

<p>Trasformazione e somministrazione/vendita di alimenti nell'ambito di manifestazioni temporanee</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modello A SCIA (sostituisce DIA EX ART. 19 L. 241/90 come da Reg.to criteri Del. Cc 26/26.5.2005): <ul style="list-style-type: none"> → sezione notifica ASL - Scheda 4 + Scheda 2 - Relazione tecnica • Licenza ex art. 68 TULPS (no DIA ex art. 19 L. 241/90 perché in assenza di verifica di agibilità da parte di Comm.ne Provinciale)) 		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

- **allegare ad ogni dichiarazione di inizio attività produttiva la ricevuta di versamento di € 50,00** da effettuare su conto corrente postale n. 13707252 intestato a "ASL Provincia di Brescia Servizio Tesoreria - Via Della Valle 40 25127 BRESCIA" con causale "**Diritti sanitari DIAP L.R. 8/2007**"
- **N. 2 MARCHE DA BOLLO € 16,00 CADENA (NEL CASO DI INTRATTENIMENTI MUSICALI/DANZANTI)**
- **Allegare scheda art. 18 TULPS (comunicazione riunione pubblica)**
- **Allegare relazione di responsabilità per rispetto condizioni di sicurezza** (*La documentazione da presentare dovrà contenere le indicazioni delle imprescindibili condizioni disicurezza dettate dal Ministero dell'Interno (direttiva Gabrielli) con circolare della Prefettura di Torino del 19.06.2017 protocollo n.1534, seguita successivamente dalla Circolare del Ministero dell'Interno (direttiva Morcone) e relativo Allegato.*)

Come compilare il "Modello A":

Indicare, a pagina 3, nelle ATTIVITA' ECONOMICHE IN CAMPO ALIMENTARE il punto 2.2.7 "in occasione di manifestazioni temporanee"

Compilare, a pagina 4, il punto 2.6 "INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALIMENTI OGGETTO DELL'ATTIVITA"

Compilare, a pagina 5, il punto dove viene indicata la DESCRIZIONE MERCEOLOGICA DELL'ATTIVITA', la SEDE DI SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA', la DURATA DELL'ATTIVITA' (temporanea dal... al...) e il NUMERO DEGLI ADDETTI

Compilare, a pagina 7, la voce che riguarda la persona in possesso dei requisiti professionali e il punto che riguarda la notifica dell'attività "nel caso si svolga nel settore alimentare, ai sensi del Regolamento Comunitario 852/2004"

A pagina 8, vengono specificati gli allegati che sono: COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL DICHIARANTE IN CORSO DI VALIDITÀ E PERMESSO DI SOGGIORNO e la SCHEDA 2

Come compilare la "Scheda 2":

Se il titolare è in possesso sia dei requisiti morali che di quelli professionali, dovrà essere compilata una sola scheda 2 a nome del titolare; nel caso in cui il titolare fosse in possesso solo dei requisiti morali ma non di quelli professionali (es: iscrizione alla CCIAA - REC - Titolo di studio specifico, ecc.) può delegare un'altra persona e della stessa dovrà essere presentata la scheda 2, insieme a quella del titolare

Versamento dei diritti sanitari pari a € 35,00

Schema grafico del luogo utilizzato per la manifestazione ove si indichi l'organizzazione della zona interessata con una relazione che indichi le attrezzature, la zona mescita e l'ubicazione dei servizi igienici ed il menu proposto

Requisiti tecnico strutturali

Acqua potabile: allacciamento al pubblico acquedotto oppure a pozzo privato (in questo caso è necessario un certificato di potabilità non superiore ad un anno)

Zona di somministrazione e/o vendita: zona preferibilmente coperta con una tettoia o sistema equivalente e piano di calpestio realizzato con materiale compatto facilmente pulibile. Tavoli e banchi di distribuzione in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile e disponibilità di contenitori per rifiuti

Zona preparazione alimenti (ove prevista): locale o spazio esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, coperto e delimitato almeno su tre lati con materiale facilmente pulibile, pavimento o piano di calpestio in materiale lavabile o pulibile (ivi compreso l'eventuale zona di preparazione alimenti alla brace). La zona deve essere dotata di: lavelli, attrezzature per la conservazione degli alimenti e mantenimento delle temperature previste (frigoriferi, freezer, ecc.). Disponibilità di un sistema di lavaggio stoviglie o, in alternativa, uso di stoviglie a perdere

Disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale ubicato nell'area della manifestazione e nelle immediate vicinanze, dotato di lavello con erogazione di acqua potabile, sapone liquido e salviette a perdere monouso

Disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso della clientela, collocato nell'area della manifestazione. Il numero dei servizi igienici va dimensionato in base alla stima del numero

di avventori previsti

Tutte le acque reflue dovranno essere allontanate nel rispetto delle norme igieniche (pubblica fognatura o, nella impossibilità, nel rispetto dei requisiti igienici es. fossa biologica o sistemi equivalenti)

Presenza di un vano/spazio per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari (quali detergenti, materiale vario, ecc..)

Si rammenta che:

L'attività dovrà essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti alimentari acquistati e somministrati (es. documentazione di acquisto/consegna con indicazione delle referenze), nonché rispettare le relative norme in materia di etichettatura

Il personale va formato in materia di igiene alimentare in relazione alle mansioni svolte (la formazione può essere anche interna e supportata da presentazione di materiale informativo illustrato e controfirmato dagli addetti interessati.)

Il personale addetto alla preparazione deve essere dotato di abbigliamento idoneo in base alle mansioni svolte (es. sopravesti e copricapi.)

L'impianto elettrico deve rispondere a requisiti di sicurezza (dichiarato conforme o munito di verifica periodica in caso di uso di strutture permanenti (DM 37/08)