

**SCHEDA TECNICA IGIENICO SANITARIA PER
VENDITA DI PARTICOLARI PRODOTTI ALIMENTARI**

Art.19 L.241/90

(La presente scheda viene presentata al SUAP, unitamente alla modulistica di settore, ed è destinata all'ASL)

Prodotti posti in vendita (*barrare quelli che interessano*)

- Carne fresca o comunque conservata
- Prodotti ittici freschi o comunque conservati e molluschi bivalvi vivi
- Prodotti surgelati
- Prodotti congelati

DATI IDENTIFICATIVI DEL SOGGETTO:

Impresa _____

Legale Rappresentante _____

Sede Legale _____

Ubicazione dell'attività _____

Recapito telefonico _____ P. IVA _____

Tipologia esercizio

- vicinato media struttura grande struttura
- Altro (*specificare*) _____

L'attività ha carattere

- continuativo stagionale altro _____

Il sottoscritto in qualità di _____ dell'attività, consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 e la decadenza dai benefici conseguenti

DICHIARA

quanto segue:

Quadro A

Requisiti igienico sanitari dell'esercizio

Di essere a conoscenza e si impegna a rispettare i requisiti igienico sanitari prescritti dalle normative vigenti che regolano la commercializzazione dei prodotti posti in vendita ed in particolare:: (*barrare quello che interessa*)

- PRODOTTI SURGELATI*: Legge n. 32/1968, Decr. Legs n. 110/1992, D.M. n. 493/1995
- CARNI FRESCHE, VOLATILI, CONIGLI E SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO*: R.D. n. 3298/1928, D.P.R. n. 967/1972 e D.P.R. n. 559/1992
- CARNI CONGELATE o in stato di scongelazione*: Legge n. 63/1967, D.M. 3.2.1977
- PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI BIVALVI VIVI*: L.R. n. 58/1992, L.R. n. 105/1993

oltre ai requisiti strutturali di igiene edilizia del Regolamento edilizio e quelli emanati dalla Regione Toscana, dall'art. 31 del DPR n. 327/1980, dal Decr. Legs. n. 155/1997 e dal regolamento locale di igiene degli alimenti e bevande.

Quadro B

Autocontrollo

E' presente un manuale di autocontrollo ai sensi del D.lgs 155/97?

- SI
- NO, perché _____

E' stato individuato il responsabile dell'autocontrollo?

- SI Sig. _____
- NO, perché _____

Il titolare del piano e il personale hanno effettuato formazione ai sensi del D.Lvo 155/97?

- SI
- NO, perché _____

Quadro C

Approntamento dell'esercizio

- I locali sono già approntati
- I locali non sono ancora approntati

Al fine delle verifiche di competenza ASL si allegano:

- ALLEGATO A** - n° 1 copia di elaborato grafico in scala non superiore a 1:100 rappresentante:
- ✓ la pianta dei locali con riportate:
 - le destinazioni d'uso dei singoli locali (nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, queste andranno specificate);
 - le superfici aeroilluminanti;
 - la disposizione dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi in uso;
 - la distribuzione della rete idrica e degli scarichi
 - ✓ le sezioni con evidenziata la misura delle altezze.

ALLEGATO B - Relazione tecnico descrittiva degli impianti e indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione dei prodotti alimentari (ed eventuali relative schede tecniche)

ALLEGATO C – elenco dettagliato dei prodotti posti in vendita.

DATA

FIRMA

Informativa ai sensi della L. 675/96:

i dati acquisiti saranno utilizzati esclusivamente per il procedimento amministrativo in corso.

Parte riservata all'Ufficio Comunale

- Sono stati compilati i quadri:
- a** **b** **c** **d**

Sono stati allegati i seguenti documenti:

- allegato A** **allegato B** _____

Note _____

L'Addetto