

Spett.le  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
A.S.L. n° 5 di ORISTANO

**Oggetto:** relazione descrittiva delle modalità di preparazione per la somministrazione di alimenti e bevande in occasione di sagre, feste e fiere.

Il sottoscritto

Cognome	Nome
Data di Nascita	Luogo di Nascita
C.F.	Cittadinanza
Residente a	In Via/P.zza
Provincia di	Tel.
Cell.	Fax
e-mail	

In qualità di:

Presidente/legale rappresentante dell'Associazione/Ente/Partito

Denominazione	
Partita IVA	
C.F.	
Sede: Comune di	
Indirizzo	
Tel	Cell
Fax	e-mail

**Consapevole delle sanzioni penali previste nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76b del D.P.R. 445/2000;**

#### DICHIARA

Che nell'ambito della manifestazione:

- Non vengono preparati alimenti
- Vengono preparati alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati e che si tratta di preparazioni che vengono acquistate:
  - calde
  - refrigerate
  - congelate
  - surgelate
  - temperatura ambiente
 si tratta di preparazioni in contenitori  monouso/monoporzione  pluriporzione  
 dopo l'acquisto gli alimenti vengono conservati nel seguente modo

---



---



---

che per la somministrazione degli alimenti si rendono necessarie le seguenti operazioni:

---



---



---



---

- vengono preparati i seguenti alimenti:
- generi di caffetteria (es. caffè, the, ecc), spremute, frullati e analoghi;
- sola cottura di brioches e simili da impasti       crudi  
  semicotti  
  surgelati  
  conservati alle basse temperature
- panini, toast, tramezzini, pizzette, tartine e simili, anche caldi
- pizze, focacce, crepes e simili
- cottura di alimenti al vapore
- cottura di alimenti alla piastra
- cottura di alimenti alla griglia
- patatine fritte
- piatti freddi
- insalate
- macedonia
- altro \_\_\_\_\_

Nello svolgimento dell'attività di somministrazione :

- non vengono usate stoviglie (es. tovaglie, posate, bicchieri, piatti ecc.)
- vengono usate stoviglie monouso (es. tovaglie, posate, bicchieri, piatti ecc.)
- non vengono usate stoviglie monouso (es. tovaglie, posate, bicchieri, piatti ecc.) e, di conseguenza, le operazioni successive alla somministrazione sono le seguenti \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Le attrezzature utilizzate sono rappresentate da (elenco delle attrezzature: cucine, fuochi, piastre etc.):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

I recipienti e i contenitori impiegati per la cottura e la distribuzione sono in materiale \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_

Le materie prime utilizzate provengono:

- da Ditta Autorizzate (indicare nome della Ditta) \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- da produttori primari (es. allevatori, imprenditori agricoli etc.), di cui si forniscono i dati identificativi e i documenti relativi alla fornitura (documento di macellazione etc.) \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Le operazioni di preparazione (sezionamenti, toelettatura, frazionamento etc.) avverranno in locali autorizzati (indicare i locali) \_\_\_\_\_

---

Gli alimenti saranno trasportati dai laboratori suddetti con contenitori idonei per il contatto con gli alimenti (monouso oppure autorizzati, indicare gli estremi dell'autorizzazione), in condizioni di temperatura adeguata al tipo di alimento:

L'area destinata alla cottura e porzionamento dei cibi prima della somministrazione è costituita da:

- \_\_\_\_\_
  - Superficie mq \_\_\_\_\_, costituita in materiale \_\_\_\_\_ e rivestita con materiale \_\_\_\_\_, lavabile e disinfettabile;
  - Delimitata su tre lati con pareti in materiale \_\_\_\_\_ lavabile e disinfettabile, di altezza ml. \_\_\_\_\_;
  - Copertura \_\_\_\_\_;
  - Dotata di approvvigionamento idrico potabile proveniente:
    - Diretta da pubblico acquedotto,
    - Trasportata da pubblico acquedotto o da altra fonte accertata potabile, con messi di trasporto autorizzati (indicare l'acquedotto/ fonte alternativa e il mezzo utilizzato, con relativa autorizzazione) \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_ depositata in serbatoi costituiti con materiali idonei per il contatto con gli alimenti \_\_\_\_\_ e sottoposti, prima dell'utilizzo, ad operazioni di lavaggio e disinfezione;

I servizi igienici per il personale addetto alla preparazione (indicare l'ubicazione) \_\_\_\_\_, sono dotati di lavamani, asciugamani monouso e sapone liquido;

Il Richiedente

\_\_\_\_\_