

I.C. "ILARIA ALPI"
LADISPOLI - ROMA

11 OTT. 2019

Prot. n. 8663/06109

SCHEDA SPAZI COMUNI

- **LUOGO:** Corridoio
→ **OGGETTO:** DISTRIBUTORI AUTOMATICI
→ **DESCRIZIONE:** Apparecchio atto ad erogare bevande o altri prodotti alimentari
→ **GENERALE:** Deve essere di facile pulizia e dotato di tutte le necessarie indicazioni scritte

PARTICOLARE		RIFERIMENTO	R	RISCHI	MISURE SOSTITUTIVE	MISURE FINALI
REQUISITI		Pulizia		Mancanza di igiene, contaminazione delle sostanze	Controllare spesso il grado di pulizia del distributore	Sostituzione del distributore
		Superfici		Mancanza di igiene, contaminazione delle sostanze	Sostituire le parti eventualmente rovinate	Sostituzione del distributore
		Sorgenti interne di calore		Deperimento accele-rato delle sostanze	-----	Spostare il distributore in posizione non troppo soleggiata, né troppo umida
		Conservazione		Deperimento accele-rato delle sostanze	Inserire congegno automatico di blocco della distribuzione che entri in funzione nel caso in cui la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti	Sostituzione del distributore
		Collocazione		Deperimento accele-rato delle sostanze	-----	Posizionare il distributore in una zona non troppo soleggiata
		Erogazione		Mancanza di igiene, contaminazione delle sostanze	Richiedere la bocca di erogazione in modo che non risulti esposta a insudiciamenti	Sostituzione del distributore
		Portarifiuti		Mancanza di igiene, accumulo di rifiuti	-----	Mettere a disposizione contenitori per la raccolta dei rifiuti
REQUISITI SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE		Installazione		Sanzioni	-----	Comunicare l'avvenuta installazione alla ASL
		Requisiti		-----	-----	Verificare se gli stabilimenti sono in possesso di autorizzazione sanitaria
		Imprese responsabili		-----	-----	Richiedere autorizzazione scritta che accenti l'effettiva rispondenza dei prodotti alle caratteristiche dichiarate
		Indicazioni		Eventuali allergie Tagli e contusioni	Apportare indicazione ingredienti. Effettuare manutenzioni e reintegri isolando l'area d'intervento a cura dell'operatore	Apportare indicazione ingredienti, denominazione legale ed eventuale presenza di additivi e/o coloranti. Effettuare manutenzioni e reintegri isolando l'area d'intervento
PERSONALE ADDETTO		Idoneità sanitaria		-----	Verificare la documentazione attestante l'applicazione della procedura HACCP (autocontrollo igiene alimenti)	Richiedere che il personale preposto sia in possesso di adeguata formazione: HACCP (autocontrollo igiene alimenti)