SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA' PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

la presente segnalazione deve pervenire 10 giorni prima dell' inizio della manifestazione

Allo Sportello Unico per le Attività Produttive

…….

_l_ sottoscritt_ _____ in qualità di _____

Nat__a_____il_____

Residente a_____ Via_____

C.F. o P. IVA_____ Telefono_____Cellulare _____

E-mail _____ Fax _____

PRESA VISIONE DELLA DGR [……]

SEGNALA

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

☐ Locale attrezzato	☐ Tendone o padiglione	☐ Area all'aperto
☐ 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, menù, responsabili) ☐ si ☐ no

Il responsabile della manifestazione o un suo delegato, durante l'espletamento della medesima, assicurerà la pronta disponibilità.

Nome dell'eventuale delegato _____

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) sotto la propria responsabilità

IL SOTTOSCRITTO 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*

I Requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative -si /no- sono obbligatori

AREA 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	
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) ……. …….. ……. ……..	
Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti ……. …….. ……. …….. ……. …….. …….	

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

I Requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative - si /no - sono obbligatori

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 si 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 si : 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	

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 vigenti norme.

Luogo _____ Data _____

_____

Firma del Responsabile dell'autocontrollo

_____

Firma del soggetto segnalante

Il sottoscritto autorizza ai sensi del D.Lgs 196/03 codesta ASL al trattamento dei propri dati personali ai fini degli adempimenti necessari per l'erogazione della prestazione richiesta. Prende atto del diritto di accedere ai propri dati ed ottenere le informazioni e quant'altro previsto dall'art. 13 Legge 675/96.

Data _____

_____

Firma del segnalante

ALLEGATI :
MENU DATATO E FIRMATO
RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 36,00