

Al Sig.
Sindaco del Comune di
San Germano Chisone

__ L __ SOTTOSCRITTO _____
NATO A _____ IN DATA _____
RESIDENTE IN _____ IN VIA _____
C.F. O P. IVA _____ TEL. _____

CHIEDE/NOTIFICA

AUTORIZZAZIONE SANITARIA TEMPORANEA

(attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande)

NOTIFICA

(attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande)

per la manifestazione denominata:

_____ dalle
che si terrà nei giorni _____
ore _____ alle ore _____ .

Comunica che il termine di approntamento delle strutture assoggettate a ispezione sarà:

il giorno _____ alle ore _____

comunica che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni SI NO
(stesse strutture, menù e responsabili)

Data _____

Firma

Allega:

- planimetria (note);
- relazione (note);
- menù;
- attestazione del versamento dei diritti sanitari di € 36,00 sul **CCP n° 36922102** intestato a **SIAN ASL TO3 - PINEROLO**.

RELAZIONE

Ditta/Ente/Associazione _____

Manifestazione _____

Che si svolgerà nei giorni _____ dalle ore _____ alle
ore _____

Gli alimenti verranno preparati il giorno _____ alle ore _____

Nei locali siti nel Comune di SAN GERMANO CHISONE via _____

Responsabile dell' autocontrollo _____

1) ATTIVITA' SVOLTA:

- tipologia A) (somministrazione di bevande, panini o simili)
- tipologia B) (preparazione/somministrazione piatti semplici)
- tipologia C) (preparazione/somministrazione pasti completi)

2) APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

- A) pubblico
- B) privato (allegare analisi dell' ultimo anno)

3) SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI URBANI (specificare le modalità)

4) PREPARAZIONE PASTI SI NO

- A) in locale chiuso in muratura attrezzato
- B) su cucina viaggiante attrezzata e autorizzata
- C) in aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili
- D) come al punto C), sotto tendone o padiglione autorizzato (allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

Forniti di lavello con acqua potabile SI NO

5) SOMMINISTRAZIONE SI NO

- A) in locale attrezzato
- B) su aree all' aperto
- C) sotto tendone o padiglione autorizzato (allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)
- D) altro

6) ATTREZZATURE per la conservazione degli alimenti

- A) Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI NO
B) N° _____ frigoriferi
C) N° _____ congelatori

7) ATTREZZATURE per la cottura degli alimenti

- A) N° _____ punti di cottura sistemati su _____
- B) tipo di combustibile impiegato _____
- C) le bombole del gas sono posizionate lontano da fonti di calore ed adeguatamente protette SI NO

8) ATTREZZATURE per la somministrazione

- A) stoviglie a perdere
- B) stoviglie tradizionali

9) ATTREZZATURE per il lavaggio per punto B) _____

10)SERVIZI IGIENICI

- A) servizi igienici per il pubblico SI N° _____ NO
- B) servizi igienici esclusivi per il personale SI N° _____ NO

11) MENU' INDICATIVO allegare copia del menù

Fortemente sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (es. preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese, ecc.). Una specifica relazione sulle modalità di preparazione e conservazione dovrà essere prodotta in caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti.

12)PRESENZA MANUALE SEMPLIFICATO DI AUTOCONTROLLO SI NO

VALUTAZIONE DELLE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA ADOTTATE PER ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE, FESTE, FIERE E SIMILI

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI

I prodotti sono acquistati da fornitori autorizzati? (conservare e mostrare a richiesta bolle di consegna, fatture, scontrini)	SI	NO
Ci sono prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)?	SI	NO
I prodotti sono trasportati con modalità e temperature adeguate?	SI	NO
Gli alimenti sono conservati in locali idonei e a temperature adeguate?	SI	NO
Il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori sarà verificato e registrato su apposita scheda almeno <i>una volta</i> al giorno?	SI	NO
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell' area autorizzata per la manifestazione?	SI	NO

Note

PREPARAZIONE

I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati	SI	NO
Ci sono prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)?	SI	NO
I prodotti sono trasportati con modalità e temperature adeguate?	SI	NO
Gli alimenti sono conservati in locali idonei e a temperature adeguate?	SI	NO
Il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori sarà verificato e registrato su apposita scheda almeno <i>una volta</i> al giorno?	SI	NO
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell' area autorizzata per la manifestazione?	SI	NO

Note

PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE

E' prevista la pulizia e sanificazione delle attrezzature, utensili e piani di lavoro prima e durante il loro utilizzo, con registrazione su apposita scheda?	SI	NO
Sono indicate al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione?	SI	NO

Note

IL CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI

Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti e altri animali e sistemi di protezione per impedire accesso a cucina e deposito di animali e/o insetti?	SI	NO
Tenere a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate.		

Note

PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi derivanti dalla manipolazione di alimenti?	SI	NO
--	----	----

Note

Durante tutta la manifestazione il suindicato Responsabile Sig. _____ vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda, dal punto di vista igienico-sanitario, attenendosi scrupolosamente alle vigenti norme.

Data _____ Firma del Responsabile _____