



**PRIMAVERA NEL CUORE DELLA SARDEGNA
BARI SARDO 15-16 GIUGNO 2019**

**Al COMUNE DI BARI SARDO
Servizio Amministrativo
08042 BARI SARDO (NU)**

**OGGETTO: PRIMAVERA NEL CUORE DELLA SARDEGNA – BARI SARDO 15-16 GIUGNO 2019.
SEGNALAZIONE CERTIFICATA D’INIZIO ATTIVITÀ PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE – TIPOLOGIA A**

Il sottoscritt _____ nat_ a _____

il ___/___/_____ e residente a _____ (___)

in via/viale/vico/piazza _____

in qualità di _____

del/la _____

C.F. / P. IVA _____ Telefono _____

E-mail _____ PEC _____

SEGNALA

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

L’INIZIO DELL’ATTIVITÀ DI MANIFESTAZIONE TEMPORANEA - TIPOLOGIA A

(somministrazione/degustazione di alimenti e bevande semplici preparati in locali/laboratori autorizzati/registrati)

per la Manifestazione denominata **Primavera nel cuore della Sardegna**

che si svolgerà a **Bari Sardo** nei giorni:

- **15 giugno 2019** dalle ore **9:00** alle ore **00:00**
- **16 giugno 2019** dalle ore **9:00** alle ore **00:00**

Utilizzando:

Locale attrezzato Tendone o padiglione Area all'aperto

Altro _____

Comunica che il termine di approntamento delle strutture sarà il giorno **15 giugno 2019 alle ore 08:00**

Comunica che la stessa manifestazione (stesse strutture, menù, responsabili)

si è già svolta negli ultimi anni si no

Comunica che, in sua 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 e s.m.i.), sotto la propria responsabilità

DICHIARA

1.1 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;

1.2 di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (sì/no) sono obbligatori;

***** requisito obbligatorio**

Durante la manifestazione temporanea si effettua:	
Vendita di alimenti e bevande Indicare la tipologia _____	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Distribuzione/somministrazione di alimenti preparati in altri laboratori specificamente autorizzati/registratori/riconosciuti Indicare la tipologia _____	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
I prodotti alimentari vengono trasportati sul luogo delle manifestazione con le seguenti modalità: _____ _____	
Porzionatura/distribuzione di alimenti in pluri-razione	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Preparazione di alimenti a basso rischio	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se si effettuano preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti, la postazione defilata dal pubblico è obbligatoria	***
POSTAZIONE - AREA DI VENDITA/SOMMINISTRAZIONE	
Consente l'esposizione degli alimenti al pubblico in modo protetto	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Ha spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Sono presenti cappe di aspirazione in corrispondenza dei vari punti di riscaldamento/rinvenimento dei prodotti	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Sono necessari piani di lavoro	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì:	
• i piani di lavoro sono rivestiti con materiale impermeabile e lavabile	***
• i piani di lavoro sono separati fisicamente e/o temporalmente per alimenti cotti e crudi	***
È presente almeno un lavello: <input type="checkbox"/> con comando non manuale <input type="checkbox"/> distributore di sapone liquido <input type="checkbox"/> asciugamani a perdere	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È dotata di contenitori per rifiuti con coperchio fisso, ad apertura non manuale, con sacco di raccolta a perdere	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
APPARECCHIATURE IDONEE A GARANTIRE IL RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEGLI EVENTUALI VARI TIPI DI ALIMENTI DEPERIBILI	
Sono frigoriferi/congelatori in numero rapportato alla quantità d'alimenti da conservare e/o trasportare;	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Sono presenti frigoriferi	nr. _____

Sono presenti congelatori	nr. ____
Frigoriferi e congelatori sono tenuti lontano da fonti di calore	***
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	***
• AREA/ZONA PER IL DEPOSITO ALIMENTI	
È realizzata in apposita struttura chiusa, distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È realizzato in una zona delimitata, distinta e separata dalla zona di vendita/somministrazione	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
E' adeguatamente protetta	***
Gli alimenti:	
• sono adeguatamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole (anche da infestanti e animali indesiderati)	***
• sono opportunamente sollevati dal piano di calpestio	***
STOVIGLIE E POSATERIA	
Necessarie	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì:	
• a perdere	sì <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)	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori in materiale lavabile e disinfettabile	***
PERSONALE IMPEGNATO NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI	
È addestrato e/o formato, in materia di igiene e sicurezza alimentare, in relazione al tipo di attività e mansione	***
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
Necessario	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì:	
• è utilizzata acqua potabile proveniente da allaccio all'acquedotto pubblico	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
• è utilizzata acqua potabile proveniente da rete pubblica e "trasportata" mediante idonei contenitori/cisterne	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
• è utilizzata acqua potabile proveniente da pozzo privato (giudizio di idoneità al consumo umano e analisi non anteriori a 30 giorni)	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
EVENTUALI RIFIUTI SOLIDI E/O SCARTI DI LAVORAZIONE	
Si producono rifiuti o scarti di lavorazione	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì:	
sono debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale e correttamente smaltiti.	***

2.1 che vengono utilizzate le seguenti regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande;

2.2 di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (sì/no) sono obbligatori;

***** requisito obbligatorio**

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI	
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 usati per il trasporto (al termine del trasporto) e all'interno di frigoriferi e congelatori(almeno 2 volte al giorno).	***
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione	***

PREPARAZIONE	
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un idoneo sistema di mantenimento della temperatura	***
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura \geq a 65°C	***
L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	***
PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE	
Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione	***
CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI	
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	***
PERSONALE ADDETTO	
Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti	***
REGOLAMENTO UE 1169/2011 E NOTA MINISTERO SALUTE 06/02/2015	
Si forniscono al consumatore le corrette informazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti proposti	***

Durante tutta la manifestazione è responsabile dell'autocontrollo e delle buone prassi igieniche il sig. _____ 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 avere ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, in particolare riguardo ai diritti riconosciuti dalla legge ex art. 7 D.Lgs. 196/2003 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

ALLEGATI RICHIESTI:

- elenco degli alimenti somministrati datato e firmato dal soggetto segnalante con allergeni presenti in evidenza;
- fotocopia di un documento di identità e del codice fiscale del soggetto segnalante;
- fotocopia di un documento di identità e del codice fiscale del responsabile dell'autocontrollo;
- elenco fornitori;
- piano di sanificazione;
- documento di autocontrollo firmato dal soggetto segnalante.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Manifestazione: **"PRIMAVERA NEL CUORE DELLA SARDEGNA"**

Sede Operativa: **BARI SARDO**

Periodo della manifestazione: dal **15** al **16 GIUGNO 2019**

Tipo di struttura: fissa mobile

Responsabile dell'autocontrollo(*): _____

(*): deve avere un'adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti (Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo II)

Elenco delle attrezzature:

Descrizione della attività

Anagrafica:

Nome attività segnalata e/o ragione sociale: _____

Eventuale sede legale: _____

Attività svolta:

Tipologia A (somministrazione/degustazione di alimenti e bevande semplici preparati in locali/laboratori autorizzati/registrati)

Il responsabile dell'autocontrollo è il sig. _____

Nat_ il ___/___/___ a _____

prov. _____

Codice fiscale																			
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Il presente documento è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Descrizione relativa alla:

1. struttura, attrezzature, pulizie, gestione dei rifiuti, approvvigionamento idrico, gestione dei prodotti alimentari, formazione e igiene degli addetti
2. scheda di descrizione delle tipologie di preparazione
3. scheda di descrizione e controllo delle fasi critiche e relativa liste di riscontro
4. documentazione sulla formazione ed informazione del personale
5. schema per la rintracciabilità con elenco dei prodotti e dei fornitori.

Luogo e data _____

Firma del titolare/rappresentante legale dell'attività segnalata _____