

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

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

_____ 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 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

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 B;

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

***** requisito obbligatorio**

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

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO-POTABILE	
È utilizzata acqua potabile tramite allaccio ad acquedotto pubblico	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È utilizzata acqua potabile proveniente da rete pubblica e trasportata mediante idonei contenitori	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È utilizzata acqua potabile da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, altro) ¹	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
L'acqua potabile è fornita in quantità sufficiente all'attività esercitata e alle necessità delle preparazioni	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
¹ nel caso di approvvigionamento autonomo da pozzi, sorgenti o altro, allegare il giudizio di idoneità rilasciato dal SIAN competente per territorio	

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 efficacemente non accessibile al pubblico	***
ha spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere	***
è collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti	***
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, con caratteristiche strutturali che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	***
sono presenti cappe di aspirazione in corrispondenza dei vari punti di cottura	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile	***
i piani di lavoro sono fisicamente e/o temporalmente separati per alimenti cotti e crudi	***
i piani di lavoro sono fisicamente e/o temporalmente separati tra carni, pesce e verdure	***
è dotata di almeno un lavello con comando non manuale*	***
è dotata di distributore di sapone liquido	***
è dotata di asciugamani a perdere	***
il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni	***
i contenitori per rifiuti hanno coperchio fisso, ad apertura non manuale, con sacco di raccolta a perdere	***
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 dalla vigente normativa, con spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole esercitare	***
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, con caratteristiche costruttive che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

POSTAZIONE - AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE	
Consente l'esposizione degli alimenti al pubblico in modo protetto	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Ha spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Sono presenti cappe di aspirazione in corrispondenza dei vari punti di riscaldamento/rinvenimento dei prodotti	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Sono necessari piani di lavoro	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
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: <input type="checkbox"/> con comando non manuale <input type="checkbox"/> distributore di sapone liquido <input type="checkbox"/> asciugamani a perdere	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È dotata di contenitori per rifiuti con coperchio fisso, ad apertura non manuale, con sacco di raccolta a perdere	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

FRIGORIFERI/CONGELATORI	
numero e volumetria sono rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare	***
Sono presenti frigoriferi in n. _____	
Sono presenti congelatori in n. _____	
tenuti lontani da fonti di calore	***
con separazione degli alimenti per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti	***

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"	

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 indesiderati	***
gli alimenti sono opportunamente sollevati dl piano di calpestio	***

ZONA PRANZO	
Presente	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se si	
è protetta dalla polvere	***
dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso	***

BICCHIERI, POSATE E PIATTI – STOVIGLIE	
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 in materiale lavabile e disinfettabile	***

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	***
sono dotati di generi di necessità	***
sono dotati di lavello con acqua corrente potabile	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	***
sono in numero rapportato all'affluenza	***

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

Formazione/addestramento del personale addetto	
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 (biologiche, chimiche e fisiche) e sulle contaminazioni crociate tra alimenti	***
temperature idonee al mantenimento degli alimenti deperibili e non deperibili	***

Elenco del personale e mansione ²	
Cognome e nome	Mansione

² elencare tutte le persone coinvolte nelle preparazioni alimentari siano esse presenti in modo continuativo o saltuario

Alcune disposizioni di corretto comportamento igienico

1. tutti gli addetti alle preparazioni alimentari devono avere vestiario pulito e di colore chiaro.
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 alla manipolazione non devono portare anelli, bracciali, collane, orologio da polso ed ogni oggetto che possa essere di impedimento alle operazioni di pulizia e lavaggio; per tutti gli addetti vige l'obbligo di lavarsi le mani dopo aver usufruito del servizio igienico, starnutito, avuto contatto con oggetti potenzialmente contaminati e/o 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.

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: _____ _____ _____	
e nel caso in cui gli alimenti vengano preparati in anticipo indicare la tipologia, la data di inizio e descrivere il sistema di conservazione _____ _____ _____	
e 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 _____ _____ _____ _____ _____	

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 (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	***
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 E CONSERVAZIONE SUL LUOGO DELLA MANIFESTAZIONE	
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo e 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 idoneo sistema di raffreddamento rapido e 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 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 <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
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	***
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 ___/___/____, 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