

**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:

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <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:**

<b>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</b>	
<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
<input type="checkbox"/>	E' utilizzata acqua da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, altro) <sup>1</sup>
<input type="checkbox"/>	L'acqua potabile è fornita in quantità sufficiente alle necessità delle preparazioni

<b>AREA DI PREPARAZIONE/COTTURA</b>	
<input type="checkbox"/>	E' adeguatamente <b>delimitata</b> dall'accesso del pubblico
<input type="checkbox"/>	E' opportunamente <b>protetta</b> da inquinamenti esterni
<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>bracieri</b> esterni all'area di preparazione/cottura con caratteristiche costruttive che preservano da inquinamenti i prodotti alimentari
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>cappe di aspirazione</b> in corrispondenza dei vari punti di cottura
<input type="checkbox"/>	I <b>piani di lavoro</b> sono 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
<input type="checkbox"/>	I <b>contenitori per rifiuti</b> hanno 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° _____

<sup>1</sup> Nel caso di approvvigionamento autonomo da pozzi, sorgenti e altro, allegare il giudizio di idoneità rilasciato dal S.I.A.N. territorialmente competente

<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

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

AREA DI SOMMINISTRAZIONE	
<input type="checkbox"/>	E' dotata di <b>tavoli</b> con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso
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
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
<input type="checkbox"/>	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
SMALTIMENTO DEI REFLUI	
<input type="checkbox"/>	E' disponibile un impianto idraulico collegabile con la fognatura
<input type="checkbox"/>	Altro <input type="text"/>



**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.).



**TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

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


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

**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"/>	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.