SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA' PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

ALLEGATO 2

All'ASL TO 4 - SIAN

sede di: Ciriè ☐ Ivrea ☐ Settimo ☐

e p.c. Al Comune di _____

_l_ 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 A

(Somministrazione di bevande, preparazione e/o somministrazione panini e alimenti semplici, con esclusione di superalcolici)

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 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 A**;

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

POSTAZIONE	
Durante la manifestazione temporanea si effettua:	
porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione	**si** ☐ **no** ☐
preparazione di alimenti a basso rischio	**si** ☐ **no** ☐
La postazione è defilata dal pubblico è obbligatoria se si effettuano le preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti	**si** ☐ **no** ☐
È necessario il piano di lavoro	**si** ☐ **no** ☐
AREA/ZONA PER IL DEPOSITO ALIMENTI	
E' adeguatamente protetta	requisito obbligatorio
Gli alimenti	
sono opportunamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole	requisito obbligatorio
sono posti non direttamente sul piano di calpestio	requisito obbligatorio
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;	requisito obbligatorio
STOVIGLIE	
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	requisito obbligatorio
PERSONALE IMPEGNATO NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:	
È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività	requisito obbligatorio
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
Necessario	**si** ☐ **no** ☐

Se si	
è utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento all' acquedotto pubblico	**si** ☐ **no** ☐
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori	**si** ☐ **no** ☐
EVENTUALI RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE	
Si producono rifiuti o scarti di lavorazione	**si** ☐ **no** ☐
Se si	
Sono debitamente raccolti e smaltiti.	requisito obbligatorio

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 (conserve vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)	**si** ☐ **no** ☐
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** ☐ **no** ☐
Se si la provenienza è la seguente:	
PREPARAZIONE	
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di 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 istruzioni operative che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione	requisito obbligatorio
CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI	
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali	**si** ☐ **no** ☐
Se si, si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate	requisito obbligatorio
PERSONALE ADDETTO	
Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire la sicurezza degli 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 segnalazione, attenendosi scrupolosamente alle 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:

1. INDICAZIONE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI DATATA E FIRMATA DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
2. RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 36,00
3. FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE

L' IMPORTO DOVUTO ALLA ASL PER "**MANIFESTAZIONE TEMPORANEA**" DI
€. **36,00** DEVE ESSERE EFFETTUATO SUL
CONTO CORRENTE : **N°12504106**
INTESTATO A : **ASL TO4 EX6-CIRIE' SERVIZIO TESORERIA**
INDICANDO NELLA CAUSALE : **MANIFESTAZIONE TEMPORANEA c.c.30460307**

La documentazione corredata dal documento di identità, copia del menù, ricevuta di pagamento dei diritti sanitari deve essere presentata in **3 copie** dal **Soggetto Segnalante 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione**
c/o la sede dell' UFFICIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE di Ciriè - Via Cavour n°29
dal Lunedì al Venerdì nei seguenti orari 9.00 -12.00
14.00 -15.30