



**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 B**

l 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 B

(preparazione/cottura per somministrazione/degustazione di pasti semplici e complessi)

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 B;

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

***** requisito obbligatorio**

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO-POTABILE	
È utilizzata acqua potabile tramite allaccio ad acquedotto pubblico	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È utilizzata acqua potabile proveniente da rete pubblica e trasportata mediante idonei contenitori	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È utilizzata acqua potabile da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, altro) ¹	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
L'acqua potabile è fornita in quantità sufficiente all'attività esercitata e alle necessità delle preparazioni	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
¹ nel caso di approvvigionamento autonomo da pozzi, sorgenti o altro, allegare il giudizio di idoneità rilasciato dal SIAN competente per territorio	
AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA	
Nel caso di preparazione di pasti non completi:	
ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	***
è opportunamente protetta da inquinamenti esterni	***
è efficacemente non accessibile al pubblico	***
ha spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere	***
collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti	***
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, con caratteristiche strutturali che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	***
sono presenti cappe di aspirazione in corrispondenza dei vari punti di cottura	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile	***
i piani di lavoro sono fisicamente e/o temporalmente separati per alimenti cotti e crudi	***
i piani di lavoro sono fisicamente e/o temporalmente separati tra carni, pesce e verdure	***
è dotata di almeno un lavello con comando non manuale*	***
è dotata di distributore di sapone liquido	***
è dotata di asciugamani a perdere	***
il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni	***
i contenitori per rifiuti hanno coperchio fisso, ad apertura non manuale, con sacco di raccolta a perdere	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Nel caso di preparazione di pasti completi (almeno un primo, un secondo e un dolce):	
sono utilizzate strutture chiuse in muratura, box o cucina mobile, con requisiti funzionalmente assimilabili a quelli richiesti dalla vigente normativa, con spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole esercitare	***
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, con caratteristiche costruttive che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
FRIGORIFERI/CONGELATORI	
Numero e volumetria sono rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare	***
Sono presenti frigoriferi	nr. _____
Sono presenti congelatori	nr. _____

Sono tenuti lontani da fonti di calore	***
Con separazione degli alimenti per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo per il contatto con gli stessi	***

SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI ADDETTI

Almeno un servizio è ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari	***
Ha lavello con acqua corrente	***
Ha comando di erogazione dell'acqua non manuale *	***
Ha asciugamani del tipo monouso	***
Ha distributore di sapone liquido	***

È ubicato presso: _____

*si intende "tecnicamente non azionabile a mano"; **non consentito:** "a pulsante"; **accettati:** a "gomito", "pedale", "fotocellula", "ginocchio"

DEPOSITO ALIMENTI REALIZZATO MEDIANTE:

Apposita struttura chiusa	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Zona delimitata	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Il deposito avviene per più giorni	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali indesiderati	***
Gli alimenti sono opportunamente sollevati dl piano di calpestio	***

ZONA PRANZO – AREA DI SOMMINISTRAZIONE

Presente	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì:	
<ul style="list-style-type: none"> è protetta dalla polvere 	***
<ul style="list-style-type: none"> dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso 	***

BICCHIERI, POSATE E PIATTI – STOVIGLIE

A perdere	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Tradizionali in ceramica o metallo (disponendo di lavastoviglie, in loco o nella sede della ditta, per la perfetta pulizia)	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Sono conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori in materiale lavabile e disinfettabile	***

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO

Fissi	sì <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Mobili	sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> sono disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione 	***
<ul style="list-style-type: none"> sono dotati di generi di necessità 	***
<ul style="list-style-type: none"> sono dotati di lavello con acqua 	sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> sono dotati di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti 	sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> saranno mantenuti in stato di decenza 	***
<ul style="list-style-type: none"> sono in numero rapportato all'affluenza 	***

PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Addestrato e/o formato riguardo igiene e sicurezza alimentare in relazione a tipo d'attività e mansione	***
---	-----

Formazione/addestramento del personale addetto

Il responsabile è stato formato	***
Il responsabile ha addestrato il personale mediante: _____	
Esistono istruzioni operative, per gli addetti, su:	
<ul style="list-style-type: none"> abbigliamento idoneo 	***
<ul style="list-style-type: none"> comportamenti igienici 	***
<ul style="list-style-type: none"> procedure di sanificazione 	***

• procedure di lavorazione	***
• informazioni su possibili contaminazioni (biologiche, chimiche e fisiche) e sulle contaminazioni incrociate tra alimenti	***
• temperature idonee al mantenimento degli alimenti deperibili e non deperibili	***

Elenco del personale e mansione²

Cognome e nome	Mansione

² elencare tutte le persone coinvolte nelle preparazioni alimentari siano esse presenti in modo continuativo o saltuario

- Alcune disposizioni di corretto comportamento igienico
- tutti gli addetti alle preparazioni alimentari devono avere vestiario pulito e di colore chiaro.
 - dovrà essere previsto idoneo corredo di ricambio per chi effettua mansioni insudicanti; deve essere curata l'igiene personale, in particolare delle mani. Gli addetti alla manipolazione non devono portare anelli, bracciali, collane, orologio da polso ed ogni oggetto che possa essere di impedimento alle operazioni di pulizia e lavaggio; per tutti gli addetti vige l'obbligo di lavarsi le mani dopo aver usufruito del servizio igienico, starnutito, avuto contatto con oggetti potenzialmente contaminati e/o contaminanti.
 - Gli addetti ai servizi al tavolo controlleranno accuratamente i piatti pronti prima di servirli ai clienti.
 - Gli addetti alle preparazioni controlleranno l'integrità delle materie prime e degli alimenti confezionati prima dell'utilizzo; cureranno di controllare le date di scadenza delle confezioni segnalando e scartando quelle inidonee.
 - Durante le attività è vietato fumare.

INOLTRE

Gli alimenti vengono preparati tutti sul luogo della manifestazione **si** **no**

Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi:

e nel caso in cui gli alimenti vengano preparati in anticipo indicare la tipologia, la data di inizio e descrivere il sistema di conservazione _____

e nel caso gli alimenti vengano preparati in anticipo, e in luogo diverso da quello in cui si svolge la manifestazione, indicare le modalità di trasporto

Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti

- 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 (si/no) sono obbligatori;

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 (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	***
Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì, la provenienza è la seguente: _____ _____	
PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE SUL LUOGO DELLA MANIFESTAZIONE	
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo e utilizzati immediatamente dopo	***
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente tra loro	***
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un idoneo sistema di raffreddamento rapido e 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 schede che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione (buona prassi igienica)	***
CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI	
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali e sistemi di protezione per impedire l'accesso a cucina e deposito di animali ed insetti	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate	***
PERSONALE ADDETTO	
Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi per gli avventori derivanti dalla manipolazione di 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 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 B (preparazione/cottura per somministrazione/de gustazione di pasti semplici e complessi)

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 _____