



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

| <b>AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA</b>  |   |
|--|---|
| <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 (<i>indicare indirizzo, n° e data autorizzazione sanitaria/ o notifica sanitaria</i>):</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 (<i>es: contenitori termici, camion-frigo, ecc.</i>):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> |  |
| <p>Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti (<i>da compilare sempre</i>):</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 (conserve vegetali sott'olio non industriali, maionese non industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc...)  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <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.   | <b>***</b>  |
| 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). | <b>***</b>  |
| I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione  | <b>***</b>  |
| Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati   | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| Se sì, la provenienza è la seguente:<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....  |   |
| <b>PREPARAZIONE</b>   |   |
| I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo  | <b>***</b>  |
| Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente tra loro  | <b>***</b>  |
| Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura  | <b>***</b>  |
| Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C  | <b>***</b>  |
| L' esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto  | <b>***</b>  |
| <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>***</b>  |
| <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  | <b>si</b> <input type="checkbox"/> <b>no</b> <input type="checkbox"/> |
| Se sì: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate   | <b>***</b>  |
| <b>PERSONALE ADDETTO</b>  |   |
| Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi per gli avventori derivanti dalla manipolazione di alimenti   | <b>***</b>  |

- 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