

ELENCO DEI DOCUMENTI PRESENTI DA CONSULTARE

AZIENDA

EVOLAB PASTICCERIA - VIA SAN DOMENICO SAVIO, 30 - LECCE

1 AUT.SAN./SCIA	6 SCHEDE TECNICHE E SICUREZZA
2 ALCOL - TULLPS E DIVIETI	7 ELENCO FORNITORI
3 TABELLE ALCOLEMICHE	8 ELENCO MANUTENTORI
4 LICENZA ALCOLICI DOGANE	9 CERTIFICATI MOCA
5 PIANO DI SANIFICAZIONE	10



CONTROLLI IN
ACCETTAZIONE



TEMPERATURE
E SCADENZE



TABELLE ALCOLICI



ABBATTIMENTO
TERMICO



AUTORIZZAZIONE SANITARIA/DIA/SCIA

Sportello Unico per le Attività Produttive
Ricevuta
 (art. 5, comma 4 DPR 160/2010 e art. 18-bis L. 241/1990)



1 - SUAP competente

SPORTELLLO UNICO ATTIVITA' PRODUTTIVE			
del comune di:	LECCE	id:	2162
Responsabile SUAP:	BONOCUORE	FERNANDO	

2 - Riferimenti della pratica SUAP

Codice Pratica:	05339040759-29092026-2036
Protocollo SUAP:	REP_PROV_LE/LE-SUPRO/0180670 del 13/10/2026
Domicilio elettronico dichiarato:	associazionealea@pec.it

3 - Impresa o soggetto economico

Denominazione:	WHITE CREATIVE S.R.L.		
Codice Fiscale:	05339040759	Sede legale provincia:	LECCE
Presso il comune di:	LECCE		
via, viale, piazza ...:	ZANARDELLI	n.	72

4 - Estremi del dichiarante

Cognome:	GABELLONE	Nome:	COSIMO
Qualifica:	ALTRO PREVISTO DALLA VIGENTE	Codice Fiscale:	GBLC5M72P25F842M

5 - Indirizzo dell'impianto

del comune di:	LECCE
via, viale, piazza ...:	VIA SAN DOMENICO SAVIO
n.	30

6 - Termini del procedimento/controllo

Produce effetti immediati con la presentazione al SUAP. Entro 60 giorni dalla data della presente ricevuta l'amministrazione competente verifica la sussistenza dei requisiti di legge. Nel caso si rilevino carenze dei requisiti o dei presupposti di legge, si procederà con la richiesta di

www.impresainungiorno.gov.it - Ricevuta versione 2.0

AZIENDA/STRUTTURA/COMUNITA'

EVOLAB PASTICCERIA - VIA SAN DOMENICO
SAVIO, 30 - LECCE

IL MANUALE VIENE REDATTO DALL'AZIENDA



Via Bovio, 11/a
 73048 Nardò (LE)
 P.IVA/C.F.:
 04688610759

TIPOLOGIA DI MANUALE

MANUALE ELETTRONICO CON CLOUD E AGGIORNAMENTI AUTOMATIZZATI
TRAMITE GRUPPO TELEGRAM

CONTATTI

Dr. Cosimo GABELLONE 320 974 8403
 D.ssa Luciana BARONE 349 390 0276
 D.ssa M. GUIDA 371 554 4354
 Oper.tecn. sig.ra M. ARNESANO 371 744 7962
 Oper.tecn.ass.to sig. D. CASTELLANO 349 752 4080
 Oper.tecn.ass.to sig.ra R. CIARFERA 393 627 7189



VIETATO FUMARE (L. 16.01.2003 nr.3, art. 51 "Tutela della salute dei non fumatori")

I TRASGRESSORI SONO SOGGETTI ALLA SANZIONE AMMINISTRATIVA DA € 27,5 A € 275,00

LA MISURA E' RADDOPPIATA QUALORA LA VIOLAZIONE SIA COMMESSA IN PRESENZA DI DONNA IN EVIDENTE STATO DI GRAVIDANZA O DI BAMBINI FINO A 12 ANNI

RESPONSABILE DEL CONTROLLO

MARIA ASSUNTA CHIRIATTI

NELL'AREA COMMERCIALE

DOVE INSERIRLI

DISPOSIZIONI PER LA VENDITA AL MINUTO E CONSUMO DI BEVANDE ALCOLICHE NEI PUBBLICI ESERCIZI

(L'esposizione del presente cartello in luogo ben visibile è obbligatorio ai sensi dell'art. 180 del Reg. P.S.)

Regio Decreto 18 giugno 1931, n. 773 - " Testo unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza "

Art. 96 - (Articolo abrogato dall'art. 1, della Legge 14 ottobre 1974, n. 520)

Art. 97 - (Articolo abrogato dall'art. 1, della Legge 14 ottobre 1974, n. 520)

Art. 101 - E' vietato di adibire il locale di un pubblico esercizio a ufficio di collocamento o di pagamento delle mercedi agli operai.

Regio Decreto 6 maggio 1940, n. 635 - " Regolamento per l'esecuzione del Testo Unico 18 giugno 1931, n. 773 delle Leggi di Pubblica Sicurezza " " Testo unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza "

Art. 173 - 178 - 179 - (Articoli abrogati dalla Legge 14 Ottobre 1974, n. 524 e, dalla Legge 25 agosto 1991, n. 287)

Art. 176 - Agli effetti dell'art. 86 della Legge, non si considera vendita al minuto di bevande alcoliche quella fatta in recipienti chiusi secondo le consuetudini commerciali, e da trasportarsi fuori del locale di vendita, purché la quantità contenuta nei singoli recipienti non sia inferiore a litri 0,200 per le bevande alcoliche di cui all'art. 89 della Legge, ed a litri 0,33 per le altre.

Per le bevande non alcoliche, è considerata vendita al minuto esclusivamente quella congiunta al consumo.

Art. 177 - Si considerano bevande alcoliche aventi un contenuto in alcole superiore al 21 per cento del volume anche quelle che vengano ridotte al disotto di tale limite mediante diluizione e miscela all'atto della vendita al minuto.

Art. 180 - I pubblici esercenti debbono tenere esposte nel locale dell'esercizio, in luogo visibile al pubblico, la licenza e l'autorizzazione e la tariffa dei prezzi.

Hanno pure l'obbligo di tenere in luogo visibile al pubblico l'elenco delle bevande alcoliche indicate nell'art. 89 della Legge che trovansi in vendita nell'esercizio, nonché la riproduzione a stampa degli artt. 96, 97 e 101 della Legge e 173 176 a 181 e 186 del presente regolamento.

Art. 181 - Non è permesso somministrare al minuto bevande alcoliche di qualsiasi specie come prezzo di scommessa o di giuoco, né farne vendita a prezzo ragguagliato ad ora o frazione di ora.

Art. 182 - Le autorità di pubblica sicurezza e sanitarie, allo scopo di accertare il grado delle bevande alcoliche di qualsiasi genere hanno sempre facoltà di far procedere al prelevamento dei campioni nei modi e nelle forme stabilite dalle norme speciali sulla materia.

Art. 186 - Con la chiusura dei pubblici esercizi all'ora stabilita deve cessare ogni servizio o somministrazione agli avventori ed effettuarsi lo sgombero del locale.



RESPONSABILE ADDETTO ALLA VIGILANZA

MARIA ASSUNTA CHIRIATTI

AI SENSI DELLA LEGGE 189/2012, E' VIETATA LA VENDITA E LA SOMMINISTRAZIONE
DI ALCOLICI **AI MINORI DI ANNI 18**

IL PERSONALE DI QUESTO PUBBLICO ESERCIZIO SI RISERVA DI CHIEDERE UN DOCUMENTO DI
RICONOSCIMENTO PER VERIFICARE L'EFFETTIVA ETA' DEL CLIENTE



NELL'AREA COMMERCIALE

DOVE INSERIRLI

TABELLA PER LA STIMA DELLE QUANTITÀ DI BEVANDE ALCOLICHE CHE DETERMINANO IL SUPERAMENTO DEL TASSO ALCOLEMICO LEGALE PER LA GUIDA IN STATO DI EBBREZZA, PARI

A 0,5 GRAMMI PER LITRO

(Art.6 del decreto legge 3 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1 della legge 2 ottobre 2007 n. 160) - La Tabella contiene I LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA RAGGIUNGIBILI DOPO L'ASSUNZIONE DI UNA UNITÀ ALCOLICA UNITÀ ALCOLICA DI RIFERIMENTO (in cc) (Bicchiere, lattina o bottiglia serviti usualmente nei locali)

VINI LIQUOROSI/APERITIVI	80 CC
BIRRA	330 CC
SUPERALCOLICI	40 CC
READY TO DRINK	150 CC
DIGESTIVI	40 CC
VINO	125 CC
CHAMPAGNE/SPUMANTI	100 CC

I valori di ALCOLEMIA, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco vuoto o pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti Se si assumono più unità alcoliche, per conoscere il valore di alcolemia raggiunto è necessario sommare i valori indicati per ciascuna unità alcolica consumata **

**** Esempi: donna**, peso 45 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra leggera ed 1 superalcolico. Alcolemia attesa: $0,39 + 0,49 = 0,88$ grammi/litro; donna, peso 60 Kg, ha assunto a stomaco pieno 2 superalcolici (60°). Alcolemia attesa: $0,35 + 0,35 = 0,70$ grammi/litro.

**** Esempi: uomo**, peso corporeo 75 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 2 birre speciali. Alcolemia attesa: $0,41 + 0,41 = 0,82$ grammi/litro; uomo, peso corporeo 55 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra doppio malto ed 1 superalcolico di media gradazione (45°). Alcolemia attesa: $0,71 + 0,36 = 1,07$ grammi/litro.

AVVERTENZE PER UNA CORRETTA LETTURA DELLA TABELLA La tabella fornisce informazioni volte a favorire una autovalutazione dei livelli di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) conseguenti all'assunzione delle più comuni bevande alcoliche; lo scopo principale è quello di contribuire ad identificare o calcolare le quantità di alcol che determinano il superamento del limite legale fissato per la guida e di promuovere una guida sicura e responsabile. A tal fine è importante sapere che: - esiste un legame diretto tra livelli crescenti di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) e rischio relativo di causare o essere coinvolti in un incidente grave o mortale; - le alterazioni delle capacità alla guida sono direttamente influenzate dalla quantità di alcol consumata e si manifestano con l'assunzione di tutti i tipi di bevande alcoliche, senza distinzione; - tutte le quantità di alcol, anche quelle minime o moderate, pongono l'individuo in una condizione di potenziale rischio; - a parità di quantità di alcol consumate, individui differenti possono registrare variazioni anche notevoli nei livelli di alcolemia, in funzione: del genere (con differenze tra maschi e femmine), dell'età, della massa corporea (magrezza o obesità), della assunzione o meno di cibo (se a stomaco pieno o a digiuno), della consuetudine con cui si assume alcol, della presenza di malattie o condizioni psico-fisiche individuali o genetiche, della assunzione di farmaci anche di uso comune (es. aspirina, antistaminici, anticoncezionali, antinfiammatori, antipertensivi, anticoagulanti, antibiotici, farmaci

per il sistema nervoso). Di conseguenza, a fronte delle molteplici variabili che possono influenzare il livello di alcolemia, è nella pratica impossibile calcolare con precisione la quantità esatta di alcol da assumere senza superare il limite legale di alcolemia dello 0,5 grammi/litro. Non esistono livelli di consumo alcolico sicuri alla guida. Il comportamento più sicuro per prevenire un incidente alcolcorrelato è di evitare di consumare bevande alcoliche se ci si deve porre alla guida di un qualunque tipo di veicolo. **NOTA BENE:** i valori di alcolemia riportati in tabella non hanno una validità legale, rappresentano solo una stima della concentrazione di alcol nel sangue conseguente all'assunzione di un'unità di bevanda alcolica e forniscono un valore puramente indicativo.

DONNE															
STOMACO VUOTO								STOMACO PIENO							
BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	Peso corporeo (Kg)						BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	Peso corporeo (Kg)					
		45	55	60	65	75	80			45	55	60	65	75	80
		Livelli teorici di alcolemia								Livelli teorici di alcolemia					
birra analcolica	0,5	0,06	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	birra analcolica	0,5	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02
birra leggera	3,5	0,39	0,32	0,29	0,27	0,24	0,22	birra leggera	3,5	0,23	0,19	0,17	0,16	0,14	0,13
birra normale	5	0,56	0,46	0,42	0,39	0,34	0,32	birra normale	5	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
birra speciale	8	0,90	0,73	0,67	0,62	0,54	0,50	birra speciale	8	0,52	0,42	0,39	0,36	0,31	0,29
birra doppio malto	10	1,12	0,92	0,84	0,78	0,67	0,63	birra doppio malto	10	0,65	0,53	0,48	0,45	0,39	0,36
vino	12	0,51	0,42	0,38	0,35	0,31	0,29	vino	12	0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
vini liquorosi-aperitivi	18	0,49	0,40	0,37	0,34	0,29	0,28	vini liquorosi-aperitivi	18	0,28	0,23	0,21	0,20	0,17	0,16
digestivi	25	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18	digestivi	25	0,20	0,16	0,15	0,14	0,12	0,11
digestivi	30	0,39	0,32	0,29	0,27	0,23	0,22	digestivi	30	0,24	0,19	0,18	0,16	0,14	0,13
superalcolici	35	0,45	0,37	0,34	0,31	0,27	0,25	superalcolici	35	0,27	0,22	0,21	0,19	0,16	0,15
superalcolici	45	0,58	0,47	0,43	0,40	0,35	0,33	superalcolici	45	0,35	0,29	0,26	0,24	0,21	0,20
superalcolici	60	0,77	0,63	0,58	0,53	0,46	0,43	superalcolici	60	0,47	0,38	0,35	0,33	0,28	0,26
champagne/spumante	11	0,37	0,31	0,28	0,26	0,22	0,21	champagne/spumante	11	0,22	0,18	0,16	0,15	0,13	0,12
ready to drink	2,8	0,12	0,10	0,09	0,08	0,07	0,07	ready to drink	2,8	0,07	0,06	0,06	0,05	0,04	0,04
ready to drink	5	0,24	0,20	0,18	0,17	0,17	0,14	ready to drink	5	0,15	0,12	0,11	0,10	0,09	0,08

UOMINI															
STOMACO VUOTO								STOMACO PIENO							
BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	Peso corporeo (Kg)						BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	Peso corporeo (Kg)					
		55	65	70	75	80	90			55	65	70	75	80	90
		Livelli teorici di alcolemia								Livelli teorici di alcolemia					
birra analcolica	0,5	0,04	0,03	0,03	0,01	0,01	0,01	birra analcolica	0,5	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01
birra leggera	3,5	0,25	0,21	0,19	0,18	0,17	0,15	birra leggera	3,5	0,14	0,12	0,11	0,10	0,10	0,09
birra normale	5	0,35	0,30	0,28	0,26	0,24	0,22	birra normale	5	0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
birra speciale	8	0,56	0,48	0,44	0,41	0,39	0,35	birra speciale	8	0,33	0,28	0,26	0,24	0,22	0,20
birra doppio malto	10	0,71	0,6	0,55	0,52	0,49	0,43	birra doppio malto	10	0,41	0,34	0,32	0,30	0,28	0,25
vino	12	0,32	0,27	0,25	0,24	0,22	0,20	vino	12	0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
vini liquorosi-aperitivi	18	0,31	0,26	0,24	0,23	0,21	0,19	vini liquorosi-aperitivi	18	0,18	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
digestivi	25	0,20	0,17	0,16	0,15	0,15	0,12	digestivi	25	0,12	0,10	0,10	0,09	0,08	0,08
digestivi	30	0,24	0,21	0,19	0,18	0,18	0,15	digestivi	30	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09
superalcolici	35	0,28	0,24	0,22	0,21	0,19	0,17	superalcolici	35	0,17	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
superalcolici	45	0,36	0,31	0,29	0,27	0,25	0,22	superalcolici	45	0,22	0,19	0,17	0,16	0,15	0,14
superalcolici	60	0,48	0,41	0,38	0,36	0,33	0,30	superalcolici	60	0,30	0,25	0,23	0,22	0,20	0,18
champagne/spumante	11	0,24	0,19	0,18	0,17	0,16	0,14	champagne/spumante	11	0,14	0,11	0,11	0,10	0,09	0,08
ready to drink	2,8	0,08	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	ready to drink	2,8	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03
ready to drink	5	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09	ready to drink	5	0,09	0,08	0,07	0,07	0,06	0,06

NELL'AREA COMMERCIALE

DOVE INSERIRLI

TABELLA DESCRITTIVA DEI PRINCIPALI SINTOMI CORRELATI AI DIVERSI LIVELLI DI CONCENTRAZIONE ALCOLEMICA - (Art. 6 del decreto-legge 3 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, della legge 2 ottobre 2007, n. 160) LIMITE LEGALE DEL TASSO ALCOLEMICO PER LA GUIDA: 0,5 GRAMMI per LITRO

Concentr. alcol nel sangue (g/L) 0	Sensazioni più frequenti (*) NESSUNA	Effetti progressivi e abilità compromesse NESSUNA
0,1-0,2 g/L	iniziale sensazione di ebbrezza. Iniziale riduzione delle inibizioni e del controllo.	Affievolimento della vigilanza, attenzione e controllo. Iniziale riduzione del coordinamento motorio. Iniziale riduzione della visione laterale. Nausea.
0,2-0,3 g/L	Sensazione di ebbrezza. Riduzione delle inibizioni, del controllo e della percezione del rischio.	Riduzione delle capacità di vigilanza, attenzione e controllo. Riduzione del coordinamento motorio e dei riflessi. Riduzione della visione laterale. Vomito
0.5 g/L	LIMITE LEGALE DEL TASSO ALCOLEMICO PER LA GUIDA	
0,2-0,8 g/L	Cambiamenti dell'umore. Nausea, sonnolenza. Stato di eccitazione emotiva.	Riduzione della capacità di giudizio. Riduzione della capacità di individuare oggetti in movimento e della visione laterale. Riflessi alterati. Alterazione delle capacità di reazione agli stimoli sonori e luminosi. Vomito.
0,9->0,1,5	Alterazione dell'umore. Rabbia. Tristezza. Confusione mentale, disorientamento	Compromissione della capacità di giudizio e di autocontrollo. Comportamenti socialmente inadeguati. Linguaggio mal articolato. Alterazione dell'equilibrio. Compromissione della visione, della percezione di forme, colori, dimensioni. Vomito.
1,6->3,0	Stordimento. Aggressività. Stato depressivo. Apatia. Letargia	Compromissione grave dello stato psicofisico. Comportamenti aggressivi e violenti. Difficoltà marcata a stare in piedi o camminare. Stato di inerzia generale. Ipotermia. Vomito
3,1->4,0	Stato di incoscienza	Allucinazioni. Cessazione dei riflessi. Incontinenza. Vomito. Coma con possibilità di morte per soffocamento da vomito.
Oltre 4,0	Difficoltà di respiro, sensazione di soffocamento. Sensazione di morire.	Battito cardiaco rallentato. Fame d'aria. Coma. Morte per arresto respiratorio

(*) A parità di quantità di alcol assunto, sensazioni ed effetti sono estremamente variabili da soggetto a soggetto, con possibilità di manifestazioni anche opposte tra di loro; in tabella sono riportati sensazioni ed effetti più frequentemente rilevati.

Come previsto dalla legge 120/2010, il locale ha un apparecchio di rilevazione del tasso alcolemico di tipo precursore elettronico, messo a disposizione dei clienti che vogliano verificare il proprio stato di idoneità alla guida dopo l'assunzione di bevande alcoliche.



**EVOLAB PASTICCERIA - VIA SAN DOMENICO
SAVIO, 30 - LECCE**



NELL'AREA COMMERCIALE

DOVE INSERIRLI

Sportello Unico per le Attività Produttive
Ricevuta
(art. 5, comma 4 DPR 160/2010 e art. 18-bis L. 241/1990)



1 - SUAP competente

SPORTELLO UNICO ATTIVITA' PRODUTTIVE			
del comune di:	LECCE	Id:	2162
Responsabile SUAP:	BONOCUORE	FERNANDO	

2 - Riferimenti della pratica SUAP

Codice Pratica:	05339040759-29092026-2036
Protocollo SUAP:	REP_PROV_LE/LE-SUPRO/0180670 del 13/10/2026
Domicilio elettronico dichiarato:	associazionealea@pec.it

3 - Impresa o soggetto economico

Denominazione:	WHITE CREATIVE S.R.L.		
Codice Fiscale:	05339040759	Sede legale provincia:	LECCE
Presso il comune di:	LECCE		
Via, viale, piazza ...:	ZANARDELLI	n.	72

8- Interventi attivati nel procedimento ed amministrazioni competenti

Intervento	Amministrazione competente
Emissioni ad inquinamento atmosferico scarsamente rilevante	Provincia di Lecce - Servizio Ambiente
Segnalazione Certificata di inizio Attività per bar, ristoranti e altri esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (in zone NON tutelate)	UFFICI COMUNE DI LECCE
Presentazione della SCIA sanitaria per attività a sede fissa ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 853/2004	ASL Lecce Nord - Dipartimento di Prevenzione
Comunicazione Sistema Informativo Regionale di Prevenzione	Regione Puglia - Dipartimento Salute
Comunicazione per la vendita di alcolici	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli - UADM Puglia 4

CONTROLLI IN ACCETTAZIONE

EVOLAB PASTICCERIA - VIA SAN DOMENICO SAVIO, 30 - LECCE

NELLE MERCI ALL'ARRIVO, AL MOMENTO DELLA CONSEGNA VALUTA:

- **Temperatura:** le merci devono essere consegnate alla temperatura riportata in etichetta considerando la tolleranza prevista dalla legge - è buona prassi fare una valutazione periodica della temperatura di consegna garantita dai fornitori
- **Integrità della confezione:** valutare la presenza di eventuali rotture e la presenza di un'etichetta esaustiva
- **Data di scadenza:** controllare che i prodotti conferiti non siano scaduti e che la vita residua dell'alimento sia compatibile con il suo utilizzo.
- **Aspetto merceologico:** controllare i prodotti conferiti, se possibile, anche dal punto di vista olfattivo (per esempio odori anomali) e visivo (ammaccature).
- **Controllo del documento di trasporto (ddt):** il ddt deve corrispondere alla merce consegnata; in caso di non conformità, questa va annotata allegando eventualmente copia del ddt e descrivendo le decisioni prese.
- **Corretto immagazzinamento:** le merci vanno conservate alla temperatura prevista e utilizzate dando priorità a quelle con scadenza più ravvicinata.

Se ci sono problemi relativi agli aspetti di cui sopra, la merce va identificata, per esempio con un cartello, e tenuta a parte sino a restituzione o a smaltimento.



DERRATE	ASPETTO DA CONTROLLARE	LIMITE DEL RIFIUTO
DERRATE A REGIME FREDDO	TEMPERATURA	Rilevare dal termometro del mezzo - se supera i limiti di tolleranza di cui alla SEZ. II Allegato C, verificare la temperatura del prodotto: se la ° T è > a quella indicata nella tabella 13 controlli in accettazione, RIFIUTARE IL PRODOTTO
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	BOLLO CE	Assenza del bollo sulle confezioni/imballaggi o documenti commerciali
PRODOTTI VEGETALI	Integrità, consistenza, colore, odore	Non caratteristici
	Presenza di corpi estranei, parassiti, insetti o loro residui e/o muffe	Se presenti
	Certificazione prevista per funghi freschi spontanei	Assenza di certificazioni ai sensi del DPR 376/95
SU TUTTE LE FORNITURE	Scadenza e TMC	Superamento della data
	Integrità confezioni/imballaggi - Assenza di promiscuità per gli sfusi	Confezioni/imballaggi aperti o comunque danneggiati
	Presenza di corpi estranei, parassiti e/o loro residui negli imballaggi e/o confezioni	Presenza di corpi estranei, parassiti e/o loro residui
	Conformità a quanto ordinato - Conformità etichettatura	Mancanza di una o più delle indicazioni obbligatorie di legge
	Aspetto esteriore, consistenza ed altre caratteristiche organolettiche	Non tipici dei prodotti
SUI MEZZI DI TRASPORTO	Condizioni igieniche del mezzo di trasporto e idoneità igienico sanitaria	Mezzo igienicamente inadeguato
MOCA (MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON ALIMENTI)	Integrità degli imballaggi	
	Contaminazioni da parassiti animali	
	PER TUTTI la conformità al DM 21.03.73, DPR. 777/82, Reg. Ce n.1935/2004 – Inoltre presenza dicitura "PER ALIMENTI" o simbolo	
	PER I PRODOTTI IN PLASTICA la conformità al Regolamento (CE) 10/2011	
		Imballi rotti o aperti
		Assenza di parassiti o residui
		Mancanza della certificazione o della terminologia o simbologia prevista
		Mancanza della certificazione

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

Conserva le materie prime secondo quanto riportato in etichetta

Temperature di conservazione non idonee possono compromettere la salubrità degli alimenti

Conservare le materie prime refrigerate/congelate nelle confezioni originali integre o in contenitori chiusi comprensivi di etichetta

Controllare periodicamente la scadenza dei prodotti conservati

ALLEGATO C – TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI¹

			T°C di fusione del ghiaccio
*Carni fresche di ungulati (carni "rosse", compresa selvaggina allevata)	+7°C	*1 prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	
*Frattaglie fresche di ungulati	+3°C		
*Carni di pollame, di lagomorfi (conigli), di ratiti (struzzi)	+4°C	*Prodotti ittici congelati	-18°C
*Carni di selvaggina selvatica grossa	+7°C	Alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi	>60°C
*Carni di selvaggina selvatica piccola	+4°C	Alimenti cotti da consumarsi freddi (arrosti e roast-beef)	+10°C
*Latte alla mungitura	+8°C	Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10 °C
*Latte dopo la mungitura, la cui raccolta non sia effettuata giornalmente	+6°C	Altri gelati	-15 °C
Latte pastorizzato, in confezioni	+4 °C	Ricotta	+9°C
Latte pastorizzato, in confezioni, panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni ²	+9 °C	*Latte - trasporto	+10°C
		Yogurt ed altri latti fermentati, in confezioni ²	+14°C
		Formaggi freschi purché prodotti con latte pastorizzato ²	

MOD. B - FORMAZIONE DEL PERSONALE E SCADENZE

**EVOLAB PASTICCERIA - VIA SAN DOMENICO SAVIO, 30 -
LECCE**

Registrazione della formazione del personale secondo quanto previsto:

- dal REGOLAMENTO REGIONALE 15 maggio 2008, n.5 - formazione e aggiornamento del personale alimentarista ai sensi dell'art. 4 della legge regionale n. 22 del 24.07.07 e s.m.i.;
- dal Reg. CE 852/2004 - all. II cap. XII - addestramento/formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;

[illegible]

ARGOMENTI FORMAZIONE SPECIFICA:

1. cicli di abbattimento e modalità di conservazione post abbattimento
2. modalità di deterzione e sanificazioni delle attrezzature
3. modalità di etichettatura dei cibi ai fini della tracciabilità alimentare

MOD. B1 - REGISTRO SCADENZE GENERALI

CERTIFICAZIONE	DATA SCADENZA	NOTE
RADON		
MESSA A TERRA		
ANALISI FUMI		
AUT. AGLI SCARICHI		

MOD. E1 ELENCO DEI FORNITORI QUALIFICATI



**EVOLAB PASTICCERIA - VIA SAN DOMENICO
SAVIO, 30 - LECCE**

FORNITORE	PRODOTTI FORNITI	TELEFONO/MAIL
Isolp	materie prime fresche e secche, latticini	
Miwa	materie prime fresche e secche, latticini	
Creamgel	latticini	
Ori di Sicilia	miscele e mix per croissant e brioches	
Reire	materie prime (eritritolo)	

MANUTENTORI QUALIFICATI DEGLI IMPIANTI



**EVOLAB PASTICCERIA - VIA SAN DOMENICO SAVIO, 30 -
LECCE**

MANUTENTORE (GENERALITA')	TIPOLOGIA DI IMPIANTO	TELEFONO/MAIL
	IDRICO	
	ELETTRICO	
	FOGNANTE	
	FRIGORIA	
	EDILE	
	GAS	