

Spazio per l'ufficio

COMUNICAZIONE DI MANIFESTAZIONE TEMPORANEA.

**ALL'AZIENDA PER I SERVIZI SANITARI N. 6 "FRIULI OCCIDENTALE"
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 VIA DELLA VECCHIA CERAMICA N. 1
 33170 PORDENONE**

Il/La sottoscritto/a:

Cognome					Nome					
C.F.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Data di nascita				Cittadinanza				Sesso M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
Luogo di nascita: <i>Comune</i>							<i>Provincia</i>			
Residenza: <i>Comune</i>							<i>Provincia</i>			
<i>Via, Piazza ecc.</i>							<i>N.</i>			
Tel.			Fax			Cel.				

in qualità di responsabile della manifestazione temporanea:

denominazione della manifestazione: _____ _____
che si svolgerà nel Comune di Zoppola, frazione _____ in Via/Viale/Piazza _____ nei giorni dal _____ al _____

COMUNICA

che nell'ambito della suddetta manifestazione: (*barrare la/le voce/i che interessa/interessano*)

- verranno somministrati cibi e bevande;
- verranno preparati cibi per la successiva somministrazione.

ALLO SCOPO DICHIARA

- che verranno osservati gli adempimenti atti a garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari. In tal senso si impegna ad applicare le regole base dell'igiene e delle buone pratiche alimentari, compresa la formazione del personale addetto;
- di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione ed ai fini del controllo ufficiale e rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti su riportati.

Data

Timbro e firma

(firma leggibile e per esteso)

Nota bene:

La presente comunicazione dovrà pervenire, mediante raccomandata a.r. oppure mediante consegna diretta, all'A.S.S. n. 6 "Friuli Occidentale" di Pordenone **almeno 15 (quindici) giorni prima dell'inizio della manifestazione.**

NOTE INFORMATIVE PER UNA CORRETTA GESTIONE DELL'ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI MANIFESTAZIONI TEMPORANEE.

I rischi di contaminazione degli alimenti preparati e somministrati nelle manifestazioni temporanee dipendono essenzialmente dal **mancato rispetto delle temperature di conservazione**, e dalla possibilità che si verifichino **contaminazioni crociate** per contatto tra alimenti crudi e cotti, o appoggiando alimenti su piani di lavoro non puliti. Si ritiene utile quindi indicare alcuni accorgimenti strutturali e gestionali che possono contribuire a minimizzare i rischi indicati:

- le strutture e i chioschi devono essere realizzati in maniera tale da facilitare le operazioni di pulizia;
- deve essere disponibile - se necessario - acqua potabile calda e/o fredda ed un adeguato sistema di scarico/deflusso delle acque reflue;
- deve essere disponibile - se necessario - un numero sufficiente di lavabi per il lavaggio delle mani degli operatori, nonché dei piccoli utensili;
- i piani di lavoro e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- devono essere disponibili, se necessari, appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare la temperatura delle materie prime e dei cibi;
- i tempi di sosta di materie prime e cibi a temperature ambiente devono essere ridotti al minimo;
- nel caso in cui i cibi cotti non siano somministrati immediatamente si dovrà prevedere la presenza di una attrezzatura per il mantenimento a caldo dei cibi stessi (scaldavivande);
- i cibi preparati nella giornata e non consumati alla fine della stessa dovranno essere eliminati;
- gli scarti di alimenti e i rifiuti devono essere eliminati rapidamente in condizioni igieniche.