

RELAZIONE TECNICA PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Ditta/Ente/Associazione _____

Denominazione della manifestazione _____

Periodo di svolgimento _____

(dalle ore _____ alle ore _____ circa)

Data di approntamento dello stand gastronomico _____

Luogo di svolgimento _____

Il Responsabile _____

In qualità di operatore del settore alimentare (OSA) ai sensi del Reg. CE 178/02 e succ. integrazioni dichiara:

1) TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI (barrare caso interessato)

- sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (es. panini, caldarroste, pop corn, vin brulè, caffè, infusi, ecc.)
- preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici che non richiedono particolari manipolazioni (es. polenta, crepes, frittelle, carne alla griglia, pasta, ecc.)
- preparazione/cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedono generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione (es.....)

ALLEGARE COPIA DEL MENU'

2) CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI PREPARAZIONE

- a) locale chiuso in muratura attrezzato SI NO
- b) cucina viaggiante attrezzata SI NO
- c) area attrezzata al momento, delimitata da pareti e pavimenti lavabili SI NO
fornite di lavello con acqua potabile
- d) altro _____

3) SOMMINISTRAZIONE

- a) in locale attrezzato SI NO
- b) su aree all'aperto SI NO
- c) sotto tendone o padiglione SI NO
- altro _____

4) DOTAZIONI DI IMPIANTI ED ATTREZZATURE

- a) deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI NO
- b) numero di frigoriferi _____ dotati di termometro SI NO
- c) numero congelatori _____ dotati di termometro SI NO
- d) protezioni in vetro o altro (es. banchi espositori) SI NO
- e) altri dispositivi per garantire la salubrità dell'attività:
- pavimento dello stand (per evitare il sollevamento della polvere) SI NO
 - copertura (superiore e/o su tre lati dello stand) SI NO
 - separazione della zona preparazione (anche mediante zanzariere) SI NO
 - copertura dei tavoli di lavorazione in materiale lavabile e disinfettabile SI NO
 - utilizzo di stoviglie monouso SI NO
- se no: utilizzo di lavastoviglie SI NO

5) APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

- a) pubblico (specificare) _____
- b) privato (specificare e allegare analisi nell'ultimo anno) _____
-

6) SISTEMI PER LA RACCOLTA E LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI LIQUIDI E SOLIDI (specificare):

7) SISTEMA DI SMALTIMENTO DEGLI OLII ESAUSTI (specificare):

8) SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ED IL PUBBLICO:

numero: _____ ubicazione _____

DICHIARA inoltre che gli addetti sono stati adeguatamente formati sulle norme igieniche e sulle procedure basate sui principi HACCP da rispettare durante la manipolazione e somministrazione degli alimenti.

**Il responsabile della
manifestazione**

Data _____