

**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 A (vendita/somministrazione di bevande e di alimenti da laboratori autorizzati)

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

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'
Durante la manifestazione temporanea si effettuano attività di:
<input type="checkbox"/> Vendita di alimenti e bevande Indicarne la tipologia:
<input type="checkbox"/> Distribuzione/Somministrazione di alimenti preparati in altri laboratori specificatamente autorizzati/registrati/riconosciuti Indicarne 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"/> I prodotti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperature > 65°

AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE
<input type="checkbox"/> Consente l'esposizione degli alimenti al pubblico in modo protetto
<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 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
<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

DEPOSITO DEGLI ALIMENTI
<input type="checkbox"/> E' realizzato in zona delimitata, distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione
<input type="checkbox"/> Gli alimenti sono adeguatamente protetti da infestanti e animali indesiderati
<input type="checkbox"/> Gli alimenti sono opportunamente sollevati 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

SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI OPERATORI ADDETTI
<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
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO-POTABILE
<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 appositi contenitori
SMALTIMENTO DEI REFLUI
<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 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