

## QUESTIONARIO PER LA PREPARAZIONE DEL MANUALE DI IGIENE ED AUTOCONTROLLO



*Si prega di compilare il presente questionario in tutte le sue parti, in carattere stampatello e in modo chiaro e leggibile*

### 1 GENERALITÀ

<b>NOME ESERCIZIO COMMERCIALE</b>	
<b>INDIRIZZO COMPLETO</b>	
Via, Piazza ..... CAP ..... Comune ..... Prov. ....	
<b>NOMINATIVO RESPONSABILE PIANO DI AUTOCONTROLLO</b>	

### 2 TIPOLOGIA DI ESERCIZIO COMMERCIALE

<input type="checkbox"/>	Ristorante
<input type="checkbox"/>	Ristorante self-service
<input type="checkbox"/>	Bar senza cucina (solo vendita prodotti confezionati)
<input type="checkbox"/>	Bar con tavola calda (riscaldamento e rinvenimento alimenti senza cottura)
<input type="checkbox"/>	Macelleria
<input type="checkbox"/>	Panificio
<input type="checkbox"/>	Gelateria
<input type="checkbox"/>	Mensa self-service
<input type="checkbox"/>	Centro cottura (es.: per mense, scuole)
<input type="checkbox"/>	Mensa con solo riscaldamento/rinvenimento degli alimenti
<input type="checkbox"/>	Altro (indicare)

### 3 CARATTERISTICHE DELL'ATTIVITÀ

L'esercizio utilizza alimenti surgelati ( $-18^{\circ}\text{C}$ )?

☐ SI

☐ NO

Indicare il numero frigoriferi negativi ( $T_{\text{max}} -18^{\circ}\text{C}$ )

Indicare il numero frigoriferi positivi ( $T_{\text{max}} +4^{\circ}\text{C}$ )

Cottura (su fornelli, in forno)

☐ SI

☐ NO

Riscaldamento (tostiera, microonde, piastra per panini)

☐ SI

☐ NO

Preparazione di piatti freddi (insalate, macedonie, tramezzini)

☐ SI

☐ NO

Servizio al tavolo

☐ SI

☐ NO

Servizio al banco

☐ SI

☐ NO

Vendita per asporto e consumo successivo

☐ SI

☐ NO

**Note ed eventuali altre indicazioni**

**4 DESCRIZIONE DEGLI AMBIENTI**

Zona	Area (m <sup>2</sup> )	Tipo di rivestimento o di materiale (es.: pvc, acciaio, laminato)				
		Pavimenti	Pareti	Porte	Finestre	Sanitari
Zona preparazione alimenti (cucina, laboratorio)						
Magazzini – Zona stoccaggio materie prime						
Servizi igienici personale						
Servizi igienici pubblico						
Sala ristorante, zona consumo						
<i>Altri locali (indicare)</i>						
<i>Altri locali (indicare)</i>						
<i>Altri locali (indicare)</i>						
<i>Altri locali (indicare)</i>						
<i>Altri locali (indicare)</i>						
<i>Altri locali (indicare)</i>						
<i>Altri locali (indicare)</i>						

## 5 ATTREZZATURE E STRUMENTI

*Indicare marca delle attrezzature e degli strumenti di piccola e grande dimensione (es.: forni, frigoriferi, celle frigo, mixer, taglieri, lavastoviglie, bagnomaria, piastre di cottura, cappe aspiranti, tritacarne) il materiale o i materiali di cui sono costituiti e il locale, fra quelli precedentemente descritti, ove tali attrezzature sono ubicate.*

[illegible]



ALIMENTO	Fresco	Surg e/o Cong	Sottovuoto
Latte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte UHT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Panna o crema di latte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Burro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yogurt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latticini freschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formaggi freschi, molli e semiduri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formaggi duri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pollame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conigli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selvaggina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frattaglie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salumi cotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salumi crudi stagionati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutti di mare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verdure e ortaggi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Legumi freschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Legumi secchi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Succhi di frutta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Concentrati di succhi di frutta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Confetture/Marmellate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gelati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

[illegible]