

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA' PER
MANIFESTAZIONI TEMPORANEE**

All'ASL

e p.c. Al Comune di

I sottoscritt _____ in qualità di _____

Nat a _____ il _____

Residente a _____ Via _____

C.F. o P. IVA _____ Telefono _____ Cellulare _____

E-mail _____ Fax _____

PRESA VISIONE DELLA D.G.R. 27-3145 del 19/12/2011, come modificata ed integrata dalla D.D. n. 218 del 28/03/2012.

SEGNALA

(ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 Regolamento (CE) 852/2004 e all'art. 19 Legge 241/1990)

**L'INIZIO DELL'ATTIVITÀ DI
MANIFESTAZIONE TEMPORANEA TIPOLOGIA B
(Preparazione/somministrazione pasti)**

per la manifestazione denominata _____

che si svolgerà a (indirizzo) _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

utilizzando

<input type="checkbox"/> Locale attrezzato	<input type="checkbox"/> Tendone o padiglione	<input type="checkbox"/> Area all'aperto
<input type="checkbox"/> Altro _____		

Comunica che il termine di approntamento delle strutture sarà :

il giorno _____ alle ore _____

Comunica che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni
(stesse strutture, menu, responsabili) si no

Comunica che, in mia assenza, durante la manifestazione, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al sig. _____

Ai fini della presente segnalazione, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000 e s.m.i.), sotto la propria responsabilità

DICHIARA

1.

- che l'installazione dispone dei seguenti requisiti igienico sanitari di base per l'attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti e bevande di TIPOLOGIA B;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (si/no) sono obbligatori;

*** requisito obbligatorio

ARÈA DI PREPARAZIONE E COTTURA		
Nel caso di preparazione di pasti non completi		
ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile		***
è opportunamente protetta da inquinamenti esterni		***
è disimpegnata dal pubblico		***
collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti		***
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	si	no
è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile		***
i piani di lavoro sono separati	si	no
è dotata di almeno un lavello con comando non manuale*		***
è dotata di distributore di sapone lavamani		***
è dotata di asciugamani a perdere		***
il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni		***
Nel caso di preparazione di pasti completi (almeno un primo, un secondo e un dolce)		
sono utilizzate strutture chiuse in muratura, box o cucina mobile, con requisiti funzionalmente assimilabili a quelli richiesti per gli esercizi di tipologia 4 di cui alla DGR.2R del 03/03/2008 con spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole esercitare		***
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	si	no
DEPOSITO ALIMENTI REALIZZATO MEDIANTE		
Apposita struttura chiusa	si	no
Zona delimitata	si	no
sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura	si	no
il deposito avviene per più giorni	si	no
gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali		***
FRIGORIFERI/CONGELATORI		
numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare		***
tenuti lontani da fonti di calore		***
con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo		***

ZONA PRANZO:	
Presente	si no
Se si	
è protetta dalla polvere	***
dotata di tavoli con piani superficie con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso	***
BICCHIERI, POSATE E PIATTI:	
a perdere	si no
tradizionali in ceramica o metallo (disponendo di lavastoviglie, in loco o nella sede della ditta, per la perfetta pulizia)	si no
Sono conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	***
PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE / MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:	
È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione	***
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:	
è utilizzata acqua potabile con allacciamento all'acquedotto pubblico	si no
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata.	si no
SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO:	
Fissi	si no
Mobili	si no
sono disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione	***
sono dotati di generi di necessità	***
sono dotati di lavello con acqua	si no
sono dotati di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti	si no
saranno mantenuti in stato di decenza	***
sono in numero rapportato all'affluenza	***
SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI ADDETTI:	
almeno un servizio è ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari	***
ha lavello con acqua corrente	***
ha comando di erogazione dell'acqua non manuale *	***
ha asciugamani del tipo monouso	***
ha distributore di sapone liquido	***
CONTENITORI PER RIFIUTI PER LA ZONA/ LOCALE DI PREPARAZIONE:	
hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere	***
INOLTRE	
Gli alimenti vengono preparati tutti sul luogo della manifestazione	si no
Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi:	
.....	
.....	
.....	
.....	

nel caso in cui gli alimenti vengano preparati in anticipo indicare la tipologia, la data di inizio e descrivere il sistema di conservazione	
nel caso gli alimenti vengano preparati in anticipo, e in luogo diverso da quello in cui si svolge la manifestazione, indicare le modalità di trasporto	
<i>Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti</i>	

NOTE

*si intende: "tecnicamente non azionabile a mano"; non consentito: a "gomito", "a pulsante"; accettati: a "pedale", "fotocellula" e "ginocchio"

2.

- che vengono utilizzate le seguenti regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (si/no) sono obbligatori;

*** requisito obbligatorio

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI		
Prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)	SI	NO
Si conservano e sono a disposizione, bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati, sia materie prime che piatti pronti.		***

Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature rilevate all'interno di contenitori coibentati/ frigo portatili (al termine del trasporto) e all'interno di frigoriferi e congelatori (almeno 1 volta al giorno).	***
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione	***
Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati	si no
Se sì la provenienza è la seguente:	
.....	
.....	
.....	
.....	
PREPARAZIONE	
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo	***
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente tra loro	***
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura	***
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	***
L' esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	***
PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE	
Si conservano e sono a disposizione schede che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione (buona prassi igienica)	***
CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI	
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali e sistemi di protezione per impedire l'accesso a cucina e deposito di animali ed insetti	si no
Se sì: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate	***
PERSONALE ADDETTO	
Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi per gli avventori derivanti dalla manipolazione di alimenti	***

che durante tutta la Manifestazione è responsabile dell'autocontrollo

il Sig.....

che, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda, attenendosi scrupolosamente alle norme vigenti norme.

Luogo _____ Data _____

Firma del soggetto segnalante

Firma del Responsabile dell'autocontrollo (per accettazione dell'incarico)

Il sottoscritto dichiara di avere ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del D.lgs. 196/2003, in particolare riguardo ai diritti riconosciuti dalla legge ex art. 7 D.lgs. 196/2003 e acconsente al trattamento dei propri dati, con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa, necessari per l'erogazione della prestazione richiesta.

Data _____

_____ Firma del soggetto segnalante

ALLEGATI:

- MENU DATATO E FIRMATO DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
- RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 36,00
- FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE