



**REGIONE  
PIEMONTE**

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA' PER  
MANIFESTAZIONI TEMPORANEE**

All'ASL AL di ALESSANDRIA  
e p.c. al Comune di ALESSANDRIA

\_l\_ sottoscritt \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_  
 Nat\_a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
 Residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
 Per conto della ditta / associazione \_\_\_\_\_  
 Con sede in \_\_\_\_\_  
 C.F. o P. IVA \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_  
 E-mail \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

PRESA VISIONE DELLA **DGR 27 – 3145 del 19.12.2011** come modificata e integrata dalla D.D. n. 218 del 28/03/2012

**SEGNALA**

(ai sensi e per gli effetti di cui all' art. 6 Regolamento CE 852/2004 e all'art. 19 L 241/1990)

**L'INIZIO DELL'ATTIVITÀ DI:  
MANIFESTAZIONE TEMPORANEA TIPOLOGIA A**

**(Somministrazione di bevande, preparazione e somministrazione panini e alimenti semplici,  
con esclusione di superalcolici)**

per la manifestazione denominata \_\_\_\_\_  
 che si svolgerà a (indirizzo) \_\_\_\_\_  
 nei giorni \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_  
 nei giorni \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_  
 nei giorni \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

utilizzando:

- Locale attrezzato                       Tendone o padiglione                       Area all'aperto
- 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  
 (stesse strutture, menù, responsabili)                       si                       no

Comunica che, in mia assenza, durante la manifestazione, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al Sig. \_\_\_\_\_

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) 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	<b>si</b>	<b>no</b>
preparazione di alimenti a basso rischio	<b>si</b>	<b>no</b>
postazione è defilata dal pubblico è obbligatoria se si effettuano le preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti	<b>si</b>	<b>no</b>
È necessario il piano di lavoro	<b>si</b>	<b>no</b>
<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	<b>si</b>	<b>no</b>
Se si		
a perdere tradizionali (solo se si dispone di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo)	<b>si</b>	<b>no</b>
	<b>si</b>	<b>no</b>
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	<b>si</b>	<b>no</b>
Se si		
è utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento all' acquedotto pubblico	<b>si</b>	<b>no</b>
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori	<b>si</b>	<b>no</b>
<b>EVENTUALI RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE</b>		
Si producono rifiuti o scarti di lavorazione	<b>si</b>	<b>no</b>
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

<b>APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI</b>		
Prodotti ad alto rischio (conservas vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)	<b>si</b>	<b>no</b>
Si conservano e sono a disposizione, bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati, 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	<b>si</b>	<b>no</b>
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	<b>si</b>	<b>no</b>
Se sì, 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	***	

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 scheda, attenendosi scrupolosamente alle vigenti norme

Luogo \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma del Responsabile dell'autocontrollo (per accettazione dell'incarico)

\_\_\_\_\_  
**Firma del soggetto segnalante**

Il sottoscritto dichiara di avere ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/03, in particolare riguardo ai diritti riconosciuti dalla Legge ex art. 7 D.Lgs. 196/03 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.

Data \_\_\_\_\_

Firma del soggetto segnalante \_\_\_\_\_

TELEFONO \_\_\_\_\_

**ALLEGATI :**

- INDICAZIONE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI (MENU') DATATA E FIRMATA DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
- DICHIARAZIONE RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA TEMPORANEA UTILIZZATA
- RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 36,00 da pagarsi su c/c/p n. 31839111 intestato a: SIAN ASL AL – VIA VENEZIA 6 15121 AL – causale:scia temporanea
- FOTOCOPIA DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE