MODELLO 3: SAGRE E FESTE - TIPOLOGIA C

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 C:

AREA DI PREPARAZIONE/COTTURA		
□ E' collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti	si □	no □
□ è disimpegnata dal pubblico	si □	no □
□ è opportunamente protetta da inquinamenti esterni	si □	no □
□ ha spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole svolgere	si □	no □
□ ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	si □	no □
□ sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione/cottura con caratteristche costruttive che preservano da inquinamenti il prodotto	si □	no □
□ è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile e lavabile	si □	no □
□ i piani di lavoro sono separati per alimenti cotti e crudi	si □	no □
□ i piani di lavoro sono separati tra carni, pesce e verdure	si □	no □
□ è dotata almeno un lavello con comando non manuale	si □	no □
□ con distributore di sapone lavamani	si □	no □
□ con asciugamani a perdere	si □	no □
□ il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni	si □	no □
□ I **contenitori per rifiuti** hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere	si □	no □
CAPPE DI ASPIRAZIONE		
Sono presenti in corrispondenza dei vari punti di cottura	si □	no □
FRIGORIFERI E CONGELATORI		
□ Sono di numero e capacità rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare	si □	no □
□ Sono tenuti lontano da fonti di calore	si □	no □
□ Vi è separazione degli alimenti, per genere, anche con contenitori in materiale idoneo	si □	no □
DEPOSITO DEGLI ALIMENTI		
□ Apposita struttura chiusa, distinta e separata dalla zona preparazione/cottura	si □	no □
□ Zona delimitata, distinta e separata dalla zona preprazione/cottura	si □	no □
□ Il deposito avviene per più giorni	si □	no □
□ Gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali	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 □
BICCHIERI, POSATE E PIATTI		
□ Sono a perdere	si □	no □
□ Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	si □	no □
PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE/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 □
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 □

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 □
_____		
Gli alimenti vengono preparati tutti sul luogo della manifestazione	si □	no □

Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Descrivere brevemente come vengono preparati gli alimenti

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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 □
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo e utilizzati immediatamente dopo	si □	no □
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e di mantenimento della temperatura	si □	no □
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti ad una temperatura >65°C	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 □
Si conservano e sono a disposizione le procedure di disinfestazione-derattizzazione adottate	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

_____
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

ALLEGARE: MENU' DATATO E FIRMATO