

2) Le attrezzature saranno allestite e pronte per essere ispezionate dal giorno _____ alle ore _____;

e per il sopralluogo si prega di contattare il/la Sig./Sig.ra _____ tel _____;

3) Verranno rispettate le disposizioni di cui al decreto legislativo n° 626/94 e successive modifiche e integrazioni relativo alla sicurezza sui luoghi di lavoro e alla salute dei lavoratori durante il lavoro, nonché le disposizioni di cui alla Legge n° 46/90 relativa alla sicurezza degli impianti elettrici.

Allega alla presente:

1. Planimetria generale dell'area interessata dallo svolgimento della manifestazione (disposizione degli stands, locali, servizi, ecc.);
2. Planimetria dei locali dove avviene il deposito, la preparazione, l'allestimento, la somministrazione dei prodotti alimentari, con indicazione della posizione delle attrezzature (frigoriferi, punti cottura, banchi lavoro, lavabi, ecc.);
3. Relazione tecnica descrittiva di locali impianti ed attrezzature redatta su modulo predisposto (Allegato 1);
4. Relazione tecnica descrittiva dell'attività svolta redatta su modulo predisposto (Allegato 2).

TUTELA DATI PERSONALI Il sottoscritto dichiara di essere informato che, ai sensi del D.Lgs. 196/03, i dati personali forniti, ovvero altrimenti acquisiti, potranno formare oggetto di trattamento nel rispetto della norma citata. Tali dati verranno trattati per finalità istituzionali, connesse o strumentali all'attività di questa amministrazione. In relazione ai predetti trattamenti, si potranno esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/03.

Ravanusa, li _____

Firma del titolare o legale rappresentante

Allega alla presente copia del proprio documento di riconoscimento in applicazione dell'art. 38 del DPR 445/00, nell'ipotesi che la sottoscrizione non avvenga dinanzi all'impiegato addetto alla ricezione della comunicazione.

=====

Riservato allo S.U.A.P.

La firma in calce è stata apposta in mia presenza dal Sig. _____
identificato mediante _____

Data, _____

L'impiegato addetto

Relazione tecnica relativa a locali, impianti ed attrezzature

LOCALE/ZONA DEPOSITO MATERIE PRIME:

caratteristiche*: _____

Scaffalature n° _____

Armadi n° _____

Frigoriferi con termometro: n° _____

Congelatori con termometro n° _____

LOCALE PREPARAZIONE E/O COTTURA ALIMENTI:

caratteristiche*: _____

Modalità allontanamento fumi di cottura: _____

Piani cottura n° _____ Forni n° _____ Friggitrici n° _____ Griglie n° _____ Piastre n° _____

Piani di lavoro n° e caratteristiche _____

Scaffalature n° _____

Armadi n° _____

Lavabi n° _____ e caratteristiche _____

Frigoriferi con termometro n° _____

Congelatori con termometro n° _____

LOCALE/ZONA LAVAGGIO:

caratteristiche*: _____

Lavabi n° _____

Lavastoviglie n° _____

LOCALE/ZONA ALLESTIMENTO, DISTRIBUZIONE:

caratteristiche*: _____

Piani di lavoro n° _____ e caratteristiche _____

Banchi caldi con termometro n° _____

banchi frigo con termometro n° _____

LOCALE/ZONA SOMMINISTRAZIONE:

caratteristiche*: _____

Posti a tavola n° _____

Caratteristiche dei tavoli _____

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI:

caratteristiche*: _____

Bagni per il personale addetto alla cucina n° _____

con rubinetti non manuali si no

con asciugamani monouso si no

con sapone liquido si no

Spogliatoi n° _____

con armadietti personali si no

Bagni per gli avventori: per uomini n° _____ per donne n° _____ per portatori di handicap n° _____

* Breve descrizione dei locali indicando dimensioni, caratteristiche pareti e pavimenti e relativi rivestimenti, modalità di aerazione ed illuminazione.

Ravanusa, li _____

Firma del titolare o legale rappresentante

Relazione descrittiva dell'attività svolta

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI PREPARATI E/O SOMMINISTRATI:

DESCRIZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO:

Modalità di approvvigionamento delle materie prime e relativi fornitori:

Modalità di conservazione dei prodotti deperibili (temperature di conservazione, separazione tra le varie tipologie di alimenti; carni rosse, carni bianche, pesce, frutta e verdure, latticini, dolci ecc.):

Modalità di conservazione e somministrazione dei prodotti pronti:

Tipologia delle stoviglie usate:

Modalità di lavaggio delle pentole e delle stoviglie:

Modalità di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature (indicare i prodotti usati):

Tipologia approvvigionamento idrico (indicare eventuali trattamenti di potabilizzazione):

Modalità di smaltimento degli oli di frittura:

Modalità di raccolta e smaltimento dei rifiuti:

Modalità di smaltimento degli scarichi idrici:

Ravanusa, li _____

Firma del titolare o legale rappresentante
