

Lista di AUTOVALUTAZIONE SAGRE e FIERE

Fonte di ispirazione "MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI FESTE E SAGRE"- UNPLI – UNIONE NAZIONALE PRO LOCO DITALIA e "C.list HACCP semplificato UOIAN ASL FERRARA"

Festa temporanea (Nome, Indirizzo, Ragione Sociale)

Responsabile/Legale rappresentante:

Presenza di

N°..... Lavoratori o volontari equiparati a lavoratori (art. 3 c. 3-bis)

N°..... Lavoratori accomunati a lavoratori autonomi (art. 3 c. 12-bis)

N°..... Accordi tra volontari ed Associazioni che individuano le modalità di tutela dei volontari

Autovalutazione effettuata da _____

in qualità di _____

Requisito normativo	Interpretazione e commenti	Accorgimenti da applicare	Verificato in data
In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.	Le fiere, feste e sagre, sono soggette a SCIA o comunicazione al Comune ai sensi di specifiche normative di settore. Per tali attività, qualora vengano svolte anche preparazione/ somministrazione/ vendita di alimenti, non è richiesta ulteriore notifica ai sensi del Reg. CE 852/04.	Presentazione della SCIA o comunicazione al Comune prima dell'inizio dell'attività	<input type="checkbox"/> -----
Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.	Il sistema semplificato (DGR n.1869 del 17/11/2008) prevede che, a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa di procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base (PRE-REQUISITI) che sono sufficienti a conseguire l'obiettivo del controllo dei pericoli alimentari.	Presenza un sistema di autocontrollo basato sulla semplificazione dei principi HACCP (DGR1869/09) o di un manuale di corretta prassi approvato a livello nazionale che tenga conto dei seguenti prerequisiti	<input type="checkbox"/> -----
		Requisiti infrastrutturali e delle attrezzature compresa la manutenzione (Sez.1, 1.1, 1.2, 2)	
		Gestione dei rifiuti (Sez. 3)	
		Qualità dell'acqua (approvvigionamento idrico)(Sez. 4)	
		Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo (Sez. 5, 6)	
		Igiene della lavorazione (Sez.5, 6)	
		Gestione dell'alimento (ricevimento, stoccaggio e trasporto qualora previsto) (Sez. 7)	
		Igiene degli operatori: piano di igiene articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali e salute degli operatori (Sez. 8)	
		Formazione: piano di formazione degli operatori impegnati nella preparazione e/o somministrazione degli alimenti (Sez. 9)	
		Procedure di controllo degli infestanti (sez. 10)	
Qualifica fornitori (modalità di selezione dei fornitori e se del caso criteri di esclusione degli stessi) (sez.11)			
Procedure igieniche (pulizia e disinfezione) (sez. 12)			
L'operatore del settore alimentare deve detenere una PROCEDURA PER LA RINTRACCIABILITA' e il ritiro degli alimenti (articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002)	La procedura deve prevedere la gestione delle non conformità degli alimenti e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti	Presenza di una sintetica procedura	<input type="checkbox"/> -----
Il responsabile dello STAND deve essere munito di ATTESTATO DI FORMAZIONE ALIMENTARISTI	Obbligo di acquisire l'attestato di FORMAZIONE ALIMENTARISTI (L.R.11/2003 e DGR 342/2004) da parte di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione	Presenza in loco dell'attestato di formazione ricevuta	<input type="checkbox"/> attestato disponibile (allegare)