

AL COMUNE DI \_\_\_\_\_

Trasmessa copia al Dipartimento di Prevenzione della ASL \_\_\_\_\_ 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/de gustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati/registratori 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

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

(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”).