

GUIDA ALLA REALIZZAZIONE DEL "PIANO DI AUTOCONTROLLO" IN OCCASIONE DI FESTE, SAGRE E MANIFESTAZIONI

Nome della manifestazione _____

sita nel Comune di _____ in Via _____

Periodo della Manifestazione _____

----- DOCUMENTAZIONE -----

Responsabile piano H.A.C.C.P. _____ qualifica _____

In caso di delega da parte del responsabile, è stato individuato come Responsabile il Sig. _____ qualifica _____

Planimetria agli atti si no completa e corrispondente alla realtà si no

Approvvigionamento acqua potabile: (mettere la x sulla voce presente)

da acquedotto comunale da pozzo privato

in caso di pozzo, documentazione sulla potabilità dell'acqua si no

Scarico Reflui in: fognatura pubblica altro _____

Documentazione allegata _____

Rifiuti solidi:

I contenitori portarifiuti sono posizionati in più punti si no

Dove sono i punti di raccolta _____

Vengono utilizzati i contenitori Comunali per lo smaltimento si no

Eventuale nominativo della Ditta che provvede allo smaltimento dei rifiuti _____

----- SELEZIONE FORNITORI -----

Viene attuata la selezione fornitori si no _____

Sono stati selezionati tutti i fornitori si no _____

Documentazione presente se avviene la selezione dei fornitori :

bolle di accompagnamento _____ scontrino fiscale _____

Schede di identificazione dei fornitori _____ altro _____

----- RICEZIONE MERCI -----

Vengono compilate le schede di ricezioni merci si no

Vengono correttamente archiviate si no

Contengono tutti gli elementi minimi richiesti: data consegna- tipologia prodotto - quantità - integrità - temperatura - etichettatura - T.M.C. o Scadenza - azioni in caso di non conformità .

Note _____

-----DETTAGLIO DELLE TAPPE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE-----

Prediligere la marcia in avanti con progressione dalla materia prima sino al prodotto finito con separazione di piani di lavoro ed attrezzature nella diverse fasi:

----- MENU' STABILITO -----

----- TEMPERATURE -----

I frigoriferi sono facilmente identificabili (es. sono numerati) si no

Le registrazioni vengono effettuate con frequenza : giornaliera più volte al giorno altro

Le schede per il controllo delle temperature sono correttamente compilate si no

Le schede per il controllo delle temperature sono correttamente archiviate si no

----- PROCEDURA PULIZIA E DISINFEZIONE LOCALI E ATTREZZATURE -----

Esiste una procedura di pulizia e disinfezione si no

Le aree e le attrezzature interessate sono identificate si no

Viene effettuata con frequenza giornaliera – tutte le volte che necessita più volte al giorno

Sono presenti le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati si no

Indicare i nomi dei prodotti utilizzati _____

----- DISINFEZIONE E DERATTIZZAZIONE (dove occorre) -----

Esiste una planimetria riportante la dislocazione delle esche o trappole si no

Esiste una procedura di disinfestazione si no

Esiste una procedura di derattizzazione si no

Esiste un piano di disinfestazione e/o derattizzazione dettagliato recante: le aree coinvolte - le attrezzature coinvolte i prodotti utilizzati - il personale coinvolto

Sono presenti le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati si no

In caso le operazioni vengano effettuate da Ditta specializzata esiste una copia del contratto si no

----- CONTROLLO PREOPERATIVO -----

Esiste una procedura di controllo preoperativo si no

Le schede per il controllo preoperativo sono correttamente compilate si no

Le schede per il controllo preoperativo sono correttamente archiviate si no

----- EDUCAZIONE DEL PERSONALE -----

Il Responsabile è stato formato _____

Il Responsabile ha addestrato il personale mediante _____

Esistono note informative per gli addetti su:

- abbigliamento idoneo
- comportamenti igienici
- procedure di sanificazione
- procedure di lavorazione
- informazioni su possibili contaminazioni
- temperature idonee e loro mantenimento

Data _____

IL RESPONSABILE H.A.C.C.P.
