

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, è 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 11/06/2010) .

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:

FIERA SHOW S.r.L.
Via Gambarà, 14
06083 Bastia Umbra - PG
segreteria@fierashow.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 datato e firmato (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. Fiera Show S.r.L.
 Via Gambarà, 14
 06083 Bastia Umbra - PG
 segreteria@fierashow.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 2016"**

Il sottoscritto firmatario 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																					
<input type="checkbox"/> Sede legale						<input type="checkbox"/> Sede amministrativa						nel Comune di											Provincia																				
Via / Piazza																						n°											C.A.P.										
Telefono											Cellulare																						Fax										
e-mail																						@																					

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

- SAGRE
- FIERE (MANIFESTAZIONE CACCIA VILLAGE 2016)**
- FESTE PAESANE E SIMILARI
- ATTIVITA' STAGIONALI

che si terrà dal 13 al 15 MAGGIO 2016 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

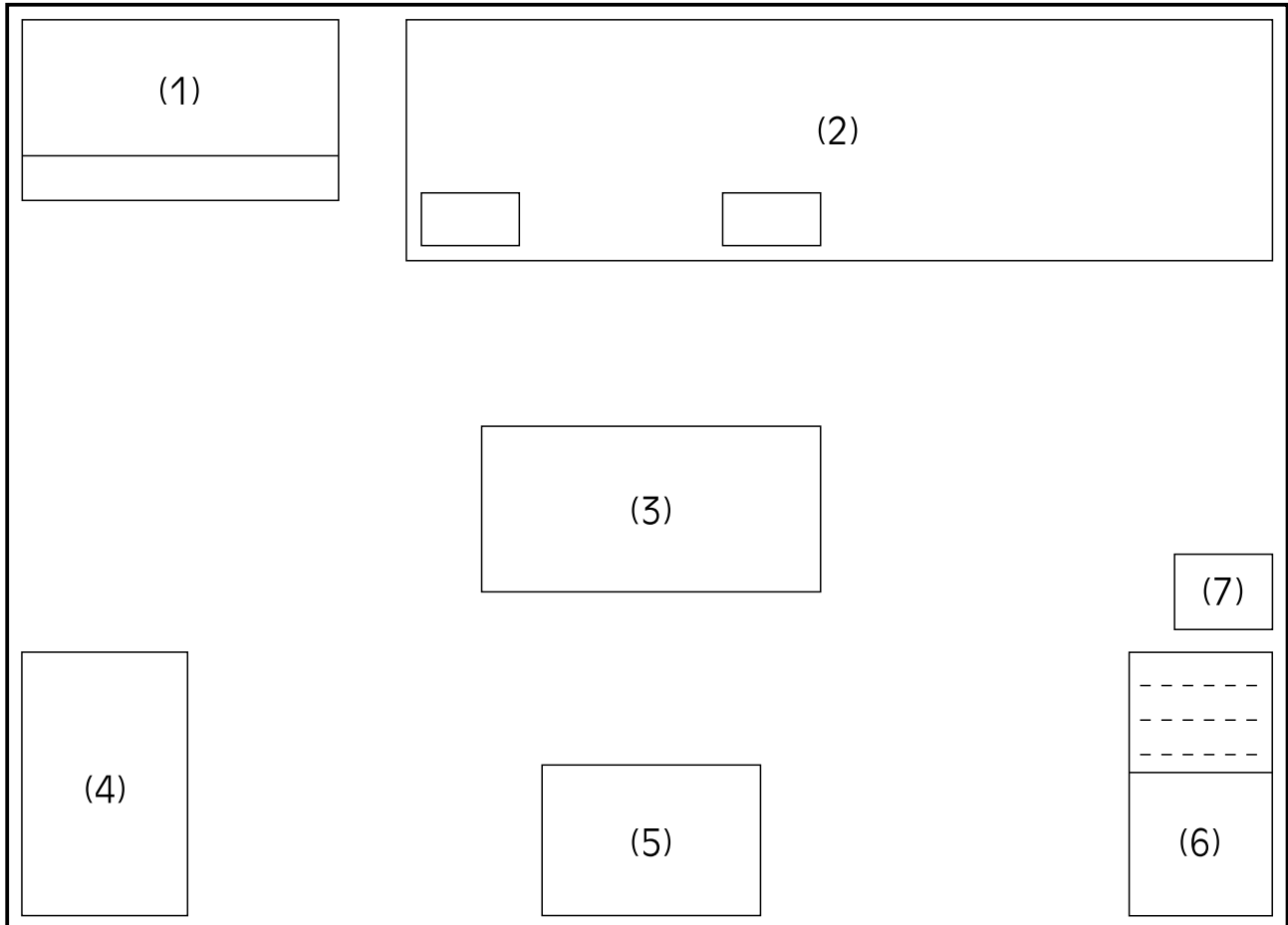
ESEMPIO COMPILAZIONE PLANIMETRIA

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 29 Marzo 2013

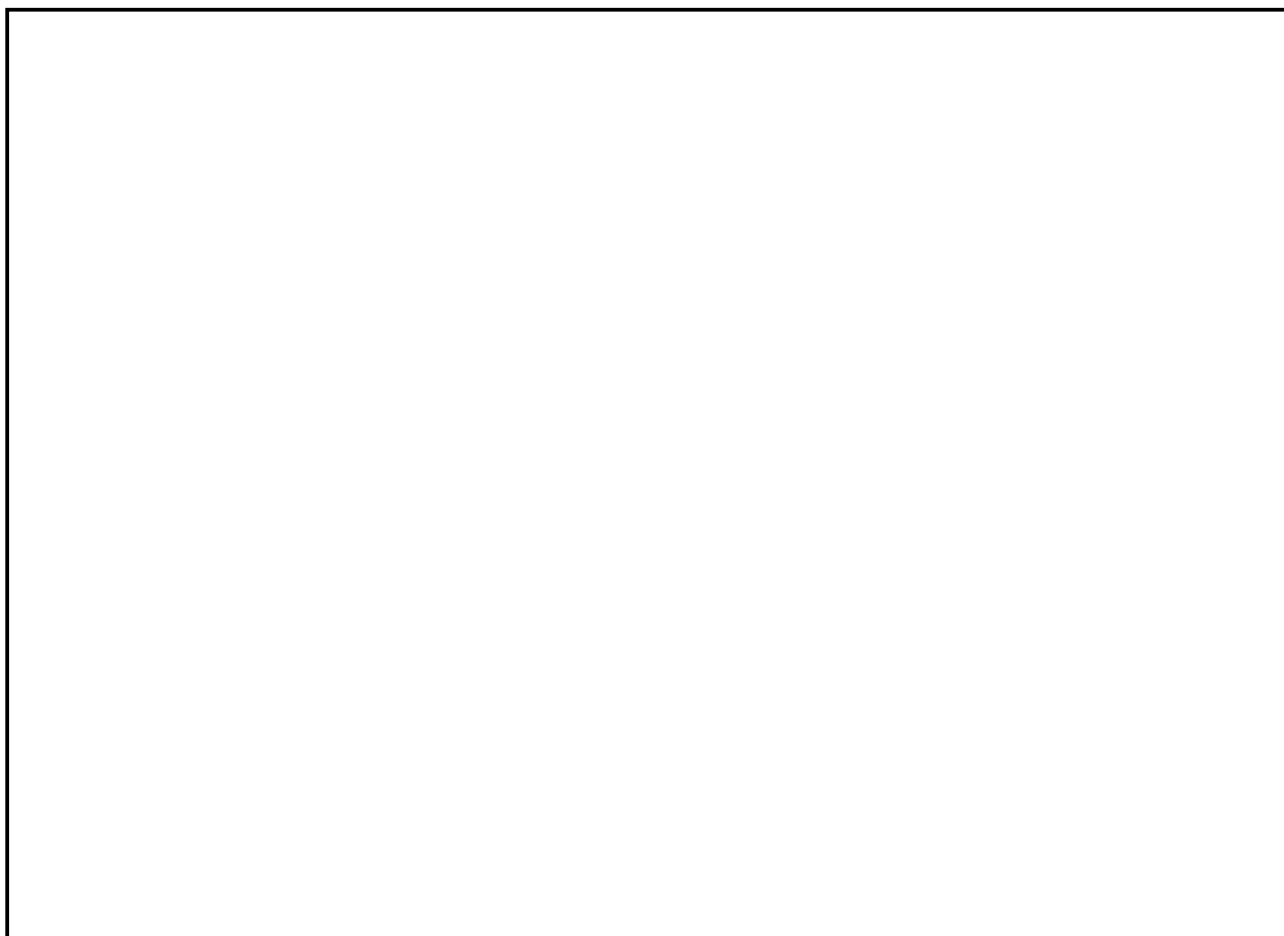
Il richiedente
Mario Rossi

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
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 BAR e GELATERIE	<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
ATTIVITA DI RISTORAZIONE PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	<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.)