

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA'
PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE - TIPOLOGIA A**

(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 A (vendita/somministrazione di alimenti da laboratori autorizzati)**

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:

<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: 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:

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'	
Durante la manifestazione temporanea si effettuano le attività di:	
<input type="checkbox"/>	Vendita di alimenti e bevande Indicarne la tipologia _____
<input type="checkbox"/>	Distribuzione/Somministrazione di alimenti preparati in altri laboratori specificamente autorizzati/registrati/riconosciuti Indicare la tipologia di alimenti _____
<input type="checkbox"/>	I prodotti alimentari vengono trasportati sul luogo della manifestazione con le seguenti modalità: _____ _____
<input type="checkbox"/>	I prodotti cotti da servire freddi sono mantenuti alle temperature previste
<input type="checkbox"/>	Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperature >65°

AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE:	
<input type="checkbox"/>	Consente l'esposizione degli alimenti al pubblico in modo protetto
<input type="checkbox"/>	Ha spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere
<input type="checkbox"/>	Ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile
<input type="checkbox"/>	Sono presenti cappe di aspirazione in corrispondenza dei vari punti di riscaldamento/rinvenimento dei prodotti
<input type="checkbox"/>	E' dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile e lavabile
<input type="checkbox"/>	I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente per alimenti cotti e crudi
<input type="checkbox"/>	I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente tra carni, pesce e verdure
<input type="checkbox"/>	E' presente almeno un lavello : <input type="checkbox"/> con comando non manuale <input type="checkbox"/> distributore di sapone lavamani <input type="checkbox"/> asciugamani a perdere

Continua AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE:

<input type="checkbox"/>	E' dotata di contenitori per rifiuti con coperchio fisso, ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere
<input type="checkbox"/>	Sono presenti frigoriferi in n°
<input type="checkbox"/>	Sono presenti congelatori in n°
<input type="checkbox"/>	Frigoriferi e congelatori sono tenuti lontano da fonti di calore
<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	E' dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso

DEPOSITO DEGLI ALIMENTI

<input type="checkbox"/>	E' realizzato in apposita struttura chiusa , distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione
<input type="checkbox"/>	E' realizzato in una zona delimitata , distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione
<input type="checkbox"/>	Gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti ed animali indesiderati
<input type="checkbox"/>	Gli alimenti sono opportunamente sollevati dal piano di calpestio

STOVIGLIE E POSATERIA

<input type="checkbox"/>	Sono a perdere
<input type="checkbox"/>	Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori in materiale lavabile e disinfettabile

PERSONALE IMPEGNATO NELLA VENDITA/SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

<input type="checkbox"/>	E' formato in materia di sicurezza alimentare in relazione al tipo di mansione
--------------------------	--

SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI OPERATORI ADDETTI

<input type="checkbox"/>	E' disponibile un servizio igienico ad uso degli operatori addetti
	<input type="checkbox"/> dotato di lavello
	<input type="checkbox"/> con comando non manuale di erogazione dell'acqua
	<input type="checkbox"/> con asciugamani monouso
	<input type="checkbox"/> con distributore di sapone liquido

Il servizio igienico è ubicato presso _____

RIFIUTI SOLIDI E/O SCARTI DI LAVORAZIONE	
<input type="checkbox"/>	Sono debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO-POTABILE	
<input type="checkbox"/>	E' utilizzata acqua potabile tramite allacciamento ad acquedotto pubblico
<input type="checkbox"/>	E' utilizzata acqua potabile proveniente da rete pubblica e trasportata mediante idonei contenitori
SMALTIMENTO DEI REFLUI	
<input type="checkbox"/>	E' disponibile un impianto idraulico collegabile con la fognatura
<input type="checkbox"/>	Altro _____ _____

Il Sottoscritto, inoltre, dichiara che

<input type="checkbox"/>	Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati
<input type="checkbox"/>	Si rilevano e si monitorano le temperature all'interno dei contenitori coibentati/frigo portatili usati per il trasporto
<input type="checkbox"/>	Si rilevano e si monitorano le temperature all'interno dei frigoriferi e dei congelatori
<input type="checkbox"/>	Il personale addetto è informato sui comportamenti corretti utili a garantire la sicurezza degli alimenti
<input type="checkbox"/>	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 _____

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.