

**ELENCO PRINCIPALI OBBLIGHI DA RISPETTARE NELL'ESERCIZIO
DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI**

Esposizione autorizzazione comunale- DIAP - SCIA
Esposizione prezzi in vetrina e sui banchi di vendita
Listino prezzi indicante il costo delle consumazioni e i servizi offerti
Corretta tenuta del manuale e dei registri HACCP
Autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico o SCIA ampliamento stagionale su area privata se utilizzati.
Esposizione cartello indicante il giorno riposo settimanale
Esposizione cartello orario di apertura
Utilizzo dei sistemi di protezione per gli alimenti
Elenco ingredienti per alimenti serviti a buffet o al banco
Autorizzazione sanitaria per alimenti (SCIA o DIAP)
Igiene cucina – presenza bidone per rifiuti con apertura a pedale
Uso del camice di colore chiaro e copricapo
Data di scadenza dei prodotti esposti e in magazzino
Attestato di partecipazione corsi formativi in sostituzione del libretto sanitario
Laboratorio di preparazione alimenti – igiene del piano di lavoro
Presenza di Posacenere – ai sensi dell'art. 30 del regolamento di polizia locale
Esposizione Tabella Giochi Proibiti rilasciata dal questore e vidimata dal comune
Esposizione Cartello indicante il divieto di fumo con indicazione del delegato alla vigilanza sull'osservanza del divieto
Esposizione prezzi dei prodotti da asporto
Autorizzazione comunale all'installazione di eventuali tende e/o insegne