

**ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE**  
**Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) - TIPOLOGIA B**  
**(art. 19 Legge n. 241/1990 e successive modifiche – art. 41 Legge n. 35/2012 -**  
**circolare RAS Dir.Gen.Ind. 30/03/2017 - all'art.6 del Reg. (CE) n.852/2004)**  
( 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 \_\_\_\_\_  
nato \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
C.F. o P.IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

**SEGNALA**

ai sensi e per gli effetti di cui art. 19 Legge n. 241/1990 e successive modifiche – art. 41 Legge n. 35/2012 -  
circolare RAS Dir.Gen.Ind. 30/03/2017 - all'art.6 del Reg. (CE) n.852/2004

**L'INIZIO DELL'ATTIVITA' DI MANIFESTAZIONE TEMPORANEA**  
**TIPOLOGIA B (preparazione/somministrazione di alimenti e bevande)**

Che in occasione della manifestazione denominata \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *specificare il tipo di manifestazione: sagra, fiera, manifestazione religiosa o tradizionale o culturale o altro evento*

Che si svolgerà (indirizzo) \_\_\_\_\_

Nei giorni \_\_\_\_\_ Dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

Utilizzando:

<input type="checkbox"/> locale attrezzato	<input type="checkbox"/> tendone o padiglione	<input type="checkbox"/> area all'aperto
<input type="checkbox"/> 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**

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del sopra citato D.P.R, oltre che di quanto disciplinato dall'art. 19 della L. n. 241/1190, sotto la propria responsabilità

**DICHIARA:**

[ ] di essere in possesso dei requisiti morali previsti dall'art. 71, comma 2, del Decreto Legislativo n. 59/2010, dagli articoli 11 e 92 del T.U.L.P.S. (Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza) e della Legge 4 aprile 2012 n. 35 per l'esercizio della attività di somministrazione di alimenti e bevande;

[ ] che la manifestazione è organizzata da \_\_\_\_\_

<b>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</b>	
<input type="checkbox"/>	E' utilizzata acqua potabile tramite allacciamento ad acquedotto pubblico
<input type="checkbox"/>	E' utilizzata acqua potabile proveniente da rete pubblica e trasportata mediante idonei contenitori
<input type="checkbox"/>	E' utilizzata acqua da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, altro) <sup>1</sup>
<input type="checkbox"/>	L'acqua potabile è fornita in quantità sufficiente alle necessità delle preparazioni

<sup>1</sup> Nel caso di approvvigionamento autonomo da pozzi, sorgenti e altro, allegare il giudizio di idoneità rilasciato dal S.I.A.N. territorialmente competente

<b>AREA DI PREPARAZIONE/COTTURA</b>	
<input type="checkbox"/>	E' adeguatamente <b>delimitata</b> dall'accesso del pubblico
<input type="checkbox"/>	E' opportunamente <b>protetta</b> da inquinamenti esterni
<input type="checkbox"/>	Ha <b>spazi</b> adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere
<input type="checkbox"/>	Ha <b>piano di calpestio</b> in materiale compatto lavabile
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>bracieri</b> esterni all'area di preparazione/cottura con caratteristiche costruttive che preservano da inquinamenti i prodotti alimentari
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>cappe di aspirazione</b> in corrispondenza dei vari punti di cottura
<input type="checkbox"/>	I <b>piani di lavoro</b> sono rivestiti con materiale impermeabile e lavabile
<input type="checkbox"/>	I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente per alimenti cotti e crudi
<input type="checkbox"/>	I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente tra carni, pesce e verdure
<input type="checkbox"/>	E' presente almeno un <b>lavello</b> : <input type="checkbox"/> con comando non manuale <input type="checkbox"/> distributore di sapone lavamani <input type="checkbox"/> asciugamani a perdere
<input type="checkbox"/>	I <b>contenitori per rifiuti</b> hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>frigoriferi</b> in n° _____
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>congelatori</b> in n° _____

<input type="checkbox"/>	Frigoriferi e congelatori sono tenuti lontano da fonti di calore
<input type="checkbox"/>	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

<b>DEPOSITO DEGLI ALIMENTI</b>	
<input type="checkbox"/>	E' realizzato in apposita <b>struttura chiusa</b> , distinta e separata dalla zona di preparazione/cottura
<input type="checkbox"/>	E' realizzato in una <b>zona delimitata</b> , distinta e separata dalla zona di preparazione/cottura
<input type="checkbox"/>	Gli alimenti sono <b>adeguatamente protetti</b> anche da infestanti e animali indesiderati
<input type="checkbox"/>	Gli <b>alimenti</b> sono <b>opportunamente sollevati</b> dal piano di calpestio

<b>AREA DI SOMMINISTRAZIONE</b>	
<input type="checkbox"/>	E' dotata di <b>tavoli</b> con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso

<b>STOVIGLIE E POSATERIA</b>	
<input type="checkbox"/>	Sono a perdere
<input type="checkbox"/>	Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori

<b>SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI OPERATORI ADDETTI</b>	
<input type="checkbox"/>	E' disponibile un servizio igienico ad uso degli operatori addetti
	<input type="checkbox"/> dotato di lavello
	<input type="checkbox"/> con comando non manuale di erogazione dell'acqua
	<input type="checkbox"/> con asciugamani monouso
	<input type="checkbox"/> con distributore di sapone liquido
<input type="checkbox"/>	Il servizio igienico è ubicato presso _____

<b>RIFIUTI SOLIDI E/O SCARTI DI LAVORAZIONE</b>	
<input type="checkbox"/>	Sono debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale

<b>SMALTIMENTO DEI REFLUI</b>	
<input type="checkbox"/>	E' disponibile un impianto idraulico collegabile con la fognatura
<input type="checkbox"/>	Altro <input type="text"/>



---



---

**PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE:**
**PIANO DI SANIFICAZIONE:**

In relazione alle dimensioni dello stand gastronomico, della disponibilità di impianti ed attrezzature, della complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari, dovrà essere predisposto il PIANO DI SANIFICAZIONE che prevede chi, dove, come, quando, provvede all'idonea pulizia e disinfezione dei diversi componenti dello stand.

Descrizione dettagliata del PIANO DI SANIFICAZIONE da effettuarsi giornalmente e dopo ogni utilizzo degli spazi, delle superfici e delle attrezzature di lavoro.

AREA DI SOMMINISTRAZIONE	
PIANI DI LAVORO E DI APPOGGIO	
LAVELLI	
ATTREZZATURE DI COTTURA	
ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI	
FRIGORIFERI E CELLE FRIGO	
SCAFFALATURA DI CUCINA E DEPOSITI	
ALTRO	

In relazione alle dimensioni dello stand gastronomico, alla durata della manifestazione, alla complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari, il **RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO**, dovrà valutare l'opportunità di registrare in appositi moduli l'effettiva adozione delle procedure stabilite (es. operazione di pulizia e disinfezione, controllo delle temperature, controllo delle date di scadenza degli alimenti confezionati etc.).





**Il Sottoscritto, inoltre, dichiara che**

<input type="checkbox"/>	Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati
<input type="checkbox"/>	Si rilevano e si monitorano le temperature all'interno dei contenitori coibentati/frigo portatili usati per il trasporto
<input type="checkbox"/>	Si rilevano e si monitorano le temperature all'interno dei frigoriferi e dei congelatori
<input type="checkbox"/>	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.

L'attività temporanea opererà nel rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana e di polizia annonaria, delle norme e dei regolamenti edilizi, delle norme in materia fiscale e di sicurezza;

Nell'esercizio dell'attività temporanea, verranno osservate tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, di sicurezza delle strutture, degli impianti elettrici e delle attrezzature, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico;

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, è informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Di attenersi alla tracciabilità delle carni e delle preparazioni a base di carne;

**DI ESSERE A CONSOCENZA CHE**

Le carni e i salumi devono provenire da stabilimenti autorizzati corredati dai documenti di provenienza, in particolare le carni fresche destinate alla cottura (arrostiti etc. ) devono provenire dagli stabilimenti di macellazione e/o dallo spaccio di vendita registrato. Non è consentito l'utilizzo di carni provenienti dalla macellazione per l'auto consumo familiare. Parimenti le preparazioni di carne ( salsicce fresche, carni macinate composte , etc.), destinate alla cottura e salumi freschi o stagionati devono provenire da stabilimenti riconosciuti o registrati e correttamente etichettati.

Che non è consentita la manipolazione delle carni per la preparazione di prodotti a base di carni (purpuzza, hamburger etc) nel corso delle manifestazioni;

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

Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma del Responsabile dell'autocontrollo

\_\_\_\_\_  
Firma del dichiarante

Allegare alla presente un documento di identità del dichiarante, in corso di validità.