

RT 2 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività - SAGRE

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara che:

La sagra sarà svolta utilizzando i seguenti locali e/o aree pubbliche:

- Locale sito in Via _____ nr. _____, delle dimensioni di mq. _____, di proprietà di _____ e di cui ha disponibilità a titolo di _____, munito di servizi igienici;
- Area pubblica /privata sita in Via _____ nr. _____, delle dimensioni di mq. _____, di proprietà di _____ e di cui ha disponibilità a titolo di _____, prospiciente/adiacente al Pubblico esercizio/Esercizio di vendita di _____, munito di servizi igienici;
- Area pubblica/privata sita in Via _____ nr. _____, delle dimensioni di mq. _____, di proprietà di _____ e di cui ha disponibilità a titolo di _____, nei cui pressi sussistono servizi igienici pubblici;
- Altro

Per le aree pubbliche e private esterne ai locali compilare lo schizzo planimetrico in seguito riportato.

Che in caso di preparazioni di piatti tradizionali, per le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi (ove presenti) verranno adottate idonee misure atte ad evitare disturbo e/o problemi di inquinamento.

Che l'attività da praticare e le strutture di pertinenza ottemperano alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/08) e rispettano le norme in materia impiantistica.

ALTRE NOTIZIE:

- Durata della manifestazione e l'orario in cui la stessa sarà effettuata. Per periodi disgiunti dovranno essere indicate con esattezza le giornate. SPECIFICARE
- Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro). SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento delle acque reflue (fognatura pubblica ovvero altro). SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro). SPECIFICARE
- Elenco degli operatori coinvolti già in possesso di titolo amministrativo in via permanente
- Provenienza dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- Modalità di trasporto dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- Attrezzature per la conservazione degli alimenti
 - A) Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI NO
 - B) N° Frigoriferi
 - C) N° Congelatori

- 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 e adeguatamente protette SI NO

- Attrezzature per la somministrazione
A) Stoviglie a perdere
B) Stoviglie tradizionali

In questo caso è necessario indicare la tipologia di attrezzature che vengono impiegate per il lavaggio delle stoviglie tradizionali

- Servizi igienici
A) Servizi igienici per il pubblico SI n°..... NO
B) Servizi igienici esclusivi per il personale SI n°..... NO

- Preparazione pasti SI NO
A) Locale chiuso in muratura ed attrezzato
B) Su cucina viaggiante attrezzata e autorizzata
C) In aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili
D) Come al punto C sotto tendone o padiglione autorizzato

(allegare dichiarazione o dichiarazione di perfetto montaggio delle strutture e degli impianti a firma di un tecnico abilitato)

Munite di lavello con acqua potabile SI NO

- Somministrazione
A) In locale attrezzato
B) Su aree all'aperto
C) Sotto tendone o padiglione autorizzato

(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

Altro

- Presenza manuale semplificato di autocontrollo SI NO
 Che il personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande ha ricevuto la formazione prevista dalla normativa regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare.
 Menù indicativo

Allegare copia del menù

Data

In fede (OSA)
(firma per esteso e leggibile)

In fede (il tecnico)
(firma e timbro)