

**GUIDA**  
**ALLA REALIZZAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO PER**  
**LA MANIFESTAZIONE TEMPORANEA**  
**COSI' DENOMINATA:**

Tenuta in località \_\_\_\_\_

Via/P.zza \_\_\_\_\_

Dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

Responsabile del Piano Sig. \_\_\_\_\_

MENU' STABILITO \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**\* CONTROLLO POTABILITA' DELL'ACQUA**

*Acquedotto pubblico*

*SI*

*NO*

*Acquedotto*

*privato:*

*giudizio*

*di*

*potabilità*

\_\_\_\_\_  
*Ultimo controllo analitico (data)*

**\* SMALTIMENTO RIFIUTI**

*REFLUI attraverso*

\_\_\_\_\_  
*SOLIDI*

*attraverso*

**\* 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  
informazione su possibili contaminazioni  
temperature idonee e loro mantenimento

Modello2

**\* DETTAGLIO DELLE TAPPE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE**

(Prediligere schema marcia in avanti con progressione fino al prodotto finito con separazione di piani di lavoro ed attrezzature nelle diverse fasi)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**\* ACCETTAZIONE DI MATERIA PRIME**

(le ditte fornitrici devono essere autorizzate)  
*controllo delle conformità del prodotto (scadenza, odore, colore, ect) e provvedimenti in caso di non conformità*

---

---

**\* CONSERVAZIONE MATERIE PRIME**

*Tempo*

---

*Temperatura*

*Provvedimenti in caso di non conformità*

---

---

**\* ASSEMBLAGGIO MATERIE PRIME**

(Modalità, attrezzature utilizzate, precauzioni)

---

---

**\* PROCESSI DI COTTURA**

(Tempi, modalità di cottura e riscaldamento)

---

---

**\* CONSERVAZIONE SEMILAVORATI**

*Tempo*

Modello2

\_\_\_\_\_  
*Temperatura*

\_\_\_\_\_  
*Provvedimenti in caso di non conformità*

**\* CONSERVAZIONE PRODOTTI FINITI**

*Tempo*

\_\_\_\_\_  
*Temperatura*

\_\_\_\_\_  
*Provvedimenti in caso di non conformità*

**\* SOMMINISTRAZIONE**

*Pavimentazione liscia e continua*

*SI*

*NO*

*Area coperta*

*SI*

*NO*

*Stoviglie monouso*

*SI*

*NO*

**\* LAVAGGIO STOVIGLIE**

*Area dedicata*

*SI*

*NO*

*Lavastoviglie*

*SI*

*NO*

*Settore per stoccaggio stoviglie pulite*

*SI*

*NO*

**\* PULIZIA E SANIFICAZIONE DI:**

*Ambienti (pareti, pavimenti)*

\_\_\_\_\_  
*Attrezzature*

*(tavoli,sedie,*

*strumenti,frigoriferi,ect)*

**Operatore addetto (impegno)**

**SALTUARIO**

**ESCLUSIVO**

- *Modalità*

\_\_\_\_\_  
*Mezzi*

\_\_\_\_\_  
*Prodotti*

\_\_\_\_\_  
*Frequenza*

**\* DISINFESTAZIONE**

piano autocontrollo/FSIM

Modello2

*Da insetti, roditori, ect*

---

*Chi se ne occupa (ditta o incaricato)*

---

*Modalità*

---

*Prodotti (allegare schede tecniche)*

*Dove posizionati*

---

*Frequenza del controllo delle esche*

---

Le operazioni di pulizia e di controllo tempi e temperature vanno annotate su apposite schede (allegate) con indicazione di data e firma dell'operatore.

Sono state inoltre redatte altre 2 schede per guidare nelle operazioni di accettazione di materie prime ed in quelle di controllo delle merci durante le fasi di conservazione.

**\* VERIFICA DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO**

*SI*

*NO*

FIRMA DEL RESPONSABILE DEL PIANO