

**MODELLO 3: SAGRE E FESTE - TIPOLOGIA C**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

nat. a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

C.F. o P.IVA \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

E- mail \_\_\_\_\_

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. 445/2000), sotto la propria responsabilità

**DICHIARA**

che la manifestazione denominata \_\_\_\_\_

si svolgerà a (indirizzo) \_\_\_\_\_

nei giorni \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

nei giorni \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

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 <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
-----------------------------	-----------------------------

**IL SOTTOSCRITTO, inoltre, DICHIARA**

**1)**

che l'installazione dispone dei seguenti requisiti igienico-sanitari per l'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande di TIPOLOGIA C:

<b>AREA DI PREPARAZIONE/COTTURA</b>		
<input type="checkbox"/> E' collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> è disimpegnata dal pubblico	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> è opportunamente protetta da inquinamenti esterni	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> ha spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione/cottura con caratteristiche costruttive che preservano da inquinamenti il prodotto	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile e lavabile	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> i piani di lavoro sono separati per alimenti cotti e crudi	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> i piani di lavoro sono separati tra carni, pesce e verdure	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> è dotata almeno un lavello con comando non manuale	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> con distributore di sapone lavamani	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> con asciugamani a perdere	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> I <b>contenitori per rifiuti</b> hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<b>CAPPE DI ASPIRAZIONE</b>		
Sono presenti in corrispondenza dei vari punti di cottura	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<b>FRIGORIFERI E CONGELATORI</b>		
<input type="checkbox"/> Sono di numero e capacità rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sono tenuti lontano da fonti di calore	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Vi è separazione degli alimenti, per genere, anche con contenitori in materiale idoneo	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<b>DEPOSITO DEGLI ALIMENTI</b>		
<input type="checkbox"/> Apposita struttura chiusa, distinta e separata dalla zona preparazione/cottura	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Zona delimitata, distinta e separata dalla zona preparazione/cottura	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Il deposito avviene per più giorni	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<b>AREA DI SOMMINISTRAZIONE</b>		
<input type="checkbox"/> E' dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<b>BICCHIERI, POSATE E PIATTI</b>		
<input type="checkbox"/> Sono a perdere	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<b>PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>		
<input type="checkbox"/> E' addestrato e/o formato, in materia di sicurezza alimentare, in relazione al tipo di mansione	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<b>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</b>		
<input type="checkbox"/> E' utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento ad acquedotto pubblico	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> E' utilizzata acqua potabile trasportata mediante idonei contenitori	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<b>SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI OPERATORI ADDETTI</b>		
<input type="checkbox"/> Almeno un servizio è ad uso esclusivo degli operatori addetti	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> è dotato di lavello con acqua corrente	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> con comando di erogazione dell'acqua non manuale	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> con asciugamani monouso	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> con distributore di sapone liquido	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>



2) che vengono utilizzate le seguenti regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o e/o somministrazione di alimenti e bevande:

Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------

Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature all'interno dei contenitori coibentati/frigo portatili usati per il trasporto	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------

Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature all'interno dei frigoriferi e dei congelatori	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------

I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo e utilizzati immediatamente dopo	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------	-----------------------------

Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e di mantenimento della temperatura	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------	-----------------------------

Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti ad una temperatura >65°C	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------	-----------------------------

L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------	-----------------------------

Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indichino al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------

Il personale addetto è informato sui comportamenti utili a garantire la sicurezza degli alimenti	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------

Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti e altri animali	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Si conservano e sono a disposizione le procedure di disinfestazione-derattizzazione adottate	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

Durante tutta la manifestazione è responsabile dell'autocontrollo/buone prassi igieniche il Sig. \_\_\_\_\_  
che, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda, attenendosi scupolosamente alle vigenti norme.

Luogo, data \_\_\_\_\_

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

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

Il sottoscritto autorizza ai sensi del D.Lgs 193/03 codesta ASL al trattamento dei propri dati 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 della legge 675/96.

Data \_\_\_\_\_

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

**ALLEGARE: MENU' DATATO E FIRMATO**