

Da presentare in **triplice copia** al Comune dove si effettua la manifestazione.
Copia della presente dovrà essere trattenuta dal richiedente con timbro e data del ricevimento.

DICHIARAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' (D.I.A. differita) PER FESTE TEMPORANEE

**Preg.mo Sig. Sindaco
del Comune di _____
e p.c.**

Al Responsabile della S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione ASLCN1 Sede di:

- 12010 CUNEO - c.so Francia, 10
- 12084 MONDOVI'.- via Fossano, 4
- 12045 FOSSANO - via Lancimano, 9
- 12038 SAVIGLIANO - via Torino, 143
- 12037 SALUZZO - via della resistenza , 16/f

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente a _____, via/Piazza _____ n. _____
Tel _____ cell. _____, in qualità di _____
della manifestazione _____
che si svolgerà nel/i giorno/i _____
in località _____
 Locale attrezzato Tendone o padiglione autorizzato Area all'aperto
 Altro _____

con somministrazione al pubblico di alimenti e bevande,

NOTIFICA l'inizio dell'attività di:

- Tipologia A** (Preparazione /somministrazione di bevande panini e simili)
- Tipologia B** (Preparazione /somministrazione di piatti semplici)
- Tipologia C** (Preparazione/ somministrazione pasti completi)

ALLEGATO ALLA PRESENTE (solo nelle tipologie B e C):

- elenco procedure di autocontrollo attivate;
 - ricevuta versamento diritti sanitari (intestato ad ASLCN1 ccp 20270344)
 - planimetria dettagliata (1/1000-1/2000) della Località sede di manifestazione (solo per grandi manifestazioni);

Comunica che la manifestazione di medesima tipologia si è già svolta negli ultimi anni con le stesse strutture. SI NO

Il responsabile dell'AUTOCONTROLLO è la Sig./Sig.ra _____

Pasti previsti in maniera approssimativa N°

Incaricati impiegati nella manifestazione totale N°

Menù dettagliato (è fortemente sconsigliata la preparazione/so

es. preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese, ecc.) . Una specifica relazione sulle modalità di preparazione e conservazione dovrà essere prodotta in caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti)

L'approvvigionamento idrico viene garantito mediante?

Acquedotto pubblico Pozzo privato Altro _____

Servizi igienici per il pubblico N° _____

Servizi igienici ad uso esclusivo del personale N°

Scarichi acque reflue smaltiti mediante: Fogne Altro

Rifiuti solidi smaltiti mediante:

Gli alimenti verranno preparati il/i giorno/i _____ alle ore _____ nei locali siti in _____

- In locale chiuso in muratura attrezzato
 Su cucina viaggiante attrezzata ed autorizzata
 In area attrezzata al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili
 In area attrezzata al momento sotto tendone o padiglione autorizzato
 In un laboratorio già registrato
 Altro: _____

Attrezzature utilizzate:

- | | | |
|---------------------------------|--|---|
| Frigoriferi numero totale _____ | <input type="checkbox"/> per materie prime | <input type="checkbox"/> per cibi preparati |
| Piatti e posate; | <input type="checkbox"/> monouso | <input type="checkbox"/> tradizionali |
| Lavaggio stoviglie : | <input type="checkbox"/> manuale | <input type="checkbox"/> lavastoviglie |
| Congelatori presenti N° _____ | <input type="checkbox"/> per materie prime | <input type="checkbox"/> per cibi preparati |
| Punti di cottura N° _____ | | |

Si ricorda che il presente facsimile è una traccia base. Ognuno, se lo ritiene opportuno, potrà integrarlo con ulteriori informazioni utili all'Autorità Sanitaria per la miglior comprensione dell'attività che si andrà a svolgere.

Il sottoscritto resta a disposizione per produrre ogni eventuale ulteriore documento richiesto dall'Autorità Sanitaria.

Il sottoscritto è consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76, D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiera, di cui all'art. 75, D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47, D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 citato.

INFORMATIVA EX ART. 13 DEL D.LGS. N. 196/2003 – PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -

NEL COMPILARE QUESTO MODELLO DI ISTANZA, COME ANCHE PER LA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA IN ALLEGATO, LE CHIEDEREMO DI FORNIRE DATI PERSONALI CHE SARANNO TRATTATI DALL'AMMINISTRAZIONE NEL RISPETTO DEI VINCOLI E DELLE FINALITÀ PREVISTE DAL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI (D.LGS 196/2003). IL TRATTAMENTO AVVERRÀ NELL'AMBITO DELLE FINALITÀ ISTITUZIONALI DELL'AMMINISTRAZIONE E PERTANTO LA VIGENTE NORMATIVA NON RICHIEDE UNA ESPlicita MANIFESTAZIONE DEL SUO CONSENSO. IN OGNI CASO LEI POTRÀ ESERCITARE I DIRITTI RICONOSCIUTI DALL'ART. 7 DEL DECRETO E LE ALTRE FACOLTÀ CONCESSE DALLA VIGENTE NORMATIVA. ULTERIORI E DETTAGLIATE INFORMAZIONI LE POTRANNO ESSERE FORNITE DA QUESTO SERVIZIO PREVIA SUA RICHIESTA.

li _____

IN FEDE

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).	SI	NO
Ci sono prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)?	SI	NO
I prodotti sono trasportati con modalità e temperature adeguate?	SI	NO
Gli alimenti sono conservati in locali idonei e a temperature adeguate?	SI	NO
Il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori sarà effettuato e registrato su apposita scheda almeno <i>una volta</i> al giorno?	SI	NO
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione?	SI	NO

Note:

PREPARAZIONE

I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo?	SI	NO
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate tra loro?	SI	NO
Se ci sono prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura?	SI	NO
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	SI	NO
L'eventuale esposizione degli alimenti al pubblico avviene in maniera sufficientemente protetta?	SI	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?	SI	NO
Sono indicate al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione?	SI	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	SI	NO
Tenere a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfezione adottate		

Note:

PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi derivanti dalla manipolazione di alimenti?	SI	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.

Data _____ **Firma del Responsabile** _____
(firma)