

Consapevole, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n°445/2000, delle conseguenze amministrative e penali previste dagli articoli 75 e 76 del medesimo decreto, in caso di false attestazioni o dichiarazioni, ivi compresa la decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera

COMUNICA

ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004

DI INIZIARE

QUADRO C

L'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE A CARATTERE TEMPORANEO

--Denominazione della Manifestazione _____

--durata : dal _____ al _____ /indicare i giorni _____

--indicare il luogo della manifestazione:

Comune di _____, Loc. _____

Via / Piazza _____ n ° _____

immobile distinto al Catasto sul Foglio n. _____ Mapp. _____ sub. _____

nell'ambito dell'attività' di _____

(indicare eventuale atto autorizzatorio /) _____

Indicare la categoria corrispondente alla/e preparazione/i che si intende/intendono effettuare

L'ATTIVITA' SOPRA INDICATA RIGUARDA LE SEGUENTI SOSTANZE/PRODOTTI ALIMENTARI

preparazione di generi di caffetteria alimenti liquidi quali caffè-tè ecc. o spremute,frullati ed analoghi
preparazioni semplici, senza farcitura: ad es. bruschetta, bomboloni senza ripieno,pasta fritta, necci ecc.
preparazioni semplici con farcitura ad es. preparazione di panini,farcitura di pizze,focacce e simili
preparazione per la somministrazione di alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati

in questo caso va specificato nella relazione allegata :

- Se si tratta di preparazioni che vengono acquistate calde, refrigerate, congelate o surgelate
- Se si tratta di preparazioni in contenitori monouso/monoporzione o pluriporzione
- Le modalità di conservazione dopo l'acquisto
- Le operazioni che si rendono necessarie per la loro somministrazione
- Le operazioni successive alla somministrazione qualora non vengano usati piatti e stoviglie monouso
- L'area o la zona dell'esercizio utilizzato per la somministrazione

Somministrazione di alimenti e bevande comunque conservate provenienti da laboratori autorizzati
Preparazione di generi gastronomici diversi (**pasti completi**) con esclusione di produzione di pasta fresca,pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca

QUADRO D

COMUNICA ALTRESI'

(barrare una delle seguenti voci)

1. che i locali e attrezzature destinate all'esercizio dell'attività rispondono ai requisiti di cui al **Regolamento C.E. 852/2004, Reg.CE 178/02**, e ai principi contenuti nella **L. 283/62, nel DPR 327/80, nell'Ordinanza 3 Aprile 2002 e sm** (requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche).
2. che i locali e/o i mezzi e/o le attrezzature destinate all'esercizio dell'attività non sono conformi agli indirizzi di cui sopra per i seguenti punti

.....
relativamente ai quali si intendono adottare gli adempimenti atti a alla gestione del rischio come da relazione tecnica allegata .

QUADRO E

DICHIARA

- di essere a conoscenza degli obblighi imposti dall'art. 5 del Regolamento C.E. n. 852/2004 in materia di predisposizione, attuazione e mantenimento di procedure basate sui principi del sistema H.A.C.C.P. e di quanto stabilito da tutte le altre normative in materia
- che la documentazione allegata costituisce parte essenziale ed integrante della presente notifica;
- di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio dell'attività.
- che l'attività avrà effettivamente inizio dalla data del _____ che sarà successivamente confermata o differita con apposita comunicazione.

QUADRO F

Privacy: nel compilare questo modello le chiediamo di fornire dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto di vincoli e delle finalità previste dal Codice in materia di protezione dei dati personali (dlgs 196/2003). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e pertanto la vigente normativa non richiede un'esplicita manifestazione del suo consenso. In ogni caso Lei potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art.7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.

Data: (gg/mese/aaaa) ____/____/_____.

In fede

Firma per esteso e leggibile da apporre davanti all'impiegato oppure allegare fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità.

COMUNE DI _____

PROVINCIA DI LUCCA

Per attestazione del ricevimento, previa identificazione del sottoscrittore mediante _____

_____, li _____

IL DIPENDENTE ADDETTO A RICEVERE L'ATTO

QUADRO G

DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA DA ALLEGARE (IN TRIPLICE COPIA)

1. Relazione tecnica indicante le modalità di gestione del rischio di cui al quadro D punto 2.
2. Planimetria dei locali dove viene svolta l'attività oggetto delle presente notifica in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata dal titolare o dal legale rappresentante -indicando l'ubicazione dei locali di preparazione, dei locali o area di somministrazione e deposito; per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, le superfici areoilluminanti e la disposizione delle attrezzature principali - (lay-out), inoltre dovranno essere indicate le modalità di approvvigionamento idrico (se l'approvvigionamento idrico non avviene mediante allacciamento al pubblico acquedotto è obbligatorio allegare analisi chimiche e microbiologiche attestanti la potabilità dell'acqua-decreto legislativo 2 febbraio 2001 nr. 31- Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano) e lo schema degli scarichi dei reflui. Nella planimetria dovranno essere indicati i servizi igienici per il personale e per il pubblico.
N.B. Se presso gli uffici comunali e dell'Azienda USL esiste agli atti una planimetria aggiornata, il richiedente può presentare in alternativa una dichiarazione firmata che "nulla è cambiato rispetto alla planimetria presentata in data, prot. n°"

TABELLE DI INDIRIZZO-LINEE GUIDA e Norme igienico sanitarie di riferimento per i responsabili della manifestazione

DATI RELATIVI AGLI ALIMENTI

<input type="checkbox"/> preparati	<input type="checkbox"/> somministrati/distribuiti	<input type="checkbox"/> venduti
.....		
.....		
<input type="checkbox"/> somministrati <input type="checkbox"/> sporzionati <input type="checkbox"/> venduti ma preparati in altra sede autorizzata		
.....		
.....		
<input type="checkbox"/> Presenza di <input type="checkbox"/> deposito interno alla struttura <input type="checkbox"/> mezzo <input type="checkbox"/> celle/frigoriferi/deposito esterno alla struttura		
<input type="checkbox"/> Approvvigionamento degli alimenti <input type="checkbox"/> giornaliero <input type="checkbox"/> periodico ogni.....giorni <input type="checkbox"/> altro.....		
<input type="checkbox"/> La merce deperibile è conservata alle temperature previste dalla legge, in apparecchiature frigorifere provviste di termometro a lettura esterna		
<input type="checkbox"/> Esiste una conservazione in regime di caldo con scaldavivande alla temperatura > 65°C		
<input type="checkbox"/> Tutti i fornitori dei prodotti alimentari (materie prime/prodotti finiti preparati/somministrati/distribuiti/venduti/sporzionati sono in possesso di regolare documentazione relativa a A.S., DIA, Piano di autocontrollo e formazione, altre certificazioni previste		
<input type="checkbox"/> Indicare gli estremi del fornitore dei pasti in caso di cene/colazioni della durata limitata al fine settimana con solo <input type="checkbox"/> sporzionamento <input type="checkbox"/> somministrazione		
<input type="checkbox"/> Modalità di trasporto pasti.....		
.....		
Dati anagrafici del fornitore sede del laboratorio/cucina.....		
.....Autorizzazione sanitaria n.del.....comune.....		
DIA		

requisiti strutturali all'interno di una costruzione stabile

gli alimenti sono	<input type="checkbox"/> preparati	<input type="checkbox"/> sporzionati	<input type="checkbox"/> somministrati	<input type="checkbox"/> altro.....
<input type="checkbox"/> Struttura tipo cucina/laboratorio chiusa su 4 lati e coperta				
<input type="checkbox"/> Altezza almeno 2,70 m.				
<input type="checkbox"/> Superfici areoilluminanti idonei				
<input type="checkbox"/> Presenza di bancone somministrazione/passavivande con parte superiore dotata di chiusura amovibile da apporsi in fase di non utilizzo				
<input type="checkbox"/> Cucina/laboratorio sufficientemente ampi da contenere tutte le attrezzature necessarie e per consentire agevolmente il lavoro del personale				
<input type="checkbox"/> pavimenti e pareti lavabili e sanificabili				
<input type="checkbox"/> Aperture sull'esterno dotate di dispositivi antiinsetto				
<input type="checkbox"/> Piani di lavoro lavabili e sanificabili				
<input type="checkbox"/> Presenza di lavello per lavaggio stoviglie con erogatore di acqua a comando non manuale, erogatore di sapone liquido e asciugamani monouso				
<input type="checkbox"/> Presenza di almeno un lavello per lavaggio alimenti				
<input type="checkbox"/> Punti cottura dotata di idoneo sistema di captazione dei fumi convogliati al di sopra del tetto				
<input type="checkbox"/> Lavastoviglie in caso di piatti, bicchieri e posate non monouso				
<input type="checkbox"/> Piatti bicchieri e posate monouso				
<input type="checkbox"/> Presenza zona griglia				
<input type="checkbox"/> La zona griglia è dotata di pavimentazione lavabile				
<input type="checkbox"/> È coperta e protetta dall'ingresso di insetti e roditori				
<input type="checkbox"/> Presenza di locale o armadi per il deposito degli alimenti				
<input type="checkbox"/> N. addetti alle preparazioni alimentari (in cucina)				
<input type="checkbox"/> N.posti tavola				
<input type="checkbox"/> elenco altri stands con i requisiti igienico-sanitari non previsti nell'elenco				
.....				

ZONA SOMMINISTRAZIONE

- presenza di locale/zona sufficientemente ampia
- presenza di eventuale copertura
- superficie di calpestio lavabile (?)
- sufficiente illuminazione
- presenza di tavoli con superfici lavabili
- presenza di contenitori per i rifiuti con apertura e chiusura non manuale
- idonea separazione fra servizi igienici e locale/zona somministrazione

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

- allacciamento a pubblico acquedotto
 - ☞ è stata effettuata un'analisi di routine
- pozzo privato esistente
 - ☞ si allega esame dell'acqua al rubinetto non anteriore a 3 mesi con analisi di verifica completo microbiologico e chimico (allegato obbligatorio) nota 7
- presenza di serbatoio/cisterna a norma di legge
 - ☞ si allega esame acqua in uscita
- presenza di impianto di trattamento dell'acqua (addolcitore, cloratore ecc)
 - ☞ si allega esame acqua in uscita dall'impianto non anteriore a 3 mesi (controlli in base al tipo di approvvigionamento idrico, sempre comunque un'analisi microbiologica di verifica) nota 8

PIANO DI AUTOCONTROLLO

- il responsabile del Piano di autocontrollo è il sig. tel. residente..... tel.....
- il responsabile del piano di autocontrollo ha effettuato la formazione/aggiornamento in data.....
- è presente il Piano di autocontrollo
- tutto il personale ha effettuato la formazione come previsto dalla D.G.R.T. 1388/04
- il responsabile del PAC e gli addetti alle preparazioni alimentari hanno effettuato la formazione (4 unità formative)
- il responsabile del piano di autocontrollo e gli addetti alle preparazioni alimentari hanno effettuato l'aggiornamento ogni 5 anni (2 unità formative)
- i restanti addetti alla distribuzione hanno effettuato l'addestramento (2/4 ore)
- si allega attestato formazione del responsabile del piano di autocontrollo e degli addetti alle preparazioni alimentari (allegato obbligatorio)
- si è provveduto alla predisposizione della procedura di rintracciabilità dei prodotti alimentari (allegata al piano) come previsto dal regolamento CE 178/02 (nota 9)

SERVIZI IGIENICI

- presenza di un servizio igienico dotato di acqua corrente ad uso esclusivo del personale con porta a chiusura automatica lavabo con erogatore di acqua a comando non manuale, erogatore di sapone liquido e asciugamani monouso, pavimenti e pareti lavabili (nota 8)

presenza di numero adeguato di servizi igienici per il pubblico con lavabo dotato di erogatore di acqua a comando non manuale, erogatore di sapone liquido e asciugamani

N.B. Si ricorda che la presente Dia in materia di igiene dei prodotti alimentari non serve per dichiarare:

- 1) la sicurezza dell'impianto elettrico**
- 2) la sicurezza dei luoghi con pericolo d'esplosione e incendio,**
- 3) la sicurezza per cadute dall'alto (piani sopraelevati, piste da ballo ecc.),**
- 3) la idoneità dei locali da un punto di vista edilizio**