

ALLEGATO 3

All' ASL CITTA' DI TORINO
Indirizzo: Via della Consolata n. 10
10122 TORINO
PEC:
dipartimento.prevenzione@pec.aslcittaditorino.it

Comunicazione dei dati relativi alla produzione/somministrazione temporanea di alimenti e/o bevande al fine del controllo ufficiale (art. 6, Reg. (CE) n. 852/2004) - Tipologia B

Il sottoscritto/a

Cognome Nome
codice fiscale |_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|
Nato/a a prov. Stato
il |_____|/|_____|/|_____|_____| cittadinanza
residente in prov. Stato
Indirizzo n. C.A.P. | | | | |

In qualità di: legale rappresentante amministratore delegato altro (specificare)

della Ditta/Associazione/Proloco/

Ragione sociale
codice fiscale p. IVA¹
PEC / posta elettronica
Telefono fisso / cellulare

ad integrazione di quanto contenuto nell'allegato A "Notifica sanitaria ex art. 6 reg. (CE) n. 852/04" alla DGR 28-5718 del 2 ottobre 2017, presa visione della DGR 27-3145 del 19/12/2011, al fine del controllo ufficiale.

COMUNICA

per l'attività di TIPOLOGIA B (Preparazione/somministrazione pasti)

nella MANIFESTAZIONE TEMPORANEA

denominata
che si svolgerà a (indirizzo)
nei giorni dalle ore alle ore
nei giorni dalle ore alle ore
nei giorni dalle ore alle ore

1 Se diversa dal codice fiscale

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 appontamento 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**

AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA

Nel caso di preparazione di pasti non completi

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	***

Nel caso di preparazione di pasti completi (almeno un primo, un secondo e un dolce)

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"/>

DEPOSITO ALIMENTI REALIZZATO MEDIANTE		
Apposita struttura chiusa	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Zona delimitata	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
il deposito avviene per più giorni	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali	***	
FRIGORIFERI/CONGELATORI		
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	***	
ZONA PRANZO:		
Presente	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Se si		
è protetta dalla polvere	***	
dotata di tavoli con piani superficie con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso	***	
BICCHIERI, POSATE E PIATTI:		
a perdere	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
tradizionali in ceramica o metallo (disponendo di lavastoviglie, in loco o nella sede della ditta, per la perfetta pulizia)	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Sono conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	***	
PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE / MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:		
È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione	***	
APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:		
è utilizzata acqua potabile con allacciamento all' acquedotto pubblico	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata.	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO:		
Fissi	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Mobili	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
sono disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione	***	
sono dotati di generi di necessità	***	
sono dotati di lavello con acqua	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
sono dotati di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
saranno mantenuti in stato di decenza	***	
sono in numero rapportato all'affluenza	***	
SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI ADDETTI:		
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	***	
CONTENITORI PER RIFIUTI PER LA ZONA/ LOCALE DI PREPARAZIONE:		
hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere	***	
INOLTRE		
Gli alimenti vengono preparati tutti sul luogo della manifestazione	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no

<p>Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi (<i>indicare indirizzo, n° e data autorizzazione sanitaria/ o notifica sanitaria</i>):</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>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 (es: <i>contenitori termici, camion-frigo, ecc.</i>):</p> <p>.....</p>	
<p>Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti (<i>da compilare sempre</i>):</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**

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI		
Prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sott'olio non industriali, maionese non industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc...)	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
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.		***
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).		***
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione		***
Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Se sì, la provenienza è la seguente:		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
PREPARAZIONE		
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo		***
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente tra loro		***
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura		***
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C		***
L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto		***
PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE		
Si conservano e sono a disposizione schede che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione (buona prassi igienica)		***
CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI		
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	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Se sì: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfezione adottate		***
PERSONALE ADDETTO		
Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi per gli avventori derivanti dalla manipolazione di alimenti		***

- 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 € 20,00
- IN CASO DI FIRMA NON DIGITALE: FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE