

Nome - Cognome Responsabile nato il.....residente a..... Recapito telefonico.....e-mail..... RESPONSABILE PER LA/LE SQUADRE.....			verifiche ULSS data _____ idoneo			
REQUISITI STRUTTURALI e TECNICO FUNZIONALI presenti			si	no	si	no
△	Gli stands sono ricavati in edifici esistenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	Gli stands sono contenuti in tendoni o sistemi simili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	La zona esterna allo stand per la cottura esclusiva degli alimenti alla brace è prevista ad opportuna distanza da potenziali cause di contaminazione e insudiciamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	E' collocata in zona coperta da tettoia o simile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	La preparazione degli alimenti viene svolta all'interno di un stand - sono presenti lavelli ad uso cucina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	I pavimenti sono in materiale compatto, impermeabile, facilmente lavabile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	Lo stand è munito di acqua potabile da acquedotto comunale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	L'acqua potabile deriva da un acquedotto privato riconosciuto idoneo analisi n. _____ del _____ (allegare certificato non antecedente i sei mesi)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	I tavoli per il consumo degli alimenti sono in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	Piatti, posate e bicchieri sono di tipo a perdere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	Esiste installaggio di un numero sufficiente di attrezzatura per il lavaggio automatico e meccanico di piatti posate di altro tipo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	Gli impianti frigoriferi sono provvisti di termometro per misurare la temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	Vi sono apparecchi frigorifero per la somministrazione della birra alla spina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	Gli alimenti sono riposti in luogo protetto dal contatto con il pubblico dalla polvere e dagli insetti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
△	La somministrazione degli alimenti viene svolta in zona riparata con tettoia o simile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>DESCRIZIONE DEL MENU'</u>						

ELENCO DELLE ATTREZZATURE						

