

## RELAZIONE DESCRITTIVA DEI LOCALI E DEL CICLO DI PRODUZIONE O SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
 residente nel comune di \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
 in riferimento alla allegata Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.) relativa alla manifestazione denominata \_\_\_\_\_  
 che si terrà in nel comune di \_\_\_\_\_  
 in data \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ consapevole  
 delle sanzioni penali previste dall'art. 75 – 76 del D.P.R. 445/2000 in caso di dichiarazione mendace,

### D I C H I A R A

- che in occasione della manifestazione verranno allestite/utilizzate le seguenti strutture:
  - Locale attrezzato;
  - Tendone o padiglione;
  - Area all'aperto appositamente attrezzata;
  - Altro ( specificare ).
- **che il termine di approntamento delle strutture è previsto per il giorno \_\_\_\_\_ ora \_\_\_\_\_**
- che i servizi igienici installati/utilizzati nell'ambito della manifestazione sono:
  - n° \_\_\_\_\_ W.C. per il personale addetto alle preparazioni e somministrazioni ;
  - n° \_\_\_\_\_ W.C. per il pubblico per n. \_\_\_\_\_ ;
- che è presente un locale/area per il deposito degli alimenti non deperibili si  no
- che sono presenti spogliatoi per il personale addetto si  no
- che la zona di preparazione/somministrazione di alimenti e bevande viene svolta in zona riparata con tettoia o altro si  no  ;
- che l'accesso agli stands, agli impianti frigoriferi e a tutte le zone adibite o collegate funzionalmente con la zona di preparazione e somministrazione di sostanze alimentari è impedito a terzi si  no  ;

- che la zona esterna allo stand per la cottura esclusiva di alimenti "alla brace" è prevista a distanza opportuna da potenziali cause di insudiciamento si  no ;

- che l'attività da praticare e le strutture rispettano la normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro e impiantistica si  no ;

- che le attrezzature utilizzate per la cottura /preparazione degli alimenti sono \_\_\_\_\_

- che i tavoli per il consumo degli alimenti sono in materiale facilmente lavabile si  no ;

- che i piatti posate e bicchieri sono del tipo a perdere si  no ;

n° addetti \_\_\_\_\_ n° posti a tavola \_\_\_\_\_ n° frigoriferi / congelatori \_\_\_\_\_

### **Il ciclo produttivo per preparare, conservare e somministrare gli alimenti è il seguente:**

si prevede la preparazione di circa \_\_\_\_\_ pasti;

I cibi sono preparati sul posto c/o gli stand della manifestazione si  no ;

I cibi preparati sul posto c/o gli stand della manifestazione sono: \_\_\_\_\_

I cibi sono preparati da terzi (es. cuscus, ravioli, pasta, sughi ecc....) si  no ;

I cibi preparati da terzi sono ( elencare ) \_\_\_\_\_

sono preparati presso il laboratorio autorizzato sito in \_\_\_\_\_

di cui è legale rappresentante il sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_

a) Vengono utilizzati prodotti congelati, surgelati o mantenuti a temperatura controllata si  no ;

b) Vengono utilizzati i seguenti ingredienti \_\_\_\_\_

c) Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti/somministrati a temperatura non inferiore ai 65°C si  no ;

d) L'eventuale esposizione al pubblico avviene in maniera protetta si  no ;

e) vengono somministrate le seguenti bevande \_\_\_\_\_

## PRECISA CHE

Nella gestione della manifestazione verranno rispettati i dettami igienico sanitari previsti dalle linee guida predisposte dal SIAN dell'ASL n. 7 (di cui si è presa visione) e dalla normativa vigente ed in particolare che:

- a) il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione di sostanze alimentari che presti attività, anche a titolo gratuito, destinato anche temporaneamente a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari sarà munito di adeguata giacca o sopraveste di colore chiaro, nonché di idoneo copricapo che contenga la capigliatura si  no ;
- b) che il personale è adeguatamente formato/informato si  no ;
- c) l'approvvigionamento idrico avviene tramite:
  - o acquedotto pubblico (precisare il nome dell'acquedotto) si  no
  - o Altro (specificare ) \_\_\_\_\_
- d) i rifiuti solidi sono smaltiti tramite \_\_\_\_\_;
- e) gli scarichi liquidi sono smaltiti tramite \_\_\_\_\_;
- f) saranno installati sistemi di lotta contro insetti e roditori si  no ;
- g) Saranno disponibili i documenti attestanti la tracciabilità degli alimenti ( bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati ).

IL SOTTOSCRITTO  
RICHIEDENTE

IL LEGALE RAPPRE. DITTA  
TERZA AUTORIZZATA

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_