

RELAZIONE TECNICA
SCIA SANITARIA
MANIFESTAZIONE TEMPORANEA

Associazione

Denominazione della manifestazione

Periodo di svolgimento

Luogo di svolgimento.....

Il Responsabile della manifestazione.....

DICHIARA

1) TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI (barrare caso interessato)

- Esclusivamente somministrazione di alimenti e bevande;
- Preparazione - cottura e somministrazione di alimenti semplici che non richiedono particolari manipolazioni;
- Preparazione - cottura e somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedono generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione.

2) CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI PREPARAZIONE

- | | | |
|--|----|----|
| - Locale chiuso in muratura attrezzato | SI | NO |
| - Cucina viaggiante attrezzata | SI | NO |
| - Area attrezzata al momento delimitata da pareti e pavimenti lavabili fornite di lavello con acqua potabile | SI | NO |
| - Altro | SI | NO |

3) SOMMINISTRAZIONE

- | | | |
|-------------------------------|----|----|
| a) In locale attrezzato | SI | NO |
| b) Su aree all'aperto | SI | NO |
| c) Sotto tendone o padiglione | SI | NO |
| d) Altro | SI | NO |

4) DOTAZIONE DI IMPIANTI ED ATTREZZATURA

- | | | |
|--|-------|----|
| a) Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie | SI | NO |
| b) Numero di frigoriferi dotati di termometro | | |
| c) Numero di congelatori dotati di termometro | | |
| d) Protezioni in vetro o altro (es. banchi espositivi) | SI | NO |

e) Altri dispositivi per garantire la salubrità dell'attività			
- Pavimento dello stand (per evitare il sollevamento della polvere)	SI	NO	
- Copertura superiore o sui tre lati dello stand	SI	NO	
- Separazione della zona preparazione (anche mediante zanzariere)	SI	NO	
- Copertura dei tavoli di lavorazione in materiale lavabile e disinsettabile	SI	NO	
- Utilizzo di stoviglie monouso	SI	NO	

5) **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

- a) Pubblico (specificare).....
- b) Privato (specificare e allegare analisi dell'ultimo anno).....

6) **SISTEMA PER LA RACCOLTA E LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI LIQUIDI ESOLIDI**

- a) Specificare.....

7) **SISTEMA DI SMALTIMENTO DEGLI OLII ESAUSTI**

(specificare).....

8) **SERVIZI IGENICI PER IL PERSONALE E PER IL PUBBLICO**

- a) Numero:
- b) Ubicazione:

DICHIARA

Inoltre che gli addetti sono stati adeguatamente formati sulle norme igieniche e sulle procedure basate sui principi HACCP da rispettare durante la manipolazione e somministrazione degli alimenti.