Stampail modulo

|  |
| --- |
| AL S.U.A.P del Comune di |
| **Allegato A** |

***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 |  |
| 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 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:** | **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:



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DESCRIZIONE DELL’ATTIVITA’**  **Durante la manifestazione temporanea si effettuano le attivita’ di:** | | |
| Vendita di alimenti e bevande | | |
| Indicarne la tipologia | |  |
|  | | |
| Distribuzione/Somministrazione di alimenti preparati in altri laboratori specificamente autorizzati/registrati/riconosciuti | | |
| Indicare la tipologia di  alimenti | |  |
|  |
|  | | |
| I prodotti alimentari vengono trasportati sul luogo della manifestazione con le seguenti modalita’: | | |
|  | I prodotti cotti da servire freddi sono mantenuti alle temperature previste | |
|  | Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperature >65° | |

|  |  |
| --- | --- |
| **AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE:** | |
|  | Consente l’esposizione degli alimenti al pubblico in modo protetto |
|  | Ha **spazi** adeguati in relazione all’attività che si vuole svolgere |
|  | Ha **piano di calpestio** in materiale compatto lavabile |
|  | Sono presenti **cappe di aspirazione** in corrispondenza dei vari punti di riscaldamento/rinvenimento dei prodotti |
|  | E’ dotata di **piani di lavoro** rivestiti con materiale impermeabile e lavabile |
|  | I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente per alimenti cotti e crudi |
|  | I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente tra carni, pesce e verdure |
|  | E’ presente almeno un **lavello**:  con comando non manuale distributore di sapone lavamani asciugamani a perdere |



***Continua AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE:***

|  |  |
| --- | --- |
|  | E’ dotata di **contenitori per rifiuti** con coperchio fisso, ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere |
|  | Sono presenti **frigoriferi** in n° |
|  | Sono presenti **congelatori** in n° |
|  | **Frigoriferi** e **congelatori** sono tenuti lontano da fonti di calore |
|  | 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 |
|  | E’ dotata di **tavoli** con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso |
| **DEPOSITO DEGLI ALIMENTI** | |
|  | E’ realizzato in apposita **struttura chiusa**, distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione |
|  | E’ realizzato in una **zona delimitata**, distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione |
|  | Gli **alimenti** sono adeguatamente **protetti** anche da infestanti ed animali indesiderati |
|  | Gli **alimenti** sono opportunamente **sollevati** dal piano di calpestio |

|  |  |
| --- | --- |
| **STOVIGLIE E POSATERIA** | |
|  | Sono a perdere |
|  | 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** | |
|  | E’ formato in materia di sicurezza alimentare in relazione al tipo di mansione |
|  | |
| **SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI OPERATORI ADDETTI** | |
| E’ disponibile un servizio igienico ad uso degli operatori addetti | |
|  | dotato di lavello |
| con comando non manuale di erogazione dell’acqua |
| con asciugamani monouso |
| con distributore di sapone liquido |
| Il servizio igienico è ubicato presso | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **RIFIUTI SOLIDI E/O SCARTI DI LAVORAZIONE** | | |
|  | Sono debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale | |
| **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO-POTABILE** | | |
|  | E’ utilizzata **acqua potabile** tramite allacciamento ad acquedotto pubblico | |
|  | E’ utilizzata acqua potabile proveniente da rete pubblica e trasportata mediante idonei contenitori | |
| **SMALTIMENTO DEI REFLUI** | | |
|  | E’ disponibile un impianto idraulico collegabile con la fognatura | |
| Altro | |  |
|  |
|  |

# Il Sottoscritto,inoltre, dichiara che



|  |  |
| --- | --- |
|  | Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati |
|  | Si rilevano e si monitorano le temperature all’interno dei contenitori coibentati/frigo portatili usati per il trasporto |
|  | Si rilevano e si monitorano le temperature all’interno dei frigoriferi e dei congelatori |
|  | Il personale addetto è informato sui comportamenti corretti utili a garantire la sicurezza degli alimenti |
|  | 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.