

[timbro protocollo]

BOLLO  
€16,00

COMUNE DI STRESA  
UFFICIO ATTIVITA' PRODUTTIVE  
Via P.pe Tomaso, 55 -28838 Stresa  
tel.0323-939221  
e-mail [sportellounico@comune.stresa.vb.it](mailto:sportellounico@comune.stresa.vb.it)

**OGGETTO: RICHIESTA AUTORIZZAZIONE PER L'APERTURA DI ATTIVITA' DI INTRATTENIMENTO/PUBBLICO SPETTACOLO - IMPIANTI SPORTIVI.**

[A]	<u>RICHIEDENTE</u>
Cognome e nome _____	
nato/a a _____ Prov. ( _____ ) il _____	
e residente in _____ Via _____ n. _____	
C.f. _____ nella sua qualità di _____	
Tel. _____ Cellulare _____	
[A1]	<u>Generalità dell'IMPRESA</u>
Denominazione _____	
<input type="checkbox"/> DITTA INDIVIDUALE o <input type="checkbox"/> SOCIETA': sede legale in _____ ( _____ )	
c.a.p. _____ alla via _____ n. _____	
c. f. _____, p. IVA _____	
iscritta al Reg. Imprese C.C.I.A.A. di _____ al n. _____	

### CHIEDE

- il rilascio per nuova attività** (compilare sezione A in tutte le sue parti)
- il rilascio per subingresso nella titolarità** (compilare sezione B in tutte le sue parti)

**della licenza di cui all'art. 68 TULPS per la gestione di:**

- Discoteca, Sala da ballo       Parco Giochi
- Impianto sportivo       Altro \_\_\_\_\_
- Piscina      (specificare)

### COMUNICA

- Variazioni/cessazione attività** (compilare sezione C in tutte le sue parti)

**SEZIONE A – NUOVA ATTIVITA'**

DENOMINAZIONE DELL'ESERCIZIO \_\_\_\_\_

INDIRIZZO DELL'ESERCIZIO:

Via/Strada/Piazza. \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

N.C.T./N.C.U. Foglio \_\_\_\_\_ Mapp. \_\_\_\_\_ Sub. \_\_\_\_\_

a tal fine il sottoscritto **DICHIARA:**

consapevole della responsabilità che assume e delle sanzioni stabilite dalla Legge in caso di dichiarazioni mendaci (DPR 445 art. 76 del 28/12/2000)

- di avere la disponibilità dei locali/dell'area in qualità di
- proprietario
  - locatore
  - (altro) specificare \_\_\_\_\_

(in caso diverso dal proprietario)

- il proprietario dei locali è il sig./ditta \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ C.f. \_\_\_\_\_

- Il locale ha una capienza massima di N. \_\_\_\_\_ persone attestata mediante
- Autorizzazione/Dichiarazione di Agibilità ai sensi art. 80 TULPS rilasciata in data \_\_\_\_\_ alla
    - suddetta Ditta proprietaria dei locali
    - Ditta \_\_\_\_\_ in quanto delegata
  - Denuncia di Inizio Attività presentata in data \_\_\_\_\_ Prot.N. \_\_\_\_\_ con attestazione del Tecnico ai sensi dell'art. 4 penultimo capoverso del DPR 311/2001 della quale
    - è avvenuta verifica in sede di Commissione Comunale di Vigilanza giusta verbale del \_\_\_\_\_;
    - si richiede verifica da parte della Commissione Comunale di Vigilanza.

- è in possesso dei requisiti soggettivi di cui agli artt. 11 e 92 T.U.L.P.S.;



## SEZIONE C – VARIAZIONI/CESSAZIONE ATTIVITA'

*(Esente bollo)*

DENOMINAZIONE DELL'ESERCIZIO \_\_\_\_\_

INDIRIZZO DELL'ESERCIZIO:

Via/Strada/Piazza. \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

N.C.T./N.C.U. Foglio \_\_\_\_\_ Mapp. \_\_\_\_\_ Sub. \_\_\_\_\_

### TIPOLOGIA VARIAZIONI:

Cessazione dell'attività dal \_\_\_\_\_

Anagrafiche da: \_\_\_\_\_

a: \_\_\_\_\_

Variazione di attività svolta: da \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_

Numero civico ditta : da \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_

Ragione sociale: da \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_

a tal fine il sottoscritto **DICHIARA:**

consapevole della responsabilità che assume e delle sanzioni stabilite dalla Legge in caso di dichiarazioni mendaci (DPR 445 art. 76 del 28/12/2000)

di avere la disponibilità dei locali/dell'area in qualità di

proprietario

locatore

(altro) specificare \_\_\_\_\_

(in caso diverso dal proprietario)

il proprietario dei locali è il sig./ditta \_\_\_\_\_ con sede in

\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ C.f. \_\_\_\_\_

Il locale ha una capienza massima di N. \_\_\_\_\_ persone attestata mediante

Autorizzazione/Dichiarazione di Agibilità ai sensi art. 80 TULPS rilasciata in data \_\_\_\_\_ alla

suddetta Ditta proprietaria dei locali

Ditta \_\_\_\_\_ in quanto delegata

Denuncia di Inizio Attività presentata in data \_\_\_\_\_ Prot.N. \_\_\_\_\_ con attestazione del Tecnico ai sensi dell'art. 4 penultimo capoverso del DPR 311/2001 della quale

è avvenuta verifica in sede di Commissione Comunale di Vigilanza giusta verbale del \_\_\_\_\_;

si richiede verifica da parte della Commissione Comunale di Vigilanza.

è in possesso dei requisiti soggettivi di cui agli artt. 11 e 92 T.U.L.P.S.;

**Il sottoscritto, ai sensi dell'art.5, c.1 del DPR 3.6.1998 n. 252, dichiara inoltre che:**

- nei confronti del sottoscritto non sussistono le cause di divieto, decadenza, sospensione di cui all'art. 10 della Legge 31.5.1965 n. 575;
- nei confronti dell'impresa sopra specificata così come nei confronti dei membri del Consiglio di Amministrazione -legali rappresentanti, non sussiste alcun provvedimento giudiziario interdittivo di cui all'art. 10 della Legge 31.5.1965 n. 575;
- è a conoscenza che nei confronti di tutti i soci dell'impresa sopra specificata non sussiste alcuna causa di decadenza, divieto, sospensione di cui all'art. 10 della Legge 31.5.1965 n. 575 e di tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 4 del D.Lgs. 8.8.1994 n. 490.

**ALLEGATI:**

- Copia del contratto d'affitto d'azienda registrato nel caso in cui l'autorizzazione per la gestione dell'attività sia chiesta da persona diversa dal proprietario del locale o intestatario della dichiarazione di agibilità
- Copia Autorizzazione/Dichiarazione di Agibilità art. 80 T.U.L.P.S. oppure:
- Modello C (capienza fino a 100 persone) per attestazione agibilità da parte di tecnico ai sensi dell'art.4 penultimo capoverso D.P.R. 311 del 28.05.2001
- Modello D (capienza da 101 a 200 persone) per attestazione agibilità da parte di tecnico ai sensi dell'art.4 penultimo capoverso D.P.R. 311 del 28.05.2001
- Istanza di agibilità alla Commissione Comunale di Vigilanza sui Locali ed Impianti di Pubblico Spettacolo per capienza superiore alle 200 persone;
- Documentazione previsionale di impatto acustico predisposta ai sensi della L. 26/10/1995, n. 447, della L.R. 20/10/2000, n. 52, redatta da un tecnico competente in acustica secondo le disposizioni della D.G.R. 2/02/2004 n.9-11616;
- Atto di cessione/affitto d'azienda registrato, in copia semplice (in caso di subingresso nell'attività)
- Copia registrata dell'Atto Costitutivo e/o dello Statuto con gli estremi di iscrizione nei registri delle società presso la Cancelleria del Tribunale ovvero di registrazione presso l'Ufficio del Registro degli Atti Privati nel caso di società semplice, (nei casi di rilascio per nuova apertura, subingresso e/o variazioni da parte di una società)
- Atto di modifica di ragione sociale debitamente registrato (in caso di modifiche statutarie)
- Documentazione comprovante variazioni di indirizzo e/o numero civico (in caso di variazioni)
- Autorizzazione originale in caso di cessazione o subingresso

Consapevole della responsabilità che assume e delle sanzioni stabilite dalla Legge in caso di dichiarazioni mendaci (art.76 D.P.R. 28.12.2000 N.445)

Stresa li, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Sottoscrizione apposta in presenza del dipendente addetto alla ricezione dell'istanza, ai sensi dell'art.38 c.3 D.P.R. 28.12.2000 N.445, in caso contrario l'interessato deve allegare fotocopia di un proprio documento di riconoscimento.

**INFORMATIVA ALL'INTERESSATO (ART. 13 D.Lgs. 30/06/2003 N.196)**

I dati personali contenuti nella presente domanda sono necessari e utilizzati esclusivamente per finalità istituzionali. Le operazioni di trattamento saranno effettuate con l'ausilio di mezzi informatici e comprenderanno operazioni di registrazione e archiviazione. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria. La mancata indicazione di no/alcuni/tutti gli elementi richiesti potrà essere sanata in seguito. I dati saranno comunicati ad altre amministrazioni per esclusive ragioni di legge. L'interessato potrà esercitare in ogni momento i diritti riconosciutigli dall'art. 7 D.Lgs. 30/06/2003 N.196

Titolare e responsabile del trattamento è il Responsabile del Servizio di Polizia Amministrativa.

**PARTE RISERVATA ALL'UFFICIO PER L'ISTRUTTORIA**  
ESERCIZIO ATTIVITA'  
INTRATTENIMENTO/PUBBLICO SPETTACOLO E IMPIANTI SPORTIVI  
AI SENSI DELL'ART. 68 T.U.L.P.S.

**1. Verifica della documentazione:**

<input type="checkbox"/> <b>Istanza completa</b>
<input type="checkbox"/> <b>Istanza carente di:</b>
<input type="checkbox"/> Copia del contratto d'affitto d'azienda registrato nel caso in cui l'autorizzazione per la gestione dell'attività sia chiesta da persona diversa dal proprietario del locale o intestatario della dichiarazione di agibilità
<input type="checkbox"/> Copia Autorizzazione/Dichiarazione di Agibilità art. 80 T.U.L.P.S. oppure:
<input type="checkbox"/> Modello C (capienza fino a 100 persone) per attestazione agibilità da parte di tecnico ai sensi dell'art.4 penultimo capoverso D.P.R. 311 del 28.05.2001
<input type="checkbox"/> Modello D (capienza da 101 a 200 persone) per attestazione agibilità da parte di tecnico ai sensi dell'art.4 penultimo capoverso D.P.R. 311 del 28.05.2001
<input type="checkbox"/> Istanza di agibilità alla Commissione Comunale di Vigilanza sui Locali ed Impianti di Pubblico Spettacolo per capienza superiore alle 200 persone;
<input type="checkbox"/> Documentazione previsionale di impatto acustico predisposta ai sensi della L. 26/10/1995, n. 447, della L.R. 20/10/2000, n. 52, redatta da un tecnico competente in acustica secondo le disposizioni della D.G.R. 2/02/2004 n.9-11616;
<input type="checkbox"/> Atto di cessione/affitto d'azienda registrato, in copia semplice (in caso di subingresso nell'attività)
<input type="checkbox"/> Copia registrata dell'Atto Costitutivo e/o dello Statuto con gli estremi di iscrizione nei registri delle società presso la Cancelleria del Tribunale ovvero di registrazione presso l'Ufficio del Registro degli Atti Privati nel caso di società semplice, (nei casi di rilascio per nuova apertura, subingresso e/o variazioni da parte di una società)
<input type="checkbox"/> Atto di modifica di ragione sociale debitamente registrato (in caso di modifiche statutarie)
<input type="checkbox"/> Documentazione comprovante variazioni di indirizzo e/o numero civico (in caso di variazioni)
<input type="checkbox"/> Autorizzazione originale( in caso di cessazione o subingresso)
<input type="checkbox"/> _____

**2. Richiesta pareri a:**

<input type="checkbox"/> Ufficio Tecnico Sportello Unico per l'Edilizia per le verifiche urbanistico-edilizie data _____ parere _____ <b>Rilascio autorizzazione N. _____ del _____</b>
<input type="checkbox"/> Commissione Comunale di Vigilanza sui Locali ed Impianti di Pubblico Spettacolo data _____ parere _____ <b>Rilascio licenza di agibilità Prot.N. _____ del _____</b>

ANNOTAZIONI: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

**ALLEGA:**

1. Programma della manifestazione
2. Planimetria generale dell'area interessata dalla manifestazione con indicazione della superficie di suolo pubblico occupata (N.3 copie)
3. Planimetria in scala 1:100 del locale adibito alla preparazione e dell'area destinata alla somministrazione con evidenziata la disposizione degli arredi, delle attrezzature (lay-out) nonché l'ubicazione del servizio igienico esclusivo del personale di cucina e di quello degli avventori (n.3 copie)
4. Relazione sulle strutture e sulle misure igieniche preventive intraprese (n.3 copie)
5. Menù
6. Copia di analisi dell'anno in corso attestante la potabilità dell'acqua (in caso di approvvigionamento idrico privato)
7. Attestazione di versamento diritti sanitari
8. Fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità (se la firma NON viene apposta davanti all'impiegato incaricato di ricevere l'istanza).
9. N. \_\_\_\_\_ marche da bollo
10. \_\_\_\_\_ . (altro specificare)

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
[luogo e data]

Firmare alla presenza dell'impiegato incaricato di ricevere l'istanza. In caso contrario, firmare e allegare fotocopia di documento di riconoscimento in corso di validità.

Richiedente:

\_\_\_\_\_  
[timbro e firma]

Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. N. 196/03, DICHIARA di essere informato che i dati personali raccolti con la presente saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento amministrativo per il quale ha reso le su estese dichiarazioni.

Richiedente:

\_\_\_\_\_  
[timbro e firma]



#### NOTE:

#### **Requisiti minimi e criteri per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie temporanee.**

Sono definite "temporanee" tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

A seconda delle modalità con cui si svolgono, possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

- A) Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati.**

La somministrazione di pasti completi può rientrare in questa tipologia a condizione che la preparazione ed il trasporto siano effettuati da Ditta esplicitamente autorizzata all'attività di Catering.

In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brulè, cioccolata calda, caffè ed infusi.

Solitamente si svolgono nell'arco della giornata in luoghi all'aperto dotati di strutture temporanee ( tettoie, ecc.) con o senza aree predisposte per il consumo degli alimenti stessi.

- B) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione, di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni ( es. polenta, pasta, carne alla griglia, crepes ecc..) da consumarsi immediatamente dopo la cottura. **Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti di semplice esecuzione, all'aperto ( griglie e/o fornelli o fuochi) o in strutture chiuse e per la durata in genere di una o due giornate.****

- C) Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione.** Si tratta di tutte quelle manifestazioni che si svolgono di norma nell'arco di più giorni o settimane, caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fisse o mobili o temporanee.

Le manifestazioni di **tipo A)** non sono soggette all'obbligo di autorizzazione sanitaria ex art. 2 Legge 283/62 ma solo di notifica all'A.S. ed al SIAN; pertanto non essendo previsto il rilascio di alcun parere (per la parte di competenza del SIAN) non è conseguentemente da effettuarsi il sopralluogo preventivo, né il pagamento dei diritti sanitari. E' però obbligatoria la notifica.

Le manifestazioni di **tipo B)** sono soggette all'obbligo di autorizzazione sanitaria ex art. 2 Legge 283/62. Sono da ispezionarsi quando rivestono un carattere di particolare rilevanza per la durata, la complessità e la varietà dei piatti elaborati ed il numero dei coperti. Il sopralluogo potrebbe non essere effettuato se le strutture e le attrezzature utilizzate sono state già ispezionate (riedizioni della stessa sagra ecc.). In questi casi è necessaria una dichiarazione scritta da parte degli organizzatori, di effettuare la manifestazione con le medesime strutture, attrezzature e modalità oggetto della prima ispezione e di rispettare le eventuali prescrizioni impartite in precedenza.

In ogni caso e' necessario esprimere un parere al Sindaco per il rilascio dell'Autorizzazione temporanea.

Le manifestazioni di **tipo C)**, anch'esse soggette all'obbligo di autorizzazione sono sempre da ispezionarsi.

In tutte le manifestazioni temporanee dovrà essere sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (es.: preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese, e ecc.). Una specifica relazione sulle modalità di preparazione e conservazione dovrà essere prodotta in caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti.

#### **AUTORIZZAZIONI SANITARIE A STRUTTURE FISSE O MOBILI.**

Un discorso a parte meritano le strutture fisse che ospitano in maniera ricorrente manifestazioni di tipo temporaneo e le cucine mobili utilizzate per manifestazioni temporanee. In queste due situazioni è possibile prevedere una Autorizzazione sanitaria "permanente" con limitazioni e prescrizioni in relazione ai requisiti presenti. Per queste strutture anche se in possesso di autorizzazione sanitaria "permanente" è importante assoggettarle all'obbligo (da indicare nell'autorizzazione sanitaria) di notifica in occasione di ogni manifestazione temporanea.

#### **STRUTTURE FISSE**

In genere sono strutture polifunzionali utilizzate solo occasionalmente per la preparazione e somministrazione di alimenti. Tali strutture possono essere autorizzate ai sensi dell'art. 2 Legge 283/62 previa verifica dei requisiti di cui all'art. 7 comma 1 dell'O.M. 3 Aprile 2002.

#### **STRUTTURE MOBILI**

Queste strutture spesso autosufficienti (moduli, container, automezzi, ecc.) sono gestite da ditte che esercitano una vera e propria attività di catering con preparazione trasporto e somministrazione di alimenti in occasioni di manifestazioni temporanee. Queste ditte potrebbero essere autorizzate in maniera permanente ai sensi dell'art. 2 della L. 283/1962 (secondo le modalità previste per i negozi mobili dall'O.M. 3 aprile 2002 art. 8).

## RELAZIONE

Ditta/Ente/Associazione \_\_\_\_\_

Manifestazione \_\_\_\_\_

Che si svolgerà nei giorni \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

Gli alimenti verranno preparati il giorno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

Nei locali ubicati nel Comune di \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

Responsabile (art.2 lettera e) D.Lgs.155/97 è il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_

nato/a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ civ. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

### 1) ATTIVITA' SVOLTA

Tipologia A) (somministrazione di bevande, panini e simili)

Tipologia B) (preparazione/somministrazione piatti semplici)

Tipologia C) (preparazione/somministrazione pasti completi)

### 2) APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

A) Pubblico

B) Privato (allegare analisi nell'ultimo anno)

### 3) SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI URBANI (indicare le modalità)

A) mediante conferimento al servizio di raccolta, trasporto e  
smaltimento del Comune di Stresa

B) Altro \_\_\_\_\_

### 4) PREPARAZIONE PASTI

SI  NO

A) In locale chiuso in muratura attrezzato

B) Su cucina viaggiante attrezzata ed autorizzata

C) In aree attrezzate al momento, delimitata da pareti e pavimento lavabili

D) Come al punto c), sotto tendone o padiglione autorizzato  
(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

E) In laboratorio autorizzato ubicato in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ (indicare estremi  
aut.sanitaria – Prot.N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ Reg.N. \_\_\_\_\_)

### 5) SOMMINISTRAZIONE

A) In locale attrezzato

B) Su aree all'aperto

- C) Sotto tendone o padiglione autorizzato   
 (allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)  
 D) Altro \_\_\_\_\_

6) ATTREZZATURE per la conservazione degli alimenti

- A) Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI  NO   
 B) N. \_\_\_\_\_ frigoriferi  
 C) N. \_\_\_\_\_ congelatori

7) ATTREZZATURE per la cottura degli alimenti

- A) N. \_\_\_\_\_ punti di cottura, sistemati su \_\_\_\_\_  
 B) Tipo di combustibile impiegato \_\_\_\_\_  
 C) Le bombole di gas sono posizionate lontano da fonti di calore ed adeguatamente protette  
 SI  NO

8) ATTREZZATURE per la somministrazione

- A) Stoviglie a perdere   
 B) Stoviglie tradizionali

9) ATTREZZATURE per il lavaggio per punto 8-B)

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 (specificare)

10) SERVIZI IGIENICI

- A) Servizi igienici per il pubblico SI  indicare N. \_\_\_\_\_ NO   
 B) Servizi igienici esclusivi del personale SI  NO

11) MENU' INDICATIVO (Allegare copia del menù)

NB: Fortemente sconsigliata la preparazione/somministrazione di alimenti ad alto rischio (es: preparazioni a base di uova crude, tiramisù, maionese ecc.). Una specifica relazione sulle modalità di preparazione e conservazione dovrà essere prodotta in caso di utilizzo di questa tipologia di alimenti.

12) PRESENZA MANUALE SEMPLIFICATO DI AUTOCONTROLLO

SI  NO

**VALUTAZIONE DELLE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA ADOTTATE PER L'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E/O DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE, FESTE, FIERE E SIMILI.**

APPROVVIGIONAMENTO MATERIA PRIME R PRODOTTI PREPARATI

I prodotti sono acquistati da fornitori autorizzati? <b>(conservare e mostrare a richiesta bolle di consegna, fatture, scontrini, ecc.)</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ci sono prodotti ad alto rischio? <b>(consERVE vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema)</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I prodotti sono trasportati con modalità e temperature adeguate?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Gli alimenti sono conservati in locali idonei e a temperature adeguate?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori sarà effettuato e registrato su apposita scheda almeno una volta al giorno?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

**NOTE :**

---



---

**PREPARAZIONE**

I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate tra loro?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Se ci sono prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C ?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'eventuale esposizione degli alimenti al pubblico avviene in maniera sufficientemente protetta?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

**NOTE :**

---



---

**PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE**

E' prevista la pulizia e sanificazione delle attrezzature, utensili e piani di lavoro prima e durante il loro utilizzo, con registrazione sui apposita scheda?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Sono indicate al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

**NOTE :**

---



---

**IL CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI**

Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti e altri animali e sistemi di protezione per impedire accesso a cucina e deposito di animali e/o insetti? (Tenere a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------	-----------------------------

**NOTE :**

---



---

PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi derivanti dalla manipolazione degli alimenti?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

NOTE :

---

---

Durante la manifestazione il suindicato Responsabile Sig. \_\_\_\_\_  
Vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda, dal punto di vista igienico-sanitario, attenendosi scrupolosamente alle vigenti norme.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
[luogo e data]

Firmare alla presenza dell'impiegato incaricato di ricevere l'istanza. In caso contrario, firmare e allegare fotocopia di documento di riconoscimento in corso di validità.

Richiedente:

\_\_\_\_\_  
[timbro e firma]

Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. N. 196/'03, DICHIARA di essere informato che i dati personali raccolti con la presente saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento amministrativo per il quale ha reso le u estese dichiarazioni.

Richiedente:

\_\_\_\_\_  
[timbro e firma]