

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITÀ PER
MANIFESTAZIONI TEMPORANEE**
Comune ai Barano d'Ischia

Al SUAP del Comune di Barano d'Ischia
Pec suap@pec.comunebarano.it

Il sottoscritto _____
Nato a _____ il _____
Residente a _____ Via _____, n. _____
in qualità di _____ della _____
C.F. o P.IVA _____ Telefono _____ Cellulare _____
E-mail _____ Fax _____

SEGNALA

(ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 Regolamento (CE) 852/2004 e all'art. 19 Legge 241/1990)

L'INIZIO DELL'ATTIVITÀ DI MANIFESTAZIONE TEMPORANEA TIPOLOGIA A
(Somministrazione di bevande, preparazione e/o somministrazione panini e alimenti semplici,
con esclusione di superalcolici)

per la manifestazione denominata _____

che 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
(stesse strutture, menù, responsabili)

si no

Comunica che, in mia assenza, durante la manifestazione, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al sig.

Ai fini della presente segnalazione, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D P R . 445/2000 e ss.mm.ii.), sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- che l'installazione dispone dei seguenti requisiti igienico sanitari di base per l'attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti e bevande di TIPOLOGIA A;

- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (si /no) sono obbligatori;

*** requisito obbligatorio

POSTAZIONE	
Durante la manifestazione temporanea si effettua:	
porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione	si no
preparazione di alimenti a basso rischio	Si no
La postazione è defilata dal pubblico è obbligatoria se si effettuano le preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti	Si no
E necessario il piano di lavoro	si no
AREA/ZONA PER IL DEPOSITO ALIMENTI	
E' adeguatamente protetta	***
Gli alimenti	
sono opportunamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole	***
sono posti non direttamente sul piano di calpestio	***
APPARECCHIATURE IDONEE A GARANTIRE IL RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEGLI EVENTUALI VARI TIPI DI DEPERIBILI ALIMENTI	
sono in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;	
STOVIGLIE	
necessarie	si no
Se si	
a perdere	si no
tradizionali (solo se si dispone di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo)	si no
Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	***
PERSONALE IMPEGNATO NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:	
E addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività	***
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
Necessario	si no

Se si	
è utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento all'acquedotto pubblico	si no
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori	si no
EVENTUALI RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE	
Si producono rifiuti o scarti di lavorazione	si no
Se si	
Sono debitamente raccolti e smaltiti.	***

- che vengono utilizzate le seguenti regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (si/no) sono obbligatori,

***** requisito obbligatorio**

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI	
Prodotti ad alto rischio (conserven vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)	si no
Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati, che provengono tutti da fornitori autorizzati (sia materie prime che piatti pronti)	***
Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature rilevate all'interno di contenitori coibentati/ frigo portatili (al termine del trasporto) e all'interno di frigoriferi e congelatori (almeno 1 volta al giorno).	***
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione	***
Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati	si no
Se si la provenienza è la seguente	
PREPARAZIONE	
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di mantenimento della temperatura	***
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	***
L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	***
PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE	
Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione	***
CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI	
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali	si no
Se si, si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione - disinfestazione adottate	***
PERSONALE ADDETTO	
Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire la sicurezza degli alimenti	***

che durante tutta la Manifestazione è responsabile dell'autocontrollo

il sig. _____

che, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente segnalazione, attenendosi scrupolosamente alle vigenti norme.

Luogo _____ Data _____

Firma del soggetto segnalante

Firma del Responsabile dell'autocontrollo (per accettazione dell'incarico)

Il sottoscritto dichiara di avere ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del D.lgs. 196/2003, in particolare riguardo ai diritti riconosciuti dalla legge ex art. 7 D.lgs. 196/2003 e acconsente al trattamento dei propri dati, con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa, necessari per l'erogazione della prestazione richiesta.

Luogo e data _____

Firma del soggetto segnalante

ALLEGATI:

- INDICAZIONE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI DATATA E FIRMATA DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
- RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI
- FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITÀ' DEL SOGGETTO SEGNALANTE