

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 A**

[redacted] Cognome [redacted] Nome [redacted]

[redacted] a [redacted] Prov [redacted] il [redacted] Residente a [redacted]

in [redacted] n. [redacted] Cap [redacted]

Codice fiscale [redacted] Tel/Cell [redacted]

E-mail [redacted]

in qualità di [redacted] altro (specificare) [redacted]

della Ditta/Associazione/Proloco [redacted]

Ragione sociale [redacted]

Partita Iva [redacted] Tel/Cell [redacted]

E-mail [redacted]

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 A (Somministrazione di bevande, preparazione e/o somministrazione panini e alimenti semplici, con esclusione di superalcolici)

nella **manifestazione temporanea**

denominata [redacted]

[redacted]



che si svolgerà in [] n. []

nei giorni [] dalle ore [] alle ore []

nei giorni [] dalle ore [] alle ore []

nei giorni [] dalle ore [] alle ore []

utilizzando []

- 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 A**;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative ([]) sono obbligatori;
-

Postazione	
Durante la manifestazione temporanea si effettua:	
• porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione	[]
• Preparazione di alimenti a basso rischio	[]

Ufficio Commercio su aree private

 Piazza del Municipio, 1

Tel. 011/40155317- 533

 MOD S02-Uff 243/08-Rev 01/2023

La postazione è defilata dal pubblico è obbligatoria se si effettuano le preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti	
È necessario il piano di lavoro	

Area/zona per il deposito alimenti	
È adeguatamente protetta	Requisito obbligatorio
Gli alimenti:	
<ul style="list-style-type: none"> sono opportunamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole 	Requisito obbligatorio
<ul style="list-style-type: none"> Sono posti non direttamente sul piano di calpestio 	Requisito obbligatorio
Apparecchiatura idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione degli eventuali vati tipi di alimenti deperibili	
<ul style="list-style-type: none"> Sono in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare 	Requisito obbligatorio
Stoviglie	
necessarie	
Se sì:	
<ul style="list-style-type: none"> A perdere 	
<ul style="list-style-type: none"> tradizionali (solo se si dispone di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica, metallo, ecc) 	
<ul style="list-style-type: none"> sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori 	Requisito obbligatorio
Personale impegnato nella manipolazione degli alimenti:	
È addestrato e/o formato in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività	Requisito obbligatorio
Approvvigionamento idrico	
Necessario	
Se sì	
è utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento all'acquedotto pubblico	
è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori	
Eventuali rifiuti o scarti di lavorazioni	
si producono rifiuti o scarti di lavorazione	
se sì, sono debitamente raccolti e smaltiti	Requisito obbligatorio

- 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 () sono obbligatori;

Approvvigionamento materie prime e prodotti preparati	
Prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sottolio non industriali, maionese non 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 dei 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	
Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di mantenimento della temperatura	Requisito obbligatorio
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°	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 istruzioni operative che indicano al personale addetto la modalità di pulizia e sanificazione	Requisito obbligatorio
Controllo di roditori ed insetti	
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali	
Se sì, si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione/disinfestazione adottate	Requisito obbligatorio
Personale addetto	
Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire la sicurezza degli alimenti	Requisito obbligatorio

- che durante tutta la manifestazione è responsabile dell'autocontrollo

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

Collegno, _____

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, _____

Firma del soggetto segnalante

Allegati:

- Indicazione degli alimenti somministrati, datata e firmata 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

Ufficio Commercio su aree private

 Piazza del Municipio, 1

Tel. 011/40155317- 533

 MOD S02-Uff 243/08-Rev 01/2023