

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA)  
DI SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE  
IN OCCASIONE DI SAGRE, FIERE, MANIFESTAZIONI RELIGIOSE, TRADIZIONALI E  
CULTURALI, EVENTI LOCALI STRAORDINARI**

AL DIRIGENTE DEL SETTORE  
RELAZIONI CON IL CITTADINO  
COMUNE DI CORREGGIO

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

In qualità di \_\_\_\_\_  
*(presidente, legale rappresentante, parroco pro tempore, ecc.)*

Della \_\_\_\_\_

*(precisare denominazione associazione volontaria, partito politico, parrocchia, ecc.)*

Con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

c.f. / p.iva \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

e-mail / PEC \_\_\_\_\_

Ai sensi dell'art. 10 della legge Emilia Romagna n. 14/2003 e succ. mod. e dell'art. 19 della L. 241/1990 e succ. mod.

**SEGNALA**

**L'inizio dell'attività temporanea di :**

somministrazione di alimenti e bevande

somministrazione di alimenti

somministrazione di bevande

nei gg. \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

nei gg. \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

nei gg. \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

Nei seguenti punti di ristoro:

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, consapevole di quanto previsto dalla Legge 241/1990 e, in particolare dall'art. 19 (commi 3 e 6)

**DICHIARA**

A) Di essere in possesso dei requisiti soggettivi di cui agli artt. 11,92 e 131 del R.D. 773/1931 e art. 71, co. 1,2,3,4,5 del D.Lgs. 59/2010 e che nei propri confronti e nei confronti dell'organismo sopra indicato non sussistono cause di divieto, sospensione o decadenza previste dall'art. 67 del D.lgs. 6/9/2011, n. 159 (Codice antimafia)

B) che l'attività di somministrazione di che trattasi si svolgerà in occasione di:

\_\_\_\_\_  
*Specificare il tipo di manifestazione: sagra, fiera, manifestazione religiosa o tradizionale o culturale o altro evento straordinario e relativa denominazione:*

che la manifestazione di che trattasi è a carattere:

religioso       benefico       politico       sociale       solidaristico

*Ai sensi dell'art. 41 del D.L. 5/2012, per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande in forma temporanea, nell'ambito di sagre, fiere, manifestazioni religiose e o tradizionali o culturali o altri eventi straordinari non sono richiesti i requisiti previsti dal comma 6 dell'art. 71 del D.lgs. 59/2010*

in locali concessi in disponibilità ha titolo di \_\_\_\_\_ i

**E / OPPURE**

di avere la disponibilità dell'area privata sulla quale verrà effettuata la manifestazione (area di proprietà di \_\_\_\_\_, ( si allega in copia )

di avere la disponibilità dell'area pubblica sulla quale verrà effettuata la manifestazione (si allega copia di autorizzazione all'occupazione suolo pubblico o copia di richiesta avanzata )

**C) di essere a conoscenza dell'Ordinanza del Sindaco n. 3775 del 12.3.2013 relativa alle norme di sicurezza da rispettare per gli impianti a gas GPL durante sagre, manifestazioni, feste, mercati ed altro;**

D) dichiara inoltre che:

- le strutture utilizzate nel corso della manifestazione per la preparazione delle produzioni alimentari (stands, tensostrutture, coperture, ecc.) sono conformi a quanto prescritto in materia dalle normative vigenti e che le certificazioni della classe di resistenza al fuoco delle telonature, l'idoneità statica e il certificato di corretta installazione delle stesse, redatto da tecnico abilitato, saranno tenuti agli atti della manifestazione, sotto la responsabilità del sottoscritto ed esibite su richiesta degli organi addetti al controllo
- gli impianti elettrici installati sono conformi a quanto prescritto in materia dalle vigenti normative e la dichiarazione d'esecuzione a regola d'arte degli stessi rilasciata dalla Ditta installatrice / tecnico abilitato, sarà tenuta agli atti della manifestazione, sotto la responsabilità del sottoscritto, ed esibita su richiesta degli organi addetti al controllo;
- gli impianti a gas sono conformi a quanto prescritto in materia dalle vigenti normative e le relative certificazioni saranno tenute agli atti della manifestazione, sotto la responsabilità del sottoscritto, ed esibite su richiesta degli organi di controllo;
- presso ogni stand / struttura sarà tenuto un numero adeguato di estintori

Ai sensi e per gli effetti di cui al D.lgs. 196/2003 dichiara di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del presente procedimento.

Allega alla presente la seguente documentazione:

1. Autorizzazione occupazione suolo pubblico, ovvero dichiarazione di disponibilità in caso di proprietà privata
2. Copia di un documento di riconoscimento del richiedente e dei delegati in corso di validità (nel caso che la firma non venga apposta alla presenza dell'addetto al ricevimento)

Data, \_\_\_\_\_

Il dichiarante

\_\_\_\_\_

**Per ogni eventuale chiarimento relativo alla presente istanza, contattare**

**Tel.** \_\_\_\_\_

## **Requisiti igienico sanitari per la preparazione e vendita o somministrazione di alimenti in occasione di attività a carattere temporaneo quali FESTE POPOLARI – FIERE – SAGRE**

### **REQUISITI GENERALI**

- Deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche
- Tutta la zona dovrà essere dotata di contenitori per la raccolta di rifiuti a disposizione del pubblico
- L'area utilizzata deve essere provvista di acqua potabile e gli scarichi devono essere convogliati in fognatura o smaltiti in modo idoneo
- Deve essere garantita la disponibilità di servizi, attrezzati anche per il lavaggio delle mani, ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di prodotti alimentari e di altri servizi, possibilmente separati per sesso, ad uso del pubblico.
- Il numero dei servizi dovrà essere proporzionato all'entità della manifestazione
- La struttura deve essere dotata di attrezzature idonee alla conservazione degli alimenti deperibili in regime di freddo

### **REQUISITI SANITARI**

- Tavoli di preparazione, banchi di distribuzione, tavoli per la somministrazione ed il consumo devono essere lisci, facili da pulire, lavare e disinfettare
- Ove non sia disponibile un adeguato sistema di lavaggio delle stoviglie, le posate, i piatti ed i bicchieri devono essere del tipo monouso e devono essere conservati al riparo da ogni insudiciamento
- I prodotti alimentari devono essere conservati alle giuste temperature con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, protetti dal contatto col pubblico e dagli inquinanti ambientali
- I rifiuti solidi provenienti dalle preparazioni e dai banchi di somministrazione devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione

### **Qualora la preparazione dei prodotti alimentari avvenga in loco, deve essere previsto**

- Un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di ampiezza adeguata, nel quale prevedere spazi distinti per le lavorazioni delle carni, pesce, verdure, la mondatura, la pezzatura, la cottura dei cibi, la preparazione di salumi, formaggi, dolci, guarnitura piatti ecc.

**Detto locale o spazio deve inoltre essere dotato di:**

- Lavelli in numero adeguato alle necessità, provvisti di acqua potabile
- Pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile
- Dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura
- Idonee e sufficienti attrezzature per la conservazione, alle temperature previste e in maniera separata, delle materie prime e/o dei prodotti finiti
- Contenitore per rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile ed asportabile
- Zona separata ed attrezzata per il lavaggio delle stoviglie
- Un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari

**Oltre ai sopra elencati requisiti strutturali, il Responsabile della manifestazione, deve garantire:**

**REQUISITI GESTIONALI**

**La presenza ed applicazione del piano di autocontrollo semplificato;** le informazioni minime sono:

La designazione del "Responsabile di produzione"

L'elenco delle produzioni svolte

Il menù dettagliato

L'elenco dei fornitori

La definizione dei pericoli relativi all'attività ; le operazioni di monitoraggio

Gli strumenti di misurazione e verifica delle temperature e la loro registrazione

Il programma di pulizia e sanificazione e la formazione del personale

**La rintracciabilità delle materie prime utilizzate,** mediante la realizzazione di un sistema che consenta di risalire all'origine e provenienza dei prodotti alimentari utilizzati

**La formazione del personale:** il responsabile della produzione deve possedere l'attestato di formazione(ex libretto sanitario) in corso di validità e deve addestrare gli addetti alla manipolazione degli alimenti in particolare su:

Igiene del personale - abbigliamento, lavaggio mani ecc.

Igiene delle lavorazioni - evitare incroci, separazioni tra prodotti cotti e crudi, utilizzo separato e/o dedicato di attrezzature a seconda delle diverse tipologie di alimenti preparati

Organizzazione del lavoro - metodiche di preparazione, cottura, conservazione sia a caldo che in regime di freddo

Pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali

Gestione dei rifiuti