

## RELAZIONE DESCRITTIVA DEI LOCALI E DEL CICLO DI PRODUZIONE O SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente nel Comune di \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
in riferimento alla allegata Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.) relativa alla manifestazione  
denominata: \_\_\_\_\_  
che si terrà nel Comune di \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ in qualità  
di \_\_\_\_\_ consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.  
75 – 76 del D.P.R. 445/2000 in caso di dichiarazione mendace,

### DICHIARA

- che in occasione della manifestazione verranno allestite / utilizzate le seguenti strutture:

- ☐ Locale attrezzato;
- ☐ Tendone o padiglione;
- ☐ Aria all'aperto appositamente attrezzata;
- ☐ Altro (specificare) \_\_\_\_\_

- che il termine di approntamento delle strutture è previsto per il giorno \_\_\_\_\_ ore \_\_\_\_\_

- che i servizi igienici installati / utilizzati nell'ambito della manifestazione sono:

n° \_\_\_\_\_ W.C. per il personale addetto alle preparazioni e somministrazioni;

n° \_\_\_\_\_ W.C. per il pubblico per n. \_\_\_\_\_ persone;

- che è presente un locale / area per il deposito degli alimenti non deperibili SI ☐ NO ☐

- che sono presenti spogliatoi per il personale addetto SI ☐ NO ☐

- che la zona di preparazione / somministrazione di alimenti e bevande viene svolta in zona riparata con tettoia o altro SI ☐ NO ☐

- che l'accesso agli stands, agli impianti frigoriferi e a tutte le zone adibite o collegate funzionalmente con la zona di preparazione e somministrazione di sostanze alimentari è impedito a terzi SI ☐ NO ☐

- che la zona esterna allo stand per la cottura esclusiva di alimenti "alla brace" è prevista a distanza opportuna da potenziali cause di insudiciamento SI ☐ NO ☐



- che l'attività da praticare e le strutture rispettano la normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro e impiantistica SI ☐ NO ☐

- che le attrezzature utilizzate per la cottura / preparazione degli alimenti sono:

---

- che i tavoli per il consumo degli alimenti sono in materiale facilmente lavabile SI ☐ NO ☐

- che i piatti, posate e bicchieri sono del tipo a perdere SI ☐ NO ☐

n° addetti \_\_\_\_\_ n° posti a tavola \_\_\_\_\_ n° frigoriferi / congelatori \_\_\_\_\_

**Il ciclo produttivo per preparare, conservare e somministrare gli alimenti è il seguente:**

si prevede la preparazione di circa n° \_\_\_\_\_ pasti;

I cibi sono preparati sul posto c/o gli stand della manifestazione SI ☐ NO ☐

I cibi preparati sul posto c/o gli stand della manifestazione sono: \_\_\_\_\_

---

I cibi sono preparati da terzi (es. cuscus, ravioli, pasta, sughi ecc.....) SI ☐ NO ☐

I cibi preparati da terzi sono (elencare) \_\_\_\_\_

sono preparati presso il laboratorio autorizzato sito in \_\_\_\_\_

di cui è Legale Rappresentante il Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_

a) Vengono utilizzati prodotti congelati, surgelati o mantenuti a temperatura controllata

SI ☐ NO ☐

b) Vengono utilizzati i seguenti ingredienti: \_\_\_\_\_

c) Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti / somministrati a temperatura non inferiore ai 65°

SI ☐ NO ☐

d) L'eventuale esposizione al pubblico avviene in maniera protetta SI ☐ NO ☐

e) Vengono somministrate le seguenti bevande: \_\_\_\_\_

---



## PRECISA CHE

Nella gestione della manifestazione verranno rispettati i dettami igienico sanitari previsti dalle linee guida predisposte dal SIAN della ASL Sulcis Iglesiente (di cui si è presa visione) e dalla normativa vigente ed in particolare che:

a) Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione di sostanze alimentari che presti attività, anche a titolo gratuito, destinato anche temporaneamente a venire a contatto diretto con le sostanze alimentari sarà munito di adeguata giacca o sopraveste nonché di idoneo copricapo che contenga la capigliatura SI ☐ NO ☐

b) Che il personale è adeguatamente formato / informato SI ☐ NO ☐

c) L'approvvigionamento idrico avviene tramite:

☐ Acquedotto pubblico (precisare il nome dell'acquedotto) SI ☐ NO ☐

☐ Altro (specificare) \_\_\_\_\_

d) I rifiuti soli sono smaltiti tramite \_\_\_\_\_

e) Gli scarichi liquidi sono smaltiti tramite \_\_\_\_\_

f) Saranno installati sistemi di lotta contro insetti e roditori SI ☐ NO ☐

g) Saranno disponibili i documenti attestanti la tracciabilità degli alimenti (bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati)

Il sottoscritto richiedente

Il Legale Rappresentante della Ditta

Terza autorizzata

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ lì \_\_\_\_\_