

Al Sindaco del Comune di

OGGETTO : Richiesta di autorizzazione sanitaria per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande.

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ residente in _____ Via _____
n. _____ codice fiscale _____, nella sua qualità
di _____
_____ con
sede in _____, Via _____ n. _____,
telefono n. _____,

CHIEDE

ai sensi dell'art. 2, legge 283/62

il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande, per le seguenti sostanze alimentari²: _____

nei locali e/o stands ubicati nel Comune di _____
Via/Piazza _____ n. _____,
dal giorno _____ al giorno _____.

A tal fine sotto la sua responsabilità

DICHIARA

Ai sensi dell'art. 4 Legge n° 15/68 , consapevole delle conseguenze amministrative e penali previste dall'art.26 della Legge 15/1968,

1. Il responsabile dell'attività di ristorazione, cui va intestata l'autorizzazione sanitaria sarà il
Sig. _____ nato a _____
_____ il _____ residente a _____
Via _____ n. _____, iscrizione al REC della C.C.I.A.A. di _____
_____ per la somministrazione n. _____ del _____;
2. I locali e le attrezzature saranno predisposte ed ispezionabili a partire dal _____;
3. I tavoli ed i banchi di distribuzione saranno di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;

¹ Specificare la qualità rivestita e la denominazione dell'ente/associazione/comitato etc. presso il quale la carica viene esercitata.

4. I bicchieri, le posate ed i piatti saranno monouso,
5. Sarà disponibile acqua potabile;
6. I prodotti alimentari saranno conservati in contenitori idonei ed alle temperature previste dalla normativa vigente;
7. I prodotti alimentari saranno stoccati separatamente dai non alimentari;
8. I locali di preparazione degli alimenti saranno dotati di:
 - Ø Frigorifero a scomparti nettamente separati per i vari tipi di alimenti;
 - Ø Scaffalature chiuse per stoviglie ed utensili;
 - Ø Piano di lavoro lavabili;
 - Ø Contenitori chiusi per i rifiuti;
 - Ø Pavimento uniforme e lavabile;
 - Ø Pareti uniformi e lavabili fino ad un'altezza di ml. 2;
 - Ø Sistemi di protezione anti-insetto ed altri animali;
 - Ø Illuminazione ed areazione adeguate;
 - Ø Un numero adeguato di lavelli dotati di rubinetteria non manuale.
9. I servizi igienici saranno in numero adeguato rispetto agli avventori, come specificato in relazione tecnica. Quelli per il personale saranno dotati inoltre di rubinetteria non manuale;
10. Lo smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi avverrà nel rispetto della normativa vigente;
11. Il personale addetto alla preparazione e somministrazione alimenti se previsto, sarà provvisto di libretto di idoneità sanitaria regolarmente convalidato³;
12. Le sostanze alimentari preparate durante la manifestazione saranno esattamente quelle in premessa indicate
13. **Nell'ambito della manifestazione saranno adottate ,adeguandole all'entità della manifestazione ,le procedure di Autocontrollo previste dal D. Lgs. 26 maggio 197, n°155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari".**

Si allega alla domanda :

- Piantina planimetrica in doppia copia, raffigurante le zone di preparazione, somministrazione, conservazione degli alimenti, i servizi, nonché l'impianto di smaltimento, in scala 1:100 firmata dal legale rappresentante⁴
- Relazione tecnica(fac-simile ASL 4 "Chiavarese") ed elenco addetti
- Attestazione di pagamento dei diritti sanitari (pari a Lire 153.000 = Euro 77,47)

Data _____

(Firma Responsabile)

² Indicare con esattezza le sostanze alimentari preparate, in quanto per preparazioni semplici quali: panini farciti, frittelle, testaieu, sono consentite deroghe nei requisiti minimi previsti come da specifico protocollo inviato ai comuni.

³ Il personale saltuariamente impiegato dagli organizzatori di sagre, fiere, nonché manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico è esentato dal possedere il libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 30.04.1962, n. 283.

⁴ Documento non necessario in caso di somministrazione di preparazioni semplici, quali: panini, frittelle, testaieu.

**RELAZIONE TECNICA PER L'OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA
AI FINI DELLO SVOLGIMENTO SAGRE O FESTE POPOLARI**
(BARRARE LE VOCI O COMPLETARE)

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ residente in _____ Via _____
n. _____ codice fiscale _____, nella sua qualità di⁵

_____ con
sede in _____, Via _____ n. _____,
telefono n. _____,

DICHIARA

che per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande ,per le seguenti sostanze alimentari

che si terrà nei giorni dal _____ al _____
nel Comune di _____, via _____
utilizzerà i Stands e/o locali all'uopo attrezzati e che la capacità ricettiva della manifestazione in
rapporto al numero dei posti a tavola è pari a numero persone _____

1. ELENCO ADDETTI

⁵ Specificare la qualità rivestita e la denominazione dell'Ente/associazione/comitato etc., presso il quale viene esercitata l'attività.

2. DESCRIZIONE DEL SITO UTILIZZATO PER LA FESTA

- Piazzale
- Tratto di strada
- Area verde
- Altro (descrivere)_____

3. ZONA DI PREPARAZIONE ALIMENTI

Superficie del locale destinato alla preparazione alimenti mq_____ (non inferiore a 12)

CUCINA (da non compilarsi se vengono effettuate preparazioni semplici quali Panini farciti Frittelle, Testaieu)

- Area confinata e coperta si no
- dotata di banco di somministrazione o passavivande si no
(in caso affermativo la parte superiore è dotata di chiusura amovibile che verrà apposta durante la fase di non utilizzo del locale)
- pareti lavabili alte fino a due metri prive soluzioni di continuità si no
(al riguardo si precisa che sono considerate lavabili le pareti di plastica o altro materiale rivestito o verniciato ,fatto salvo che devono essere prive di soluzioni di continuità)
- pavimento uniforme e lavabile si no
(non è consentita la predisposizione di pavimenti costituiti da asfalto, cemento grezzo ,terra ;in caso di pavimento rivestito di materiale plastico(linoleum o gomma) deve essere garantita l'uniformità e ricoperta l'intera superficie)
- le finestre esterne o eventuali aperture nelle pareti sono dotate di reti antiinsetti si no
- Piani di lavoro lavabili ,scaffalature idonee per stoviglie e utensili si no
- È stato installato un lavabo a comando non manuale si no
- Sono presenti idonee scaffalature e contenitori per la conservazione dei prodotti alimentari alla temperatura di legge in rapporto alla loro natura si no
-

4. PREPARAZIONE ALIMENTI E SOMMINISTRAZIONE

(da compilare sempre)

- L'area utilizzata è coperta si no
- I banchi di distribuzione e i tavoli di consumazione sono in materiale lavabile o comunque ricoperti con materiale lavabile si no

- Sono utilizzati piatti e bicchieri monouso si no
- Sono presenti un congruo numero di contenitori per i rifiuti in rapporto alle aree e superfici utilizzate durante la manifestazione si no

5. SERVIZI IGIENICI

- I servizi igienici sono all'interno dell'area adibita a manifestazione si no
- E' presente un servizio igienico esclusivo per il personale dotato di rubinetteria con comando non manuale ,distributore di sapone liquido, asciugamani non riutilizzabili si no
- E' presente un servizio igienico per gli avventori in ragione di :

Uno per 75 posti a tavola

Due per capacità ricettive superiori

(barrare la voce che interessa)

- Unico servizio igienico per personale e avventori entro 100 metri si no

(Solo se vengono effettuate preparazioni semplici quali panini farciti, frittelle, testateiu può esserci un unico servizio igienico sia per il personale che per gli avventori)

6. AREA ADIBITA ALLA COTTURA DI ASADO E PORCHETTA

Viene utilizzata un'area limitrofa alla zona di preparazione degli alimenti si no

Pareti di altezza minima di due metri ,disposte su tre lati si no

La superficie massima di pertinenza è di mq 5 per ogni griglia si no

7. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Acquedotto comunale Acquedotto Consortile

(In caso di approvvigionamento idrico diverso da quello pubblico e consortile, dovrà essere allegato un certificato di analisi chimica (C2) ,batteriologicala (C3) effettuato negli ultimi 30 giorni prima della manifestazione)

8. IMPIANTO ELETTRICO

E' realizzato in conformità a quanto previsto dalla L. n.46/90 e viene utilizzato solo dopo l'acquisizione del certificato di conformità previsto dalla stessa Legge

DICHIARA

Altresì che sono stati compilati i punti _____, e che i locali e/o stands utilizzati per la manifestazioni saranno pronti almeno un giorno prima dell'inizio della stessa e che saranno adottate in rapporto alla manifestazione le procedure di autocontrollo previste Dal D.Lgs.155/97 e ispirate ai principi dell'HACCP

Data _____

(Firma del Responsable)