**AL COMUNE DI**

**Trasmessa copia al Dipartimento di Prevenzione della ASL 3 di Nuoro in data**

**Prot. N°**  **del**

Comunicazione ai sensi dell’art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004

**(manifestazioni temporanee: sagre – fiere – feste paesane/campestri ecc., aperte al pubblico)**

**Il sottoscritto:**

cognome nome

data di nascita luogo di nascita:

residenza: Comune via/p.zza n°

Tel. Cell. E-mail

**In qualità di:**

□ Titolare dell’omonima impresa individuale □ Legale rappresentante □ Presidente della: □ Ditta □ Società □ Ente □ Associazione □ Comitato

denominazione/ragione sociale

codice fiscale partita I.V.A.

sede legale nel Comune di Provincia

via/p.zza n°

Tel. Cell. E-mail

# Consapevole delle conseguenze amministrative e penali, previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. N°445/2000, in caso di false attestazioni o dichiarazioni, prevista dall’art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, per l’attività più avanti descritta, comunica:

□ **DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITA’.**

**DENOMINAZIONE ATTIVITA’ TEMPORANEA:**

Ubicata nel Comune di Via/P.zza n° dal svolgersi nel periodo: dal al per giorni

* **Manifestazione temporanea 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/registrati e trasportati nel luogo ove vengono consumati.**
* **Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici ( es. primi piatti, polenta, carne alla griglia, crepes ecc..) e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura.**
* **Strutture mobili (moduli, container, automezzi)**

# A TAL FINE DICHIARA:

* che vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia d’igiene di cui all’art. 4 del Regolamento CE 852/2004;
* di essere a conoscenza degli **obblighi** imposti dall’art. 5 del Regolamento CE 852/2004 in materia di sistema H.A.C.C.P.;
* di aver già predisposto il documento di autocontrollo;

**N.B. Il documento deve essere tenuto nella sede della manifestazione.**

**(In mancanza del documento di autocontrollo non può essere avviata/proseguita l’attività indicata nella notifica igienico sanitaria)**

* che il responsabile dell’autocontrollo è in possesso di adeguata formazione in materia e che tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti sono controllati e/o hanno ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d’igiene alimentare (Allegato II - Capitolo XII Regolamento CE 852/2004);
* che vengono adottati sistemi e procedure in materia **rintracciabilità** (art.18 Regolamento CE 178/2002);
* che l’approvvigionamento idro-potabile avviene tramite:

(specificare)

* che lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi avviene tramite:

(specificare)

* **DI ESSERE INFORMATO CHE LA PRESENTE COMUNICAZIONE NON SOSTITUISCE ALTRI EVENTUALI ATTI DI RILEVANZA FONDAMENTALE AI FINI DELL’AVVIO DELL’ATTIVITÀ.**

# ALLEGA LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE

1. **planimetria** dei locali/stand, in scala 1:100 o 1:200, con indicazioni relative a: ubicazione, destinazione d’uso dei singoli locali/ambienti, superficie e disposizione spaziale delle principali attrezzature, datata e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/presidente;
2. **relazione** descrittiva dei locali, degli impianti e delle attrezzature, datata e sottoscritta dal titolare;
3. **relazione** tecnica relativa alla produzione, a firma del titolare, che descriva:
   * il ciclo o i cicli di produzione e/o distribuzione, con la specificazione della funzione degli impianti e delle attrezzature da utilizzare, dei metodi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, dalla materia prima al prodotto finito, compreso l’eventuale confezionamento;
   * elenco dei prodotti finiti e delle eventuali materie prime;
   * la potenzialità produttiva e/o distributiva;
   * elenco degli addetti con l’indicazione delle rispettive mansioni.

In fede

lì

(luogo e data) (firma per esteso e leggibile)

**NOTE:** per una più agevole compilazione della presente comunicazione l’operatore del settore alimentare (OSA) potrà avvalersi delle **“indicazione operative per il corretto svolgimento delle manifestazioni temporanee”** pubblicate sul sito aziendale ASL.

I dati forniti verranno trattati nel rispetto del D. Lgs. 30 giugno 2003, n°196 (“Codice in materia di protezione dei dati personali”).