

RELAZIONE DESCRITTIVA DEI LOCALI E DEL CICLO DI PRODUZIONE O SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
 residente nel comune di _____ in via _____ n° _____
 in riferimento alla allegata Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.) relativa alla manifestazione denominata _____
 che si terrà in nel comune di _____
 in data _____ in qualità di _____ consapevole
 delle sanzioni penali previste dall'art. 75 – 76 del D.P.R. 445/2000 in caso di dichiarazione mendace,

D I C H I A R A

- che in occasione della manifestazione verranno allestite/utilizzate le seguenti strutture:
 - Locale attrezzato;
 - Tendone o padiglione;
 - Area all'aperto appositamente attrezzata;
 - Altro (specificare).
- **che il termine di approntamento delle strutture è previsto per il giorno _____ ora _____**
- che i servizi igienici installati/utilizzati nell'ambito della manifestazione sono:
 - n° _____ W.C. per il personale addetto alle preparazioni e somministrazioni ;
 - n° _____ W.C. per il pubblico per n. _____ ;
- che è presente un locale/area per il deposito degli alimenti non deperibili si no
- che sono presenti spogliatoi per il personale addetto si no
 - che la zona di preparazione/somministrazione di alimenti e bevande viene svolta in zona riparata con tettoia o altro si no ;
 - che l'accesso agli stands, agli impianti frigoriferi e a tutte le zone adibite o collegate funzionalmente con la zona di preparazione e somministrazione di sostanze alimentari è impedito a terzi si no ;

- che la zona esterna allo stand per la cottura esclusiva di alimenti "alla brace" è prevista a distanza opportuna da potenziali cause di insudiciamento si no ;

- che l'attività da praticare e le strutture rispettano la normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro e impiantistica si no ;

- che le attrezzature utilizzate per la cottura /preparazione degli alimenti sono _____

- che i tavoli per il consumo degli alimenti sono in materiale facilmente lavabile si no ;

- che i piatti posate e bicchieri sono del tipo a perdere si no ;

n° addetti _____ n° posti a tavola _____ n° frigoriferi / congelatori _____

Il ciclo produttivo per preparare, conservare e somministrare gli alimenti è il seguente:

si prevede la preparazione di circa _____ pasti;

I cibi sono preparati sul posto c/o gli stand della manifestazione si no ;

I cibi preparati sul posto c/o gli stand della manifestazione sono: _____

I cibi sono preparati da terzi (es. cuscus, ravioli, pasta, sughi ecc....) si no ;

I cibi preparati da terzi sono (elencare) _____

sono preparati presso il laboratorio autorizzato sito in _____

di cui è legale rappresentante il sig. _____ nato a _____

il _____ e residente in _____

a) Vengono utilizzati prodotti congelati, surgelati o mantenuti a temperatura controllata si no ;

b) Vengono utilizzati i seguenti ingredienti _____

c) Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti/somministrati a temperatura non inferiore ai 65°C

si no ;

d) L'eventuale esposizione al pubblico avviene in maniera protetta si no ;

e) vengono somministrate le seguenti bevande _____

PRECISA CHE

Nella gestione della manifestazione verranno rispettati i dettami igienico sanitari previsti dalle linee guida predisposte dal SIAN dell'ASL n. 7 (di cui si è presa visione) e dalla normativa vigente ed in particolare che:

- a) il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione di sostanze alimentari che presti attività, anche a titolo gratuito, destinato anche temporaneamente a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari sarà munito di adeguata giacca o sopraveste di colore chiaro, nonché di idoneo copricapo che contenga la capigliatura si no ;
- b) che il personale è adeguatamente formato/informato si no ;
- c) l'approvvigionamento idrico avviene tramite:
 - o acquedotto pubblico (precisare il nome dell'acquedotto) si no
 - o Altro (specificare) _____
- d) i rifiuti solidi sono smaltiti tramite _____;
- e) gli scarichi liquidi sono smaltiti tramite _____;
- f) saranno installati sistemi di lotta contro insetti e roditori si no ;
- g) Saranno disponibili i documenti attestanti la tracciabilità degli alimenti (bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati).

IL SOTTOSCRITTO
RICHIEDENTE

IL LEGALE RAPPRESENTANTE
TERZA AUTORIZZATA

_____ li _____