

Da presentare in **triplice copia** al Comune dove si effettua la manifestazione.  
Copia della presente dovrà essere trattenuta dal richiedente con timbro e data del ricevimento.

## DICHIARAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' (D.I.A. differita) PER FESTE TEMPORANEE

Preg.mo Sig. Sindaco  
del Comune di \_\_\_\_\_

e p.c.

Al Responsabile della S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione ASLCN1 Sede di:

- 12010 CUNEO - c.so Francia, 10
- 12084 MONDOVI' - via Fossano, 4
- 12045 FOSSANO - via Lancimano, 9
- 12038 SAVIGLIANO - via Torino, 143
- 12037 SALUZZO - via della resistenza , 16/f

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_, via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_, in qualità di \_\_\_\_\_

della manifestazione \_\_\_\_\_

che si svolgerà nel/i giorno/i \_\_\_\_\_

in località \_\_\_\_\_

Locale attrezzato

Tendone o padiglione autorizzato

Area all'aperto

Altro \_\_\_\_\_

con somministrazione al pubblico di alimenti e bevande,

**NOTIFICA** l'inizio dell'attività di:

**Tipologia A** (Preparazione /somministrazione di bevande panini e simili)

**Tipologia B** (Preparazione /somministrazione di piatti semplici)

**Tipologia C** (Preparazione/ somministrazione pasti completi)

**ALLEGA ALLA PRESENTE (solo nelle tipologie B e C):**

- elenco procedure di autocontrollo attivate;
- ricevuta versamento diritti sanitari (intestato ad ASLCN1 ccp 20270344)
- planimetria dettagliata (1/1000-1/2000) della Località sede di manifestazione (solo per grandi manifestazioni);

**Comunica** che la manifestazione di medesima tipologia si è già svolta negli ultimi anni con le stesse strutture.       **SI**       **NO**

**Il responsabile** dell'AUTOCONTROLLO è il/a Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_

**Pasti previsti** in maniera approssimativa N° \_\_\_\_\_

**Incaricati impiegati** nella manifestazione totale N° \_\_\_\_\_

**Menù dettagliato** ( è 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)

<b>MENU':</b> _____
---

**L'approvvigionamento idrico viene garantito mediante?**

Acquedotto pubblico       Pozzo privato       Altro \_\_\_\_\_

**Servizi igienici per il pubblico**      N° \_\_\_\_\_

**Servizi igienici ad uso esclusivo del personale**      N° \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Scarichi acque reflue smaltiti mediante:**     Fogne       Altro \_\_\_\_\_

**Rifiuti solidi smaltiti mediante:** \_\_\_\_\_.

**Gli alimenti verranno preparati il/i giorno/i** \_\_\_\_\_ **alle ore** \_\_\_\_\_ **nei locali**  
siti in \_\_\_\_\_

- In locale chiuso in muratura attrezzato
- Su cucina viaggiante attrezzata ed autorizzata
- In area attrezzata al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili
- In area attrezzata al momento sotto tendone o padiglione autorizzato
- In un laboratorio già registrato
- Altro: \_\_\_\_\_

**Attrezzature utilizzate:**

Frigoriferi numero totale _____	<input type="checkbox"/> per materie prime	<input type="checkbox"/> per cibi preparati
Piatti e posate; _____	<input type="checkbox"/> monouso	<input type="checkbox"/> tradizionali
Lavaggio stoviglie : _____	<input type="checkbox"/> manuale	<input type="checkbox"/> lavastoviglie
Congelatori presenti N° _____	<input type="checkbox"/> per materie prime	<input type="checkbox"/> per cibi preparati
Punti di cottura N° _____		

Si ricorda che il presente facsimile è una traccia base. Ognuno, se lo ritiene opportuno, potrà integrarlo con ulteriori informazioni utili all'Autorità Sanitaria per la miglior comprensione dell'attività che si andrà a svolgere.

Il sottoscritto resta a disposizione per produrre ogni eventuale ulteriore documento richiesto dall'Autorità Sanitaria.

**Il sottoscritto è consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76, D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75, D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47, D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 citato.**

**INFORMATIVA EX ART. 13 DEL D.LGS. N. 196/2003 – PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -**

NEL COMPILARE QUESTO MODELLO DI ISTANZA, COME ANCHE PER LA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA IN ALLEGATO, LE CHIEDEREMO DI FORNIRE DATI PERSONALI CHE SARANNO TRATTATI DALL'AMMINISTRAZIONE NEL RISPETTO DEI VINCOLI E DELLE FINALITÀ PREVISTE DAL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI (D.L.GS 196/2003). IL TRATTAMENTO AVVERRÀ NELL'AMBITO DELLE FINALITÀ ISTITUZIONALI DELL'AMMINISTRAZIONE E PERTANTO LA VIGENTE NORMATIVA NON RICHIEDE UNA ESPLICITA MANIFESTAZIONE DEL SUO CONSENSO. IN OGNI CASO LEI POTRÀ ESERCITARE I DIRITTI RICONOSCIUTI DALL'ART. 7 DEL DECRETO E LE ALTRE FACOLTÀ CONCESSE DALLA VIGENTE NORMATIVA. ULTERIORI E DETTAGLIATE INFORMAZIONI LE POTRANNO ESSERE FORNITE DA QUESTO SERVIZIO PREVIA SUA RICHIESTA.

\_\_\_\_\_ **h** \_\_\_\_\_

**IN FEDE**

\_\_\_\_\_

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

**APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI**

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

Note:

---



---



---



---

**PREPARAZIONE**

<b>I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo?</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate tra loro?</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>Se ci sono prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura?</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura &gt; di 65°C</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>L'eventuale esposizione degli alimenti al pubblico avviene in maniera sufficientemente protetta?</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>

Note:

---



---



---



---

**PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE**

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

**Note:**

---

---

---

**IL CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI**

<b>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</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>Tenere a disposizione le procedure di derattizzazione - disinfestazione adottate</b>		

**Note:**

---

---

---

**PERSONALE ADDETTO**

<b>Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi derivanti dalla manipolazione di alimenti?</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>

**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** \_\_\_\_\_  
*(firma)*