

Allegato 1a**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 e/o 853/04;

IN PARTICOLARE DICHIARA

a) la descrizione della tipologia di attività è:

b) le caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti:

c) le dotazioni di impianti ed attrezzature dei locali:

d) l'acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione:

e) i sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti:

f) i servizi di cui dispone l'attività:

g) il numero di addetti è:

h) i mezzi di trasporto degli alimenti funzionalmente connessi all'attività sono:

Data _____

Firma del titolare
o legale rappresentante

Allegato 1b

RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE
(per le manifestazioni a carattere temporaneo di cui all'articolo 7 della L.R. 30/05)

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____

Responsabile della manifestazione denominata _____

che si svolgerà il _____

in località _____

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 adeguatamente applicati tutti i requisiti di carattere sia strutturale che funzionale previsti dal Reg. 852/04 e/o 853/04;

IN PARTICOLARE DICHIARA:

a) descrizione della tipologia di attività e in particolare:

| ALIMENTO | LUOGO DI PREPARAZIONE |
|----------|-----------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| ALIMENTO/BEVANDA | FORNITORI |
|------------------|-----------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

La manifestazione ha carattere temporaneo e lo stand gastronomico sarà allestito il giorno _____ e sarà in funzione dal giorno _____ al giorno _____ (dalle ore _____ alle ore _____ circa).

b) le caratteristiche dei locali di preparazione se esterni agli stands in cui viene svolta l'attività:

c) le dotazioni di impianti ed attrezzature:

- numero di frigoriferi _____

- protezioni in vetro o altro (es. banchi espositori) SI NO

altri dispositivi per garantire la salubrità dell'attività:

- pavimento dello stand (per evitare il sollevamento della polvere) SI NO

- copertura (superiore e/o su tre lati dello stand) SI NO

- separazione della zona preparazione (anche tramite zanzariere) SI NO

- copertura dei tavoli di lavorazione in materiale lavabile e disinfettabile SI NO

d) l'acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione:

e) i sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi:

f) il sistema di smaltimento degli oli esausti:

g) il servizio igienico per il personale addetto, dotato di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua dal lavandino è ubicato:

h) i servizi igienici per il pubblico sono in numero di _____ e sono ubicati _____

i) gli addetti sono stati adeguatamente formati sulle norme igieniche da rispettare durante la manipolazione, somministrazione degli alimenti

Firma del responsabile
della manifestazione

Data _____
