvvigionamento idrico avviene tramite : \_\_\_\_\_

(pubblico acquedotto/pozzo/altro)

l'allontanamento delle acque reflue avviene tramite : .....

(fognatura pubblica)

le attrezzature disponibili per la preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti sono (elencare):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Documentazione presente integrante il piano:

- 1 Menù dettagliato per tutti gli stands
- 2 Elenco dei fornitori correlato alla materia prima
- 3 Descrizione delle preparazioni (\*)
- 4 Scheda di monitoraggio delle temperature dei frigoriferi / congelatori
- 5 Programma di pulizie ed elenco prodotti (\*\*)
- 6 Attestato di formazione ex LR 11/03 del responsabile/referente ed addestramento del personale finalizzato a garantire metodologie di produzione igienicamente corrette è stato effettuato mediante: .....

- corso formativo
- cartellonistica
- depliant illustrativi

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**p.to 3(\*)** Descrizione delle preparazioni anticipate (tipologia, luogo, data, modalità di abbattimento, congelamento, ecc.); descrizione relativa al trasporto (specificare caratteristiche dei mezzi e dei contenitori es. se a chiusura ermetica, se refrigerati...) di eventuali alimenti preparati in altro luogo; descrizioni di altre produzioni a rischio elevato (vitello tonnato, insalate di pesce, dolci al cucchiaio, ecc.)

**Note:**

le produzioni alimentari nell'ambito della manifestazione sono state valutate e scelte al fine di eliminare o ridurre possibili rischi sanitari al consumatore. Gli alimenti che necessitano di cottura per tipo e modalità di preparazione garantiscono il raggiungimento di temperature al cuore dell'alimento in grado di assicurare l'igienicità del prodotto da somministrare.

Per alimenti non serviti immediatamente vengono osservate le seguenti procedure:

- pietanza cotta in precedenza e successivamente raffreddata da riscaldare al momento della somministrazione. Il riscaldamento permette di raggiungere al cuore dell'alimento una temperatura minima di **75°C**;
- pietanza cotta e mantenuta in scaldavivande per un tempo mai superiore alle due ore ad una temperatura che garantisce i **65 °C** al cuore dell'alimento.

L'attività di congelamento di pasta all'uovo con ripieno effettuata in data precedente allo svolgimento della festa viene effettuata nel rispetto di quanto previsto dalla Circolare Regionale n. 37/96 "Indirizzi operativi sul congelamento di alimenti nelle attività di somministrazione" (vedi scheda allegata) utilizzando gli impianti di conservazione descritti nella documentazione presentata.

**p.to 5 (\*\*)** Valutare le caratteristiche degli stands e il loro utilizzo (se utilizzati saltuariamente ed in occasione di manifestazioni temporanee concentrate nel periodo estivo, personale incaricato provvede precedentemente all'utilizzo al riassetto); descrivere per tutta la durata della festa, le operazioni di pulizia degli spazi interni ed esterni, delle attrezzature e suppellettili ivi presenti; elencare i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione delle superfici di lavoro ed attrezzature.