

DISCIPLINARE

Disciplinare del Venice Quality Food

Il Venice quality Food si fonda sui principi espressi in un severo disciplinare, condiviso con il Dipartimento di Prevenzione dell'Asl 12, la cui rispondenza attesta la professionalità del ristoratore, la produzione di cibo di qualità e la conformità dei locali alle disposizioni dell'Asl 12.

1.

Il Ristorante è autorizzato dall'Autorità Sanitaria a preparare e somministrare cibi e bevande e sono mantenute costanti la disposizioni assegnate;

2.

Il Ristorante è dotato di locale cucina e di attrezzature necessarie alla cottura, alla conservazione dei cibi e al lavaggio dei prodotti alimentari e delle stoviglie;

3.

La preparazione e la cottura dei cibi sono eseguite esclusivamente dai titolari o da personale qualificato stabilmente assunto;

4.

I locali del Ristorante sono dotati di apposita area di somministrazione servita da personale incaricato;

5.

Nel ristorante non vengono somministrati cibi precotti industriali riscaldati.

6.

Nel menù sono presenti piatti della cucina tradizionale veneziana e veneta, anche con l'utilizzo, secondo stagione, di materie prime del territorio;

7.

I Titolari e i Collaboratori partecipano regolarmente ai corsi di aggiornamento alle norme igienico sanitarie e di preparazione degli alimenti;

8.

Il locali del Ristorante sono rispondenti alle norme sulla Sicurezza dei Luoghi di Lavoro;

9.

Il Ristorante aderisce volontariamente al "Progetto Cliente Sicuro" dell'AEPE, per il monitoraggio costante della qualità dei cibi e sull'igiene dei luoghi di preparazione e cottura; (consigliato)

10.

Il Ristorante è dotato di Piano di autocontrollo HACCP;

11.

Sono rispettate le norme sul fumo nei locali pubblici;

12.

Nel Ristorante il cliente è consigliato ad un bere responsabile delle bevande alcoliche;

13.

Gli oli di frittura esausti sono conferiti a ditta specializzata per lo smaltimento ed è effettuata la raccolta differenziata sui rifiuti.

