



spazio per l'ufficio

All'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli
Dipartimento di Prevenzione
Via Chiusaforte n. 2
33100 Udine

per conoscenza al
Comune di

Oggetto: comunicazione di manifestazione temporanea.⁽¹⁾

Il sottoscritto

COGNOME: NOME:
cittadinanza:
nato a il ____/____/_____
residente nel comune di (.....) CAP
via/piazza n.....
codice fiscale |_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|
tel. fax e-mail

in qualità di responsabile della manifestazione temporanea,

denominazione della manifestazione:
.....
che si svolgerà nel Comune di
in via/piazza.....nei giorni dal.....al.....

COMUNICA

che nell'ambito della suddetta manifestazione:

- 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.

..... li _____ timbro e firma

(1)La presente comunicazione deve pervenire almeno 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione.

manifestazione temporanea

**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 temperatura 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.