

AL S.U.A.P.E. del Comune di

**SCHEDA COMUNICAZIONE INIZIO ATTIVITA' PER
MANIFESTAZIONI TEMPORANEE**

(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
residente a
C.F. o P.IVA
Telefono
E-mail

SEGNALA

ai sensi e per gli effetti di cui all'art.6 del Reg. (CE) n.852/2004
L'INIZIO DELL'ATTIVITA' DI MANIFESTAZIONE TEMPORANEA
(preparazione/somministrazione pasti)

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:

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
<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) ¹
<input type="checkbox"/>	L'acqua potabile è fornita in quantità sufficiente alle necessità delle preparazioni

AREA DI PREPARAZIONE/COTTURA	
<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 vuole 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 in corrispondenza dei vari punti di cottura
<input type="checkbox"/>	I piani di lavoro 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 lavello : <input type="checkbox"/> con comando non manuale <input type="checkbox"/> distributore di sapone lavamani <input type="checkbox"/> asciugamani a perdere
<input type="checkbox"/>	I contenitori per rifiuti hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere
<input type="checkbox"/>	Sono presenti frigoriferi in n°
<input type="checkbox"/>	Sono presenti congelatori in n°

¹ 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 struttura chiusa , distinta e separata dalla zona di preparazione/cottura
<input type="checkbox"/>	E' realizzato in una zona delimitata , distinta e separata dalla zona di preparazione/cottura
<input type="checkbox"/>	Gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali indesiderati
<input type="checkbox"/>	Gli alimenti sono opportunamente sollevati dal piano di calpestio

AREA DI SOMMINISTRAZIONE	
<input type="checkbox"/>	E' dotata di tavoli 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:

I prodotti alimentari vengono conservati sul luogo della manifestazione con le seguenti modalità:	
<input type="checkbox"/>	Lo stoccaggio delle materie avviene alle temperature previste dalla normativa (refrigerazione/congelamento)
<input type="checkbox"/>	I prodotti cotti da servire freddi mantenuti alle temperature previste
<input type="checkbox"/>	Gli alimenti cotti da servire caldi mantenuti a temperatura $>65^{\circ}$
<input type="checkbox"/>	L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto
<input type="checkbox"/>	I contenitori utilizzati per lo stoccaggio dei prodotti alimentari sono conformi a quanto previsto dalla normativa (isotermici o refrigerati, se del caso, certificati come destinati a venire a contatto con gli alimenti)

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

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.