



# 1 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

## 1.1 ANAGRAFICA:

Nome e/o Ragione Sociale .....

Sede Legale .....

codice fiscale /partita iva .....

## 1.2 ATTIVITÀ SVOLTA:

- Tipologia - **somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione;**
- Tipologia - **preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura;**

Il responsabile dell'autocontrollo è il Sig. ....  
..... nato il ..... / ..... / ..... a .....  
prov. .... codice fiscale .....

**Il presente documento è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.**

Data \_\_\_\_\_

Firma del titolare/responsabile

\_\_\_\_\_

## **2 SCHEDE ALLEGATE**

- Gestione fasi critiche e riscontro;
- Struttura, attrezzature, preparazione, pulizie, gestione dei rifiuti, approvvigionamento idrico, gestione dei prodotti alimentari;
- Scheda registrazione formazione del personale;
- Scheda di rintracciabilità dei prodotti;
- Tabella registrazione delle non conformità dei prodotti alimentari;
- Tabella registrazione temperature;
- Scheda di verifica animali infestanti;

## 2.1 Gestione fasi critiche e riscontro.

E' opportuno individuare quelle fasi che sono presenti nella maggior parte delle preparazioni, che per la loro natura sono soggette a maggior rischio, e la cui attenta gestione è di per se in grado di consentire una prevenzione sufficiente dei rischi per la sicurezza alimentare.

Di seguito sono indicate le diverse fasi con le indicazioni relative:

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
Acquisizione materie prime	Contaminazione biologica, chimica e fisica	GMP	Corretta gestione dei fornitori. Documenti di conformità del prodotto	Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori	Ispezione visiva su ogni partita acquistata. Controllo documentazione	-----	Rifiuto del prodotto
Stoccaggio e conservazione materie prime	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione e fisica e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione. Rispetto norme igieniche. Separazione alimenti di origine diversa	Integrità delle confezioni. Assenza di segni esteriori. Temperature di conservazione T°=<4°C Carni T°=<7°C frattaglie T°=<3°C carni congelate T°=<-12°C surgelati T°=<-18°C	Ispezione visiva. Registrazione giornaliera delle temperature	Superamento dei limiti	Scarto del prodotto con T° < di 12°C per più di 2 ore. Interventi straordinari di manutenzione dei frigoriferi
Trattamento, preparazione e assemblaggio alimenti	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione e fisica e da infestanti	GMP	Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte. Lavaggio accurato di frutta e verdure	Assenza di segni esteriori di contaminazione.	Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione.	-----	Scarto del prodotto e formazione supplementare del personale
cottura	Sopravvivenza microbica e fungina	GMP	Formazione del personale. Rispetto norme igieniche. Rispetto tempi e temperature di cottura	Temperature di cottura 75°C al cuore del prodotto. Tempi di cottura	Controllo visivo temperatura e controllo tempi di cottura	-----	Formazione supplementare del personale e nuova cottura o prosecuzione cottura

Stoccaggio e conservazione secondaria	Proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione. Rispetto norme igieniche	Tempi e temperature di conservazione e	Ispezione visiva e registrazione giornaliera delle temperature	Superamento dei limiti	Eliminazione totale del prodotto. Manutenzione straordinaria delle attrezzature
riscaldamento	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Rispetto norme igieniche. Rispetto temperature.	Riscaldamento a $T^{\circ} \geq 70^{\circ}C$	Controllo visivo della temperatura	-----	Ripetizione della operazione di riscaldamento
somministrazione	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina. Contaminazione fisica e da infestanti	GMP	Rispetto norme igieniche formazione del personale.	-----	Ispezione visiva	-----	Eliminazione del prodotto e formazione supplementare del prodotto

si dichiara di aver esaminato le suddette fasi al fine di prevenire i rischi per la sicurezza alimentare.

data .....

Firma .del responsabile dell'autocontrollo

.....

## 2.2 Struttura, attrezzature, preparazione, pulizie, gestione dei rifiuti, approvvigionamento idrico, gestione dei prodotti alimentari

<b>durante la manifestazione si effettuano le seguenti attività'</b>	
<input type="checkbox"/> SI	porzionatura/ distribuzione alimenti in plurirazioni preparati in altri luoghi all'uopo autorizzati indicare il tipo di alimenti: ..... ..... ..... ..... .....
<input type="checkbox"/> SI	preparazione/cottura per la somministrazione immediata sul posto gi generi alimentari a basso rischio, provenienti da laboratori autorizzati, quali <input type="checkbox"/> generi di caffetteria; <input type="checkbox"/> panini, toast e simili, in confezioni originali chiuse e sigillate; <input type="checkbox"/> ingredienti per la farcitura di panini provenienti da lavoratori autorizzati; <input type="checkbox"/> patatine fritte; <input type="checkbox"/> frittelle; <input type="checkbox"/> caldarroste; <input type="checkbox"/> pop corn; <input type="checkbox"/> zucchero filato; <input type="checkbox"/> altro ..... ..... ..... ..... .....
<b>esposizione alimenti</b>	
<input type="checkbox"/> SI	l'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto
<b>la postazione di lavoro o di preparazione/cottura è:</b>	
<input type="checkbox"/> SI	defilata dal pubblico
<input type="checkbox"/> SI	è collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti
<input type="checkbox"/> SI	è opportunamente protetta da inquinamenti esterni
<input type="checkbox"/> SI	dotata di piani di lavoro in materiale liscio, lavabile e non tossico
<input type="checkbox"/> SI	ha il piano di calpestio in materiale compatto lavabile
<input type="checkbox"/> SI	è adeguatamente protetta da agenti atmosferici ed inquinanti
<input type="checkbox"/> SI	è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile e lavabile

<input type="checkbox"/> SI	i piani di lavoro sono adeguatamente separati in relazione alla tipologia di preparazione
<input type="checkbox"/> SI	dotata di almeno un lavello con comando non manuale
<input type="checkbox"/> SI	sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione/cottura con caratteristiche costruttive che preservano da inquinamento del prodotto
<input type="checkbox"/> SI	è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiali impermeabili e lavabile
<input type="checkbox"/> SI	i piani di lavoro sono separati per alimenti cotti e crudi
<input type="checkbox"/> SI	i piani di lavoro sono separati tra carni, pesce e verdure
<input type="checkbox"/> SI	sono presenti cappe di aspirazione nei punti di cottura
<b>l'area di somministrazione</b>	
<input type="checkbox"/> SI	è dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso
<b>l'area per il deposito degli alimenti</b>	
<input type="checkbox"/> SI	è adeguatamente protetta
<input type="checkbox"/> SI	gli alimenti sono protetti in contenitori chiusi con retine o con pellicole
<input type="checkbox"/> SI	gli alimenti sono posti non direttamente sul piano di calpestio
<input type="checkbox"/> SI	sono lontane da fonti di calore
<b>le attrezzature per garantire le temperature di conservazione degli alimenti deperibili</b>	
<input type="checkbox"/> SI	sono in numero rapportato alla quantità degli alimenti da conservare
<b>le stoviglie</b>	
<input type="checkbox"/> SI	sono a perdere
<input type="checkbox"/> SI	sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori
<b>approvvigionamento idrico</b>	
<input type="checkbox"/> SI	è utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento ad acquedotto pubblico
<input type="checkbox"/> SI	è utilizzata acqua potabile trasportata mediante idonei contenitori
<b>rifiuti o scarti di lavorazione</b>	
<input type="checkbox"/> SI	sono debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale
<input type="checkbox"/> SI	sono correttamente smaltiti
<b>smaltimento dei reflui</b>	
<input type="checkbox"/> SI	è disponibile un impianto idraulico collegabile con la fognatura
<input type="checkbox"/> SI	altro .....
<b>servizi igienici</b>	

<input type="checkbox"/> SI	almeno un servizio è ad uso esclusivo degli operatori adetti
<input type="checkbox"/> SI	è dotato di lavello con acqua corrente
<input type="checkbox"/> SI	con comando di erogazione non manuale
<input type="checkbox"/> SI	con asciugamani monouso
<input type="checkbox"/> SI	con distributore di sapone liquido
<b>pulizia e sanificazione</b>	
<input type="checkbox"/> SI	sono state effettuate le operazioni di pulizia e sanificazione dei luoghi e delle attrezzature

data .....

Firma .del responsabile dell'autocontrollo

.....

## 2.3 Scheda registrazione formazione del personale

Riunione del .....		
ore .....		
Coordinata da .....		
<input type="checkbox"/> Y Responsabile autocontrollo <input type="checkbox"/> Y Consulente esterno		
Firma .....		
Addetti	Firma addetto	Formazione specificata (argomento/i su)
Argomenti trattati per tutti gli addetti:		
<b>NOTE</b>		

data .....

Firma .del responsabile dell'autocontrollo

.....







## 2.7 Scheda di verifica animali infestanti

---

	Presenza (SI/NO)
Peli o piume	
Rasure o segni di roditori	
Insetti vivi	
Insetti morti	
Roditori	
Contenitori danneggiati da insetti o roditori	
Feci O altri Escrementi di roditori	
Animali infestanti nelle esche/trappole	

data .....

Firma .del responsabile dell'autocontrollo

.....

## 2.8 Tabella del menù

(da esporre in luogo visibile al pubblico)

<i>inserire la descrizione della pietanza</i>	
	<i>inserire la descrizione degli ingredienti utilizzati</i>

<i>inserire la descrizione della pietanza</i>	
	<i>inserire la descrizione degli ingredienti utilizzati</i>

<i>inserire la descrizione della pietanza</i>	
	<i>inserire la descrizione degli ingredienti utilizzati</i>

### 3 LISTE DELLE COSE DA FARE E GARANTIRE

Prima dell'avvio della manifestazione e durante le preparazioni, nelle diverse fasi (inizio del servizio, svolgimento, fine del servizio); per questo tipo di valutazione si possono adoperare le seguenti liste

<b>Prima della manifestazione</b>	
È stata richiesta l'autorizzazione (DIA)	<input type="checkbox"/>
È stato individuato e nominato l'OSA	<input type="checkbox"/>
L'OSA ha avuto formazione come responsabile della sicurezza alimentare	<input type="checkbox"/>
È stato predisposto il fascicolo di autocontrollo	<input type="checkbox"/>
Tutti i volontari conoscono i rischi per la sicurezza alimentare e i modi di controllo	<input type="checkbox"/>
È stata data informazione specifica ai volontari sui rischi per la particolare attività svolta	<input type="checkbox"/>
Sono state definite tutte le responsabilità	<input type="checkbox"/>
È stato definito l'abbigliamento previsto e come lavarlo	<input type="checkbox"/>
Sono stati descritti i piatti e le preparazioni	<input type="checkbox"/>
Sono state individuate le fasi critiche	<input type="checkbox"/>
È stato fatto il piano contro gli infestanti	<input type="checkbox"/>
È stato controllato l'allacciamento per acqua potabile (o la disponibilità di cisterne)	<input type="checkbox"/>
È stato preparato il programma di pulizia	<input type="checkbox"/>
Sono disponibili tutti i prodotti per le pulizie e per l'igiene personale	<input type="checkbox"/>
È stata prevista la posizione dei contenitori per i rifiuti	<input type="checkbox"/>
È stato predisposto il piano per svuotare i contenitori dei rifiuti, col responsabile	<input type="checkbox"/>
È stata prevista la disposizione dei WC	<input type="checkbox"/>
Sono stati predisposti e attrezzati i punti di lavaggio per le mani	<input type="checkbox"/>
È stata verificata la rispondenza delle strutture	<input type="checkbox"/>
È stata verificata la rispondenza delle attrezzature e la loro manutenzione	<input type="checkbox"/>

Sono disponibili frigoriferi e congelatori in numero sufficiente	<input type="checkbox"/>
I frigoriferi e i congelatori funzionano correttamente	<input type="checkbox"/>
I termometri sono funzionanti correttamente	<input type="checkbox"/>
Sono disponibili le stoviglie monouso, per alimenti	<input type="checkbox"/>
È stata controllata l'affidabilità dei fornitori	<input type="checkbox"/>
È previsto chi controllerà le consegne	<input type="checkbox"/>
È stata predisposta la rintracciabilità (telefono ASL competente: _____)	<input type="checkbox"/>
È stato previsto come trasportare i prodotti	<input type="checkbox"/>
Altro (indicare)	<input type="checkbox"/>

<b>All'inizio di ogni servizio, durante lo stesso (indicare giorno ..... ed ora ..... )</b>	
La temperatura dei frigoriferi e congelatori è corretta	<input type="checkbox"/>
I frigoriferi e congelatori non sono sovraccarichi	<input type="checkbox"/>
I prodotti nei frigoriferi e congelatori sono correttamente disposti, separati e protetti	<input type="checkbox"/>
I prodotti nei congelatori sono privi di brina e la confezione non è umida o rammollita	<input type="checkbox"/>
I volontari indossano il corretto abbigliamento	<input type="checkbox"/>
Sono disponibili sapone, carta o sistema d'asciugatura, acqua calda	<input type="checkbox"/>
Sono vuoti e puliti i contenitori per rifiuti	<input type="checkbox"/>
Le superfici e le attrezzature sono pulite	<input type="checkbox"/>
I frigoriferi non sono sovraccarichi	<input type="checkbox"/>
I prodotti nei frigoriferi sono protetti	<input type="checkbox"/>
Le operazioni sono effettuate nel rispetto dei criteri di igiene	<input type="checkbox"/>
Le temperature dei prodotti sono quelle previste	<input type="checkbox"/>
L'abbigliamento è pulito	<input type="checkbox"/>
I tempi previsti di preparazione sono rispettati	<input type="checkbox"/>
Le temperature dei frigoriferi, congelatori, banchi espositori, sono corrette	<input type="checkbox"/>

Altro (indicare)	
------------------	--

<b>Alla fine del servizio</b> indicare giorno ..... ed ora ..... )	
La temperatura dei frigoriferi e congelatori è corretta	<input type="checkbox"/>
I frigoriferi e congelatori non sono sovraccarichi	<input type="checkbox"/>
I prodotti nei frigoriferi e congelatori sono correttamente disposti, separati e protetti	<input type="checkbox"/>
I prodotti nei congelatori sono privi di brina e la confezione non è umida o rammollita	<input type="checkbox"/>
Non vi sono prodotti deperibili fuori dal frigorifero	<input type="checkbox"/>
Sono stati svuotati e puliti i contenitori per rifiuti	<input type="checkbox"/>
Sono stati eliminati gli avanzi	<input type="checkbox"/>
Le pulizie sono iniziate nei tempi previsti	<input type="checkbox"/>
Non vi sono strutture o attrezzature danneggiate	<input type="checkbox"/>
I prodotti nei frigoriferi sono protetti	<input type="checkbox"/>
I prodotti non deperibili sono correttamente riposti così come previsto	<input type="checkbox"/>
Altro (indicare)	