

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA' PER
MANIFESTAZIONI TEMPORANEE**

ALLEGATO 2

All'ASL TO 4 - SIAN

sede di: Ciriè Ivrea Settimo

e p.c. Al Comune di _____

Il sottoscritt _____ in qualità di _____

Nat a _____ il _____

Residente a _____ Via _____

C.F. o P. IVA _____ Telefono _____ Cellulare _____

E-mail _____ Fax _____

PRESA VISIONE DELLA DGR 27-3145 del 19/12/2011, come modificata ed integrata dalla D.D.
n. 218 del 28 /03 /2012

SEGNALA

(ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 Regolamento (CE) 852/2004 e all'art. 19 Legge 241/1990)

**L'INIZIO DELL'ATTIVITÀ DI
MANIFESTAZIONE TEMPORANEA TIPOLOGIA A**

**(Somministrazione di bevande, preparazione e/o somministrazione panini e alimenti semplici,
con esclusione di superalcolici)**

per la manifestazione denominata _____

che si svolgerà a (indirizzo) _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

utilizzando

Locale attrezzato

Tendone o padiglione

Area all'aperto

Altro _____

Comunica che il termine di approntamento delle strutture sarà :

il giorno _____ alle ore _____

Comunica che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni
(stesse strutture, menù, responsabili)

sì no

Comunica che, in mia assenza, durante la manifestazione, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al sig. _____

Ai fini della presente segnalazione, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000 e s.m.i.), sotto la propria responsabilità

DICHIARA

1.

- che l'installazione dispone dei seguenti requisiti igienico sanitari di base per l'attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti e bevande di TIPOLOGIA A;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (sì/no) sono obbligatori;

| POSTAZIONE | |
|--|---|
| Durante la manifestazione temporanea si effettua: | |
| porzionatura/distribuzione di alimenti in plurirazione | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| preparazione di alimenti a basso rischio | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| La postazione è defilata dal pubblico è obbligatoria se si effettuano le preparazioni indicate in almeno uno dei due punti precedenti | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| È necessario il piano di lavoro | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| AREA/ZONA PER IL DEPOSITO ALIMENTI | |
| E' adeguatamente protetta | requisito obbligatorio |
| Gli alimenti | |
| sono opportunamente protetti in contenitori chiusi o con retine o pellicole | requisito obbligatorio |
| sono posti non direttamente sul piano di calpestio | requisito obbligatorio |
| APPARECCHIATURE IDONEE A GARANTIRE IL RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEGLI EVENTUALI VARI TIPI DI ALIMENTI DEPERIBILI | |
| sono in numero rapportato alla quantità di alimenti da conservare e/o trasportare; | requisito obbligatorio |
| STOVIGLIE | |
| necessarie | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se si | |
| a perdere | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| tradizionali (solo se si dispone di lavastoviglie meccanico per la perfetta pulizia di tradizionali stoviglie in ceramica e metallo) | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Sono conservate prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori | requisito obbligatorio |
| PERSONALE IMPEGNATO NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI: | |
| È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività | requisito obbligatorio |
| APPROVVIGIONAMENTO IDRICO | |
| Necessario | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Se si | | |
| è utilizzata acqua potabile proveniente da allacciamento all'acquedotto pubblico | si <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |
| è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori | si <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |
| EVENTUALI RIFIUTI O SCARTI DI LAVORAZIONE | | |
| Si producono rifiuti o scarti di lavorazione | si <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |
| Se si | | |
| Sono debitamente raccolti e smaltiti. | requisito obbligatorio | |

2.

- che vengono utilizzate le seguenti regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (sì/no) sono obbligatori;

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI | | |
| Prodotti ad alto rischio (conservate vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema) | si <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |
| Si conservano e sono a disposizione bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati, che provengono tutti da fornitori autorizzati (sia materie prime che piatti pronti) | requisito obbligatorio | |
| Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature rilevate all'interno di contenitori coibentati/ frigo portatili (al termine del trasporto) e all'interno di frigoriferi e congelatori (almeno 1 volta al giorno). | requisito obbligatorio | |
| I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione | requisito obbligatorio | |
| Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati | si <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |
| Se si la provenienza è la seguente: | | |
| | | |
| | | |
| PREPARAZIONE | | |
| Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di mantenimento della temperatura | requisito obbligatorio | |
| Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C | requisito obbligatorio | |
| L'esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto | requisito obbligatorio | |
| PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE | | |
| Si conservano e sono a disposizione istruzioni operative che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione | requisito obbligatorio | |
| CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI | | |
| Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali | si <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |
| Se sì, si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione - disinfestazione adottate | requisito obbligatorio | |
| PERSONALE ADDETTO | | |
| Il personale addetto è informato sui corretti comportamenti utili a garantire la sicurezza degli alimenti | requisito obbligatorio | |

che durante tutta la Manifestazione è responsabile dell'autocontrollo

il Sig.....

che, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente segnalazione, attenendosi scrupolosamente alle vigenti norme.

Luogo _____ Data _____

Firma del soggetto segnalante

Firma del Responsabile dell'autocontrollo (per accettazione dell'incarico)

Il sottoscritto dichiara di avere ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del D.lgs. 196/2003, in particolare riguardo ai diritti riconosciuti dalla legge ex art. 7 D.lgs. 196/2003 e acconsente al trattamento dei propri dati, con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa, necessari per l'erogazione della prestazione richiesta.

Data _____

Firma del soggetto segnalante

ALLEGATI:

1. INDICAZIONE DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI DATATA E FIRMATA DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
2. RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 36,00
3. FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITA' PER
MANIFESTAZIONI TEMPORANEE**

ALLEGATO 3

All'ASL TO 4 - SIAN

sede di: Ciriè Ivrea Settimo

e p.c. Al Comune di _____

Il sottoscritt _____ in qualità di _____

Nat _____ a _____ il _____

Residente a _____ Via _____

C.F. o P. IVA _____ Telefono _____ Cellulare _____

E-mail _____ Fax _____

PRESA VISIONE DELLA DGR 27-3145 del 19/12/2011, come modificata ed integrata dalla D.D. n. 218 del 28 /03 /2012

SEGNALA

(ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 Regolamento (CE) 852/2004 e all'art. 19 Legge 241/1990)

**L'INIZIO DELL'ATTIVITÀ DI
MANIFESTAZIONE TEMPORANEA TIPOLOGIA B
(Preparazione/somministrazione pasti)**

per la manifestazione denominata _____

che si svolgerà a (indirizzo) _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

utilizzando

| | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Locale attrezzato | <input type="checkbox"/> Tendone o padiglione | <input type="checkbox"/> Area all'aperto |
| <input type="checkbox"/> Altro _____ | | |

Comunica che il termine di approntamento delle strutture sarà :

il giorno _____ alle ore _____

Comunica che la stessa manifestazione si è già svolta negli ultimi anni (stesse strutture, menu, responsabili) si no

Comunica che, in mia assenza, durante la manifestazione, potranno essere chieste informazioni e pronta disponibilità al sig. _____

Ai fini della presente segnalazione, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000 e s.m.i.), sotto la propria responsabilità

DICHIARA

1.

- che l'installazione dispone dei seguenti requisiti igienico sanitari di base per l'attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti e bevande di TIPOLOGIA B;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (sì/no) sono obbligatori;

| AREA DI PREPARAZIONE E COTTURA | |
|--|---|
| Nel caso di preparazione di pasti non completi | |
| ha piano di calpestio in materiale compatto lavabile | requisito obbligatorio |
| è opportunamente protetta da inquinamenti esterni | requisito obbligatorio |
| è disimpegnata dal pubblico | requisito obbligatorio |
| collocata in modo da non creare disagio a strutture o abitazioni adiacenti | requisito obbligatorio |
| sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| è dotata di piani di lavoro rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile | requisito obbligatorio |
| i piani di lavoro sono separati | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| è dotata di almeno un lavello con comando non manuale* | requisito obbligatorio |
| è dotata di distributore di sapone lavamani | requisito obbligatorio |
| è dotata di asciugamani a perdere | requisito obbligatorio |
| il numero dei lavelli è rapportato al volume delle preparazioni | requisito obbligatorio |
| Nel caso di preparazione di pasti completi (almeno un primo, un secondo e un dolce) | |
| sono utilizzate strutture chiuse in muratura, box o cucina mobile, con requisiti funzionalmente assimilabili a quelli richiesti per gli esercizi di tipologia 4 di cui alla DGR 2R del 03/03/2008 con spazi adeguati in relazione all'attività che si vuole esercitare | requisito obbligatorio |
| sono presenti bracieri esterni all'area di preparazione e cottura, su terreno, che preservano da inquinamenti il prodotto in preparazione | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| DEPOSITO ALIMENTI REALIZZATO MEDIANTE | |
| Apposita struttura chiusa | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Zona delimitata | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| sono distinte e separate dalla zona preparazione/cottura | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| il deposito avviene per più giorni | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| gli alimenti sono adeguatamente protetti anche da infestanti e animali | requisito obbligatorio |
| FRIGORIFERI/CONGELATORI | |
| numero e volumetria rapportati alla quantità degli alimenti da stoccare | requisito obbligatorio |
| tenuti lontani da fonti di calore | requisito obbligatorio |
| con separazione per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo | requisito obbligatorio |

| | |
|---|---|
| ZONA PRANZO: | |
| Presente | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se si | |
| è protetta dalla polvere | requisito obbligatorio |
| dotata di tavoli con piani superficie con superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile o ricoperti da tovaglie monouso | requisito obbligatorio |
| BICCHIERI, POSATE E PIATTI: | |
| a perdere | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| tradizionali in ceramica o metallo (disponendo di lavastoviglie, in loco o nella sede della ditta, per la perfetta pulizia) | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Sono conservati prima dell'uso al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori | requisito obbligatorio |
| PERSONALE IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE / MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI: | |
| È addestrato e/o formato, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di mansione | requisito obbligatorio |
| APPROVVIGIONAMENTO IDRICO: | |
| è utilizzata acqua potabile con allacciamento all'acquedotto pubblico | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| è utilizzata acqua potabile "trasportata" mediante idonei contenitori opportunamente proporzionati all'attività esercitata. | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO: | |
| Fissi | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Mobili | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| sono disponibili nelle vicinanze del luogo della manifestazione | requisito obbligatorio |
| sono dotati di generi di necessità | requisito obbligatorio |
| sono dotati di lavello con acqua | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| sono dotati di salviette disinfettanti o metodi alternativi equivalenti | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| saranno mantenuti in stato di decenza | requisito obbligatorio |
| sono in numero rapportato all'affluenza | requisito obbligatorio |
| SERVIZI IGIENICI FISSI O MOBILI PER GLI ADDETTI: | |
| almeno un servizio è ad uso esclusivo degli addetti alle lavorazioni alimentari | requisito obbligatorio |
| ha lavello con acqua corrente | requisito obbligatorio |
| ha comando di erogazione dell'acqua non manuale * | requisito obbligatorio |
| ha asciugamani del tipo monouso | requisito obbligatorio |
| ha distributore di sapone liquido | requisito obbligatorio |
| CONTENITORI PER RIFIUTI PER LA ZONA/ LOCALE DI PREPARAZIONE: | |
| hanno coperchio fisso ad apertura non manuale con sacco di raccolta a perdere | requisito obbligatorio |
| INOLTRE | |
| Gli alimenti vengono preparati tutti sul luogo della manifestazione | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se no, vengono preparati nei seguenti luoghi: | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| nel caso in cui gli alimenti vengano preparati in anticipo indicare la tipologia, la data di inizio e descrivere il sistema di conservazione: | |
| | |
| | |
| | |
| | |

nel caso gli alimenti vengano preparati in anticipo, e in luogo diverso da quello in cui si svolge la manifestazione, indicare le modalità di trasporto:

| |
|--|
| |
| |
| |
| |

Breve descrizione sulle modalità con cui vengono preparati gli alimenti

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

NOTE

*si intende: "tecnicamente non azionabile a mano"; non consentite: a "gomito", "a pulsante"; accettati: a "pedale", "fotocellula" e "gincocchio"

2.

- che vengono utilizzate le seguenti regole di buona prassi igienica per la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande;
- di essere a conoscenza che i requisiti rispetto ai quali non sono presenti possibilità alternative (sì/no) sono obbligatori;

| APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI | |
|--|---|
| Prodotti ad alto rischio (conserve vegetali sott'olio, maionese, tiramisù, dolci alla crema) | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Si conservano e sono a disposizione, bolle di consegna, fatture, scontrini dei prodotti acquistati che provengono tutti da fornitori autorizzati, sia materie prime che piatti pronti. | requisito obbligatorio |
| Si conservano e sono a disposizione le schede di registrazione delle temperature rilevate all'interno di contenitori coibentati/ frigo portatili (al termine del trasporto) e all'interno di frigoriferi e congelatori (almeno 1 volta al giorno). | requisito obbligatorio |
| I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'arca autorizzata per la manifestazione | requisito obbligatorio |
| Si utilizzano materie prime e/o alimenti non acquistati | sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se sì la provenienza è la seguente: | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| PREPARAZIONE | |
|--|---|
| I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo | requisito obbligatorio |
| Le zone di lavorazione sporche e pulite sono separate fisicamente e/o temporalmente tra loro | requisito obbligatorio |
| Per i prodotti cotti da servire freddi è previsto un sistema di raffreddamento rapido e mantenimento della temperatura | requisito obbligatorio |
| Gli alimenti cotti da servire caldi sono mantenuti a temperatura > di 65°C | requisito obbligatorio |
| L' esposizione degli alimenti al pubblico avviene in modo protetto | requisito obbligatorio |
| PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE | |
| Si conservano e sono a disposizione schede che indicano al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione (buona prassi igienica) | requisito obbligatorio |
| CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI | |
| Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti ed altri animali e sistemi di protezione per impedire l'accesso a cucina e deposito di animali ed insetti | si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> |
| Se si: si conservano e sono a disposizione le procedure di derattizzazione – disinfestazione adottate | requisito obbligatorio |
| PERSONALE ADDETTO | |
| Il personale addetto è informato sulle misure di prevenzione dei rischi per gli avventori derivanti dalla manipolazione di alimenti | requisito obbligatorio |

che durante tutta la Manifestazione è responsabile dell'autocontrollo

il Sig.

che, dal punto di vista igienico-sanitario, vigilerà su tutto ciò che è stato indicato nella presente scheda, attenendosi scrupolosamente alle norme vigenti norme.

Luogo _____ Data _____

Firma del soggetto segnalante

Firma del Responsabile dell'autocontrollo (per accettazione dell'incarico)

Il sottoscritto dichiara di avere ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del D.lgs. 196/2003, in particolare riguardo ai diritti riconosciuti dalla legge ex art. 7 D.lgs. 196/2003 e acconsente al trattamento dei propri dati, con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa, necessari per l'erogazione della prestazione richiesta.

Data _____

Firma del soggetto segnalante

ALLEGATI:

- MENU DATATO E FIRMATO DA PARTE DEL SOGGETTO SEGNALANTE
- RICEVUTA VERSAMENTO DIRITTI SANITARI di € 36,00
- FOTOCOPIA DOCUMENTO D'IDENTITA' DEL SOGGETTO SEGNALANTE

ALLEGATO 1

MODALITA' DI SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA)

Le manifestazioni temporanee, che coinvolgono attività svolte sia a fini di lucro sia a fini sociali/benefici, presentano caratteristiche peculiari che, pur facendole rientrare nel Regolamento (CE) 852/2004, richiedono una particolare tipologia di gestione in ragione della necessità di favorire attività tradizionalmente presenti sul territorio e di promuovere turismo e prodotti locali. Si deve, inoltre, tener conto della durata molto limitata delle attività svolte e della necessità di ottenere specifiche informazioni in merito, prima dell'avvio della manifestazione stessa, al fine di programmare gli opportuni controlli da parte dell'Autorità competente (Azienda Sanitaria Locale - ASL).

Le attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti presenti nelle manifestazioni temporanee sono soggette a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), che deve essere presentata all'ASL territorialmente competente, ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 e dell'esercizio degli opportuni controlli e, per conoscenza, al Comune dove si tiene la manifestazione, utilizzando l'apposita modulistica (tipologia A e/o B). E' sufficiente produrre la documentazione in formato cartaceo, con sottoscrizione del responsabile che gestisce l'attività.

Per permettere il corretto svolgimento delle funzioni di controllo da parte dell'ASL il soggetto segnalante dovrà presentare la SCIA di cui sopra almeno dieci giorni prima dell'inizio della manifestazione, fermo restando che la SCIA decorrerà dall'inizio dell'evento indicato nella stessa.

Sono escluse dall'obbligo della SCIA le attività di mera vendita nonché l'eventuale degustazione promozionale da parte di imprese già registrate.

I Comuni, presso i quali si svolgerà la manifestazione, dovranno trasmettere ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente l'elenco delle imprese alle quali è stata concessa l'autorizzazione alla partecipazione all'evento e la tipologia di attività (escluse le attività già segnalate di tipologia A e/o B).

Le ASL registrano le attività segnalate attraverso semplice protocollo o attraverso programma dedicato su portale sianpiemonte.net, quando sarà disponibile.

La SCIA non esime l'operatore del settore alimentare (OSA) da tutti gli adempimenti da assolvere nei confronti del Comune territorialmente competente.

ID: 21DET12



L'ASL potrà richiedere direttamente agli OSA Integrazioni alla documentazione allegata e potrà anche eseguire un'ispezione sul posto tenendo conto, ad esempio, della conoscenza nel tempo della manifestazione, della previsione di elevato afflusso di persone, della tipologia degli alimenti preparati (es. presenza di eventuali cibi a rischio), della durata della manifestazione.

La stessa ASL potrà eseguire controlli durante una o più fasi di svolgimento della manifestazione.

Nel caso in cui le ispezioni sul posto evidenzino condizioni tali da influire negativamente sulla sicurezza alimentare, dovrà essere emessa una prescrizione o un blocco completo o parziale delle preparazioni, ai sensi dell'art. 54 del Regolamento (CE) 882/2004 .

La registrazione dell'attività, comprendente la gestione tecnico-amministrativa della SCIA, è soggetta al pagamento di € 36,00.

La mancata segnalazione delle attività temporanee, così come previsto nei precedenti paragrafi, è soggetta alla sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D.L.vo 193/07.

Gli OSA già registrati come catering/banqueting, o strutture mobili per la preparazione, in caso di manifestazioni temporanee, devono effettuare la SCIA per la tipologia B, ma non sono soggetti al pagamento del diritto sanitario.

Le imprese che effettuano vendita e somministrazione di alimenti in forma ambulante dovranno invece effettuare la segnalazione con pagamento del corrispondente diritto sanitario nel caso in cui svolgano attività diverse da quelle oggetto della registrazione di cui già dispongono (esempio: la registrazione di sola vendita di pesci o polli in forma ambulante non autorizza alla cottura durante manifestazioni temporanee, che dovrà essere invece segnalata specificatamente).

