

Allegato A

AL S.U.A.P Comune di  
Meana Sardo

**ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE**  
**Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) - TIPOLOGIA A**  
**(art. 19 Legge n. 241/1990 e successive modifiche – art. 41 Legge n. 35/2012 -**  
**circolare RAS Dir.Gen.Ind. 30/03/2017 - all'art.6 del Reg. (CE) n.852/2004)**  
( la presente segnalazione deve pervenire 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione)

**IL SOTTOSCRITTO**

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 n. 445/2000), sotto la propria responsabilità:

Cognome \_\_\_\_\_  
Nome \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_  
nato \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
C.F. o P.IVA \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

**SEGNALA**

**ai sensi e per gli effetti di cui art. 19 Legge n. 241/1990 e successive modifiche – art. 41 Legge n. 35/2012 -**  
**circolare RAS Dir.Gen.Ind. 30/03/2017 - all'art.6 del Reg. (CE) n.852/2004**

**L'INIZIO DELL'ATTIVITA' DI MANIFESTAZIONE TEMPORANEA**  
**TIPOLOGIA A (vendita/somministrazione di alimenti e bevande)**

Che in occasione della manifestazione denominata \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *specificare il tipo di manifestazione: sagra, fiera, manifestazione religiosa o tradizionale o culturale o altro evento*

Che si svolgerà (indirizzo) \_\_\_\_\_

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 NO

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

**IL SOTTOSCRITTO**

di sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del sopra citato D.P.R, oltre che di quanto disciplinato dall'art. 19 della L. n. 241/1990, sotto la propria responsabilità

**DICHIARA:**

( ) di essere in possesso dei requisiti morali previsti dall'art. 71, comma 2, del Decreto Legislativo n. 59/2010, dagli articoli 11 e 92 del T.U.L.P.S. (Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza) e della Legge 4 aprile 2012 n. 35 per l'esercizio della attività di somministrazione di alimenti e bevande;

( ) che la manifestazione è organizzata da \_\_\_\_\_

<b>DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'</b>	
<b>Durante la manifestazione temporanea si effettuano le attività di:</b>	
<input type="checkbox"/>	Vendita di alimenti e bevande Indicarne la tipologia <input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Distribuzione/Somministrazione di alimenti preparati in altri laboratori specificamente autorizzati/registrati/riconosciuti Indicare la tipologia di alimenti <input type="text"/> <input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	I prodotti alimentari vengono trasportati sul luogo della manifestazione con le seguenti modalità: _____ _____
<input type="checkbox"/>	I prodotti cotti da servire freddi sono mantenuti alle temperature previste
<input type="checkbox"/>	Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperature >65°

<b>AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE:</b>	
<input type="checkbox"/>	Consente l'esposizione degli alimenti al pubblico in modo protetto
<input type="checkbox"/>	Ha <b>spazi</b> adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere
<input type="checkbox"/>	Ha <b>piano di calpestio</b> in materiale compatto lavabile
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>cappe di aspirazione</b> in corrispondenza dei vari punti di riscaldamento/rinvenimento dei prodotti
<input type="checkbox"/>	E' dotata di <b>piani di lavoro</b> rivestiti con materiale impermeabile e lavabile
<input type="checkbox"/>	I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente per alimenti cotti e crudi
<input type="checkbox"/>	I piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente tra carni, pesce e verdure
<input type="checkbox"/>	E' presente almeno un <b>lavello</b> : <input type="checkbox"/> con comando non manuale <input type="checkbox"/> distributore di sapone lavamani <input type="checkbox"/> asciugamani a perdere

## Continua AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE:

<input type="checkbox"/>	E' dotata di <b>contenitori per rifiuti</b> con coperchio fisso, ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>frigoriferi</b> in n°
<input type="checkbox"/>	Sono presenti <b>congelatori</b> in n°
<input type="checkbox"/>	<b>Frigoriferi</b> e <b>congelatori</b> sono tenuti lontano da fonti di calore
<input type="checkbox"/>	All'interno dei frigoriferi e congelatori vi è separazione degli alimenti, per genere, anche con contenitori in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti
<input type="checkbox"/>	E' dotata di <b>tavoli</b> con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso

## DEPOSITO DEGLI ALIMENTI

<input type="checkbox"/>	E' realizzato in apposita <b>struttura chiusa</b> , distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione
<input type="checkbox"/>	E' realizzato in una <b>zona delimitata</b> , distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione
<input type="checkbox"/>	Gli <b>alimenti</b> sono adeguatamente <b>protetti</b> anche da infestanti ed animali indesiderati
<input type="checkbox"/>	Gli <b>alimenti</b> sono opportunamente <b>sollevati</b> dal piano di calpestio

## STOVIGLIE E POSATERIA

<input type="checkbox"/>	Sono a perdere
<input type="checkbox"/>	Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori in materiale lavabile e disinfettabile

## PERSONALE IMPEGNATO NELLA VENDITA/SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

<input type="checkbox"/>	E' formato in materia di sicurezza alimentare in relazione al tipo di mansione
--------------------------	--

## SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI OPERATORI ADDETTI

<input type="checkbox"/>	E' disponibile un servizio igienico ad uso degli operatori addetti
<input type="checkbox"/>	dotato di lavello
<input type="checkbox"/>	con comando non manuale di erogazione dell'acqua
<input type="checkbox"/>	con asciugamani monouso
<input type="checkbox"/>	con distributore di sapone liquido

Il servizio igienico è ubicato presso \_\_\_\_\_

<b>RIFIUTI SOLIDI E/O SCARTI DI LAVORAZIONE</b>	
<input type="checkbox"/>	Sono debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale
<b>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO-POTABILE</b>	
<input type="checkbox"/>	E' utilizzata <b>acqua potabile</b> tramite allacciamento ad acquedotto pubblico
<input type="checkbox"/>	E' utilizzata acqua potabile proveniente da rete pubblica e trasportata mediante idonei contenitori
<b>SMALTIMENTO DEI REFLUI</b>	
<input type="checkbox"/>	E' disponibile un impianto idraulico collegabile con la fognatura
<input type="checkbox"/>	Altro _____ _____

### Il Sottoscritto, inoltre, dichiara che

<input type="checkbox"/>	Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati
<input type="checkbox"/>	Si rilevano e si monitorano le temperature all'interno dei contenitori coibentati/frigo portatili usati per il trasporto
<input type="checkbox"/>	Si rilevano e si monitorano le temperature all'interno dei frigoriferi e dei congelatori
<input type="checkbox"/>	Il personale addetto è informato sui comportamenti corretti utili a garantire la sicurezza degli alimenti
<input type="checkbox"/>	Si forniscono al consumatore le informazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti proposti

Durante tutta la manifestazione è responsabile dell' autocontrollo/buone prassi igieniche il Sig.

L'attività temporanea opererà nel rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana e di polizia annonaria, delle norme e dei regolamenti edilizi, delle norme in materia fiscale e di sicurezza;

Nell'esercizio dell'attività temporanea, verranno osservate tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, di sicurezza delle strutture, degli impianti elettrici e delle attrezzature, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico;

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, è informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Di attenersi alla tracciabilità delle carni e delle preparazioni a base di carne;

### DI ESSERE A CONOSCENZA CHE

Le carni e i salumi devono provenire da stabilimenti autorizzati corredati dai documenti di provenienza, In particolare le carni fresche destinate alla cottura (arrosti etc. ) devono provenire dagli stabilimenti di macellazione e/o dallo spaccio di vendita registrato. Non è consentito l'utilizzo di carni provenienti dalla macellazione per l'auto consumo familiare. Parimenti le preparazioni di carne ( salsicce fresche, carni macinate composte , etc.), destinate alla cottura e salumi freschi o stagionati devono provenire da stabilimenti riconosciuti o registrati e correttamente etichettati.

Che non è consentita la manipolazione delle carni per la preparazione di prodotti a base di carni (purpuzza, hamburger etc) nel corso delle manifestazioni;

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

Data \_\_\_\_\_

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

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

Allegare alla presente un documento di identità del dichiarante, in corso di validità.