

denominata: _____
con locali o luoghi aperti al pubblico in cui viene svolta la somministrazione siti in _____
Via/Piazza _____ n. ____ nel periodo dal _____
al _____ con orario dalle ore _____ alle ore _____.

Ai fini di cui sopra il sottoscritto nella predetta qualità **dichiara**:

- che in occasione della manifestazione sarà svolta (barrare la voce che interessa):
 - attività di somministrazione di bevande ed alimenti prodotti presso lo stand gastronomico
 - attività di somministrazione di bevande ed alimenti provenienti da industrie del settore/preparati in cucine o laboratori regolarmente autorizzati/registrati esterni allo stand gastronomico
 - attività di sola somministrazione di bevande
- **che l'attività sarà esercitata nel rispetto dei requisiti generali e specifici di cui al Regolamento CE n. 852/2004 e del Regolamento Comunale di Igiene;**
- che responsabile incaricato per la manifestazione è il Sig. _____ nato a _____ il _____; residente a _____ in via/piazza _____ n. _____;
- di avere titolo di disponibilità dei locali o dei luoghi in cui si svolge l'attività temporanea di somministrazione:
 - Suolo Pubblico Comunale per il quale è stata presentata domanda di concessione;
 - Area Privata di proprietà / _____;
- che la superficie dei locali o luoghi destinati alla somministrazione è di mq. _____ (per superficie di somministrazione si intende l'area destinata alla somministrazione, compresa quella occupata dai banchi, scaffalature e simili. Sono esclusi magazzini, depositi, luoghi di lavorazione...);
- che, nell'esercizio dell'attività temporanea, verranno osservate tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, di sicurezza delle strutture, degli impianti elettrici e delle attrezzature, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico;
- che la dichiarazione di corretto e regolare montaggio delle strutture, le dichiarazioni di conformità alla regola d'arte degli impianti elettrici e/o degli impianti del gas, rilasciate da installatore qualificato, ed i relativi certificati di collaudo da parte di professionista abilitato, saranno conservati presso lo stand gastronomico per l'intera durata della manifestazione e disponibili per ogni eventuale richiesta da parte degli Organi preposti al controllo.
- che i **requisiti morali** * di cui all'art. 71 commi 1 e 2 del D. Lgs. 59/2010 sono posseduti:
 - dal titolare (nel caso di ditta individuale); oppure dal legale rappresentante oppure
 - dal responsabile incaricato di seguire direttamente lo svolgimento della manifestazione e dell'attività di somministrazione (nel caso di sua individuazione), e da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2, c. 3, del DPR 03.06.1998, n. 252;
- che non sussistono nei propri confronti cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della Legge 31.05.1965 n. 575 (antimafia);

Il sottoscritto è consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000.

Data,

FIRMA
del titolare o legale rappresentante

.....

(Nel caso di firma apposta NON in presenza dell'addetto dell'ufficio dovrà essere allegata fotocopia della Carta d'identità. Nel caso di firma apposta in presenza dell'addetto dell'ufficio la persona dovrà essere identificata con estremi del documento d'identità).

DELEGA

Il sottoscritto accettando il ruolo di responsabile incaricato della manifestazione e di **delegato alla somministrazione di alimenti e bevande** nei locali o luoghi di cui sopra (*da sottoscrivere nel caso di individuazione di un delegato*) dichiara:

- di essere in possesso dei **requisiti morali** * di cui all'art. 71 commi 1 e 2 del D.Lgs. 26.03.2010 n. 59
- che non sussistono nei propri confronti cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della Legge 31.05.1965 n. 575 (antimafia);

Il sottoscritto è consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000.

Data,

FIRMA
dell'incaricato e delegato

.....
(Nel caso di firma apposta NON in presenza dell'addetto dell'ufficio dovrà essere allegata fotocopia della Carta d'identità. Nel caso di firma apposta in presenza dell'addetto dell'ufficio la persona dovrà essere identificata con estremi del documento d'identità).

* REQUISITI MORALI DI CUI ALL'ART. 71 COMMI 1 E 2 DEL D.LGS. 26.03.2010 N. 59

- 1) Non possono esercitare l'attività commerciale di vendita e di somministrazione:
 - a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
 - b) coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata una pena superiore al minimo edittale;
 - c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
 - d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;
 - e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
 - f) coloro che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza non detentive;
- 2) Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1, o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi

Regolamento Europeo nr. 852/2004 – art. 5

**PIANO DI AUTOCONTROLLO PER
STAND GASTRONOMICO TEMPORANEO***

SEZIONE 1.

COMUNE DI: _____

LOCALITA' _____

MANIFESTAZIONE: _____

DURATA: _____

RESPONSABILE DELLA MANIFESTAZIONE:

RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO:

* **NOTA:** "Il Piano di Autocontrollo" è un documento scritto obbligatorio. Deve contenere gli elementi essenziali per individuare le preparazioni alimentari svolte – dall'acquisto delle materie prime alla somministrazione al pubblico – con l'individuazione di eventuali rischi/pericoli per la salute dei consumatori e con le misure di igiene adottate per ridurre o eliminare questi rischi/pericoli. Il presente MODELLO SEMPLIFICATO può essere adottato come strumento operativo, oppure modificato, oppure implementato in ragione delle diverse esigenze operative e preparazioni alimentari effettivamente attuate.

ATTREZZATURE DISPONIBILI*

PER PREPARAZIONI ALIMENTARI:

PER LA ZONA DI SOMMINISTRAZIONE:

Procedure di controllo della efficienza delle attrezzature:

(esempio: verifica temperature interne dei frigoriferi, controllo integrità tubazioni gas, etc...)

PLANIMETRIA dello stand gastronomico (disegno schematico o specifico foglio allegato). *

* **NOTA:** E' importante individuare in planimetria l'area di svolgimento delle preparazioni/somministrazioni alimentari nella manifestazione, con le attrezzature che saranno oggetto di autocontrollo. In planimetria devono essere riportati anche i servizi igienici disponibili (per il pubblico e per gli operatori) e i punti di approvvigionamento di acqua potabile.

SEZIONE 4.

IDONEO APPROVVIGIONAMENTO IDRICO*

La fornitura di ACQUA POTABILE allo stand gastronomico avviene attraverso allacciamento a:

1. ACQUEDOTTO COMUNALE/CONSORTILE PUBBLICO: _____

2. APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO _____

* NOTA : Nel caso di APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO è OBBLIGATORIO allegare documentazione tecnica sulle modalità di approvvigionamento per ottenere il GIUDIZIO DI IDONEITA' da parte del Responsabile del AUSL Romagna

La disponibilità di acqua potabile è requisito prioritario e pregiudiziale per il rilascio della REGISTRAZIONE dello stand gastronomico.

L'adduzione ai diversi punti di erogazione è realizzata con idonea condotta in materiale _____

L'acqua potabile è fornita in quantità sufficiente alle necessità dello stand.

SEZIONE 5

ELENCO DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI*

* NOTA: riportare l'elenco specifico di tutti gli alimenti (cibi e bevande) resi disponibili al pubblico. In caso di forniture preparate in altro loco specificare il nome della ditta fornitrice nello specifico ELENCO FORNITORI

SOMMINISTRAZIONE:

CONSERVAZIONE ALIMENTI COTTI (per manifestazioni che durano più giorni):

* **NOTA:** descrivere dettagliatamente le diverse FASI di preparazione alimentare, e per ognuna indicare eventuali rischi/pericoli per la salubrità degli alimenti e PRECAUZIONI adottate per eliminarli o ridurli al minimo.

SEZIONE 6.1

SCHEDA DELLE NON CONFORMITA' *

DATA _____

DESCRIZIONE IRREGOLARITA'

AZIONI CORRETTIVE

FIRMA

* **NOTA :** in questa scheda riportare gli eventuali inconvenienti rilevati ed eventuali contestazioni /rilevazioni del pubblico in merito a **NON IDONEITA'** di singoli piatti e/o singoli attrezzi. Sarà importante tenere memoria scritta degli inconvenienti e delle azioni correttive adottate al fine di dimostrare l'efficacia dell'autocontrollo e di tendere al continuo miglioramento del servizio.

PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE*

PIANO DI SANIFICAZIONE :

Descrizione dettagliata degli interventi di sanificazione da effettuarsi giornalmente o dopo ogni utilizzo degli spazi, delle superfici e delle attrezzature di lavoro.

Area di somministrazione: pulizia generale del suolo (pavimentato o naturale) e allontanamento dei rifiuti e residui; per i tavoli e le sedie devono essere previsti pulizia, detersione (per eliminare eventuali macchie o residui di cibo), risciacquo e asciugatura. A fine servizio i **sacchi contenitori di rifiuti** devono essere chiusi e allontanati idoneamente, anche se parzialmente vuoti; i **bidoni porta-rifiuti** devono essere lavati e risciacquati a fine giornata.

Pavimenti della cucina, dei depositi di alimenti e dei Wc: pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo e asciugatura, con idonei prodotti. A fine giornata.

Pareti della cucina e dei Wc con superfici lavabili: rimozione dello sporco grossolano, pulitura degli interstizi con spazzole morbide, detersione, risciacquo e asciugatura con idonei prodotti. A fine turno.

Piani di lavoro e di appoggio: pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo e asciugatura con idonei prodotti. A fine turno.

Lavelli: eliminazione dei residui di alimenti, detersione, disinfezione, risciacquo. A fine turno:

Attrezzature di cottura (forni, fornelli, piastra/griglie, cuoci pasta, friggitrici): pulizia accurata per rimuovere i residui di alimenti (sostanze grasse in particolare), detersione, risciacquo e asciugatura con idonei prodotti. A fine turno.

Attrezzature per la preparazione di alimenti (affettatrici, ceppi, coltelli, utensili, etc...): pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo con acqua calda a temperatura superiore a 65°C, asciugatura. Le parti smontabili vanno lavate in lavastoviglie o immerse per almeno 10 minuti in soluzione detergente. Dopo l'asciugatura gli utensili vanno riposti in apposito spazio al riparo da polvere e agenti inquinanti.

Frigoriferi e celle-frigo: pulizia dai residui alimentari, idonea separazione e protezione dei diversi generi alimentari, controllo frequente del corretto funzionamento.

Scaffalature di cucina e depositi: controllo dell'integrità degli alimenti e delle confezioni, verifica attenta delle date di scadenza e conservazione, pulizia da polvere e residui alimentari.

Altro:

* **NOTA:** in relazione alle dimensioni dello stand gastronomico, della disponibilità di impianti ed attrezzature, della complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari dovrà essere predisposto il PIANO DI SANIFICAZIONE che preveda chi, dove, come, quando, con cosa, provvede alla idonea pulizia e disinfezione dei diversi componenti dello stand.

SEZIONE 8.

IDONEO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti liquidi dello stand sono raccolti ed allontanati tramite _____

I rifiuti solidi dello stand sono raccolti e allontanati _____

Responsabile di queste procedure è il sig. _____

9- REGISTRAZIONI:

In relazione alle dimensioni dello stand gastronomico, alla durata della manifestazione, alla complessità e pericolosità delle preparazioni alimentari, il **RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO** della manifestazione dovrà valutare se sia opportuno procedere a REGISTRARE in appositi moduli l'effettiva adozione delle procedure stabilite (es.: operazioni di pulizia e disinfezione, controllo del corretto funzionamento dei frigoriferi, controllo delle date di scadenza di alimenti confezionati, ...).

Ciò al fine di poter dimostrare in forma scritta la effettiva adozione del Piano di Autocontrollo da parte del personale addetto alle manipolazioni alimentari.

APPENDICE

TABELLA DELLE TEMPERATURE RACCOMANDATE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

TIPO DI ALIMENTO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
SURGELATI	da -18°C o inferiori
GELATI	da -10°C a -15°C
FORMAGGI FRESCHI	da 0°C a +4°C
UOVA	da 0°C a +4°C
CARNE FRESCA	da -1°C a +4°C
PESCE	da 0°C a +4°C
PASTA ALIMENTARE FRESCA (con o senza ripieno)	da +3°C a +10°C
FRUTTA E VERDURA	da +2°C a +8°C

NOTA BENE: si ricorda che il controllo minuzioso del corretto funzionamento delle attrezzature di conservazione degli alimenti, anche con l'ausilio di termometri portatili a sonda o di altro tipo, è uno degli elementi distintivi di un buon Piano di Autocontrollo ("feste popolari, sagre e similari" sono attività comprese nella tipologia 2 dell'Allegato alla Delibera Regionale n. 1513 del 11.04.2000., che impone l'obbligo di controllo e registrazione scritta delle temperature di conservazione, anche in presenza di un Piano "semplificato") e di tutela dell'integrità degli alimenti lavorati.

In relazione ai requisiti minimi di sicurezza di installazione e manutenzione dell'impianto elettrico, il sottoscritto quale titolare/installatore abilitato dell'installazione temporanea presso l'area mercatale/sagra/fiera sita in

Dichiara quanto segue:

1. Fornitura energia elettrica

- L'impianto è totalmente alimentato a bassa tensione (se alimentato a batteria, compilare solo il quadro 3)
- La fornitura è data da terzi (Comune, Enel, organizzatore etc.)
N.B: Se fornitura da terzi non proseguire
- L'energia elettrica è fornita da gruppo elettrogeno di proprietà avente potenza _____KW
- Il gruppo elettrogeno è correttamente collegato ad un impianto di messa a terra (rif. CEI 64/8 art. 413.5.1)
- Il gruppo elettrogeno NON è collegato ad un impianto di messa a terra, ma alimenta unicamente apparecchiature a doppio isolamento riportanti il simbolo
- Il gruppo elettrogeno NON è collegato ad un impianto di messa a terra, ma le apparecchiature che non sono a doppio isolamento hanno le masse tutte collegate fra di loro e non ad un impianto di terra (rif. CEI 64/8 art. 413.5.3.4)

2. Impianto elettrico (CEI 64-8/7 cap 711: fiere, mostre, stand)

- L'impianto è dotato di interruttore Magnetotermico Differenziale (salvavita) con caratteristiche A _____ Id 30 mA
- Il cavo di alimentazione e tutti gli altri cavi sono idonei (cavi isolati all'interno di guaina, non propaganti la fiamma o non propaganti l'incendio)
- Le apparecchiature elettriche sono marcate CE e sono mantenute come previsto dal costruttore (rif. manuale d'uso e manutenzione)
- L'impianto e le apparecchiature sono adatte al luogo di installazione e hanno il grado di protezione IP adeguato (almeno IP43 – rif. Allegato 1)
- Il montaggio dell'impianto elettrico è stato eseguito a "regola d'arte" secondo la Legge 186/68

3. Prevenzione incendi

- Sono dotato almeno di un estintore a polvere da _____ Kg la cui revisione scade il _____
- Sono dotato di una lampada di illuminazione di emergenza portatile o fissa (*solo per le manifestazioni che si protraggono in ore serali o notturne*)

Data

Firma del titolare/installatore abilitato
dell'installazione temporanea presso l'area mercatale/sagra/fiera

.....

Io sottoscritto _____

titolare dell'attività ambulante _____

Dichiaro

Che in occasione dei mercati settimanali che si svolgono nei giorni di _____

nel Comune di _____ il mio impianto elettrico sarà sempre
rimontato come dichiarato in data _____ e in conformità con la Legge 186/68.

Luogo/ data

Firma

Allegato: documento di identità

In relazione ai requisiti minimi di sicurezza di installazione e manutenzione dell'impianto a GAS, il sottoscritto
quale titolare/installatore abilitato dell'installazione temporanea presso l'area mercatale/sagra/fiera sita in

Dichiara quanto segue:

1. Fornitura gas con mezzo attrezzato

- Il mezzo attrezzato in uso ha un vano bidoni (in seguito denominate bombole) contenente N° _____ bombole per un totale di _____ Kg di Gas
- Le bombole sono collaudate ed il collaudo è in corso di validità (scadenza sulla bombola)
- Le bombole sono a distanza di almeno 1 m da superfici infiammabili e da impianti elettrici
- Il vano bombole non è in comunicazione con altri ambienti al di sotto delle griglie di aerazione verso l'esterno
- Sono presenti tubi flessibili con collaudo in corso di validità (data di scadenza sul tubo) e lunghezza massima di 1,5 m fissati con impiego di fascette (rif. UNI 7141)
- Sono presenti tubi flessibili con collaudo in corso di validità (data di scadenza sul tubo) e lunghezza massima di 2,0 m dotati di raccordi filettati, assemblati dal fabbricante, senza giunzioni intermedie, disposti in modo da non essere soggetti ad urti, strappi, tensioni, torsioni, piegature o schiacciamenti e da non venire a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e simili (rif. UNI EN 1762)
- Tutti i fuochi sono dotati di termocoppia
- Il mezzo attrezzato è dotato di N° _____ estintori di cui _____ a CO2 e _____ a polvere

2. Fornitura gas mediante bombole

- Sono presenti di N° _____ bombole per un peso totale di _____ Kg di Gas
- Le bombole sono collaudate e il collaudo è in corso di validità (scadenza sulla bombola)
- Sono presenti tubi flessibili con collaudo in corso di validità (data di scadenza sul tubo) e lunghezza massima di 1,5 m fissati con impiego di fascette (rif. UNI 7141)
- Sono presenti tubi flessibili con collaudo in corso di validità (data di scadenza sul tubo) e lunghezza massima di 2,0 m dotati di raccordi filettati, assemblati dal fabbricante, senza giunzioni intermedie, disposti in modo da non essere soggetti ad urti, strappi, tensioni, torsioni, piegature o schiacciamenti e da non venire a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e simili. (rif. UNI EN 1762)
- Le bombole sono poste in luogo riparato dagli agenti atmosferici ed in particolare dal sole, sono fissate saldamente fra di loro e assicurate in modo da non permetterne il ribaltamento
- Le bombole di scorta sono poste a distanza maggiore di 3m da quelle in uso e anch'esse riparate dagli agenti atmosferici ed in particolare dal sole e sono fissate saldamente fra di loro
- L'impianto è realizzato in conformità con il rapporto tecnico UNI/TR 11426 intitolato "Utilizzo di impianti a GPL non alimentati da rete di distribuzione in occasione di manifestazioni temporanee all'aperto - Progettazione, installazione, manutenzione ed esercizio"

3. Fornitura gas mediante bombole

- Sono presenti N° _____ estintori di cui _____ a CO2 e _____ a polvere

Data

Firma del titolare/installatore abilitato
dell'installazione temporanea presso l'area mercatale/sagra/fiera

.....

Io sottoscritto _____

titolare dell'attività ambulante _____

Dichiaro

Che in occasione dei mercati settimanali che si svolgono nei giorni di _____

nel Comune di _____ il mio impianto a gas sarà sempre rimontato

come dichiarato in data _____ e in conformità con la UNI/TR 11426.

Luogo/ data

Firma

Allegato: documento di identità