



utilizzando:

|  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Locale attrezzato | <input type="checkbox"/> Tendone o padiglione | <input type="checkbox"/> Area all'aperto |
| <input type="checkbox"/> Altro .....       |   |  |

- che il termine di approntamento delle strutture sarà :

il giorno ..... alle ore .....

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

si  no

- che durante la manifestazione, in assenza del sottoscritto, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al Sig. ....

Ai fini della presente comunicazione, 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 A;

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

**\*\*\* requisito obbligatorio**

|   |   |
|---|---|
| <b>POSTAZIONE</b>   |   |
| Durante la manifestazione temporanea si effettua:   |   |
| porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione  | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| preparazione di alimenti a basso rischio  | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| La postazione è defilata dal pubblico<br>è obbligatoria se si effettuano le preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti              | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| È necessario il piano di lavoro   | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| <b>AREA/ZONA PER IL DEPOSITO ALIMENTI</b>   |   |
| E' adeguatamente protetta   | ***   |
| Gli alimenti  |   |
| sono opportunamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole   | ***   |
| sono posti non direttamente sul piano di calpestio  | ***   |
| <b>APPARECCHIATURE IDONEE A GARANTIRE IL RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEGLI EVENTUALI VARI TIPI DI ALIMENTI DEPERIBILI</b> |   |
| sono in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;  | ***   |
| <b>STOVIGLIE</b>  |   |
| necessarie  | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se si   |   |
| a perdere   | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| tradizionali (solo se si dispone di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica, metallo, ecc...)           | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |

|   |   |
|---|---|
| Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori     | ***   |
| <b>PERSONALE IMPEGNATO NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:</b>                              |   |
| È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività | **  |
| <b>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</b>  |   |
| Necessario  | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se sì   |   |
| è utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento all'acquedotto pubblico            | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori                       | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| <b>EVENTUALI RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE</b>  |   |
| Si producono rifiuti o scarti di lavorazione  | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se sì, sono debitamente raccolti e smaltiti   | ***   |

- 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**

|   |   |
|---|---|
| <b>APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI</b>  |   |
| Prodotti ad alto rischio (conserven vegetali sott'olio non industriali, maionese non industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc...)   | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati, che provengono tutti da fornitori autorizzati/notificati (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 <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se sì, la provenienza è la seguente:<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....  |   |
| <b>PREPARAZIONE</b>   |   |
| 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   | ***   |
| <b>PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE</b>  |   |
| Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione   | ***   |
| <b>CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI</b>   |   |
| Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali   | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |

|  |     |
|--|-----|
| Se sì, si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione –<br>disinfestazione adottate     | *** |
| <b>PERSONALE ADDETTO</b>   |     |
| Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire la<br>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 comunicazione, attenendosi scrupolosamente alle norme vigenti.

Luogo ..... Data .....

**Firma del soggetto segnalante**

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

Il sottoscritto dichiara di aver ricevuto le informazioni ai sensi dell'art. 13 Reg. (UE) 2016/679 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 ..... Data .....

**Firma del soggetto segnalante**

**ALLEGATI:**

- INDICAZIONE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI, DATATA E FIRMATA DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
- RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 36,00
- IN CASO DI FIRMA NON DIGITALE: FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE