

INFORMAZIONI GENERALI										
Ragione Sociale*:			Partita IVA*:							
Indirizzo*:			Codice Fiscale*:							
CAP*:		Città*:					Prov*:			
Nome Commerciale <i>(es. nome presente sull'insegna)</i>										
Legale rappresentante*:		<input type="checkbox"/> Sig. <input type="checkbox"/> Sig.ra	<input type="checkbox"/> Dott. <input type="checkbox"/> Dott.ssa				Nato a:			
Responsabile HACCP*:		<input type="checkbox"/> Sig. <input type="checkbox"/> Sig.ra	<input type="checkbox"/> Dott. <input type="checkbox"/> Dott.ssa				Nato a:			
Tipologia di esercizio:	<input type="checkbox"/> Bar	<input type="checkbox"/> Supermercato	<input type="checkbox"/> Pasticceria	<input type="checkbox"/> Caseificio	<input type="checkbox"/> Grossista alimenti	<input type="checkbox"/> Altro:				
	<input type="checkbox"/> Ristorante	<input type="checkbox"/> Discount	<input type="checkbox"/> Pescheria	<input type="checkbox"/> Trasporto alimenti						
	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Rosticceria	<input type="checkbox"/> Macelleria	<input type="checkbox"/> Mattatoio						
	<input type="checkbox"/> Alimentari	<input type="checkbox"/> Gelateria	<input type="checkbox"/> Salumificio							
Prodotti somministrati:	<input type="checkbox"/> Prodotti di caffetteria <input type="checkbox"/> Cocktail, vini e bevande alla spina <input type="checkbox"/> Frullati con preparati in bustine <input type="checkbox"/> Frappè <input type="checkbox"/> Gelati confezionati <input type="checkbox"/> Gelati non confezionati prod. propria <input type="checkbox"/> Gelati non confezionati acquistati da terzi <input type="checkbox"/> Dolciumi confezionati <input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria fresca (acquistati) <input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria fresca (prod. propria) <input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria secca (acquistati) <input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria secca (prod. propria)			<input type="checkbox"/> Tramezzini produzione propria <input type="checkbox"/> Panini, toast, tramezzini confezionati <input type="checkbox"/> Panini produzione propria <input type="checkbox"/> Pane acquistato confezionato <input type="checkbox"/> Pane produzione propria <input type="checkbox"/> Pane acquistato sfuso <input type="checkbox"/> Pizza acquistata confezionata <input type="checkbox"/> Pizza produzione propria al taglio <input type="checkbox"/> Pizza produzione propria al piatto <input type="checkbox"/> Pizza acquistata sfusa <input type="checkbox"/> Pasta fresca produzione propria <input type="checkbox"/> Alimenti cotti a base di carne			<input type="checkbox"/> Alimenti crudi a base di carne <input type="checkbox"/> Alimenti cotti a base di pesce <input type="checkbox"/> Alimenti crudi a base di pesce <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Salumi freschi <input type="checkbox"/> Salumi cotti <input type="checkbox"/> Formaggi a pasta dura <input type="checkbox"/> Formaggi a pasta morbida <input type="checkbox"/> Verdure cotte <input type="checkbox"/> Verdure crude <input type="checkbox"/> Prodotti di frittura <input type="checkbox"/> _____			
Ubicazione laboratorio:		<input type="checkbox"/> Via - <input type="checkbox"/> Corso - <input type="checkbox"/> Piazza				Città:				
		Prov:		Telefono:			Fax:			

MAGAZZINO (compila questa sezione se è presente il locale magazzino)				
E' presente un locale magazzino?		<input type="checkbox"/> SI	-	<input type="checkbox"/> NO
Attrezzature presenti <i>(elencare tutte le attrezzature presenti nel magazzino, es. Scaffalatura metallica, frigoriferi, ecc...)</i>				
OSSERVAZIONI	PRESCRIZIONI	SI / NO	NOTE	
Scaffalature	Solide e lavabili prodotti sollevati dal pavimento (20cm)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Pavimenti e porte	Lavabili e disinfettabili, non assorbenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Finestre	Reticelle protettive	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Frigoriferi/Congelatori	Dotati di termometro	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Celle frigorifere	Dotati di pavimento antiscivolo, angoli arrotondati e termometro	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
NOTE:				

MODULO RACCOLTA DATI MANUALE HACCP - DA INVIARE COMPILATO MEZZO FAX ALLO 0421 220222 O A info@centrosicurlavoro.com

ZONA COTTURA ALIMENTI / LABORATORIO (compila questa sezione se è presente il laboratorio)

E' presente un locale laboratorio? SI - NO

Attrezzature presenti <i>(elencare tutte le attrezzature presenti nel magazzino, es. Scaffalatura metallica, frigoriferi, ecc...)</i>			
OSSERVAZIONI	PRESCRIZIONI	SI / NO	NOTE
Condensa o Muffa	Evitata	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Contaminazione crociata	Impedita (frigoriferi separati per tipologia di alimenti oppure all'interno dello stesso frigorifero le diverse tipologie di alimenti sono separati per ripiani)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Detersivi	In ambiente separato	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Finestre	Reticelle protettive	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Frigoriferi/Congelatori	Con termometri	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Lavabi interni con comandi a pedale o a fotocellula	Presenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Pareti	Levigate e non assorbenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Lavabile e disinfettabile ad h non inferiore a 2 mt dal pavimento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Spigoli arrotondati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Pavimenti	Lavigati e non assorbenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Piani di lavoro	Lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Porte	Lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Refrigerazione	Rapida (abbattitore di temperatura)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Residui alimentari	Allontanati rapidamente	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Contenitori portarifiuti	Con coperchio / richiudibili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Aerazione locale	Garantire un sufficiente ricambio d'aria	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Soffitti ed attrezzature poste in alto	Evitare sporcizia e condensa	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Illuminazione naturale o artificiale	Adeguate in ogni posto di lavoro, per mettere in evidenza eventuali variazioni di colore negli alimenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Strumenti di lavoro	Facili da pulire e da disinfettare	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
NOTE:			

ZONA VENDITA/SOMMINISTRAZIONE			
Attrezzature presenti <i>(elencare tutte le attrezzature presenti nella zona vendita, es. Macchina per caffè, Espositori a temperatura controllata, ecc...)</i>			
OSSERVAZIONI	PRESCRIZIONI	SI / NO	NOTE
Aerazione	Garantire un sufficiente ricambio d'aria	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Pavimenti e porte	Lavabili e disinfettabili, non assorbenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Frigoriferi/Congelatori	Dotati di termometro	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
NOTE:			

DISPOSITIVI FRIGORIFERI (descrivere tutti i frigoriferi presenti in azienda)					
NR.	TIPOLOGIA ALIMENTI CONSERVATI			UBICAZIONE	
Frigo/Congelatore n. 1	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
Frigo/Congelatore n. 2	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
Frigo/Congelatore n. 3	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
Frigo/Congelatore n. 4	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
Frigo/Congelatore n. 5	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione

Frigo/Congelatore n. 6	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
Frigo/Congelatore n. 7	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
Frigo/Congelatore n. 8	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
Frigo/Congelatore n. 9	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
Frigo/Congelatore n. 10	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione

SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PERSONALE / SPOGLIATOIO			
OSSERVAZIONI	PRESCRIZIONI	SI / NO	NOTE
Spogliatoio	Presenza dello spogliatoio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Dove si trova lo spogliatoio <input type="checkbox"/> Nell'antibagno - <input type="checkbox"/> E' una stanza a sé - <input type="checkbox"/> Altro:		
Armadietti	Scomparti separati per indumenti personali e da lavoro	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Pavimenti, pareti e porte	Non assorbenti, lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Lavabo	Rubinetti a comando non manuale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Asciugamani monouso	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Sapone liquido	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Servizi igienici	Non comunicabili direttamente con gli ambienti adibiti a lavorazione e vendita	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Erogazione scarico wc non manuale	Pedale o fotocellula	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
L' impianto è allacciato all' acquedotto comunale		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
NOTE:			

PRODOTTI DI PULIZIA	
Dove vengono stoccati i prodotti per la pulizia?	<input type="checkbox"/> Armadietti a chiusura - <input type="checkbox"/> Ambiente separato - <input type="checkbox"/> Altro:

SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PERSONALE / SPOGLIATOIO		
PRESCRIZIONI	SI / NO	NOTE
Monitoraggio di parassiti con impegno di trappole adesive	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Esecuzione periodica di trattamenti con prodotti chimici	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Contratto stipulato con Ditta specializzata nelle disinfestazioni	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Il nome della ditta è:

CONSIDERAZIONI FINALI O EVENTUALI AGGIUNTE

PERSONA DA CONTATTARE			
Nome*:		Cognome*:	
E-mail*:		Username skype (possiamo contattarti anche tramite Skype):	

DATI FATTURAZIONE			
Ragione Sociale*:			
Partita IVA*:		Codice Fiscale*:	
Sede Legale*:		Città*:	
CAP*:	Prov*:	Telefono*:	

DATI PER LA SPEDIZIONE			
Ragione Sociale*:			
Indirizzo*:		Città*:	
CAP*:	Prov*:	Telefono*:	

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/03, si informa che i dati personali raccolti nell'ambito della presente richiesta verranno utilizzati in accordo alle disposizioni dell'art. 11 del succitato decreto esclusivamente per i fini direttamente connessi all'emissione di offerte/preventivi e/o all'inoltro di informazioni. Tali dati saranno oggetto di trasmissione a enti collegati che si occuperanno esclusivamente dell'elaborazione degli stessi per l'erogazione del servizio richiesto. I dati raccolti potranno essere trattati internamente, in forma anonima, per scopi statistici. Il mancato consenso non ci consente di processare la richiesta. L'interessato ha diritto in qualsiasi momento di esercitare le facoltà di cui all'art. 7 con le modalità previste dagli artt. 8, 9 e 10 del summenzionato Decreto.

Li/...../.....

Timbro e firma