

PER LE AZIENDE CHE INTENDONO PRODURRE, PREPARARE, DISTRIBUIRE E SOMMINISTRARE ALIMENTI E BEVANDE NEL CORSO DELLA MANIFESTAZIONE

La disciplina sanitaria per l'attività di produzione, distribuzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, effettuate in forma ambulante o in occasione di sagre, fiere, ed analoghe manifestazioni, e prevista dal Regolamento CE 852/2004, dal D.G.R. n. 295 del 22.2.2006", e successive e modifiche D.G.R n. 791 del 31/05/2010 (Procedure operative D.D. n. 5225 del 11/06/201 OJ.

La suddetta normativa prevede che la Notifica inizio attività per manifestazioni temporanee per fiere, mercati, sagre ecc. possa essere presentata direttamente dall'Organizzatore, per tutti gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che partecipano alle manifestazioni stesse.

E' pertanto necessario che i singoli operatori (OSA) inviino obbligatoriamente all'Organizzazione della manifestazione, i sottoelencati modelli, compilati in ogni loro parte, in modo di consentire la Registrazione delle loro attività presso l'A.U.S.L. competente.

LE RICHIESTE DOVRANNO PERVENIRE

AL SEGUENTE INDIRIZZO:

AC COMPANY S.r.l.
Via di Piazza d'armi 2/a - 06049 | Spoleto (PG)
Tel. +39 389 1276872
segreteria@ac-company.it

Gli espositori interessati sono pregati di rispettare rigorosamente le presenti disposizioni, pena l'esclusione dalla manifestazione e per non incorrere nelle sanzioni amministrative previste.

DOCUMENTAZIONE DA INVIARE:

- Modello richiesta di inserimento di singola attività datata e firmata (Mod. 1).
- Relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene datata e firmata (Mod. 2).
- Planimetria datata e firmata, dei locali o dello spazio dove viene svolta l'attività oggetto della presente richiesta (Mod. 3).
- Fotocopia di un documento valido d'identità del richiedente, datata e firmata.

Spett. AC COMPANY S.r.l.
 Via di Piazza d'armi 2/a - 06049 | Spoleto (PG)
 Tel. +39 389 1276872
 segreteria@ac-company.it

**NOTIFICA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE
 AI SENSI REG. CE 852/2004
 RICHIESTA DI INSERIMENTO DI SINGOLA ATTIVITA' PER LA MANIFESTAZIONE
 CACCIA VILLAGE**

Il Sottoscritto firmatari della presente

Cognome										Nome									
Codice Fiscale																			
Data di nascita										Cittadinanza									
Luogo di nascita: Comune										Provincia					Stato				
Residenza: Comune										Provincia									
Via Piazza										n°					C.A.P.				
Telefono										Cellulare					Fax				
e-mail										@									

In qualità di

<input type="checkbox"/> Titolare dell'omonima impresa individuale																			
<input type="checkbox"/> Legale rappresentante di					<input type="checkbox"/> Società					<input type="checkbox"/> Circolo privato					<input type="checkbox"/> Altro				
Denominazione o ragione sociale																			
Codice Fiscale										Partita IVA									
Sede Legale					Sede Amministrativa					nel Comune di					Provincia				
Via Piazza										no					C.A.P.				
Telefono										Cellulare					Fax				
e-mail										@									

ATTIVA IL PROCEDIMENTO PER LA/LE ATTIVITA' DI SEGUITO DESCRITTA/E:

- SAGRE
 FIERE MANIFESTAZIONE CACCIA VILLAGE
 FESTE PAESANE E SIMILARI
 ATTIVITA' STAGIONALI

che si terrà dal _____ al _____ nel Comune di Bastia Umbra (PG) presso il Centro Fieristico Regionale "UMBRIAFIERE" Piazza Moncada, 1 - 06083 Bastia Umbra

DICHIARA:

- Che la struttura è conforme a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di:
 - Fornitura di acqua potabile;
 - Conformità dell'impianto elettrico;
 - Adeguatezza dell'aerazione ed illuminazione;
 - Smaltimento rifiuti solidi e liquidi

N.B. tale dichiarazione può essere sostituita dalla certificazione rilasciata dalla Commissione Comunale Pubblico Spettacolo, ove esistente e per la durata di validità indicata.
- **di aver predisposto procedure basate sui principi del sistema HACCP e sulla corretta prassi igienica;**
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;

ALLEGA:

- **Relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene** redatta secondo il modello inserito e firmata dal titolare o dal legale rappresentante.
- **Planimetria** dei locali, dove viene svolta l'attività oggetto delle presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato (firma non obbligatoria per le attività temporanee) e controfirmata dal titolare o dal legale rappresentante (indicando la disposizione spaziale dello stabilimento, la rete idrica e per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout).
- Fotocopia di un **documento d'identità** in corso di validità.

DICHIARA INFINE:

- di essere consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di informazioni o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.
- Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

_____, lì _____

In fede

RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____

Titolare dell'impresa denominata: _____

Legale rappresentante della Ditta/Società _____ in qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 178/02 e succ. integrazioni

DICHIARA:

che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Reg. 852/04

IN PARTICOLARE DICHIARA:

I)	descrizione della tipologia di attività	
II)	caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti	
III)	dotazioni di impianti ed attrezzature dei locali	
IV)	acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione	RETE IDRICA COMUNALE
V)	sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti e scarti di lavorazione	RETE FOGNARIA COMUNALE - BIDONI CON COPERCHI - APPOSITI CASSONETTI DEL SERVIZIO DI RACCOLTA RIFIUTI COMUNALE
VI)	servizi igienici e spogliatoi di cui dispone l'attività	WC RISERVATI AGLI OSA
VII)	numero di addetti	

Data _____

Firma del Titolare
o Legale Rappresentante

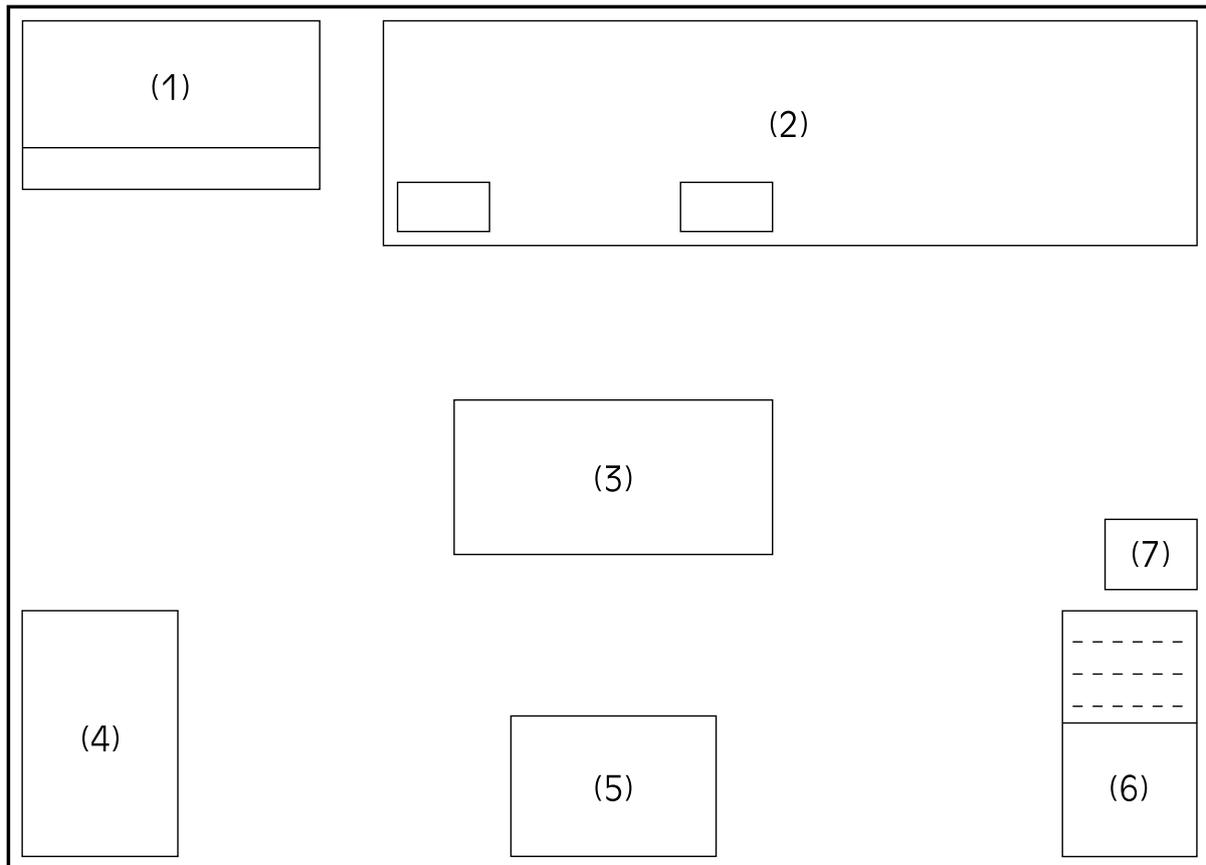
ESEMPIO COMPILAZIONE PLANIMETRIA

PLANIMETRIA STAND

DITTA: ROSSI MARIO sas

ATTIVITA': preparazione e vendita panini farciti (porchetta, salumi e formaggi),
vendita bibite in confezione

Dimensioni stand m 4,50x5,00



LEGENDA: (elencare arredi ed attrezzature come numerati in pianta)

- (1) Banco espositore refrigerato porchetta
- (2) Banco espositore salumi e formaggi con relativi taglieri
- (3) Tavolo in acciaio inox
- (4) Armadio frigorifero per bevande in lattine o bottiglie
- (5) Frigorifero
- (6) Lavello/lavamani
- (7) Bidone rifiuti con comando a pedale
- (8) _____
- (9) _____

Data _____

Il richiedente

PLANIMETRIA STAND

DITTA: _____

ATTIVITA': _____

Dimensioni stand m _____ x _____



LEGENDA: *(elencare arredi ed attrezzature come numerati in pianta)*

- (1) _____
- (2) _____
- (3) _____
- (4) _____
- (5) _____
- (6) _____
- (7) _____
- (8) _____
- (9) _____

Data _____

Il richiedente

ESEMPIO SCHEMATICO TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

ATTIVITA'	REQUISITI MINIMI RICHIESTI
Sola VENDITA ALIMENTI CONFEZIONATI senza manipolazione	<ul style="list-style-type: none"> • banchi, refrigerati per conservazione prodotti deperibili
VENDITA CON FRAZIONAMENTO e/o MANIPOLAZIONE di prodotti alimentari SFUSI, compresa la PREPARAZIONE DI ASSAGGI (salumi formaggi pane pizza prodotti di pasticceria)	<ul style="list-style-type: none"> • banchi di esposizione con schermi su lato clienti, protetti da polveri e insetti, <u>frigoriferi per prodotti deperibili</u> • piani di lavoro adeguati per porzionare • lavamani a rubinetto non manuale con distributore sapone liquido e carta asciugamani monouso • contenitore per rifiuti con coperchio
<p>PRODUZIONE e VENDITA di PREPARAZIONI GASTRONOMICHE Farcitura: panini, torte, piadine Cottura: gastronomie, rosticcerie, friggitorie Preparazione: pane, pizza e prodotti di pasticceria, crepes, popcorn croccanti, zucchero filato</p> <p>BAR e GELATERIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • banchi di esposizione con schermi su lato clienti, protetti da polveri e insetti, <u>frigoriferi per prodotti deperibili</u> (se del caso) • separazione per tipi di alimenti • settori separati per manipolazione o preparazione con distinti piani di lavoro • cappa aspirante od a filtri per attrezzature cottura (piastre, grill, frigg.) • attrezzature idonee al mantenimento del regime caldo (60-65° C) (se del caso) • lavamani a rubinetto non manuale con distributore sapone liquido e carta asciugamani monouso • lavello con erogatore acqua calda e fredda, distributore di sapone liquido o in polvere • contenitore per rifiuti con coperchio
<p>ATTIVITA DI RISTORAZIONE PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • attrezzature frigorifere per prodotti deperibili (se necessarie) di capacità e con separazioni adeguate • separazione per tipi di alimenti • settori separati per manipolazione o preparazione con distinti piani di lavoro • cappa aspirante od a filtri per attrezzature cottura (piastre, grill, frigg.) • attrezzature idonee al mantenimento del regime caldo (60-65°C) (se del caso) • lavamani a rubinetto non manuale con distributore sapone liquido e carta asciugamani monouso • lavello con erogatore acqua calda e fredda, distributore di sapone liquido o in polvere • contenitore per rifiuti con coperchio

N.B.: Le scorte alimentari non presenti all'interno degli stand devono in ogni caso essere sempre conservate in maniera igienicamente appropriata e nel rispetto delle temperature previste (contenitori coibentati, mezzi frigoriferi, ecc.)