



AL COMUNE DI MONGHIDORO  
SPORTELLO UNICO ATTIVITA'  
PRODUTTIVE  
VIA MATTEOTTI, 1  
40063 MONGHIDORO (BO)

e per suo tramite

SPETT.LE AZIENDA USL  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SERVIZIO IGIENE PUBBLICA  
VIA della REPUBBLICA, 11  
40068 SAN LAZZARO DI SAVENA

## Richiesta di Autorizzazione Sanitaria per "Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande" in attività AGRITURISTICA.-

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ Via/civico

\_\_\_\_\_

C.F./P.IVA

\_\_\_\_\_

in qualità di **(Titolare - Legale Rappresentante - Amministratore Unico - Conduttore)** specificare:

\_\_\_\_\_

della Ditta/Società/Azienda \_\_\_\_\_

con sede legale a \_\_\_\_\_ Via/Civico

\_\_\_\_\_

## CHIEDE

il rilascio della prescritta Autorizzazione Sanitaria ai sensi del vigente Regolamento d'Igiene per l'attività di:

- SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE
- PERNOTTAMENTO con n. posti letto \_\_\_\_\_ in n. camere \_\_\_\_\_ n. bagni \_\_\_\_\_

ubicata nel Comune di Monghidoro in Località \_\_\_\_\_

Via/Civico \_\_\_\_\_

A tal fine dichiara che:

- le lavorazioni alimentari avvengono in aree di lavoro separate rispetto a quelle di somministrazione **SI** **NO**
- le attrezzature e i piani di lavoro sono facilmente lavabili e disinfettabili **SI** **NO**
- nel locale adibito a cucina vi è una zona di lavaggio tegami, stoviglie, posate e bicchieri dotata di lavello **SI** **NO**
- è presente una lavastoviglie **SI** **NO**
- all'interno dei locali sono presenti un numero di lavelli in proporzione alla tipologia delle preparazioni e qualora necessario anche lavelli lavamani **SI** **NO**
- sono presenti contenitori di rifiuti muniti di coperchio con apertura a pedale **SI** **NO**
- lo scarico delle acque, provenienti dalle lavorazioni svolte avviene secondo quanto previsto dalla normativa vigente **SI** **NO**
- la cucina è provvista di frigoriferi o freezer dotati di termometri, con separazioni interne per la conservazione di diverse tipologie di alimenti (ad esempio le verdure devono essere conservate separatamente dalle carni, oppure dai cibi cotti, ecc.) **SI** **NO**
- sono presenti n. \_\_\_\_\_ servizi igienici per il pubblico e n. \_\_\_\_\_ dedicati esclusivamente al personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande
- l'impianto elettrico, se previsto, è realizzato a regola d'arte ed è certificato da un installatore abilitato (Legge n. 46/1990) che si allega alla presente **SI** **NO**

Precisa altresì che:

1 - il termine previsto per l'approntamento dei locali è il giorno \_\_\_\_\_

2 - elenco degli alimenti e delle bevande che saranno somministrati (eventualmente allegare il menù):

---

---

---

---

---

3 - Elenco delle materie prime utilizzate e relativi fornitori

---

---

---

---

---

Per eventuali chiarimenti o informazioni è possibile contattare il Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ orari \_\_\_\_\_

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

allega pertanto alla presente la seguente documentazione:

- n. 3 copie della planimetria dei locali firmata dall'interessato/a o da tecnico abilitato in scala 1:100;
- n. 3 copie relazione sullo stato dei locali, tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da tecnico abilitato e/o interessato/a;

Data

FIRMA