

**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 \_\_\_\_\_

nato 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:

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:** SINO**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:**

<b>DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'</b>	
<b>Durante la manifestazione temporanea si effettuano le attività di:</b>	
<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°

<b>AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE:</b>	
<input type="checkbox"/>	Consente l'esposizione degli alimenti al pubblico in modo protetto
<input type="checkbox"/>	Ha <b>spazi</b> adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere
<input type="checkbox"/>	Ha <b>piano di calpestio</b> in materiale compatto lavabile
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>cappe di aspirazione</b> in corrispondenza dei vari punti di riscaldamento/rinvenimento dei prodotti
<input type="checkbox"/>	E' dotata di <b>piani di lavoro</b> 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 <b>lavello</b> : <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 <b>contenitori per rifiuti</b> con coperchio fisso, ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>frigoriferi</b> in n°
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>congelatori</b> in n°
<input type="checkbox"/>	<b>Frigoriferi</b> e <b>congelatori</b> 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 <b>tavoli</b> con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso

**DEPOSITO DEGLI ALIMENTI**

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

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