

DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

- Planimetria in scala 1:100 o 1:50 completa di data, firma e timbro del tecnico, riportando: eventuali stand o punti ristoro provvisti di relative autorizzazioni sanitarie/DIA/SCIA dei locali che preparano o somministrano alimenti; i servizi igienici distinti tra personale addetto alla manipolazione di alimenti e avventori (questi ultimi devono essere adeguati in numero necessario all'afflusso degli ospiti) e lavandini con acqua potabile, descrizione degli arredi e delle apparecchiature (forni, frigoriferi, congelatori, cappe aspiranti, ecc.)
- Relazione tecnica descrittiva dell'evento completa di data, firma e timbro del tecnico, descrivendo collocazione e descrizione arredi, attrezzature e servizi igienici.
 1. Nella creazione delle strutture mobili devono essere previste appropriate attrezzature che garantiscano un'adeguata igiene, compresi servizi igienici, impianti per lavarsi e asciugarsi le mani e locali adibiti a spogliatoi.
 2. I banchi e le superfici di lavoro devono essere in acciaio inox o materiale liscio, atossico e facilmente lavabile.
 3. È obbligatorio dotarsi di un lavamani a pedale o con rubinetto non manuale, con erogatore di sapone e salviette monouso.
 4. I cibi deperibili devono essere conservati a temperature controllate tramite frigoriferi o banchi frigo (es. $< 4^{\circ}\text{C}$). I cibi cotti devono essere mantenuti caldi (es. $> 60^{\circ}\text{C}$) fino al momento della somministrazione.
 5. È vietato preparare alimenti ad alto rischio (es. maionese con uova crude, creme non pastorizzate, tiramisù, carni crude. ecc) per evitare intossicazioni.
 6. È obbligatorio indossare abbigliamento idoneo, cuffia per capelli e guanti monouso.

7. Per garantire tracciabilità e identificazione degli allergeni bisogna conservare le etichette, i lotti dei prodotti e le bolle d'acquisto.
 8. È necessario esporre al pubblico la lista chiara degli allergeni contenuti in ogni pietanza (Reg. UE 1169/2011).
 9. Lo stand deve essere provvisto di contenitori per i rifiuti solidi e liquidi dotati di coperchio con apertura non manuale e attuare tutte le precauzioni previste per il controllo dei roditori e degli animali indesiderati
- Elenco degli addetti alla preparazione e somministrazione alimenti con relativa certificazione autorizzativa (certificati OSA o similari).
 - Piano HACCP dei locali che preparano o somministrano alimenti;
 - Bonifico di €.20,00 effettuato su IBAN: IT66Z0100516300000000218050 - Istituto Tesoriere BNL - Reggio Calabria - causale: Registrazione Unità d'Impresa

Per quanto sopra riportato deve essere trasmesso allo scrivente sul portale Calabria Suap entro un termine di 15 giorni considerata la vicinanza dell'evento, pena il rigetto della pratica.

IL DIRETTORE della S.O.C S.I.A.N.

Dr. Riccardo RITORTO