Stampa il modulo

Allegato B

AL S.U.A.P del Comune di

_____

SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA'
PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE - TIPOLOGIA B

(la presente segnalazione deve pervenire 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione)

IL SOTTOSCRITTO

Consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguenti (ai sensi degli artt. 75 e 76 del D.P.R n. 445/2000), sotto la propria responsabilità

Cognome _____

Nome _____

in qualità di _____

nat a _____ il _____

residente a _____ Via _____

C.F. o P.IVA _____

Telefono _____ fax _____

E-mail _____

SEGNALA

ai sensi e per gli effetti di cui all'art.6 del Reg. (CE) n.852/2004 e dell'art.19 della L. n. 241/1990

L'INIZIO DELL'ATTIVITA' DI MANIFESTAZIONE TEMPORANEA

TIPOLOGIA B (preparazione/somministrazione pasti)

Che la manifestazione denominata _____

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: ☐**SI** ☐**NO**

Comunica che,in caso di assenza, durante la manifestazione, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al Sig.

_____

IL SOTTOSCRITTO

Consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguenti (ai sensi degli artt. 75 e 76 del D.P.R n. 445/2000), sotto la propria responsabilità

DICHIARA:

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
☐	E' utilizzata acqua potabile tramite allacciamento ad acquedotto pubblico
☐	E' utilizzata acqua potabile proveniente da rete pubblica e trasportata mediante idonei contenitori
☐	E' utilizzata acqua da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, altro) [1]
☐	L'acqua potabile è fornita in quantità sufficiente alle necessità delle preparazioni

AREA DI PREPARAZIONE/COTTURA	
☐	E' adeguatamente **delimitata** dall'accesso del pubblico
☐	E' opportunamente **protetta** da inquinamenti esterni
☐	Ha **spazi** adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere
☐	Ha **piano di calpestio** in materiale compatto lavabile
☐	Sono presenti **bracieri** esterni all'area di preparazione/cottura con caratteristiche costruttive che preservano da inquinamenti i prodotti alimentari
☐	Sono presenti **cappe di aspirazione** in corrispondenza dei vari punti di cottura
☐	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
☐	I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente tra carni, pesce e verdure
☐	E' presente almeno un **lavello**: ☐ con comando non manuale ☐ distributore di sapone lavamani ☐ asciugamani a perdere
☐	I **contenitori per rifiuti** hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere
☐	Sono presenti **frigoriferi** in n° _____
☐	Sono presenti **congelatori** in n° _____

[1] **Nel caso di approvvigionamento autonomo da pozzi, sorgenti e altro, allegare il giudizio di idoneità rilasciato dal S.I.A.N. territorialmente competente**

☐	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

DEPOSITO DEGLI ALIMENTI	
☐	E' realizzato in apposita **struttura chiusa**, distinta e separata dalla zona di preparazione/cottura
☐	E' realizzato in una **zona delimitata**, distinta e separata dalla zona di preparazione/cottura
☐	Gli alimenti sono **adeguatamente protetti** anche da infestanti e animali indesiderati
☐	Gli **alimenti** sono **opportunamente sollevati** dal piano di calpestio

AREA DI SOMMINISTRAZIONE	
☐	E' dotata di **tavoli** con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso
STOVIGLIE E POSATERIA	
☐	Sono a perdere
☐	Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori
SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI OPERATORI ADDETTI	
☐	E' disponibile un servizio igienico ad uso degli operatori addetti
	☐ dotato di lavello
	☐ con comando non manuale di erogazione dell'acqua
	☐ con asciugamani monouso
	☐ con distributore di sapone liquido
☐	Il servizio igienico è ubicato presso _____

RIFIUTI SOLIDI E/O SCARTI DI LAVORAZIONE	
☐	Sono debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale
SMALTIMENTO DEI REFLUI	
☐	E' disponibile un impianto idraulico collegabile con la fognatura
☐	Altro

FORMAZIONE/ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE	
☐	Il **responsabile** è stato formato
☐	Il **responsabile** ha addestrato il personale mediante: _____
☐	Esistono **istruzioni operative**, per gli addetti, su:
	☐ abbigliamento idoneo
	☐ comportamenti igienici
	☐ procedure di sanificazione
	☐ procedure di lavorazione
	☐ informazioni su possibili contaminazioni
	☐ temperature idonee al loro mantenimento

ELENCO DEL PERSONALE E MANSIONE [2]

Cognome e Nome	Mansione

DISPOSIZIONI DI CORRETTO COMPORTAMENTO IGIENICO

1. Tutti gli addetti alle preparazioni alimentari devono avere vestiario pulito e di tinta chiara
2. Dovrà essere previsto idoneo corredo di ricambio per chi effettua mansioni insudicianti, deve essere curata l'igiene personale, in particolare delle mani. Gli addetti alle manipolazioni sfileranno anelli, bracciali e collane od ogni oggetto che possa essere di impedimenti alle operazioni di pulizia e lavaggio; per tutti gli addetti vige l'obbligo di lavarsi le mani dopo aver usufruito del servizio igienico, dopo aver starnutito, dopo aver avuto contatto con oggetti potenzialmente contaminanti.
3. Gli addetti ai servizi al tavolo controlleranno accuratamente i piatti pronti prima di servirli ai clienti
4. Gli addetti alle preparazioni controlleranno l'integrità delle materie prime e degli alimenti preconfezionati prima dell'utilizzo; cureranno di controllare le date di scadenza delle confezioni segnalando e scartando quelle inidonee
5. Durante le attività è vietato fumare

[2] **Elencare tutte le persone coinvolte nelle preparazioni alimentari siano esse presenti in modo continuativo o saltuario**

PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE:

PIANO DI SANIFICAZIONE:

In relazione alle dimensioni dello stand gastronomico, della disponibilità di impianti ed attrezzature, della complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari, dovrà essere predisposto il PIANO DI SANIFICAZIONE che prevede chi, dove, come, quando, provvede all'idonea pulizia e disinfezione dei diversi componenti dello stand.

Descrizione dettagliata del PIANO DI SANIFICAZIONE da effettuarsi giornalmente e dopo ogni utilizzo degli spazi, delle superfici e delle attrezzature di lavoro.

AREA DI SOMMINISTRAZIONE	
PIANI DI LAVORO E DI APPOGGIO	
LAVELLI	
ATTREZZATURE DI COTTURA	
ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI	
FRIGORIFERI E CELLE FRIGO	
SCAFFALATURA DI CUCINA E DEPOSITI	
ALTRO	

In relazione alle dimensioni dello stand gastronomico, alla durata della manifestazione, alla complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari, il RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO, dovrà valutare l'opportunità di registrare in appositi moduli l'effettiva adozione delle procedure stabilite (es. operazione di pulizia e disinfezione, controllo delle temperature, controllo delle date di scadenza degli alimenti confezionati etc.).

PREPARAZIONI ALIMENTARI *

**** Riportare l'elenco specifico di tutti gli alimenti preparati e resi disponibili al pubblico. In caso di prodotti preparati in altro/i laboratorio/i regolarmente registrati o riconosciuti, specificare il nome della Ditta fornitrice nell'elenco fornitori***

ELENCO DEI FORNITORI**

Alimento	Fornitore	Indirizzo	Titolo Abilitativo

*****Riportare il nome delle Ditte fornitrici di tutte le materie prime e gli eventuali piatti pronti***

TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari vengono trasportati sul luogo della manifestazione con le seguenti modalità:

I prodotti alimentari vengono conservati sul luogo della manifestazione con le seguenti modalità:	
☐	I prodotti cotti da servire freddi mantenuti alle temperature previste (vedi tab. Temperature)
☐	Gli alimenti cotti da servire caldi mantenuti a temperatura >65°
☐	L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto

Il Sottoscritto,inoltre, dichiara che

☐	Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati
☐	Si rilevano e si monitorano le temperature all'interno dei contenitori coibentati/frigo portatili usati per il trasporto
☐	Si rilevano e si monitorano le temperature all'interno dei frigoriferi e dei congelatori
☐	Si forniscono al consumatore le informazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti proposti

Durante tutta la manifestazione è responsabile dell' autocontrollo/buone prassi igieniche

Il Sig _____ Qualifica _____

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 Dichiarante

Allegare alla presente un documento di identità del dichiarante, in corso di validità.