ASLOlbia

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE - SERVIZIO IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

MODELLO 2: SAGRE E FESTE - TIPOLOGIA B

Il sottoscritto _____

in qualità di _____

nat___ a_____ il _____

residente a _____ Via _____

C.F. o P.IVA _____

Telefono _____ fax _____

E- mail _____

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. 445/2000), sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che la manifestazione denominata _____

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 gia svolta negli ultimi anni:

si □ no □

IL SOTTOSCRITTO, inoltre, DICHIARA

1) che l'installazione dispone dei seguenti requisiti igienico-sanitari per l'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande di TIPOLOGIA B:

ATTIVITA'	
Durante la manifestazione temporanea si effettuano le attività di:	
□ preparazione/cottura per la somministrazione immediata sul posto di alimenti a basso rischio, provenienti da laboratori autorizzati, quali:	si □ no □
□ generi di caffetteria(infusi, caffè, tè, cioccolata calda), succhi di frutta, frullati ed analoghi; □ panini, toast e simili, in confezioni originali chiuse e sigillate; □ ingredienti per la farcitura di panini (alimenti cotti al vapore, alla griglia e alla piastra) provenienti da laboratori autorizzati; □ patatine fritte □ frittelle □ caldarroste □ pop-corn □ zucchero filato □ altro _____	
AREA DI PREPARAZIONE/COTTURA	
□ ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	si □ no □
□ è adeguatamente protetta da agenti atmosferici ed inquinanti	si □ no □
□ è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile e lavabile	si □ no □
□ i piani di lavoro sono adeguatamente separati in relazione alla tipologia di preparazioni	si □ no □
□ è dotata almeno un lavello con comando non manuale	si □ no □
□ sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione/cottura con caratteristiche costruttive che preservano da inquinamenti il prodotto	si □ no □
AREA DI SOMMINISTRAZIONE	
□ E' dotata di tavoli con piani a superficie liscia, facilmente lavabili e disinfettabili o ricoperti da tovaglie monouso	si □ no □
AREA/ZONA PER IL DEPOSITO DEGLI ALIMENTI	
L'area o zona per il deposito degli alimenti è:	
□ adeguatamente protetta	si □ no □
Nell'area per il deposito, gli alimenti:	
□ sono adeguatamente protetti in contenitori chiusi o con retine o con pellicole	si □ no □
□ sono posti non direttamente sul piano di calpestio	si □ no □
APPARECCHIATURE IDONEE A GARANTIRE IL RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE DEGLI EVENTUALI VARI TIPI DI ALIMENTI DEPERIBILI	
□ Sono in numero rapportato alla quantità degli alimenti da conservare/trasportare	si □ no □
STOVIGLIE	
□ Sono a perdere	si □ no □
□ sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	si □ no □
PERSONALE IMPEGNATO NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI	
□ E' addestrato e/o formato, in materia di sicurezza alimentare, in relazione al tipo di mansione	si □ no □
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
□ E' utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento ad acquedotto pubblico	si □ no □
□ E' utilizzata acqua potabile trasportata mediante idonei contenitori	si □ no □
EVENTUALI RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE	
□ Sono debitamente raccolti in contenitori muniti di dispositivi con chiusura non manuale	si □ no □
□ sono correttamente smaltiti	si □ no □
SMALTIMENTO DEI REFLUI	
□ E' disponibile un impianto idraulico collegabile con la fognatura	si □ no □
□ Altro _____	si □ no □

SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI OPERATORI ADDETTI		
□ Almeno un servizio è ad uso esclusivo degli operatori addetti	si □	no □
□ è dotato di lavello con acqua corrente	si □	no □
□ con comando di erogazione dell'acqua non manuale	si □	no □
□ con asciugamani monouso	si □	no □
□ con distributore di sapone liquido	si □	no □

2) che vengono utilizzate le seguenti regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o e/o somministrazione di alimenti e bevande:

Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati	si □	no □
Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature all'interno dei contenitori coibentati/frigo portatili usati per il trasporto	si □	no □
Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature all'interno dei frigoriferi e dei congelatori	si □	no □
L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	si □	no □
Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indichino al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione	si □	no □
Il personale addetto è informato sui comportamenti utili a garantire la sicurezza degli alimenti	si □	no □
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti e altri animali	si □	no □

Durante tutta la manifestazione è responsabile dell'autocontrollo/buone prassi igieniche il Sig. _____
che, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda, attenendosi scupolosamente alle vigenti norme.

Luogo, data _____

_____
Firma del Responsabile dell'autocontrollo/buone prassi igieniche

_____
Firma del dichiarante

Il sottoscritto autorizza ai sensi del D.Lgs 193/03 codesta ASL al trattamento dei propri dati personali ai fini degli adempimenti necessari per l'erogazione della prestazione richiesta. Prende atto del diritto di accedere ai propri dati ed ottenere le informazioni e quant'altro previsto dall'art. 13 della legge 675/96.

Data _____

_____
Firma del dichiarante