

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA' PER  
MANIFESTAZIONI TEMPORANEE**

ALLEGATO 3

All'ASL TO 4 - SIAN

sede di: Ciriè  Ivrea  Settimo

e p.c. Al Comune di \_\_\_\_\_

\_l\_ sottoscritt \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_

Nat \_a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

C.F. o P. IVA \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

PRESA VISIONE DELLA DGR 27-3145 del 19/12/2011, come modificata ed integrata dalla D.D.  
n. 218 del 28 /03 /2012

**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 B  
(Preparazione/somministrazione pasti )**

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, menu, 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 s.m.i.), sotto la propria responsabilità

## DICHIARA

### 1.

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

| <b>AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA</b>  |   |
|--|---|
| <b>Nel caso di preparazione di pasti non completi</b>  |   |
| ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile   | requisito obbligatorio  |
| è opportunamente protetta da inquinamenti esterni  | requisito obbligatorio  |
| è disimpegnata dal pubblico  | requisito obbligatorio  |
| collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti   | requisito obbligatorio  |
| sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile  | requisito obbligatorio  |
| i piani di lavoro sono separati  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| è dotata di almeno un lavello con comando non manuale*   | requisito obbligatorio  |
| è dotata di distributore di sapone lavamani  | requisito obbligatorio  |
| è dotata di asciugamani a perdere  | requisito obbligatorio  |
| il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni  | requisito obbligatorio  |
| <b>Nel caso di preparazione di pasti completi (almeno un primo, un secondo e un dolce)</b>   |   |
| sono utilizzate strutture chiuse in muratura, box o cucina mobile, con requisiti funzionalmente assimilabili a quelli richiesti per gli esercizi di tipologia 4 di cui alla DGR 2R del 03/03/2008 con spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole esercitare | requisito obbligatorio  |
| sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| <b>DEPOSITO ALIMENTI REALIZZATO MEDIANTE</b>   |   |
| Apposita struttura chiusa  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| Zona delimitata  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| il deposito avviene per più giorni   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali   | requisito obbligatorio  |
| <b>FRIGORIFERI/CONGELATORI</b>   |   |
| numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare  | requisito obbligatorio  |
| tenuti lontani da fonti di calore  | requisito obbligatorio  |
| con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo   | requisito obbligatorio  |

|   |   |
|---|---|
| <b>ZONA PRANZO:</b>   |   |
| Presente  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| Se si   |   |
| è protetta dalla polvere  | requisito obbligatorio  |
| dotata di tavoli con piani superficie con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso              | requisito obbligatorio  |
| <b>BICCHIERI, POSATE E PIATTI:</b>  |   |
| a perdere   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| tradizionali in ceramica o metallo (disponendo di lavastoviglie, in loco o nella sede della ditta, per la perfetta pulizia)                   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| Sono conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori   | requisito obbligatorio  |
| <b>PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE / MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:</b>   |   |
| È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione   | requisito obbligatorio  |
| <b>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:</b>   |   |
| è utilizzata acqua potabile con allacciamento all'acquedotto pubblico   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata.                   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| <b>SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO:</b>  |   |
| Fissi   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| Mobili  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| sono disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione   | requisito obbligatorio  |
| sono dotati di generi di necessità  | requisito obbligatorio  |
| sono dotati di lavello con acqua  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| sono dotati di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| saranno mantenuti in stato di decenza   | requisito obbligatorio  |
| sono in numero rapportato all'affluenza   | requisito obbligatorio  |
| <b>SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI ADDETTI:</b>   |   |
| almeno un servizio è ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari   | requisito obbligatorio  |
| ha lavello con acqua corrente   | requisito obbligatorio  |
| ha comando di erogazione dell'acqua non manuale *   | requisito obbligatorio  |
| ha asciugamani del tipo monouso   | requisito obbligatorio  |
| ha distributore di sapone liquido   | requisito obbligatorio  |
| <b>CONTENITORI PER RIFIUTI PER LA ZONA/ LOCALE DI PREPARAZIONE:</b>   |   |
| hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere   | requisito obbligatorio  |
| <b>INOLTRE</b>  |   |
| Gli alimenti vengono preparati tutti sul luogo della manifestazione   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi:   |   |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
| nel caso in cui gli alimenti vengano preparati in anticipo indicare la tipologia, la data di inizio e descrivere il sistema di conservazione: |   |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
|   |   |

|  |
|--|
| nel caso gli alimenti vengano preparati in anticipo, e in luogo diverso da quello in cui si svolge la manifestazione, indicare le modalità di trasporto: |
|  |
|  |
|  |
|  |
| <i>Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti</i>   |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**NOTE**

\*si intende: “tecnicamente non azionabile a mano”; **non consentito:** a “gomito”, “a pulsante”; **accettati:** a “pedale”, “fotocellula” e “ginocchio”

**2.**

- 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;**

| <b>APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI</b>   |   |
|--|---|
| Prodotti ad alto rischio (consERVE vegetali sott’olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| 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.   | requisito obbligatorio  |
| 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). | requisito obbligatorio  |
| I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell’area autorizzata per la manifestazione   | requisito obbligatorio  |
| Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| Se sì la provenienza è la seguente:  |   |
|  |   |
|  |   |
|  |   |
|  |   |

|  |   |
|--|---|
| <b>PREPARAZIONE</b>  |   |
| I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo   | requisito obbligatorio                                  |
| Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente tra loro   | requisito obbligatorio                                  |
| Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura   | requisito obbligatorio                                  |
| Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C   | requisito obbligatorio                                  |
| L' esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto   | requisito obbligatorio                                  |
| <b>PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE</b>   |   |
| Si conservano e sono a disposizione schede che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione (buona prassi igienica)                                    | requisito obbligatorio                                  |
| <b>CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI</b>  |   |
| Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali e sistemi di protezione per impedire l'accesso a cucina e deposito di animali ed insetti | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se si: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate  | requisito obbligatorio                                  |
| <b>PERSONALE ADDETTO</b>   |   |
| Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi per gli avventori derivanti dalla manipolazione di alimenti  | requisito obbligatorio                                  |

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 scheda, attenendosi scrupolosamente alle norme 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.

Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma del soggetto segnalante

**ALLEGATI:**

- MENU DATATO E FIRMATO DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
- RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di €36,00
- FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE