

An die  
Gemeinde Ulten  
Rathaus Nr. 39  
39016 St. Walburg

**ANSUCHEN UM EINE ZEITWEILIGE ERLAUBNIS ZUR  
VERABREICHUNG VON WARMEN UND KALTEN SPEISEN UND  
ZUM AUSSCHANK VON GETRÄNKEN**

Der unterfertigte \_\_\_\_\_ geb. am \_\_\_\_\_  
in \_\_\_\_\_ in seiner Eigenschaft  
als \_\_\_\_\_  
des Vereines: \_\_\_\_\_,  
Steuernummer: \_\_\_\_\_

ersucht

im Sinne des Art. 9 des L.G. Nr. 58 vom 14.12.1988 und in den Art.16 der entsprechenden  
Durchführungsverordnung in geltender Fassung, die Gemeindeverwaltung von Ulten

anlässlich  
-----  
-----

am \_\_\_\_\_, von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

um Ausstellung einer zeitweiligen Erlaubnis zur Verabreichung von warmen und kalten  
Speisen und zum Ausschank von alkoholischen und alkoholfreien Getränken.

Der gastronomische Stand wird im Bereich:

\_\_\_\_\_  
aufgebaut.

Mit freundlichen Grüßen

DER VERANTWORTLICHE:

\_\_\_\_\_  
Ulten,

Anlage: Meldung zum Tätigkeitsbeginn: Registrierung im Lebensmittelbereich

Der/die Unterfertigte

geb. am

in

wohnhaft in

Str. Nr.

als Vertreter/in von

erklärt in Bezug auf folgende Veranstaltung:

- > dass jeder/jede Stand/Struktur, der/die am Ort der Veranstaltung anwesend sein wird, folgende Ausstattungsmerkmale aufweisen wird:
  - a) Abdeckung der Zubereitungszone zum Schutz vor atmosphärischen Einflüssen
  - b) Boden und Wände, welche in der Zubereitungszone aus waschbarem Material bestehen
  - c) Arbeitsflächen, welche aus Materialien bestehen, die geeignet sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen und leicht wasch- und desinfizierbar sind
  - d) Anschluss an den elektrischen Strom
  - e) Waschbecken
  - f) geeignete Anzahl von Abfalleimern, die mit Deckel versehen sind
- > dass das angestellte Personal ein hohes Niveau von persönlicher Sauberkeit einhalten wird und dass dieses geeignete, saubere Kleidung – wenn nötig Schutzkleidung – tragen wird
- > dass die Rohstoffe, die Zutaten, die Zwischen- und Endprodukte, welche ein Wachstum von krankmachenden Keimen ermöglichen, nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die gesundheitliche Probleme mit sich bringen könnten und dass die Kühlkette in allen Phasen – auch beim Transport – eingehalten werden wird (siehe Anmerkung 1)
- > dass die Frittiertätigkeiten – falls durchgeführt – und die Temperaturen des Frittierfetts unter Kontrolle gehalten werden
- > dass Trinkwasser vorhanden sein wird
- > dass eine genügende Anzahl von WC's vorhanden sein wird und dass jene WC's, die dem Personal vorbehalten sind, das mit der Lebensmittelzubereitung und/oder Lebensmittelverabreichung beschäftigt ist, über folgende Ausstattung verfügen:
  - a) Flüssigseifenspender
  - b) Einwegpapierhandtücher oder elektrischer Handtrockner
- > dass im Falle der Benützung von wiederbenutzbarem/n Besteck, Geschirr oder Gläser/n, eine geeignete Anzahl von Geschirrspülmaschinen vorhanden sein wird
- > dass das Abwasser auf geeignete Art und Weise entsorgt wird
- > dass die pflanzlichen Fette – sofern diese Gebrauch finden – gemäß den geltenden Gesetzesbestimmungen gesammelt und entsorgt werden
- > dass die Abfälle gemäß den geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden;

*Anmerkung 1: Es ist angebracht, dass leicht verderbliche Lebensmittel wie Milch, Fleisch, Yoghurt, Hühner bei Temperaturen konserviert werden, die +4°C nicht überschreiten; dass eventuelle gekochte leicht verderbliche Lebensmittel (Hühner), die warm zu verzehren sind, bei Temperaturen zwischen +60°C und +65°C gelagert werden; dass gekochte leicht verderbliche Lebensmittel, die kalt zu verzehren sind (Braten, Roast-beef) bei Temperaturen gelagert werden, die +10°C nicht überschreiten; dass tiefgefrorene Lebensmittel bei Temperaturen gelagert werden, die -18°C nicht überschreiten.*

#### ERKLÄRT

unter eigener Verantwortung, dass keine Gründe für ein Verbot, einen Verlust oder eine Enthebung gegen ihn/sie laut Art. 10 des Gesetzes vom 31.05.1965, Nr. 575 und nachfolgende Änderungen vorliegen (Antimafia);

es ist ihm/ihr bekannt, dass im Sinne der Art. 75 und 76 des D.P.R. 445/2000 falsche Erklärungen und Falschurkunden strafrechtliche Folgen nach sich ziehen und eventuelle Begünstigungen, die aufgrund der Fälscherklärungen erhalten wurden, hinfällig werden.

#### Mitteilung gemäß Datenschutzgesetz (Gesetzesvertretende Dekret Nr. 196/2003):

Rechtsinhaber der Daten ist der Sanitätsbetrieb der Autonomen Provinz Bozen. Die übermittelten Daten werden vom Sanitätsbetrieb, auch in elektronischer Form, für die Erfordernisse der eingereichten Meldung verarbeitet. Verantwortlich für die Verarbeitung ist der Sanitätsbetrieb der Autonomen Provinz Bozen.

Die Daten müssen bereitgestellt werden, um die angeforderten Verwaltungsaufgaben abwickeln zu können. Bei Verweigerung der erforderlichen Daten können die vorgebrachten Anforderungen oder Anträge nicht bearbeitet werden.

Die Antragstellerin oder der Antragsteller erhält auf Anfrage gemäß Artikel 7-10 des Gv.D. Nr. 196/2003 Zugang zu ihren/seinen Daten, Auszüge und Auskunft darüber und kann deren Aktualisierung, Löschung, Anonymisierung oder Sperrung, sofern die gesetzlichen Voraussetzungen vorliegen, verlangen.

Ort und Datum

DER/DIE ERKLÄRENDE

**„Gemäß und für die Zwecke der Artikel 12, 13 und 14 der EU-Verordnung 679/2016 finden Sie die Informationen zum Schutz personenbezogener Daten unter folgendem Link:[www.comune.ultimo.bz.it/de/Verwaltung/Web/Datenschutz](http://www.comune.ultimo.bz.it/de/Verwaltung/Web/Datenschutz) oder können in den Räumlichkeiten des Rathauses konsultiert werden.“**