

SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA'
PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE – TIPOLOGIA A

Al S.U.A.P.E. del Comune di

__l_ sottoscritt_ _____ in qualità di _____

Nat__ a _____ il _____

Residente a _____

Via _____ C.F. o P. IVA _____

Telefono _____ Cellulare _____ Fax _____

E-mail _____ PEC _____

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 A

(vendita/somministrazione di alimenti e bevande da laboratori autorizzati/registrati)

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)

☐ sì ☐ no

Comunica che, in sua 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 A;

- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (sì/no) sono obbligatori;

***** requisito obbligatorio**

Durante la manifestazione temporanea si effettua:	
Vendita di alimenti e bevande Indicare la tipologia _____	si ☐ no ☐
Distribuzione/somministrazione di alimenti preparati in altri laboratori specificamente autorizzati/registratori/riconosciuti Indicare la tipologia _____	si ☐ no ☐
I prodotti alimentari vengono trasportati sul luogo delle manifestazione con le seguenti modalità: _____	
Porzionatura/distribuzione di alimenti in pluri-razione	si ☐ no ☐
Preparazione di alimenti a basso rischio	si ☐ no ☐
Se si effettuano preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti, la postazione defilata dal pubblico è obbligatoria	***

POSTAZIONE - AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE	
Consente l'esposizione degli alimenti al pubblico in modo protetto	si ☐ no ☐
Ha spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere	si ☐ no ☐
Ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	si ☐ no ☐
Sono presenti cappe di aspirazione in corrispondenza dei vari punti di riscaldamento/rinvenimento dei prodotti	si ☐ no ☐
Sono necessari piani di lavoro	si ☐ no ☐
Se si	
I piani di lavoro sono rivestiti con materiale impermeabile e lavabile	***
I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente per alimenti cotti e crudi	***
È presente almeno un lavello: ☐ con comando non manuale ☐ distributore di sapone liquido ☐ asciugamani a perdere	si ☐ no ☐
È dotata di contenitori per rifiuti con coperchio fisso, ad apertura non manuale, con sacco di raccolta a perdere	si ☐ no ☐
È dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso	si ☐ no ☐

APPARECCHIATURE IDONEE A GARANTIRE IL RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEGLI EVENTUALI VARI TIPI DI ALIMENTI DEPERIBILI	
sono in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;	si ☐ no ☐
Sono presenti frigoriferi in n. _____	
Sono presenti congelatori in n. _____	
Frigoriferi e congelatori sono tenuti lontano da fonti di calore	***
All'interno dei frigoriferi e congelatori vi è separazione degli alimenti per genere, anche con contenitori in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti	***

AREA/ZONA PER IL DEPOSITO ALIMENTI	
È realizzata in apposita struttura chiusa, distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione	si ☐ no ☐
È realizzato in una zona delimitata, distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione	si ☐ no ☐
E' adeguatamente protetta	***
Gli alimenti	
sono adeguatamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole (anche da infestanti e animali indesiderati)	***
sono opportunamente sollevati dal piano di calpestio	***

STOVIGLIE E POSATERIA	
necessarie	si ☐ no ☐
Se si	
a perdere	si ☐ no ☐
tradizionali (solo se si dispone di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo)	si ☐ no ☐
Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori in materiale lavabile e disinfettabile	***

PERSONALE IMPEGNATO NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI	
È addestrato e/o formato, in materia di igiene e sicurezza alimentare, in relazione al tipo di attività e mansione	***

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
Necessario	si ☐ no ☐
Se si	
è utilizzata acqua potabile proveniente da allaccio all'acquedotto pubblico	si ☐ no ☐
è utilizzata acqua potabile proveniente da rete pubblica e "trasportata" mediante idonei contenitori/cisterne	si ☐ no ☐
È utilizzata acqua potabile proveniente da pozzo privato (giudizio di idoneità al consumo umano e analisi non anteriori a 30 giorni)	si ☐ no ☐

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 potabile	***
ha comando di erogazione dell'acqua non manuale *	***
ha asciugamani del tipo monouso	***
ha distributore di sapone liquido	***
è ubicato presso _____	
* si intende "tecnicamente non azionabile a mano"; non consentito: "a pulsante"; accettati: a "gomito", "pedale", "fotocellula", "ginocchio"	

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 corrente potabile	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	***

EVENTUALI RIFIUTI SOLIDI E/O SCARTI DI LAVORAZIONE	
Si producono rifiuti o scarti di lavorazione	si ☐ no ☐
Se si	
Sono debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale e correttamente smaltiti.	***

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	
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 usati per il trasporto (al termine del trasporto) e all'interno di frigoriferi e congelatori (almeno 2 volte al giorno).	***
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione	***
PREPARAZIONE	
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un idoneo sistema di mantenimento della temperatura	***
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura $\geq$ a 65°C	***
L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	***
PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE	
Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione	***
CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI	
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali	***
Si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate	***
PERSONALE ADDETTO	
Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti	***
REGOLAMENTO UE 1169/2011 e DECRETO LEGISLATIVO 15 DICEMBRE 2017 N. 231	
Si forniscono al consumatore le corrette informazioni sugli alimenti ed in particolare sulla presenza di allergeni nelle pietanze proposte	***

Durante tutta la Manifestazione è responsabile dell'autocontrollo e buone prassi igieniche il sig. _____, nato a _____ il ____/____/____ (C.F.: _____), che, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente segnalazione, attenendosi scrupolosamente alle vigenti norme.

Luogo _____ Data _____

Firma del soggetto segnalante

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

Il sottoscritto ai sensi del D.Lgs 196/2003 e GDPR 2016/679 autorizza il trattamento dei dati personali esclusivamente ai fini del presente provvedimento.

Data _____

Firma del soggetto segnalante

ALLEGATI:

- elenco degli alimenti somministrati datato e firmato dal soggetto segnalante e dal responsabile autocontrollo
- elenco dei fornitori
- elenco del personale e relativa mansione
- procedura di pulizia e sanificazione
- fotocopia del documento di identità e codice fiscale/tessera sanitaria del soggetto segnalante
- fotocopia del documento di identità e codice fiscale/tessera sanitaria del responsabile dell'autocontrollo
- piano di autocontrollo e/o buone prassi igieniche e di lavorazione
- documento di autocontrollo
- planimetria arredata dei locali o delle aree attrezzate o eventuali gazebo o quant'altro utilizzato per la manifestazione
- planimetria dell'area urbana o extra-urbana sede della manifestazione