ALLEGATO 3

All’ **ASL VCO**

**S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione**

PEC / Posta elettronica: **protocollo@pec.aslvco.it**

## 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

codice fiscale |\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|

Nato/a a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ Stato\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

il |\_\_|\_\_|/|\_\_|\_\_|/|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_| cittadinanza \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_\_Stato \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_n. \_\_\_\_\_\_\_C.A.P. |\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|

In qualità di: **** legale rappresentante **** amministratore delegato **** altro (specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

della Ditta/Associazione/Proloco/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ragione sociale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ p. IVA[[1]](#footnote-2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

utilizzando:

|  |
| --- |
|  Locale attrezzato  Tendone o padiglione  Area all'aperto |
|  Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

* che il termine di approntamento delle strutture sarà :

il giorno \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni

(stesse strutture, menu, responsabili)  si  no

* che durante la manifestazione, in assenza del sottoscritto, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al sig. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**DICHIARA**

**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 B;

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

**\*\*\* requisito obbligatorio**

|  |  |
| --- | --- |
| **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  no ** |
| è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile | \*\*\* |
| i piani di lavoro sono separati | **si  no ** |
| 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  no ** |
| **DEPOSITO ALIMENTI** **REALIZZATO MEDIANTE** | |
| Apposita struttura chiusa | **si  no ** |
| Zona delimitata | **si  no ** |
| sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura | **si  no ** |
| il deposito avviene per più giorni | **si  no ** |
| 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 anche attraverso l’impiego di contenitori in materiale idoneo | \*\*\* |
| **ZONA PRANZO:** | |
| Presente | **si  no ** |
| Se si |  |
| è protetta dalla polvere | \*\*\* |
| dotata di tavoli con superficie liscia, facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da  tovaglie monouso | \*\*\* |
| **BICCHIERI, POSATE E PIATTI:** | |
| a perdere | **si  no ** |
| tradizionali in ceramica o metallo (disponendo di lavastoviglie, in loco o nella sede  della ditta, per la perfetta pulizia) | **si  no ** |
| 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  no ** |
| è utilizzata acqua potabile “trasportata” mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all’attività esercitata. | **si  no ** |
| **SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO:** | |
| Fissi | **si  no ** |
| Mobili | **si  no ** |
| sono disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione | \*\*\* |
| sono dotati di generi di necessità | \*\*\* |
| sono dotati di lavello con acqua | **si  no ** |
| sono dotati di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti | **si  no ** |
| 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 lavello 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  no ** |
| Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi (*indicare indirizzo, n° e data autorizzazione sanitaria o notifica sanitaria*):  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Nel caso in cui gli alimenti vengano preparati in anticipo indicare la tipologia, la data di inizio e descrivere il sistema di conservazione  ­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Nel caso gli alimenti vengano 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*…):  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti *(da compilare sempre):*  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

**NOTE**

(\*) si intende: “tecnicamente non azionabile a mano”; **non consentito:** a “gomito”, a “pulsante”; **accettati:** a “pedale”, “fotocellula” e “ginocchio”.

**2.**

- 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 (si/no) sono obbligatori;

**\*\*\* requisito obbligatorio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI** | | |
| Prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sott’olio non industriali, maionese non industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc …) | **si  no ** |  |
| 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  no ** |  |
| Se sì, la provenienza è la seguente:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |
| **PREPARAZIONE** | |  |
| I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo | \*\*\* |  |
| Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente 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 DISINFEZIONE** | |  |
| 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  no ** |  |
| Se si: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate | \*\*\* |  |
| **PERSONALE ADDETTO** | |  |
| Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi per gli avventori 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.

Luogo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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.

Luogo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Firma del soggetto segnalante**

## **ALLEGATI:**

* MENU’ DATATO E FIRMATO DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
* RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 20,00 (SE DOVUTI)

COORDINATE BANCARIE PER VERSAMENTI ALLA ASL VCO

AZIENDA SANITARIA LOCALE VCO

BANCO POPOLARE SOCIETA’ COOPERATIVA – SEDE DI OMEGNA

IBAN: IT35S0503445550000000080200

CAUSALE: SIAN – DENOMINAZIONE E DATA MANIFESTAZIONE TEMPORANEA

* IN CASO DI FIRMA NON DIGITALE: FOTOCOPIA DOCUMENTO D’IDENTITA’ DEL SOGGETTO SEGNALANTE

1. Se diversa dal codice fiscale [↑](#footnote-ref-2)