

## 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 D'ITALIA 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 <span style="background-color: #fce4d6;">Requisiti infrastrutturali e delle attrezzature compresa la manutenzione (Sez.1, 1.1, 1.2, 2)</span> <span style="background-color: #e2efda;">Gestione dei rifiuti (Sez. 3)</span> <span style="background-color: #e2efda;">Qualità dell'acqua (approvvigionamento idrico)(Sez. 4)</span> <span style="background-color: #fff9c4;">Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo (Sez. 5, 6)</span> <span style="background-color: #fff9c4;">Igiene della lavorazione (Sez.5, 6)</span> <span style="background-color: #bbdefb;">Gestione dell'alimento (ricevimento, stoccaggio e trasporto qualora previsto) (Sez. 7)</span> <span style="background-color: #e2efda;">Igiene degli operatori: piano di igiene articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali e salute degli operatori (Sez. 8)</span> <span style="background-color: #e2efda;">Formazione: piano di formazione degli operatori impegnati nella preparazione e/o somministrazione degli alimenti (Sez. 9)</span> <span style="background-color: #bbdefb;">Procedure di controllo degli infestanti (sez. 10)</span> <span style="background-color: #fff9c4;">Qualifica fornitori (modalità di selezione dei fornitori e se del caso criteri di esclusione degli stessi) (sez.11)</span> <span style="background-color: #bbdefb;">Procedure igieniche (pulizia e disinfezione) (sez. 12)</span>	<input type="checkbox"/> -----
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/Ente	Presenza in loco dell'attestato di formazione ricevuta	<input type="checkbox"/> attestato disponibile (allegare)
Ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento 1169/2011, per gli alimenti offerti in vendita al	Obbligo di fornire informazione in merito agli ingredienti allergizzanti	riportare sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo : "per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile	<input type="checkbox"/> -----

<p>consumatore finale o alle collettività, senza imballaggio, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.</p>		<p>consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"</p> <p>Indicare, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: <i>"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"</i></p> <p>Detenere un documento a disposizione dell'Autorità Competente e del Cliente</p>	
--	--	---	--