

RELAZIONE TECNICA DELLA SOMMINISTRAZIONE

DEI GIORNI _____

ORGANIZZATA DA: _____

CARATTERISTICHE DELL'ATTIVITA'

La manifestazione si svolgerà in _____

Gli alimenti trattati saranno (citare gli alimenti trattati – es. salsiccia, pane, pasta, frutta etc.) _____

e saranno collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione, acquistati presso ditte autorizzate e registrate, e fino al momento della somministrazione conservati in contenitori idonei a proteggerli da contaminazioni esterne, separati per genere, garantendo per i prodotti deperibili la conservazione alle temperature previste dalle vigenti normative.

(CONTRASSEGNARE CON QUALE MODALITA' SI SVOLGERA' L'ATTIVITA')

- CI SARA' PREPARAZIONE: (descrizione di come avviene la preparazione) - *Es: si procederà alla frittura in friggitrici a due vasche in acciaio inox, oppure: si procederà all' impasto dei necci con farina di castagne e acqua, cottura degli stessi nelle forme....-*
- _____

- NON CI SARA' PREPARAZIONE: e le derrate alimentari trattate verranno comprate al libero mercato e tutto subito somministrato.

STOVIGLIE

Gli alimenti saranno serviti in bicchieri, piatti, contenitori e vassoi monouso, verranno utilizzati tovaglioli di carta e contenitori inox

L'APPROVVIGIONAMENTO IDRICO avverrà tramite: (contrassegnare la modalità scelta)

- acquedotto comunale
- acqua in bottiglia chiusa e sigillata acquistata al libero mercato

SMALTIMENTO RIFIUTI

Lo smaltimento dei rifiuti solidi avverrà tramite: (contrassegnare la modalità scelta)

- bidoni in plastica collocati nella zona della manifestazione
- altra modalità _____

Lo smaltimento degli oli esausti avverrà _____

SERVIZI IGIENICI

Il servizio igienico ad uso personale e servizio igienico per gli avventori sarà presso _____

STRUTTURE

Lo stand per la preparazione: sarà allestito presso _____

con N° _____ gazebi, pedana di gomma lavabile rialzata, N° _____ friggitrici a due vasche in acciaio inox, N° _____ fuochi a gas N° _____ tavoli con piani in acciaio inox N° _____ tavoli in plastica lavabili N° _____ etc... _____

Lo stand per la somministrazione: sarà costituito da N° _____ gazebi e N° _____ tavoli di plastica lavabile, allestiti presso _____ ed il numero dei posti-tavola previsti sarà di _____.

SI DICHIARA INOLTRE CHE IL PREPOSTO ALL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE (REG. CE 852704) E' IN POSSESSO DEL RELATIVO PIANO DI AUTOCONTROLLO , E DI AVER PROVVEDUTO ALLA FORMAZIONE DEGLI ADDETTI

Lì _____

IL RESPONSABILE DELL'ATTIVITA'
