

IN CASO DI:

- **AUTORIZZAZIONE** la presente dovrà pervenire **15 giorni** prima ed in **MARCA DA BOLLO**
- **NOTIFICA** la presente dovrà pervenire **10 giorni** prima ed in **CARTA SEMPLICE**

Marca
da bollo
da €14,62

**DOMANDA DI RILASCIO AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER
PREPARAZIONE – COTTURA E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE
(fiere, feste, mercati o altre riunioni straordinarie di persone e simili)**

Al Sig. Sindaco
Del Comune di
CANDIOLO

Il/la sottoscritt_ _____
nat_ a _____ il _____ cittadinanza _____
residente a _____ (Prov.di _____)
via _____ n. _____ CAP _____
telefono _____ Codice Fiscale _____

Riquadro da compilare in caso di presentazione da parte di società e simili

non in proprio, ma in qualità di _____ e,
come tale, in rappresentanza di _____
con sede legale in _____
via _____ n. _____ CAP _____
P.Iva _____

NOTIFICA / CHIEDE

NOTIFICA

(attività temporanea di **somministrazione** di alimenti e bevande)

AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA

(attività temporanea di **preparazione e somministrazione** di alimenti e bevande)

Per l'attività svolta in occasione della seguente manifestazione: _____

Per il periodo dal _____ al _____

dalle ore _____ alle ore _____

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

(stesse strutture, menù e responsabili)

SI

NO

(firma del dichiarante)

_____, lì _____

Allega : (in corsivo sono le integrazioni introdotte dall'ASL 8)

1. Planimetria con descrizione sommaria delle attrezzature/padiglioni/sedi fisse o mobili utilizzate;
2. Relazione sulle strutture;
3. Relazione sulle misure igieniche preventive intraprese (denominata "VALUTAZIONE DELLE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA ADOTTATE PER L'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE, FESTE, FIERE E SIMILI)
4. Copia del programma della manifestazione;
5. Copia del menù;
6. Copia di analisi dell'anno in corso attestante la potabilità dell'acqua (in caso di approvvigionamento da punto privato) – (**NO se l'approvvigionamento e da acquedotto**);
7. Versamento diritti sanitari (c/c modello giallo SCIAN) (**NO se notifica**).

Parte da compilarsi in caso in cui il responsabile della preparazione e somministrazione sia diverso dal richiedente la notifica / licenza.

Il sottoscritt _____ nato a _____

Il _____ residente a _____ Via _____ n. _____

Telefono _____ cod. Fisc. _____

DICHIARA

Di accettare l'incarico di responsabile per la preparazione/somministrazione di alimenti e bevande relativamente alla manifestazione denominata _____

che si svolgerà nel periodo dal _____ al _____

N° REC _____ rilasciato in data _____

(firma del dichiarante)

_____, lì _____

RELAZIONE SULLE STRUTTURE

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 dell'autocontrollo.....

1) ATTIVITÀ SVOLTA

Tipologia A) (somministrazione di bevande, panini e simili)

Tipologia B) (preparazione/somministrazione piatti semplici)

Tipologia C) (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 (di cui al punto 8 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**

RELAZIONE SULLE MISURE IGIENICHE INTRAPRESE

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 una volta 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.

(firma del dichiarante)

_____, li _____

estremi documento identità valido

L'addetto

N.B. La firma va apposta in presenza dell'impiegato incaricato a ricevere la domanda. Se la domanda viene inviata dovrà essere ugualmente firmata e ad essa dovrà essere allegata la fotocopia di un documento di riconoscimento di chi ha firmato (Art.38 del D.P.R. 28.12.2000 n°445)

MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Sono definite "temporanee" tutte quelle manifestazioni quali sagre, feste campestri ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici ecc. in uno spazio o area o edificio pubblico o privato, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

A seconda delle modalità con cui si svolgono, possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

A) Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini, tramezzini con affettati, formaggi, ecc. pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc) preparati in altri locali all'uopo attrezzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati.

La somministrazione di pasti completi può rientrare in questa tipologia a condizione che la preparazione ed il trasporto siano effettuati da Ditta esplicitamente autorizzata all'attività di catering. In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brulè, cioccolata calda, caffè ed infusi.

Solitamente si svolgono nell'arco della giornata in luoghi all'aperto dotati di strutture temporanee (tettoie, ecc.) con o senza aree predisposte per il consumo degli alimenti stessi.

B) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni (es. polenta, pasta, carne alla griglia, crêpes, ecc.) da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti di semplice esecuzione, all'aperto (griglie e/o fornelli o fuochi) o in strutture chiuse e per la durata in genere di una o due giornate.

C) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperatura di conservazione.

Si tratta di tutte quelle manifestazioni che si svolgono di norma nell'arco di più giorni o settimane, caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fisse o mobili o temporanee.