

## 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 \_\_\_\_\_