

PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

PIANO DI SANIFICAZIONE

In relazione alle dimensioni dello stand gastronomico, della disponibilità di impianti ed attrezzature, della complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari, dovrà essere predisposto il Piano di Sanificazione che prevede **chi, dove, come e quando provvede all'ideale pulizia e disinfezione** dei diversi componenti dello stand.

Descrizione dettagliata del Piano di Sanificazione da effettuarsi giornalmente e dopo ogni utilizzo degli spazi, delle superfici e delle attrezzature di lavoro.

Area di somministrazione	
Piani di lavoro e di appoggio	
Lavelli	
Attrezzature di cottura	
Attrezzature per la preparazioni di alimenti	
Frigoriferi, celle frigo e congelatori	
Scaffalatura di cucina e depositi	
Altro (specificare) _____ _____	

In relazione alle dimensioni delle stand gastronomico, alla durata della manifestazione, alla complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari, il Responsabile del Piano di Autocontrollo, dovrà valutare l'opportunità di registrare in appositi moduli l'effettiva adozioni delle procedure stabilite (es.: operazioni di pulizia e disinfezione, controllo delle temperature, controllo delle date di scadenza degli alimenti confezionati, etc.).

Luogo e data _____

Firma del titolare/responsabile legale della manifestazione _____

Firma del responsabile dell'autocontrollo _____