

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Manifestazione:
Sede Operativa:
Periodo della manifestazione: dal al
Tipo di struttura: (fissa o mobile)
Responsabile dell'autocontrollo(*) (*) il responsabile del documento di autocontrollo deve avere un'adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti (Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo XII)
Elenco delle attrezzature:

Descrizione delle attività

Anagrafica:

Nome e/o Ragione Sociale _____

Sede Legale _____

Attività svolta:

- Tipologia A** (somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione)
- Tipologia B** (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.

Descrizione relativa alla:

1. struttura, attrezzature, pulizie, gestione dei rifiuti, approvvigionamento idrico, gestione dei prodotti alimentari, formazione e igiene degli addetti
2. scheda di descrizione delle tipologie di preparazione
3. scheda di descrizione e controllo delle fasi critiche e relativa liste di riscontro
4. documentazione sulla formazione ed informazione del personale
5. schema per la rintracciabilità con elenco dei prodotti e dei fornitori.

Luogo e data _____

Firma del titolare/responsabile legale della manifestazione _____

Firma del responsabile dell'autocontrollo _____