

Allegato alla deliberazione
N. 19-7530 del 14/11/2018
Il Segretario Verbalizzante

ALLEGATO 1

MODALITA' DI SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA)

1 - Le manifestazioni temporanee, che coinvolgono attività svolte sia a fini di lucro sia a fini sociali/benefici, presentano caratteristiche peculiari che, pur facendole rientrare nel Regolamento (CE) 852/2004, richiedono una particolare tipologia di gestione in ragione della necessità di favorire attività tradizionalmente presenti sul territorio e di promuovere turismo e prodotti locali. Si deve, inoltre, tener conto della durata molto limitata delle attività svolte e della necessità di ottenere specifiche informazioni in merito, prima dell'avvio della manifestazione stessa, al fine di programmare gli opportuni controlli da parte dell'Autorità competente (Azienda Sanitaria Locale - ASL).

2 - Le attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti presenti nelle manifestazioni temporanee sono soggette a Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), mediante la trasmissione della seguente documentazione, che l'operatore del settore alimentare (OSA) deve trasmettere allo Sportello Unico delle Attività Produttive (SUAP) del Comune dove si svolge la manifestazione:

- a) la "Scheda anagrafica", approvata con Deliberazione della Giunta Regionale (DGR) n. 20-5198 del 19 giugno 2017;
- b) il modulo "Segnalazione Certificata di Inizio Attività per Esercizi di somministrazione temporanea di alimenti e bevande", approvato con DGR n. 20-5198 del 19 giugno 2017;

- c) l'"All. A - Notifica sanitaria", approvato con DGR n. 28-5718 del 2 ottobre 2017;

- d) la ricevuta del versamento dei diritti sanitari (se dovuti).

Il SUAP provvede a trasmettere i documenti agli Enti competenti per gli aspetti amministrativi e sanitari. Per permettere il corretto svolgimento delle funzioni di controllo da parte dell'ASL, l'OSA dovrà trasmettere i documenti di cui ai punti da a) a d) di cui sopra almeno dieci giorni prima dell'inizio della manifestazione.

- 3 - La registrazione dell'attività da parte dell'ASL, comprendente la gestione tecnico-amministrativa della notifica sanitaria, è soggetta al pagamento di € 36,00.

- 4 - Qualora l'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande nel corso della manifestazione temporanea non abbia finalità imprenditoriali nel settore della





6 - Per mettere a disposizione dell'ASL le informazioni riguardanti la manifestazione, necessarie al fine del controllo ufficiale previsto dal Reg. (CE) n. 882/2004, tutti gli operatori del settore alimentare soggetti alla trasmissione della notifica sanitaria trasmettono via pec, direttamente all'ASL competente per territorio, senza il tramite del SUAP, almeno dieci giorni prima dell'inizio della manifestazione, i dati contenuti nei moduli per la manifestazione temporanea di tipologia A o di tipologia B, approvati con la presente deliberazione (allegati 2 e 3). Anche le attività già notificate per la produzione e la somministrazione di alimenti non in struttura fissa (banqueting), sebbene non soggette alla notifica sanitaria per la specifica manifestazione, sono tenute a trasmettere questi dati con le modalità descritte.

Sono inoltre escluse dall'obbligo di notifica sanitaria le attività già notificate per la produzione e la somministrazione di alimenti non in struttura fissa (banqueting).
Le imprese che effettuano vendita e/o somministrazione di alimenti in forma ambulante dovranno effettuare la notifica, con pagamento del corrispondente diritto sanitario, nel caso in cui svolgano attività diverse da quelle oggetto della registrazione di cui già dispongono (esempio: la registrazione di sola vendita di pesci o polli in forma ambulante non autorizzata alla cottura durante manifestazioni temporanee che dovrà essere invece segnalata specificatamente).

5 - Sono escluse dall'obbligo di notifica sanitaria le attività di mera vendita nonché l'eventuale degustazione promozionale da parte di imprese già registrate. Sono escluse dall'obbligo di notifica sanitaria le strutture mobili notificate per la preparazione e vendita di alimenti su suolo pubblico. I Comuni, presso i quali si svolgerà la manifestazione, dovranno trasmettere ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente l'elenco delle imprese sopraccitate alle quali è stata concessa l'autorizzazione alla partecipazione all'evento e la tipologia di attività.

anche con le modalità di invio e sottoscrizione delle istanze alla pubblica amministrazione previste dall'articolo 38 del Decreto del Presidente della Repubblica (DPR) 445/2000 e dall'art. 65 del Decreto Legislativo (DLgs) 82/2005.

- sia all'ASL territorialmente competente;
- sia al Comune sul cui territorio si svolge la manifestazione;

2:
SUAP, inviando direttamente, con pec, la documentazione indicata ai punti da a) a d) del paragrafo preparazione/somministrazione degli alimenti, l'OSA può trasmettere la SCIA, senza il tramite del



L'ASL potrà richiedere direttamente agli OSA integrazioni alla documentazione allegata ed eseguire un'ispezione sul posto tenendo conto, ad esempio, del fatto che la manifestazione si sia già svolta in precedenza con caratteristiche analoghe, della previsione di affluenza, della tipologia degli alimenti preparati (es. presenza di eventuali cibi a rischio), della durata della manifestazione. La stessa ASL potrà eseguire controlli durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione. Nel caso in cui le ispezioni sul posto evidenzino condizioni tali da influire negativamente sulla sicurezza alimentare, l'ASL provvederà ad emettere una prescrizione o un blocco (completo o parziale) delle preparazioni, ai sensi dell'art. 54 del Regolamento (CE) 882/2004. La mancata notifica ex art 6 del Reg. (CE) n. 852/2004 delle attività temporanee è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D.Lgs. 193/07.

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 A

Al/ASL
Indirizzo
PEC / Posta elettronica

Il sottoscritto/a

Cognome Nome
codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
Nato/a Stato prov.

residente in Stato prov.
cittadinanza
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 A (Somministrazione di bevande, preparazione e/o somministrazione panini e alimenti semplici, con esclusione di superalcolici)

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

Se diversa dal codice fiscale





POSTAZIONE	
Durante la manifestazione temporanea si effettua:	
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	preparazione di alimenti a basso rischio
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	La postazione è defilata dal pubblico
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	è obbligatoria se si effettuano le preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	E' necessario il piano di lavoro
AREA/ZONA PER IL DEPOSITO ALIMENTI	
E' adeguatamente protetta	
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	Gli alimenti
sono opportunamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole	
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	sono posti non direttamente sul piano di calpestio
APPARECCHIATURE IDONEE A GARANTIRE IL RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEGLI EVENTUALI VARI TIPI DI ALIMENTI DEPERIBILI	
sono in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare;	
STOVIGLIE	
necessarie	
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	Se si
a perdere	
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	tradizionali (solo se si dispone di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica, metallo, ecc...)

***** requisito obbligatorio**

- 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 A;
 - di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (sì /no) sono obbligatori;

DICHIARA

- 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
- che durante la manifestazione, in assenza del sottoscritto, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al Sig.
 - che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni (stesse strutture, menu, responsabili) ☐ sì ☐ no
 - che il termine di approntamento delle strutture sarà : alle ore

<input type="checkbox"/> Locale attrezzato	<input type="checkbox"/> Tendone o padiglione	<input type="checkbox"/> Area all'aperto
<input type="checkbox"/> Altro		

utilizzando:



Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali		si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI		
Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione		***
PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFESTAZIONE		
L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto		***
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C		***
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di mantenimento della temperatura		***
PREPARAZIONE		
Se sì, la provenienza è la seguente:		
Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati		si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione		***
Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature rilevate all'interno di contenitori coltati/frigo portatili (al termine del trasporto) e all'interno di frigoriferi e congelatori (almeno 1 volta al giorno).		***
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)		***
Prodotti ad alto rischio (conservare vegetali sott'olio non industriali, maionese non industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc...)		si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
APPROVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI		

*** requisito obbligatorio

- 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 (sì/no) sono obbligatori;

2.

Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori		***
PERSONALE IMPEGNATO NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI:		
E' addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività		**
APPROVIGIONAMENTO IDRICO		
Necessario		si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì		
è utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento all'acquedotto pubblico		si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori		si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
EVENTUALI RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE		
Si producono rifiuti o scarti di lavorazione		si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì, sono debitamente raccolti e smaltiti		***



4

- ALLEGATI:**
- INDICAZIONE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI, DATATA E FIRMATA DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALENTE
 - RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI DI € 36,00
 - IN CASO DI FIRMA NON DIGITALE: FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALENTE

Firma del soggetto segnalante

Luogo Data

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.

Firma del Responsabile dell'autocontrollo (per accettazione dell'incarico)

Firma del soggetto segnalante

Luogo Data

- che, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente comunicazione, attenendosi scrupolosamente alle norme vigenti.

Il Sig.

- che durante tutta la manifestazione è responsabile dell'autocontrollo

PERSONALE ADDETTO	
Se sì, si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione –	***
Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire la sicurezza degli alimenti	***

All'ASL

Indirizzo

PEC / Posta elettronica

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

codice fiscale

Nato/a a

il

residente in

Indirizzo

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

della Ditta/Associazione/Proloco/

Ragione sociale

codice fiscale

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

Se diversa dal codice fiscale





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"/>

*** requisito obbligatorio

1. sono obbligatori;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (si/no)
 - 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;

DICHIARA

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

- che durante la manifestazione, in assenza del sottoscritto, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al sig.
- che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni (stesse strutture, menu, responsabili) si ☐ no ☐
- che il termine di approntamento delle strutture sarà : alle ore

<input type="checkbox"/> Altro
<input type="checkbox"/> Locale attrezzato <input type="checkbox"/> Tendone o padiglione <input type="checkbox"/> Area all'aperto

utilizzando:



DEPOSITO ALIMENTI REALIZZATO MEDIANTE	
Apposita struttura chiusa	
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	

FRIGORIFERI/CONGELATORI	
numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare	

tenuti lontani da fonti di calore	
con separazione per genere attraverso l'impiego di contenitori in materiale	

ZONA FRANZO:	
Presente	
Se si	
si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
è protetta dalla polvere	

dotata di tavoli con piani superiori con superficie liscia facilmente lavabile e	
disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso	

BICCHIERI, POSATE E PIATTI:	
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)	
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	
si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori	
si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO:	
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 lavelli 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	

SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI ADDETTI:	
almeno un servizio è ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari	

ha lavelli 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	
si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	



- 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 (sino) sono obbligatori;

2.

NOTE
(*) si intende: "tecnicamente non azionabile a mano"; non consentito: a "gomito", "a pulsante", "accettati: a "pedale", "fotocellula" e "gincchio"

	<p>Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi (indicare indirizzo, n° e data autorizzazione sanitaria/ o notifica sanitaria):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>Nel caso in cui gli alimenti vengono 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 vengono preparati in anticipo e in luogo diverso da quello in cui si svolge la manifestazione, indicare le modalità di trasporto (es: contenitori termici, camion-frigo, ecc.):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti (da compilare sempre):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>



*** requisito obbligatorio

APPROVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI	
Prodotti ad alto rischio (conserven vegetali sott'olio non industriali, maionese non industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc...)	si <input type="checkbox"/> no <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.	***
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	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Se sì, la provenienza è la seguente:	
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>	
PREPARAZIONE	
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati	***
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporaneamente 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 DISINFESTAZIONE	
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	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
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 avvenitori 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.

Luoگو 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.

Luoگو 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