



All' Asl T03 Collegno-Pinerolo
Via Martiri XXX Aprile, 30 Collegno
aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

OGGETTO: 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**

_____ Cognome _____ Nome _____

_____ a _____ Prov _____ il _____ Residente a _____

in _____ n. _____ Cap _____

Codice fiscale _____ Tel/Cell _____ E-mail _____

in qualità di _____ altro (specificare) _____

della Ditta/Associazione/Proloco _____

Ragione sociale _____

Partita Iva _____ Tel/Cell _____ E-mail _____

ad integrazione di quanto contenuto nell'allegato A "Notifica sanitaria ex art.6 Reg.(CE) n. 852/2004 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 in _____ n. _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

nei giorni dalle ore alle ore

utilizzando 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, menù, responsabili)
- 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 DPR 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 () sono obbligatori;

Area di preparazione e cottura	
Nel caso di preparazione di pasti non completi	
• ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile	Requisito obbligatorio
• è opportunamente protetta da inquinamenti esterni	Requisito obbligatorio
• è disimpegnata dal pubblico	Requisito obbligatorio
• collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti	Requisito obbligatorio
• sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione	<input type="text"/>
• è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile	Requisito obbligatorio

Ufficio Commercio su aree private

 Piazza del Municipio, 1

Tel. 011/40155317- 533

 MOD S02- Uff 243/09-Rev 01/2023

<ul style="list-style-type: none"> I piani di lavoro sono separati 	
<ul style="list-style-type: none"> è dotata di almeno un lavello con comando non manuale 	Requisito obbligatorio
<ul style="list-style-type: none"> è dotata di distributore di sapone lavamani 	Requisito obbligatorio
<ul style="list-style-type: none"> dotata di asciugamani a perdere 	Requisito obbligatorio
<ul style="list-style-type: none"> il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni 	Requisito obbligatorio
Nel caso di preparazione di pasti completi (almeno un primo, un secondo e un dolce)	
<ul style="list-style-type: none"> sono utilizzate strutture chiuse in muratura, box 6 .cucina mobile, con requisiti tei 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 	Requisito obbligatorio
<ul style="list-style-type: none"> sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione 	
Deposito alimenti realizzato mediante	
<ul style="list-style-type: none"> apposita struttura chiusa 	
<ul style="list-style-type: none"> zona delimitata 	
<ul style="list-style-type: none"> sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura 	
<ul style="list-style-type: none"> il deposito avviene per più giorni 	
<ul style="list-style-type: none"> gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali 	Requisito obbligatorio
Frigoriferi/congelatori	
<ul style="list-style-type: none"> numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare 	Requisito obbligatorio
<ul style="list-style-type: none"> tenuti lontani da fonti di calore 	Requisito obbligatorio
<ul style="list-style-type: none"> con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo 	Requisito obbligatorio
Zona pranzo	
<ul style="list-style-type: none"> presente 	
Se sì	
<ul style="list-style-type: none"> è protetta da polvere 	Requisito obbligatorio
<ul style="list-style-type: none"> dotata di tavoli con piani superficie con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso 	Requisito obbligatorio

Bicchieri, posate e piatti	
A perdere	
Tradizionali in ceramica o metallo (disponendo di stoviglie, in loco o nella sede della ditta, per perfetta pulizia)	
Sono conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori	Requisito obbligatorio
Personale impegnato nella preparazione/manipolazione degli alimenti	
È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione	Requisito obbligatorio
Approvvigionamento idrico	
È utilizzata acqua potabile con allacciamento all'acquedotto pubblico	
È utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata	
Servizi igienici per il pubblico	
Fissi	
Mobili	
Sono disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione	Requisito obbligatorio
Sono dotati di generi di necessità	Requisito obbligatorio
Sono dotati di lavello con acqua	
Sono dotati di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti	
Saranno mantenuti in stato di decenza	Requisito obbligatorio
Sono in numero rapportato all'affluenza	Requisito obbligatorio
Servizi igienici fissi o mobili per gli addetti	
Almeno un servizio è ad uso esclusivo degli addetti alla lavorazioni	Requisito obbligatorio
Ha lavello con acqua corrente	Requisito obbligatorio
Ha comando di erogazione dell'acqua non manuale*	Requisito obbligatorio
Ha asciugamani del tipo monouso	Requisito obbligatorio
Ha distributore di sapone liquido	Requisito obbligatorio
Contenitori per rifiuti per la zona/locale di preparazione	
Hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere	Requisito obbligatorio

*si intende: "tecnicamente non azionabile a mano"; **non consentito:** "a gomito", "a pulsante"; **accettati:** a "pedale", "fotocellula" e "ginocchio"

Ufficio Commercio su aree private

📍 Piazza del Municipio, 1

Tel. 011/40155317- 533

📄 MOD S02- Uff 243/09-Rev 01/2023

Inoltre	
Gli alimenti vengono preparati tutti sul luogo della manifestazione	
Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi (indicare indirizzo, n e data di autorizzazione sanitaria/o notifica sanitaria)	
Nel caso in cui gli alimenti vengono 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):	

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;

Approvvigionamento materie prime e prodotti preparati	
Prodotti ad alto rischio (conserven vegetali sott' olio non industriali, maionese non sistemi di protezione per impedire l'accesso a cucina e deposito di animali ed insetti industriale, tiramisù, dolci alla crema, ecc...)	
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.	Requisito obbligatorio
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).	Requisito obbligatorio
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione	Requisito obbligatorio
Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati	
Se sì, la provenienza è la seguente:	
Preparazione	
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo	Requisito obbligatorio
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente tra loro	Requisito obbligatorio
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura	Requisito obbligatorio
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C	Requisito obbligatorio
L' esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto	Requisito obbligatorio
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)	Requisito obbligatorio
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	
Se sì: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione disinfestazione adottate	Requisito obbligatorio

Ufficio Commercio su aree private

📍 Piazza del Municipio, 1

Tel. 011/40155317- 533

📄 MOD S02- Uff 243/09-Rev 01/2023

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
[redacted]
- che, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente comunicazione, attenendosi scrupolosamente alle norme vigenti

Collegno, [redacted]

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

Collegno, [redacted]

Firma del soggetto segnalante

Allegati:

- Menu datato e firmato da parte del soggetto segnalante
- Ricevuta versamento diritti sanitari di 20,00 €
- In caso di firma non digitale, fotocopia documento d'identità del soggetto segnalante

INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (ai sensi degli artt. 13 e 14 del regolamento europeo n. 679 del 27/4/2016 - Gdpr)

Il Comune di Collegno, in qualità di Titolare del trattamento, con la presente informa che i dati personali saranno trattati esclusivamente per finalità che rientrano nell'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di un pubblico potere nonché per l'adempimento di obblighi di legge cui il Comune di Collegno è soggetto. Potrà in qualunque momento e nelle forme stabilite dalla normativa, esercitare i diritti riconosciuti dagli art. 15 e seguenti del GDPR. Per l'esercizio di tali diritti, è possibile rivolgersi al Titolare del trattamento oppure al DPO, inviando il modulo di richiesta, debitamente compilato in ogni sua parte e reperibile nell'apposita sezione del sito istituzionale: <https://www.comune.collegno.to.it/privacy> nella quale sono state pubblicate, altresì, le informative complete sul trattamento dei dati da parte dell'Ente, con l'indicazione dettagliata delle basi giuridiche del trattamento