



**REGIONE  
PIEMONTE**

**GIUNTA REGIONALE**

Verbale n. 280

Adunanza 14 settembre 2018

L'anno duemiladiciotto il giorno 14 del mese di settembre alle ore 14:40 in Torino presso la Sede della Regione, Piazza Castello n.165, nella apposita sala delle adunanze di Giunta, si è riunita la Giunta Regionale con l'intervento di Sergio CHIAMPARINO Presidente, Aldo RESCHIGNA Vicepresidente e degli Assessori Francesco BALOCCO, Monica CERUTTI, Giuseppina DE SANTIS, Augusto FERRARI, Giovanni Maria FERRARIS, Giorgio FERRERO, Antonella PARIGI, Giovanna PENTENERO, Antonino SAITTA, Alberto VALMAGGIA, con l'assistenza di Guido ODICINO nelle funzioni di Segretario Verbalizzante.

(Omissis)

**D.G.R. n. 19 - 7530**

**OGGETTO:**

Modifica della DGR 27-3145 del 19.12.2011, relativa all'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare, a seguito della D.G.R. n. 28-5718 del 02.10.2017. Modalità di trasmissione della SCIA per le attività non aventi carattere di imprenditorialità.

A relazione dell' Assessore SAITTA:

Premesso che:

la normativa in materia di sicurezza alimentare, in particolare il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, detta norme di carattere generale ai fini della sicurezza alimentare e definisce, all'art. 6, l'obbligo di registrazione degli stabilimenti delle imprese del settore alimentare e, nell'allegato 2, al capitolo III, i requisiti per le strutture mobili e/o temporanee;

ai fine di fornire prescrizioni di carattere strutturale e gestionale per un corretto svolgimento delle manifestazioni temporanee, con Deliberazione della Giunta Regionale (DGR) n. 27-3145 del 19.12.2011 sono state approvate le "Linee guida per l'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare", che hanno sostituito le precedenti indicazioni operative approvate con la Determinazione Dirigenziale (DD) n. 70 del 16 maggio 2005;

la DGR n. 27-3145 del 19.12.2011, già oggetto di modifiche tecniche apportate con DD n. 218 del 28.03.2012, individua i requisiti igienico-sanitari per manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione di alimenti preparati in altri locali registrati e trasportati nel luogo dove sono consumati (manifestazioni di tipologia A) e manifestazioni nel corso delle quali si effettua la preparazione/cottura di alimenti per la somministrazione (manifestazioni di tipologia B);

l'Agenda per la semplificazione per il triennio 2015-2017, approvata dal Consiglio dei Ministri il 1° dicembre 2014, ha previsto la definizione di una modulistica dello Sportello Unico per

le Attività Produttive (SUAP) unica e semplificata a livello nazionale, per l'avvio di attività produttive;

il Decreto Legislativo (D.Lvo) 30 giugno 2016, n. 126 ha disposto l'adozione di moduli unificati e standardizzati per definire esaustivamente, per tipologia di procedimento, i contenuti tipici e la relativa organizzazione dei dati delle istanze, delle segnalazioni e delle comunicazioni;

tramite Tavoli di lavoro regionali congiunti con l'Ufficio per la semplificazione della Funzione pubblica, a cui hanno partecipato i Ministeri competenti, le Associazioni di categoria e UnionCamere, si è pervenuti alla formulazione dei moduli unificati e standardizzati, approvati con Accordo da parte della Conferenza Unificata (CU) Stato-Regioni e Province autonome;

mediante gli Accordi del 4 maggio 2017 (Rep. Atti 46/CU), del 6 luglio 2017 (Rep. Atti 76/CU e 77/CU) e del 22 febbraio 2018 (Rep. Atti 18/CU) sono stati adottati moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni ed istanze;

con le DGR n. 20-5198 e n. 29-5207 del 19 giugno 2017, n. 16-5652 del 25 settembre 2017, n. 28-5718 del 2 ottobre 2017 e n. 13-6679 del 29 marzo 2018, è stata adottata la modulistica unificata e standardizzata in materia di attività commerciali e artigianali ed in materia edilizia;

il modello unificato "Segnalazione temporanea di inizio attività per esercizi di somministrazione temporanea di alimenti e bevande", approvato con DGR 20-5198 del 19.06.2017, prevede che gli operatori interessati alla realizzazione delle manifestazioni temporanee presentino una Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) al SUAP;

il modulo "Notifica ai fini della registrazione (art. 6 Reg. (CE) 852/2004)", di seguito "All. A – Notifica sanitaria", per la registrazione degli stabilimenti del settore alimentare, da allegare al modello unificato sopracitato, è stato approvato con DGR n. 28-5718 del 2 ottobre 2017 e contiene l'elenco delle attività ricadenti nel campo della produzione e commercializzazione degli alimenti, tra le quali è compresa la ristorazione pubblica in ambito di manifestazioni temporanee (fiere, sagre, ecc.);

tali manifestazioni possiedono caratteristiche peculiari che, pur facendole rientrare nei dettami del Regolamento (CE) 852/2004, richiedono una particolare tipologia di gestione, in ragione della durata delle attività molto limitata nel tempo e della necessità, da parte dell'Autorità sanitaria competente (Azienda Sanitari Locale - ASL), di ottenere in tempi rapidi le informazioni correlate alla sicurezza degli alimenti;

la preparazione/somministrazione di alimenti nel corso di manifestazioni temporanee, quali fiere, sagre, feste patronali, feste di partito, ecc... può essere messa in atto sia da parte di operatori del settore alimentare (OSA) attivi nel comparto della ristorazione, sia da parte di soggetti come associazioni di volontariato, proloco, ecc.. a fine ricreativo/promozionale, ecc...;

la modulistica unificata approvata da parte della Conferenza Unificata e recepita dalla Regione Piemonte, non distingue tra la somministrazione temporanea esercitata da parte di imprese, e quella organizzata da soggetti che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande a fine ricreativo/promozionale, ecc...;

sono pervenute da parte dei SUAP regionali una serie di segnalazioni relative alla competenza del SUAP stesso riguardo alla gestione delle SCIA trasmesse da parte di associazioni di volontariato, parrocchie, scuole, ecc.. che organizzano manifestazioni temporanee con somministrazione di alimenti senza finalità imprenditoriali;

la procedura di trasmissione delle istanze di somministrazione temporanea adottata a seguito dell'approvazione della modulistica unificata si è di fatto rivelata onerosa sia per le Associazioni sia per i Servizi SUAP, anche a seguito della difficoltà gestionali dovute alla tempistica (invio almeno dieci giorni prima della manifestazione) entro la quale queste pratiche devono essere gestite e smistate agli Enti competenti.

Risulta pertanto opportuno che:

- gli operatori che non esercitano l'attività di preparazione/somministrazione temporanea di alimenti in forma imprenditoriale possano trasmettere la documentazione prevista per la SCIA di esercizi di somministrazione temporanea di alimenti e bevande direttamente all'ASL e al Comune territorialmente competenti, anziché al SUAP;

- per dare coerenza alle disposizioni emanate con la DGR n. 27-3145 del 19.12.2011 rispetto alla modulistica unificata e per differenziare le modalità di trasmissione della SCIA per attività non imprenditoriali, si modifichi, nella deliberazione citata, il capitolo "Modalità di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)" nonché i moduli delle manifestazioni temporanee di tipologia A e B, questi ultimi da utilizzare non più per la notifica sanitaria ma, in virtù di quanto stabilito dalla D.G.R. 28-5718 del 02/10/2017, per la comunicazione alle ASL di elementi aggiuntivi al fine della programmazione del controllo ufficiale;

- si modifichi la DGR n. 27-3145 del 19.12.2011 prevedendo che:

- le disposizioni contenute nell'allegato 1 alla presente deliberazione "Modalità di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)", sostituiscano il corrispondente capitolo della DGR n. 27-3145 del 19.12.2011, Allegato 1;
- il modulo per la trasmissione all'ASL delle informazioni relative alla sicurezza alimentare per le manifestazioni temporanee di tipologia A, contenuto nell'allegato 2 alla presente deliberazione, sostituisca l'allegato 2 "Modulistica da utilizzare ai fini della segnalazione delle manifestazioni temporanee di tipologia A" della DGR n. 27-3145 del 19.12.2011;
- il modulo per la trasmissione all'ASL delle informazioni relative alla sicurezza alimentare per le manifestazioni temporanee di tipologia B, contenuto nell'allegato 3 alla presente deliberazione, sostituisca l'allegato 3 "Modulistica da utilizzare ai fini della segnalazione delle manifestazioni temporanee di tipologia B" della DGR n. 27-3145 del 19.12.2011;

considerato che gli allegati 1, 2 e 3 costituiscono parte integrante e sostanziale alla presente deliberazione;

attestata l'assenza degli effetti diretti ed indiretti, del presente provvedimento, sulla situazione economico-finanziaria e sul patrimonio regionale, ai sensi della DGR 1-4046 del 17 ottobre 2016;

attestata la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della DGR n. 1-4046 del 17/10/2016.

Tutto quanto sopra premesso;

visto il decreto legislativo 30 giugno 2016, n. 126;

visto l'Accordo sancito in sede di Conferenza Unificata in data 4 maggio 2017 (Rep. Atti 46/CU);

visti gli Accordi sanciti in sede di Conferenza Unificata in data 6 luglio 2017 (Rep. Atti 76/CU e 77/CU);

vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 20-5198 del 19 giugno 2017;

vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 28-5718 del 2 ottobre 2017.

La Giunta regionale, a voti unanimi,

d e l i b e r a

- di modificare la DGR n. 27-3145 del 19.12.2011 come di seguito indicato:

- o le disposizioni contenute nell'allegato 1 alla presente deliberazione, di cui forma parte integrante e sostanziale, sostituiscono il corrispondente capitolo "Modalità di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)" contenuto nell'Allegato 1 della DGR n. 27-3145 del 19.12.2011;
  - o il modulo per la trasmissione all'ASL delle informazioni relative alla sicurezza alimentare per le manifestazioni temporanee di tipologia A, contenuto nell'allegato 2 alla presente deliberazione, di cui forma parte integrante e sostanziale, sostituisce l'Allegato 2 "Modulistica da utilizzare ai fini della Segnalazione delle manifestazioni temporanee di tipologia A" della DGR n. 27-3145 del 19.12.2011;
  - o il modulo per la trasmissione all'ASL delle informazioni relative alla sicurezza alimentare per le manifestazioni temporanee di tipologia B, contenuto nell'allegato 3 alla presente deliberazione, di cui forma parte integrante e sostanziale, sostituisce l'Allegato 3 "Modulistica da utilizzare ai fini della Segnalazione delle manifestazioni temporanee di tipologia B" della DGR n. 27-3145 del 19.12.2011;
- di incaricare il competente Settore della Direzione regionale Sanità di apportare, con proprio provvedimento, eventuali successive modifiche ed integrazioni tecniche agli allegati della DGR n. 27-3145 del 19.12.2011, nell'ambito dei principi e degli indirizzi forniti dalla stessa nonché dalla presente deliberazione;
  - di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri per il bilancio regionale.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto e dell'articolo 5 della legge regionale 22/2010, nonché ai sensi dell'articolo 12 del D.Lgs n. 33/2013 nel sito istituzionale dell'Ente, nella sezione Amministrazione trasparente.

(Omissis)

Il Presidente  
della Giunta Regionale  
Sergio CHIAMPARINO

Direzione Affari Istituzionali  
e Avvocatura  
Il funzionario verbalizzante  
Guido ODICINO

Estratto dal libro verbali delle deliberazioni assunte dalla Giunta Regionale in adunanza 14 settembre 2018.

cr

## MODALITA' DI SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA)

1 - Le manifestazioni temporanee, che coinvolgono attività svolte sia a fini di lucro sia a fini sociali/benefici, presentano caratteristiche peculiari che, pur facendole rientrare nel Regolamento (CE) 852/2004, richiedono una particolare tipologia di gestione in ragione della necessità di favorire attività tradizionalmente presenti sul territorio e di promuovere turismo e prodotti locali. Si deve, inoltre, tener conto della durata molto limitata delle attività svolte e della necessità di ottenere specifiche informazioni in merito, prima dell'avvio della manifestazione stessa, al fine di programmare gli opportuni controlli da parte dell'Autorità competente (Azienda Sanitaria Locale – ASL).

2 - Le attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti presenti nelle manifestazioni temporanee sono soggette a Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), mediante la trasmissione della seguente documentazione, che l'operatore del settore alimentare (OSA) deve trasmettere allo Sportello Unico delle Attività Produttive (SUAP) del Comune dove si svolge la manifestazione:

- a) la "Scheda anagrafica", approvata con Deliberazione della Giunta Regionale (DGR) n. 20-5198 del 19 giugno 2017;
- b) il modulo "Segnalazione Certificata di Inizio Attività per Esercizi di somministrazione temporanea di alimenti e bevande", approvato con DGR n. 20-5198 del 19 giugno 2017;
- c) l'"Al. A – Notifica sanitaria", approvato con DGR n. 28-5718 del 2 ottobre 2017;
- d) la ricevuta del versamento dei diritti sanitari (se dovuti).

Il SUAP provvede a trasmettere i documenti agli Enti competenti per gli aspetti amministrativi e sanitari. Per permettere il corretto svolgimento delle funzioni di controllo da parte dell'ASL, l'OSA dovrà trasmettere i documenti di cui ai punti da a) a d) di cui sopra almeno dieci giorni prima dell'inizio della manifestazione.

3 - La registrazione dell'attività da parte dell'ASL, comprendente la gestione tecnico-amministrativa della notifica sanitaria, è soggetta al pagamento di € 36,00.

4 - Qualora l'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande nel corso della manifestazione temporanea non abbia finalità imprenditoriali nel settore della



preparazione/somministrazione degli alimenti, l'OSA può trasmettere la SCIA, senza il tramite del SUAP, inviando direttamente, con pec, la documentazione indicata ai punti da a) a d) del paragrafo 2:

- sia al Comune sul cui territorio si svolge la manifestazione;
- sia all'ASL territorialmente competente;

anche con le modalità di invio e sottoscrizione delle istanze alla pubblica amministrazione previste dall'articolo 38 del Decreto del Presidente della Repubblica (DPR) 445/2000 e dall'art. 65 del Decreto Legislativo (DLgs) 82/2005.

5 - Sono escluse dall'obbligo di notifica sanitaria le attività di mera vendita nonché l'eventuale degustazione promozionale da parte di imprese già registrate. Sono escluse dall'obbligo di notifica sanitaria le strutture mobili notificate per la preparazione e vendita di alimenti su suolo pubblico. I Comuni, presso i quali si svolgerà la manifestazione, dovranno trasmettere ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente l'elenco delle imprese sopracitate alle quali è stata concessa l'autorizzazione alla partecipazione all'evento e la tipologia di attività.

Sono inoltre escluse dall'obbligo di notifica sanitaria le attività già notificate per la produzione e la somministrazione di alimenti non in struttura fissa (banqueting).

Le imprese che effettuano vendita e/o somministrazione di alimenti in forma ambulante dovranno effettuare la notifica, con pagamento del corrispondente diritto sanitario, nel caso in cui svolgano attività diverse da quelle oggetto della registrazione di cui già dispongono (esempio: la registrazione di sola vendita di pesci o polli in forma ambulante non autorizza alla cottura durante manifestazioni temporanee che dovrà essere invece segnalata specificatamente).

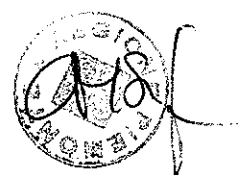
6 - Per mettere a disposizione dell'ASL le informazioni riguardanti la manifestazione, necessarie al fine del controllo ufficiale previsto dal Reg. (CE) n. 882/2004, tutti gli operatori del settore alimentare soggetti alla trasmissione della notifica sanitaria trasmettono via pec, direttamente all'ASL competente per territorio, senza il tramite del SUAP, almeno dieci giorni prima dell'inizio della manifestazione, i dati contenuti nei moduli per la manifestazione temporanea di tipologia A o di tipologia B, approvati con la presente deliberazione (allegati 2 e 3). Anche le attività già notificate per la produzione e la somministrazione di alimenti non in struttura fissa (banqueting), sebbene non soggette alla notifica sanitaria per la specifica manifestazione, sono tenute a trasmettere questi dati con le modalità descritte.



L'ASL potrà richiedere direttamente agli OSA integrazioni alla documentazione allegata ed eseguire un'ispezione sul posto tenendo conto, ad esempio, del fatto che la manifestazione si sia già svolta in precedenza con caratteristiche analoghe, della previsione di affluenza, della tipologia degli alimenti preparati (es. presenza di eventuali cibi a rischio), della durata della manifestazione. La stessa ASL potrà eseguire controlli durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione.

Nel caso in cui le ispezioni sul posto evidenzino condizioni tali da influire negativamente sulla sicurezza alimentare, l'ASL provvederà ad emettere una prescrizione o un blocco (completo o parziale) delle preparazioni, ai sensi dell'art. 54 del Regolamento (CE) 882/2004.

La mancata notifica ex art 6 del Reg. (CE) n. 852/2004 delle attività temporanee è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D.Lgs. 193/07.









utilizzando:

<input type="checkbox"/> Locale attrezzato	<input type="checkbox"/> Tendone o padiglione	<input type="checkbox"/> Area all'aperto
<input type="checkbox"/> Altro .....		

- che il termine di approntamento delle strutture sarà :

il giorno ..... alle ore .....

- che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni  
(stesse strutture, menu, responsabili)

si  no

- che durante la manifestazione, in assenza del sottoscritto, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al Sig. ....

Ai fini della presente comunicazione, 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.

- 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;

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

#### \*\*\* requisito obbligatorio

<b>POSTAZIONE</b>	
Durante la manifestazione temporanea si effettua:	
porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
preparazione di alimenti a basso rischio	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
La postazione è defilata dal pubblico è obbligatoria se si effettuano le preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
È necessario il piano di lavoro	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
<b>AREA/ZONA PER IL DEPOSITO ALIMENTI</b>	
E' adeguatamente protetta	***
Gli alimenti	
sono opportunamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole	***
sono posti non direttamente sul piano di calpestio	***
<b>APPARECCHIATURE IDONEE A GARANTIRE IL RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEGLI EVENTUALI VARI TIPI DI ALIMENTI DEPERIBILI</b>	
sono in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;	***
<b>STOVIGLIE</b>	
necessarie	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se si	
a perdere	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
tradizionali (solo se si dispone di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica, metallo, ecc...)	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>



Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	***
<b>PERSONALE IMPEGNATO NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:</b>	
È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività	**
<b>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</b>	
Necessario	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì	
è utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento all'acquedotto pubblico	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
<b>EVENTUALI RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE</b>	
Si producono rifiuti o scarti di lavorazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì, sono debitamente raccolti e smaltiti	***

2.

- che vengono utilizzate le seguenti regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (sì/no) sono obbligatori;

\*\*\* requisito obbligatorio

<b>APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI</b>	
Prodotti ad alto rischio (conservate vegetali sott'olio non industriali, maionese non industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc...)	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati, che provengono tutti da fornitori autorizzati/notificati (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 1 volta 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	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì, la provenienza è la seguente: ..... ..... ..... .....	
<b>PREPARAZIONE</b>	
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di mantenimento della temperatura	***
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	***
L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	***
<b>PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE</b>	
Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione	***
<b>CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI</b>	
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>



Se sì, si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate	***
<b>PERSONALE ADDETTO</b>	
Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire la sicurezza degli alimenti	***

- che durante tutta la manifestazione è responsabile dell'autocontrollo

il Sig.....

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

Luogo ..... Data .....  
**Firma del soggetto segnalante**

.....  
Firma del Responsabile dell'autocontrollo (per accettazione dell'incarico)

Il sottoscritto dichiara di aver ricevuto le informazioni ai sensi dell'art. 13 Reg. (UE) 2016/679 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.

Luogo ..... Data .....  
**Firma del soggetto segnalante**

**ALLEGATI:**

- INDICAZIONE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI, DATATA E FIRMATA DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
- RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 36,00
- IN CASO DI FIRMA NON DIGITALE: FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE





utilizzando:

<input type="checkbox"/> Locale attrezzato	<input type="checkbox"/> Tendone o padiglione	<input type="checkbox"/> Area all'aperto
<input type="checkbox"/> Altro .....		

- che il termine di approntamento delle strutture sarà :

il giorno ..... alle ore .....

- che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni  
(stesse strutture, menu, responsabili)  si  no

- che durante la manifestazione, in assenza del sottoscritto, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al sig. ....

Ai fini della presente comunicazione, 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.

- 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;

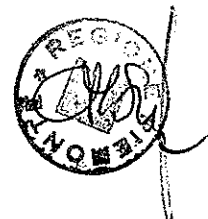
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (si/no) sono obbligatori;

### \*\*\* requisito obbligatorio

AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA	
<b>Nel caso di preparazione di pasti non completi</b>	
ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	***
è opportunamente protetta da inquinamenti esterni	***
è disimpegnata dal pubblico	***
collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti	***
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile	***
i piani di lavoro sono separati	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
è dotata di almeno un lavello con comando non manuale (*)	***
è dotata di distributore di sapone lavamani	***
è dotata di asciugamani a perdere	***
il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni	***
<b>Nel caso di preparazione di pasti completi (almeno un primo, un secondo e un dolce)</b>	
sono utilizzate strutture chiuse in muratura, box o cucina mobile, con requisiti funzionalmente assimilabili a quelli richiesti per gli esercizi di tipologia 4 di cui alla DGR 2R del 03/03/2008 con spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole esercitare	***
sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>



<b>DEPOSITO ALIMENTI REALIZZATO MEDIANTE</b>	
Apposita struttura chiusa	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Zona delimitata	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
il deposito avviene per più giorni	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali	***
<b>FRIGORIFERI/CONGELATORI</b>	
numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare	***
tenuti lontani da fonti di calore	***
con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo	***
<b>ZONA PRANZO:</b>	
Presente	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se si	
è protetta dalla polvere	***
dotata di tavoli con piani superficie con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso	***
<b>BICCHIERI, POSATE E PIATTI:</b>	
a perdere	si <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)	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Sono conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	***
<b>PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE / MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:</b>	
È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione	***
<b>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:</b>	
è utilizzata acqua potabile con allacciamento all'acquedotto pubblico	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata.	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
<b>SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO:</b>	
Fissi	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Mobili	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
sono disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione	***
sono dotati di generi di necessità	***
sono dotati di lavello con acqua	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
sono dotati di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
saranno mantenuti in stato di decenza	***
sono in numero rapportato all'affluenza	***
<b>SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI ADDETTI:</b>	
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	***
<b>CONTENITORI PER RIFIUTI PER LA ZONA/ LOCALE DI PREPARAZIONE:</b>	
hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere	***
<b>INOLTRE</b>	
Gli alimenti vengono preparati tutti sul luogo della manifestazione	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>



<p>Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi (indicare indirizzo, n° e data autorizzazione sanitaria/ o notifica sanitaria):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>Nel caso in cui gli alimenti vengano preparati in anticipo indicare la tipologia, la data di inizio e descrivere il sistema di conservazione</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>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 (es: contenitori termici, camion-frigo, ecc.):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti (da compilare sempre):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	

**NOTE**

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

**2.**

- che vengono utilizzate le seguenti regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (si/no) sono obbligatori;





**\*\*\* requisito obbligatorio**

<b>APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI</b>	
Prodotti ad alto rischio (conserven vegetali sott'olio non industriali, maionese non industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc...)	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Si conservano e sono a disposizione, bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati/notificati, 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 1 volta 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	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì, la provenienza è la seguente:	
.....	
.....	
.....	
.....	
<b>PREPARAZIONE</b>	
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed 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 sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura	***
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	***
L' esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	***
<b>PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE</b>	
Si conservano e sono a disposizione schede che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione (buona prassi igienica)	***
<b>CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI</b>	
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	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate	***
<b>PERSONALE ADDETTO</b>	
Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi per gli avventori derivanti dalla manipolazione di alimenti	***

- che durante tutta la Manifestazione è responsabile dell'autocontrollo

il Sig.....



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

Luogo ..... Data .....  
**Firma del soggetto segnalante**

.....  
Firma del Responsabile dell'autocontrollo (per accettazione dell'incarico)

Il sottoscritto dichiara di aver ricevuto le informazioni ai sensi dell'art. 13 Reg. (UE) 2016/679 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.

Luogo ..... Data .....  
**Firma del soggetto segnalante**

**ALLEGATI:**

- MENU DATATO E FIRMATO DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
- RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 36,00
- IN CASO DI FIRMA NON DIGITALE: FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE

