

ANCIPIA - ROMA - LONDRAN

b) le caratteristiche dei locali di preparazione se esterni agli stands in cui viene svolta l'attività:

c) le dotazioni di impianti ed attrezzature:

- numero di frigoriferi _____
- protezioni in vetro o altro (es. banchi espositori) SI NO
- altri dispositivi per garantire la salubrità dell'attività:
- pavimento dello stand (per evitare il sollevamento della polvere) SI NO
- copertura (superiore e/o su tre lati dello stand) SI NO
- separazione della zona preparazione (anche tramite zanzariere) SI NO
- copertura dei tavoli di lavorazione in materiale lavabile e disinfettabile SI NO

d) l'acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione:

e) i sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi:

f) il sistema di smaltimento degli oli esausti:

g) il servizio igienico per il personale addetto, dotato di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua dal lavandino è ubicato:

h) i servizi igienici per il pubblico sono in numero di _____ e sono ubicati _____

i) gli addetti sono stati adeguatamente formati sulle norme igieniche da rispettare durante la manipolazione, somministrazione degli alimenti

Firma del responsabile della manifestazione

Data _____

SEPARAZIONE TRA

DISTR. ALIMENTI

Al

non

di