

SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA' PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

ALL'ASL...Ambito. Novi/Acqui/Ovada
COMUNE DI OVADA

Il sottoscritto _____ in qualità di Presidente
_____, nato a _____ il _____, residente a

C.F. o P. IVA _____ Telefono _____ Cellulare _____
E-mail _____

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 L. 241/1990)

L'INIZIO DELL'ATTIVITA' DI: MANIFESTAZIONE TEMPORANEA TIPOLOGIA B (Preparazione / somministrazione pasti)

per la manifestazione denominata **“PAESI & SAPORI 2016”**

che si svolgerà a (indirizzo) **OVADA – PIAZZA MARTIRI DELLA BENEDICTA**

nei giorni 14/05/2016 dalle ore 15.00 alle ore 24.00

nei giorni 15/05/2016 dalle ore 08.00 alle ore 24.00

utilizzando

Locale attrezzato Tendone o padiglione Area all'aperto

Altro _____

Comunica che il termine di approntamento delle strutture sarà:

il giorno 14/05/2016 alle ore 15.00

Comunica che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni
(stesse strutture, menù, responsabili)

xx 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) sotto la propria responsabilità

DICHARA

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;

*** requisito obbligatorio

AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA	
Nel caso di preparazione di pasti non completi	
ha il piano di calpestio in materiale compatto lavabile	SI
è opportunamente protetta da inquinamenti esterni	SI
è disimpegnata dal pubblico	SI
collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti	SI
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	si no X
è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile	SI
i piani di lavoro sono separati	si X no
è dotata di almeno un lavello con comando non manuale*	SI
è dotata di distributore di sapone lavamani	SI
è dotata di asciugamani a perdere	SI
il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni	SI
Nel caso di preparazione di pasti completi (almeno un primo, un secondo e un dolce)	
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	SI
Sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	si no X
DEPOSITO ALIMENTI REALIZZATO MEDIANTE	
apposita struttura chiusa	si no X
Zona delimitata	si X no
sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura	si X no
il deposito avviene per più giorni	si no X
gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali	SI
FRIGORIFERI/CONGELATORI	
numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare	SI
tenuti lontani da fonti di calore	SI
con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo	SI
ZONA PRANZO:	
presente	si X no
Se si	
È protetta dalla polvere	SI
dotata di tavoli con piani con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso	SI
BICCHIERI, POSATE E PIATTI:	
a perdere	si X no
tradizionali in ceramica o metallo disponendo di lavastoviglie, in loco o nella sede della	si no X

ditta, per la perfetta pulizia	
Sono conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	SI
PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:	
E' addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione	SI
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:	
è utilizzata acqua potabile con allacciamento all'acquedotto pubblico	si X no
È utilizzata acqua potabile "trasportata mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata.	si no X
SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO:	
Fissi	si no X
Mobili	si X no
sono disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione	SI
sono dotati di generi di necessità	SI
sono dotati di lavello con acqua	Si X no
sono dotati di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti	si X no
saranno mantenuti in stato di decenza	SI
sono in numero rapportato all'affluenza	SI
SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI ADDETTI:	
almeno un servizio è ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari	SI
ha lavello con acqua corrente	SI
ha comando di erogazione dell'acqua non manuale *	SI
ha asciugamani del tipo monouso	SI
ha distributore di sapone liquido	SI
CONTENITORI PER RIFIUTI PER LA ZONA/LOCALE DI PREPARAZIONE:	
hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere	SI
INOLTRE	
Gli alimenti vengono preparati tutti sul luogo della manifestazione	si X no
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	
Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti	

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;

***** requisito obbligatorio**

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI	
Prodotti ad alto rischio (conservenze vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)	si no X
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
Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature rilevate all'interno di contenitori/coinbentati/frigo portatili (al termine del trasporto) e all'interno di frigoriferi e congelatori (almeno una volta al giorno)	SI
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione	SI
Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati	si no X
Se si la provenienza è la seguente	
PREPARAZIONE	
I prodotti surgelati e congelati vengono scongelati in frigo e utilizzati immediatamente dopo	SI
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente tra loro	SI
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di mantenimento della temperatura	SI
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	SI
L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	SI
PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE	
Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione (buona prassi igienica)	SI
CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI	
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali	si no X
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	SI

Durante 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 vigenti norme.

Luogo OVADA Data __/__/2016

Firma del soggetto segnalante

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

Il sottoscritto dichiara di aver 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. personali ai fini degli adempimenti necessari per l'erogazione della prestazione richiesta. Prende atto del diritto di accedere ai propri dati ed ottenere le informazioni e quant'altro previsto dall'art. 13 Legge 675/96.

Data __/__/2016

_____ Firma del segnalante

ALLEGATI:

- MENU' DATATO E FIRMATO
- RIVEVUTA VERSAMENTO DIRITTTI SANITARI di € 36,00
- FOTOCOPIA DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE

SEGNALAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Deve essere trasmessa in **TRIPLICE COPIA A MEZZO RACCOMANDATA R/R**

A: ASL AL – AMBITO TERRITORIALE ACQUI/OVADA/NOVI – VIA E. RAGGIO – NOVI LIGURE

Corredata da:

ricevuta (**IN ORIGINALE**) del versamento di € **36,00** –

su C/C postale N. **10286151** –

intestato a: **ASL AL – AMBITO TERRITORIALE ACQUI/OVADA/NOVI – VIA E. RAGGIO – NOVI LIGURE**

causale : **PAESI & SAPORI 2016 – OVADA 14/15/05.2016**