



## COMUNE DI VILLA BASILICA

Prov. di Lucca

### COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' PER LA PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE CON PREPARAZIONI SEMPLICI E/O DURATA MINIMA (bruschetta – bomboloni senza ripieno – pasta fritta – preparazioni semplici (un solo alimento) – necci – castagnacci)

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_

Consapevole che le dichiarazioni false, le falsità in atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e la decadenza dai benefici conseguenti

Data e Luogo di nascita \_\_\_\_\_ Cittadinanza \_\_\_\_\_

Residenza \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

Cell. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

In qualità di \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_ P.I. \_\_\_\_\_

Denominazione o ragione sociale \_\_\_\_\_

Sede \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

#### COMUNICA

Con decorrenza a partire dal \_\_\_\_\_ e fino al \_\_\_\_\_

Per i giorni \_\_\_\_\_

Di effettuare l'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande alcoliche fino a  
21° analcoliche in \_\_\_\_\_

#### DICHIARA

- I banchi di lavoro sono lavabili o ricoperti di materiale lavabile;
- Gli alimenti vengono conservati al riparo della polvere e a temperatura idonea;
- I piatti, i bicchieri e le posate sono monouso/sono disponibili lavastoviglie in numero proporzionato ai tavoli, ubicate in sede separata dalla zona di preparazione (*cancellare la dicitura che non interessa*);
- Sono presenti idonei contenitori per i rifiuti sia per il locale dove avviene la preparazione che per la zona di somministrazione e consumazione;
- Sono presenti/non sono presenti (*cancellare la dicitura che non interessa*) servizi igienici per gli avventori;
- Il personale ha a disposizione un servizio con lavandino a comando non manuale nelle vicinanze;
- (*cancellare la dicitura che non interessa*) La manifestazione è di durata limitata (max un week-end) e non ripetitiva, e la preparazione degli alimenti avverrà in una zona convenientemente coperta/La manifestazione è di durata superiore al week-end o ripetitiva, e la zona preparazione sarà coperta e chiusa sui tre lati e sarà presente un lavandino a comando non manuale.

ALLEGA

- ❖ Relazione tecnica descrittiva comprendente:
  1. le caratteristiche dell'attività che si intende effettuare, con tipologia in dettaglio degli alimenti che verranno preparati e/o somministrati;
  2. descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- ❖ Dichiarazione relativa alla predisposizione del Piano di Autocontrollo, con indicazione specifica del responsabile HACCP e della avvenuta formazione del responsabile e degli addetti e relativa documentazione.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

***(N.B. Allegare copia fotostatica di idoneo documento di riconoscimento)***

N.B. Barrare le voci che interessano.