

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

ALLEGATO 3

All'ASL TO 4 - SIAN

sede di: Ciriè Ivrea Settimo

e p.c. Al Comune di _____

Il sottoscritt _____ in qualità di _____

Nat a _____ il _____

Residente a _____ Via _____

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

E-mail _____ Fax _____

PRESA VISIONE DELLA DGR 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

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, 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;**

AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA	
Nel caso di preparazione di pasti non completi	
ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	requisito obbligatorio
è opportunamente protetta da inquinamenti esterni	requisito obbligatorio
è disimpegnata dal pubblico	requisito obbligatorio
collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti	requisito obbligatorio
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile	requisito obbligatorio
i piani di lavoro sono separati	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
è dotata di almeno un lavello con comando non manuale*	requisito obbligatorio
è dotata di distributore di sapone lavamani	requisito obbligatorio
è dotata di asciugamani a perdere	requisito obbligatorio
il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni	requisito obbligatorio
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	requisito obbligatorio
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
DEPOSITO ALIMENTI REALIZZATO MEDIANTE	
Apposita struttura chiusa	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Zona delimitata	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
il deposito avviene per più giorni	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali	requisito obbligatorio
FRIGORIFERI/CONGELATORI	
numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare	requisito obbligatorio
tenuti lontani da fonti di calore	requisito obbligatorio
con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo	requisito obbligatorio

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

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI	
Prodotti ad alto rischio (conserven vegetali sott’olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
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.	requisito obbligatorio
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).	requisito obbligatorio
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell’area autorizzata per la manifestazione	requisito obbligatorio
Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì la provenienza è la seguente:	

PREPARAZIONE	
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo	requisito obbligatorio
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente tra loro	requisito obbligatorio
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura	requisito obbligatorio
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	requisito obbligatorio
L' esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	requisito obbligatorio
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)	requisito obbligatorio
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 <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se si: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate	requisito obbligatorio
PERSONALE ADDETTO	
Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi per gli avventori derivanti dalla manipolazione di alimenti	requisito obbligatorio

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