

Relazione Tecnica

(ai sensi della delibera di Giunta Regionale n. 970/07
Recepimento dei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004
ed ai sensi della Determina n. 9746 del 26/07/2007 del
Responsabile Servizio Veterinario ed Igiene della Regione Emilia Romagna)

Feste patronali/Manifestazioni

Nome della festa _____

Dal _____ al _____ (N.B. nel caso di più date si può compilare una sola data solo se l'organizzatore, luogo e strutture sono sempre le stesse)

Dal _____ al _____ ; Dal _____ al _____ ; Dal _____ al _____ ;

in località _____ Comune di _____

Responsabile sanitario _____ in possesso di

attestato conforme L.R.n.11/2003 rilasciato il _____ Da _____

Abitante a _____ via _____

Si dichiara che le strutture saranno approntate per il _____ - _____

Recapito telefonico _____.

Comune di _____ Provincia _____

Numero di addetti _____ numero di pasti presunti per giornata _____

Materie prime principali (alimenti e bevande) utilizzate

<i>Tipologia materia prima</i>	<i>Fornitore</i>	<i>Modalità di conservazione (temperatura ambiente, frigo, freezer)</i>

- **Per l'approvvigionamento delle materie prime vengono utilizzati mezzi o contenitori propri?** SI NO

Caratteristiche degli eventuali contenitori propri o mezzi utilizzati :

- **Come e dove avviene lo stoccaggio delle materie prime?**

- **Esiste qualche alimento che viene preparato nei giorni prima della manifestazione ?** (se si indicare quale e dove e quanto tempo prima) _____

- **Le zone di preparazione sono protette da tettoie/tende?** SI NO

- **Nella zona lavorazione esiste una pavimentazione ?** Se si descriverne le caratteristiche (es.pedane in legno,linoleum):_____

- **Viene utilizzato materiale monouso per il pubblico ?** SI NO

O Posate

O Bicchieri

O Piatti

- **Numero di servizi igienici per il pubblico** _____

- **Esiste un Wc per portatori di handicapp ?** SI NO

- **Esiste un WC ad uso esclusivo del personale della festa ?** SI NO

- **Esiste una visibile segnaletica della loro ubicazione?** SI NO

- **Il personale è munito d'indumenti da lavoro di colore chiaro e idonei copricapi?**

SI NO

- **Nella zona di somministrazione sono dislocati idonei contenitori per i rifiuti?**

SI (quanti? _____) NO

- **Esiste un servizio di personale ai tavoli designato alla pulizia degli stessi dopo l'utilizzo?**

SI NO

Specificare quali materiali (detergenti e disinfettanti) vengono usati _____

- **Il responsabile sanitario è a conoscenza che non possono essere preparati/somministrati piatti a base di uova crude, dolci contenenti panna/creme?**

SI NO

- **Il responsabile sanitario supervisiona l'operato dei collaboratori per la durata della manifestazione?**

SI NO

- **L'organizzazione è in possesso d'uno specifico piano d'autocontrollo (HACCP) ?**

SI NO

Approvvigionamento idrico

Tipo di approvvigionamento idrico:

- | | | |
|--|----|----|
| - allacciamento ad acquedotto pubblico | SI | NO |
| - allacciamento a struttura privata | SI | NO |

In caso di utilizzo di acqua proveniente da struttura privata (pozzo o acquedotto consortile) specificare l'uso: _____

Smaltimento rifiuti

Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi: _____

Indicazioni relative all'eventuale impianto di smaltimento acque reflue da lavandini, lavelli, attrezzature etc _____

Attrezzature presenti in loco

Tipologia	Numero	UTILIZZATE PER
<ul style="list-style-type: none">• Piani di lavoro<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> inox<input type="radio"/> altro materiale (spec. quale)		
<input type="radio"/> Frigoriferi: <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> con termometro interno<input type="radio"/> con termometro esterno		
<input type="radio"/> congelatori: <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> con termometro interno<input type="radio"/> con termometro esterno		
<input type="radio"/> Camion frigo:		
<input type="radio"/> Lavandini		
<input type="radio"/> Lavamani		
<input type="radio"/> Banchi espositori: <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> refrigerati<input type="radio"/> non refrigerati		
<input type="radio"/> Affettatrice		
<input type="radio"/> Scaldavivande		
<input type="radio"/> Fornelli/forno		
<input type="radio"/> Impastatrice		

<input type="radio"/> Friggitrice		
<input type="radio"/> Forno micro onde		
<input type="radio"/> Piastra		
<input type="radio"/> Altro (<i>specificare</i>)		

Elenco dei principali prodotti finiti (a seguito preparazione/manipolazione) somministrati

Tipologia prodotto finito	Modalità di conservazione (temperatura ambiente, frigo, freezer, scaldavivande)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Descrizione del ciclo produttivo

Modalità di Cottura

Modalità di raffreddamento e conservazione al freddo (se presente)

(indicare strumenti usati: abbattitore, sistemi alternativi)

Modalità di conservazione al caldo (se presente)

(indicare strumenti e modalità utilizzate)

Modalità di Congelamento /Scongelamento

(indicare strumenti e modalità utilizzate e per quali prodotti)

Altro (specificare)

Processo di sanificazione

(Descrivere brevemente le modalità di sanificazione delle attrezzature, piani di lavoro specificando i materiali adottati e la frequenza)

Data _____

Firma