



- che la stessa manifestazione si è **già** svolta negli ultimi anni  
(stesse strutture, menù, responsabili) si no

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

Ai fini della presente segnalazione, 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 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 e metallo	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 si	
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"/>

**EVENTUALI RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE**

Si producono rifiuti o scarti di lavorazione	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Se si		
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**

**APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI**

Prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sott'olio non industriali, maionese non industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc.....)	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Si <b>conservano</b> e sono a <b>disposizione</b> , <u><i>bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati</i></u> che provengono tutti da fornitori autorizzati/notificati, (sia materie prime che piatti pronti).		**
Si conservano e sono a disposizione le <b>schede</b> di registrazione delle <b>temperature</b> 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 si la provenienza è la seguente ..... ..... .....		
<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 conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate		**
<b>PERSONALE ADDETTO</b>		
Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire la sicurezza degli alimenti		**

- che durante tutta la Manifestazione è **responsabile dell'autocontrollo**

Il/la Sig./ra .....

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

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

**Firma del soggetto segnalante**

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

Il sottoscritto dichiara di aver ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del Reg. (UE) 2016/679 e acconsente al trattamento dei propri dati, con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa.

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

.....  
**Firma del soggetto segnalante**

#### **ALLEGATI :**

- INDICAZIONE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI, datata e firmata da parte del soggetto segnalante
- IN CASO DI FIRMA NON DIGITALE: FOTOCOPIA DOCUMENTO IDENTITA' del soggetto segnalante
- RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI (D. Lgs 32/21 – All 2 – sezione 8) di € **20,00** da effettuarsi con:
  - ✓ con Bonifico **bancario** con codice **IBAN: IT 74 M 06085 10316 00000000 7783** causale versamento: **“D.Lgs. 32/2021 - Manifestazione temporanea”**