1 /	oscille	tto/a		
	ro doll'i) il/	
		ll'impresa denominatapresentante della Ditta/Società		***************************************
		pperatore del settore alimentare, ai sensi del Reg. CE 178/02 e successive integrazione	oni	
		있다는 생기의 얼마나가 하면 보면 하면 하면 하는 것이 되었다.	OIII	
		DICHIARA,		
nsape e al fir	ne di g	delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni non veritiere richiamate dall'art. 76 del garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti p	DPR 28/12/20 previsti dal Re	000 n. 445 eg. 852/04
		IN PARTICOLARE DICHIARA:		
bar	con la	à e il ciclo produttivo svolti dall'impre sa, relativi alla tipologia di attività noti laboratorio gastronomia senza cottura, laboratorio artigianale di produzione, ris autonegozio, ecc) sono:	ificata (es. ba storazione, c	ar-caffetter ommercio
le tip	pologi /endu	gie di alimenti impiegati ovvero delle principali preparazioni/manipolazioni d uti sono (specificando anche la modalità di cottura. Es.: alla piastra, griglia a carbo	li alimenti so ne, ecc) sono	omministr o:
le do	otazior	oni di impianti ed attrezzature dei locali (o del mezzo di trasporto) sono:		
		eristiche delle strutture destinate agli alimenti sono:		
le ca	ratteri	eristiche delle strutture destinate agli alimenti sono: rispetto dei necessari rapporti di aerazione naturale		
le ca	ratteri	eristiche delle strutture destinate agli alimenti sono: o rispetto dei necessari rapporti di aerazione naturale o locale con pavimentazione integra facilmente lavabile e igienizzabile		
le ca	ratteri no no	eristiche delle strutture destinate agli alimenti sono: o rispetto dei necessari rapporti di aerazione naturale locale con pavimentazione integra facilmente lavabile e igienizzabile adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione e pareti rivestite da materiale la adeguata		
le ca si si si In ca eveni prese	no no no so di rituali e enza di ssari r	eristiche delle strutture destinate agli alimenti sono: o rispetto dei necessari rapporti di aerazione naturale o locale con pavimentazione integra facilmente lavabile e igienizzabile adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione e pareti rivestite da materiale la adeguata	descrittive, sp trutture (es.: ità in cui son umero di lava	d altezza pecificare riguardo a o garantit abi e acqu
le ca si si si In ca eveni prese ecc.)	no no no so di i tuali ei enza di ssari r, al fino dalità entare no p	rispetto dei necessari rapporti di aerazione naturale lo locale con pavimentazione integra facilmente lavabile e igienizzabile adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione e pareti rivestite da materiale la adeguata piani di lavoro e attrezzature facilmente lavabili e igienizzabili i mancato possesso dei requisiti sopra richiamati o in caso di ulteriori indicazioni elementi aggiuntivi sulla descrizione delle caratteristiche igienico sanitarie delle si di un adeguato numero di gabinetti, presenza di adeguato spogliatoio, modali i rapporti di aerazione in tuti i locali, adeguata illuminazione dei locali, adeguato n ine di garantire la conformità alla normativa e la sicurezza alimentare: tà di emissione di fumi e vapori (provenienti da forni, cucine, friggitrici, ecc.), in ci re dove si effettuino attività di cottura s ono:	descrittive, sp trutture (es.: i tà in cui son umero di lava	d altezza Decificare riguardo a o garantit abi e acqu
le ca si si si In ca eveni prese nece: ecc.)	no n	eristiche delle strutture destinate agli alimenti sono: orispetto dei necessari rapporti di aerazione naturale olocale con pavimentazione integra facilmente lavabile e igienizzabile oradeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione e pareti rivestite da materiale la adeguata originario piani di lavoro e attrezzature facilmente lavabili e igienizzabili i mancato possesso dei requisiti sopra richiamati o in caso di ulteriori indicazioni elementi aggiuntivi sulla descrizione delle caratteristiche igienico sanitarie delle si di un adeguato numero di gabinetti, presenza di adeguato spogliatoio, modali rapporti di aerazione in tuti i locali, adeguata illuminazione dei locali, adeguato nine di garantire la conformità alla normativa e la sicurezza alimentare: tà di emissione di fumi e vapori (provenienti da forni, cucine, friggitrici, ecc.), in cre dove si effettuino attività di cottura s ono:	descrittive, sp trutture (es.: i tà in cui son umero di lava	d altezza pecificare riguardo a o garantit abi e acqu



si	no	allacciamento acquedotto pubblico
si	no	allacciamento a struttura privata (es. pozzo privato)
si	no	presenza di dispositivi di trattamento dell'acqua
event utilizz	uali el o di a	nancanza di allacciamento a pubblico acquedotto o in caso di ulteriori indicazioni descrittive, specificare ementi aggiuntivi al fine di garantire la conformità alla normativa e la sicurezza alimentare in materia acqua potabile (anche relativamente alle caratteristiche tecniche di eventuali dispositivi di trattamer
le mo	dalità	di smaltimento rifiuti solidi e liquami sono:
si	no	allacciamento alla rete fognaria comunale
si	no	conferimento dei rifiuti prodotti ai servizi municipali
si	no	contratto con azienda di smaltimento oli esausti in caso di attività di cottura che ne prevedano il consumo
		nancanza dei requisiti sopra richiamati o in caso di ulteriori indicazioni descrittive, specificare gli eventu giuntivi al fine di garantire la conformità alla normativa e la sicurezza alimentare:
-	-	a alimentare dei processi è assicurata attraverso:
si	no	predisposizione e mantenimento di un adeguato sistema di autocontrollo
si	no	individuazione dei punti critici e predisposizione di procedure di autocontrollo degli stessi personale adeguatamente formato
	177	giuntivi per la rappresentazione dei necessari requisiti, al fine di garantire la conformità alla normativa e l imentare:
		e attività già esistenti)
Tier Ca	450 51	rratti di attività già esistente, prece dentemente autorizzata/registrata: non è stata apportata alcuna modifica rispetto ai locali, impianti, strutture, attrezzature e processi produttivi (barrare con una X)
		eventuali modifiche apportate rispetto all'attività già esistente, descrivere le stesse, conformemente a allegata dei locali e attrezzature:
e di ga nenti v teriali	aranti enduti di riv	nti aggiuntivi per la descrizione dei processi e per la rappresentazionedei necessari requisiti re la conformità alla normativa di s icurezza alimentare (es. numero di posti a sedere, tipologie, le caratteristiche igienico sanitarie dei vani di carico nel caso di trasporti, caratteristiche di conformità estimento dei vani di carico, approvvigionamento materie prime e relativo immagazzinamento sa ecc.):

