

**RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE**  
(per le manifestazioni a carattere temporaneo di cui all'articolo 7 della L.R. 30/05)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Responsabile della manifestazione denominata \_\_\_\_\_

che si svolgerà il \_\_\_\_\_

in località \_\_\_\_\_

in qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 178/02 e succ. integrazioni

**DICHIARA**

che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono adeguatamente applicati tutti i requisiti di carattere sia strutturale che funzionale previsti dal Reg. 852/04 e/o 853/04;

IN PARTICOLARE DICHIARA:

*a)* descrizione della tipologia di attività e in particolare:

ALIMENTO	LUOGO DI PREPARAZIONE

ALIMENTO/BEVANDA	FORNITORI

La manifestazione ha carattere temporaneo e lo stand gastronomico sarà allestito il giorno \_\_\_\_\_ e sarà in funzione dal giorno \_\_\_\_\_ al giorno \_\_\_\_\_ (dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ circa).

*b)* le caratteristiche dei locali di preparazione se esterni agli stands in cui viene svolta l'attività:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**c) le dotazioni di impianti ed attrezzature:**

---

---

---

- numero di frigoriferi \_\_\_\_\_

- protezioni in vetro o altro (es. banchi espositori) SI NO

altri dispositivi per garantire la salubrità dell'attività:

- pavimento dello stand (per evitare il sollevamento della polvere) SI NO

- copertura (superiore e/o su tre lati dello stand) SI NO

- separazione della zona preparazione (anche tramite zanzariere) SI NO

- copertura dei tavoli di lavorazione in materiale lavabile e disinfettabile SI  
NO

**d) l'acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione:**

---

---

---

**e) i sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi:**

---

---

---

**f) il sistema di smaltimento degli oli esausti:**

---

---

**g) il servizio igienico per il personale addetto, dotato di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua dal lavandino è ubicato:**

---

---

**h) i servizi igienici per il pubblico sono in numero di \_\_\_\_\_ e sono ubicati**

---

---

**i) gli addetti sono stati adeguatamente formati sulle norme igieniche da rispettare durante la manipolazione, somministrazione degli alimenti**

Data \_\_\_\_\_

Firma del responsabile  
della manifestazione

---