

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO ATTIVATE

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI

Delle materie prime, dei prodotti acquistati pronti e semilavorati si conserva documentazione che dimostri le quantità acquistate e la loro provenienza?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Tali prodotti sono stati trasportati con mezzi idonei e al momento della consegna ci si è attrezzati per registrare eventuali non conformità?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Se il menù fosse in parte fornito da servizio di catering, si è in grado di documentare che il laboratorio o il ristorante di produzione delle pietanze è un esercizio registrato ed i prodotti sono trasportati con modalità e temperature adeguate e registrate?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Gli alimenti sono conservati in locali adeguati 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 una volta 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 conservati surgelati o congelati vengono scongelati e utilizzati secondo una procedura adeguata?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esistono zone di lavorazione separate per materie prime e prodotti finiti?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Le verdure, se utilizzate, arrivano già pulite?	<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 temperature > di 65°C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esistono carrelli coperti per l'esposizione degli alimenti al pubblico?	<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?	<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 difesa per roditori, insetti, e altri animali (reticelle, trappole per insetti volanti e striscianti) ed esiste una breve descrizione dei sistemi adottati?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Note:.....		

PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto è formato ed 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 responsabile dell'autocontrollo Sig. _____
vigilerà scrupolosamente su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda.

_____ li _____

Firma
Il Responsabile dell'autocontrollo
