

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA'  
PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE – TIPOLOGIA A**

(la presente segnalazione deve pervenire entro **giovedì 25 ottobre** alle ore 11:00 con le seguenti modalità:

- Consegna a mano presso l'ufficio protocollo

**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 DPR n. 445/2000) sotto la propria responsabilità:

Cognome	
Nome	
Luogo e data di nascita	
Luogo e indirizzo di residenza	
Codice Fiscale o Partita IVA	
Recapiti telefonici	
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. 241/1990

**L'INIZIO DELL'ATTIVITA' DI MANIFESTAZIONE TEMPORANEA  
TIPOLOGIA B (preparazione/somministrazione pasti)**

In occasione della manifestazione: **Sagra delle Castagne e delle Nocciole 2018**

L'attività di manifestazione temporanea si svolgerà nei giorni **27 e 28 ottobre 2018** al seguente indirizzo:

---

Presso:

- Locale attrezzato
- Tendone o padiglione
- Area all'aperto
- Altro (specificare) \_\_\_\_\_

**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 DPR 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) di cui all'allegato giudizio di idoneità rilasciato dal S.I.A.N. territorialmente competente
<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 delimitata dall'accesso del pubblico
<input type="checkbox"/> E' opportunamente protetta da inquinamenti esterni
<input type="checkbox"/> Ha spazi adeguati in relazione all'attività che si intende svolgere
<input type="checkbox"/> Ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile
<input type="checkbox"/> Sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione/cottura con caratteristiche costruttive che preservano da inquinamenti i prodotti alimentari
<input type="checkbox"/> Sono presenti cappe di aspirazione
<input type="checkbox"/> Non sono presenti cappe di aspirazione
<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 manuale <input type="checkbox"/> con comando non manuale
<input type="checkbox"/> E' dotata di contenitore per rifiuti con coperchio fisso, ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere
<input type="checkbox"/> Sono presenti n_____ frigoriferi (tenuti lontani da fonti di calore)
<input type="checkbox"/> Sono presenti n_____ congelatori (tenuti lontani da fonti di calore)
<input type="checkbox"/> All'interno dei frigoriferi e/o dei congelatori vi è separazione degli alimenti, per genere, anche con contenitori in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti

<b>AREA DI SOMMINISTRAZIONE</b>
<input type="checkbox"/> E' dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso
<input type="checkbox"/> Non è dotata di tavoli

<b>STOVIGLIE E POSATERIA</b>
<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

<b>SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI OPERATORI ADDETTI</b>	
<input type="checkbox"/> Si utilizzerà il servizio igienico dell'immobile adiacente (indicare quale)	
<input type="checkbox"/> E' disponibile 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 distributore di sapone liquido
	<input type="checkbox"/> Con asciugamani monouso

<b>SMALTIMENTO DEI REFLUI</b>	
<input type="checkbox"/> E' disponibile un impianto idraulico collegabile con la fognatura	
<input type="checkbox"/> Altro	

<b>PREPARAZIONI ALIMENTARI</b>	
<b>Riportare l'elenco specifico di tutti gli alimenti preparati e resi disponibili al pubblico. In caso di prodotti preparati in altro laboratorio regolarmente registrato o riconosciuto specificare il nome della Ditta fornitrice nell'elenco fornitori.</b>	



TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
I prodotti alimentari vengono trasportati sul luogo della manifestazione con le seguenti modalità:

CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI SUL LUOGO DELLA MANIFESTAZIONE
<input type="checkbox"/> I prodotti cotti da servire freddi saranno mantenuti alle temperature previste
<input type="checkbox"/> I prodotti cotti da servire caldi saranno 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 frigoriferi e/o 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 Signor/La Signora \_\_\_\_\_*

*Il/la quale, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda, attenendosi scrupolosamente alle vigenti norme.*

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Firma del Responsabile dell'autocontrollo \_\_\_\_\_

Firma del dichiarante \_\_\_\_\_

- Allegato: Carta d'identità del dichiarante in corso di validità