

Al Comune di.....

L SOTTOSCRITT.....

NATO A.....IL.....

RESIDENTE A.....VIA.....

C.F. O P.IVA

RECAPITO TELEFONICO Cell.

INOLTRA NOTIFICA

(attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande – tipologia A Determina
Dirigenziale Settore Sanità Pubblica n° 70 / 2005 Regione Piemonte)

per la manifestazione denominata:

che si terrà nei giorni..... dalle orealle ore.....

Comunica che il termine di approntamento delle strutture assoggettate a ispezione sarà:

il giornoalle ore.....

Comunica che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni

(stesse strutture, menù e responsabili)

SÌ **NO**

DATA _____

FIRMA _____

Allega:

- **Dichiarazione Inizio Attività ex ART. 6 Reg. CE 852/2004 –**
 1. **compilare tutte le parti di pagina 1 e 2, barrando al punto NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE della propria impresa alimentare la voce Altro e scrivere Manifestazione Temporanea tipologia A ex DD 70/2005**
 2. **non compilare pagina 3**
 3. **compilare pagina 4 barrando al punto COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREA PUBBLICA la casella SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE e la voce BANCO TEMPORANEO**
 4. **leggere bene pagina 5 al punto 6, non compilare le parti 4 e 5, datare e firmare.**
- **Planimetria** riportante la disposizione ed il nome delle attrezzature, la posizione dei servizi igienici
- **Relazione**
- **Valutazione delle regole di buona prassi igienica** adottate per l'attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di sagre, feste, fiere e simili
- **Menù**
- **Copia del documento di identità dell'OSA (operatore del settore alimentare) responsabile della manifestazione**

RELAZIONE

Ditta/Ente/Associazione

Manifestazione.....

che si svolgerà nei giorni.....dalle ore.....alle ore.....

Gli alimenti verranno preparati il giornoalle ore.....

nei locali ubicati nel Comune di VIA

Responsabile della attività

1) ATTIVITÀ SVOLTA

Tipologia A – Determina Dirigenziale Settore Sanità Pubblica n° 70 / 2005 Regione Piemonte)
(somministrazione di bevande, panini e simili)

Tipologia B - Determina Dirigenziale Settore Sanità Pubblica n° 70 / 2005 Regione Piemonte)
(preparazione/somministrazione piatti semplici)

Tipologia C) - Determina Dirigenziale Settore Sanità Pubblica n° 70 / 2005 Regione Piemonte)
(preparazione/somministrazione pasti completi)

2) APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

A) Pubblico

B) Privato
(allegare analisi nell'ultimo anno)

3) SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI/LIQUIDI(specificare le modalità)

4) PREPARAZIONE PASTI

SI NO

A) In locale chiuso in muratura attrezzato

B) Su cucina viaggiante attrezzata e autorizzata

C) In aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili

D) Come al punto C) , sotto tendone o padiglione autorizzato

(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

fornite di lavello con acqua potabile SI NO

5) SOMMINISTRAZIONE

A) In locale attrezzato

B) Su aree all'aperto

C) Sotto tendone o padiglione autorizzato (allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto
montaggio)

D) Altro

.....

6) ATTREZZATURE per la conservazione degli alimenti

- A) Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI NO
B) N° frigoriferi
C) N° congelatori

7) ATTREZZATURE per la cottura degli alimenti

- A) N.punti di cottura, sistemati su
B) Tipo di combustibile impiegato
C) Le bombole di gas sono posizionate lontano da fonti di calore ed adeguatamente protette
SI NO

8) ATTREZZATURE per la somministrazione

- A) Stoviglie a perdere
B) Stoviglie tradizionali

9) ATTREZZATURE per il lavaggio per punto B)

10) SERVIZI IGIENICI

- A) Servizi igienici per il pubblico SI n.° NO
B) Servizi igienici esclusivi per il personale SI NO

11) MENU' INDICATIVO: Allegare copia del menù

(fortemente sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio(es: preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese, e ecc.).Una specifica relazione sulle modalità di preparazione e conservazione dovrà essere prodotta in caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti.

12) PRESENZA MANUALE SEMPLIFICATO DI AUTOCONTROLLO

- SI NO

VALUTAZIONE DELLE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA ADOTTATE PER L'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E/O DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE, FESTE, FIERE E SIMILI

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI

I prodotti sono acquistati da fornitori autorizzati? (conservare e mostrare a richiesta bolle di consegna, fatture, scontrini).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Ci sono prodotti ad alto rischio (consERVE vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I prodotti sono trasportati con modalità e temperature adeguate?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Gli alimenti sono conservati in locali idonei e a temperature adeguate?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori sarà effettuato e registrato su apposita scheda almeno <i>una volta</i> al giorno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Note:

PREPARAZIONE

I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate tra loro?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Se ci sono prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'eventuale esposizione degli alimenti al pubblico avviene in maniera sufficientemente protetta?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Note:

PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE

E' prevista la pulizia e sanificazione delle attrezzature, utensili e piani di lavoro prima e durante il loro utilizzo, con registrazione su apposita scheda?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Sono indicate al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Note:

IL CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI

Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti, e altri animali e sistemi di protezione per impedire accesso a cucina e deposito di animali e/o insetti	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Tenere a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate		

Note:

PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi derivanti dalla manipolazione di alimenti?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Note:

Durante tutta la Manifestazione il suindicato Responsabile Sig. _____
vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda, dal punto di vista igienico-sanitario,
attenendosi scrupolosamente alle vigenti norme.

Data _____ **Firma del Responsabile** _____