

RELAZIONE TECNICA PER FESTA POPOLARE

Il sottoscritto _____

In qualità di _____

DICHIARA

sotto la propria responsabilità che saranno rispettati i seguenti requisiti:

Le superfici dei banchi di distribuzione e dei tavoli di lavoro saranno di materiale lavabile.

Laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate ed i piatti utilizzati saranno del tipo monouso e conservati al riparo da ogni insudiciamento.

I prodotti saranno protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati alle temperature previste dall'art. 31 DPR 327/80: alimenti con crema pasticcera, yogurt, prodotti di gastronomia con gelatina, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C; gli alimenti cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, polli, ecc.) devono essere conservati a temperatura da +60 a + 65°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi (roast-beef, arrostiti, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservate a temperatura non superiore a +10°C.

I rifiuti solidi provenienti dalla somministrazione degli alimenti saranno raccolti in idonei contenitori e tenuti lontani dagli alimenti. Saranno disponibili contenitori per rifiuti a tenuta stagna sull'intera superficie occupata;

Sarà previsto lo smaltimento delle acque usate in fognatura. In assenza di fognatura, saranno smaltite ai sensi della normativa vigente (Legge Regionale 62/85 e DPR 915/82).

Sarà garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di un servizio igienico ad uso esclusivo del pubblico.

Sarà allestito un settore esclusivamente destinato alla preparazione, adeguatamente protetto e di adeguata ampiezza nel quale saranno previsti spazi distinti per la mondatura, la pezzatura, la cottura dei cibi e l'affettatura delle carni.

Tale settore avrà inoltre:

- 1) Lavelli in n. adeguati alla necessità, muniti di rubinetto con acqua potabili,
- 2) Pareti (se previste) lavabili e impermeabili fino a metri 2 dal pavimento,
- 3) Pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, lavabile e tenuto in adeguate condizioni di pulizia,
- 4) Idonee dispense per la conservazione alle temperature necessarie delle materie prime e dei prodotti finiti
- 5) Idonei e capaci contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta azionati a pedale.

Non sarà ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee.

Gli impianti elettrici saranno realizzati in conformità alle norme CEI 64-8 e le strutture metalliche saranno protette dalle scariche atmosferiche.

Sarà prevista la dotazione di cassette di pronto soccorso,

Deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla Legge 13/89 e dal D.M. 236/89.

Le sostanze alimentari di cui si effettua la preparazione e la somministrazione sono le seguenti:

Le sostanze alimentari di cui si effettua la sola somministrazione sono le seguenti:

La modalità di conservazione e salubrità delle sostanze alimentari è assicurata mediante:

Durata manifestazione _____

La data di approntamento delle strutture è _____

Il numero di servizi igienici disponibili è n. _____ bagni

La struttura e le attrezzature utilizzate sono le seguenti:

Presso la festa vi è la disponibilità di acqua potabile. Lo smaltimento dei rifiuti liquidi avviene mediante

Lo smaltimento dei rifiuti solidi è effettuato mediante

_____ li _____

In fede

_____.