



COMUNE DI VILLA BASILICA

Prov. di Lucca

COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' PER LA PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE (TIPO RISTORAZIONE) (*indipendentemente dalla durata*).

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. _____

DICHIARA

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 _____

In occasione della _____

ALLEGA

- ❖ Planimetria (piante e sezioni) in doppia copia, in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato, con specificazione della singola destinazione d'uso dei locali utilizzati per lo svolgimento dell'attività e ubicazione di tutte le attrezzature (frigoriferi, punti cottura, banchi di lavoro, banchi caldi e refrigerati, lavelli ecc.) e dei servizi igienici del personale e degli avventori, ove previsti. Raffigurazione dell'impianto di smaltimento dei reflui (per gli immobili non allacciati alla pubblica fognatura);
- ❖ Planimetria generale del luogo dove si svolgerà la manifestazione con l'indicazione delle zone destinate alle varie attività, in scala 1/200, datata e firmata da un tecnico abilitato;
- ❖ Nel caso che le strutture e gli spazi utilizzati non abbiano subito modifiche rispetto all'anno precedente, è possibile fare riferimento alle planimetrie già inviate, con apposita dichiarazione;

- ❖ 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; modalità e frequenza dell'approvvigionamento delle derrate alimentari; metodi e mezzi di conservazione degli alimenti in base alla loro natura e del prodotto finito in attesa della distribuzione; dichiarazione dell'origine degli stessi da ditte e laboratori autorizzati relativamente alla fornitura delle materia prima e del prodotto finito;
 2. descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
 3. modalità di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, compresi gli oli esausti;
 4. modalità di smaltimento delle acque reflue;
 5. descrizione dei sistemi previsti per la conservazione dei prodotti alimentari in relazione alla loro natura;
 6. il numero dei posti tavola ove previsti;
 7. il numero degli addetti previsti;
 8. superficie in mq degli spazi e locali utilizzati.
- ❖ 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;
- ❖ Ricevuta del versamento dei diritti di istruttoria;

AUTOCERTIFICA

Che il locale destinato esclusivamente alla preparazione degli alimenti possiede le seguenti caratteristiche:

- chiuso con una superficie minima coperta di mq 15 fino a 30 posti tavolo;
- per ogni tavolo in più la superficie è incrementata di mq. 0.10 fino a 100 posti e di mq. 0.05 in più oltre 100 posti, per un totale di posti _____ pari a mq. _____;

Che la cucina ha i seguenti requisiti;

- altezza minima di m. 2.70;
- le pareti hanno superfici uniformi e lavabili fino all'altezza di m. 2; la parte restante è costituita da retini anti-insetti e antiroditori (eventuale);
- nei locali chiusi tutti i punti di cottura sono essere dotati di idonei impianti di captazione dei vapori convogliati al di sopra del tetto;
- il pavimento è uniforme e lavabile anche negli stando di somministrazione (escluso terra, asfalto, cemento grezzo e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato da terra;
- L'illuminazione e l'aerazione sono adeguate;
- Le finestre esterne sono munite di retino antiinsetto;
- È presente un bancone di somministrazione o passavivande con la parte superiore dotata di chiusura amovibile da apporsi in fase di non utilizzo del locale;
- Sono disponibili locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare corrispondenti per ampiezza all'entità della manifestazione e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili di impianto frigorifero e banchi caldi mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;
- Le sostanze e le attrezzature non destinate all'alimentazione sono conservate separatamente;
- Il locale preparazione alimenti non è utilizzato per altri scopi ed è fornito di:
 - Piani di lavoro lavabili, scaffalature idonee per la tenuta di stoviglie e utensili da cucina;
 - Almeno un lavabo a comando non manuale, distributore di sapone e asciugamani monouso;
 - Idonee scaffalature e contenitori per la conservazione dei prodotti alimentari alla temperatura di legge in rapporto alla loro natura;
 - I banchi di distribuzione e i tavoli di consumazione sono in materiale lavabile o comunque ricoperti con materiale lavabile;
 - 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 casella che non interessa*);
 - Nei locali di preparazione, di distribuzione ed in tutta la superficie occupata è collocato un congruo numero di contenitori per la raccolta dei rifiuti;

- Sono disponibili locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti, per ampiezza, all'entità della manifestazione e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e banchi caldi mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;
- Le sostanze e le attrezzature non destinate all'alimentazione sono conservate separatamente;
- È disponibile un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione degli alimenti, dotato di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, distributore di sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;
- Sono presenti due servizi igienici per gli avventori, distinti per sesso, per i primi 100 posti tavola/la capacità ricettiva è superiore a 100 posti a sedere ed è previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni per un totale di servizi igienici ____ (*cancellare se questa voce non interessa*);
- Tutto il personale addetto alla preparazione indosserà copricapo e sopraveste di colore chiaro e sarà effettuato il corso di formazione ai sensi del D.Lgs. 155/97 e della delibera di G.R. 27.12.2004 n. 1388;
- Gli impianti e le attrezzature saranno ultimate entro tre giorni prima dell'inizio della manifestazione, per consentire la verifica dell'idoneità igienico-sanitaria da parte del personale di vigilanza;
- 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. Barrare le voci che interessano.

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