

- **Commercio al dettaglio in sede fissa** (inclusi i locali di **distribuzione e/o deposito a servizio** dell'attività, inclusi i distributori automatici di alimenti e bevande ed escluso il commercio al dettaglio di carni fresche e prodotti ittici)
- **Vendita al dettaglio su aree pubbliche con strutture mobili** (escluso il commercio al dettaglio di carni fresche e prodotti ittici)
- **Trasporto alimenti/animali** (compreso il trasporto di prodotti alimentari tramite automezzi, cisterne, container, escluso il trasporto di alimenti sfusi, carne, prodotti della pesca e surgelati)
- **Manifestazione a carattere temporaneo.**

QUADRO B

- **Stabilimenti e laboratori di produzione di tipo industriale** (si intende ogni stabilimento o laboratorio che svolge attività di produzione, trasformazione e/o un'attività di confezionamento, senza vendita al dettaglio, escluse le attività che trattano materie prime di origine animale, in quanto soggette al Riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004)
- **Preparazione, trasformazione, lavorazione e confezionamento** (es: panettieri, pasticceri, gelatai, pizzerie da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione)
- **Commercio al dettaglio di carni fresche – MACELLERIE** (compresi eventuali lavoratori annessi)
- **Commercio al dettaglio di prodotti ittici – PESCHERIE** (compresi eventuali lavoratori annessi)
- **Deposito e distribuzione all'ingrosso** (compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc., escluso il deposito e il commercio di carni e prodotti della pesca non confezionati o privi di imballaggio o che effettuano commercializzazione in ambito comunitario o con paesi terzi di prodotti di origine animale confezionati/imballati sussiste l'obbligo del riconoscimento ai sensi del Reg. 853/2004)
- **Somministrazione** (ristoranti, bar, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, mense aziendali, scolastiche, di comunità, centro cottura, ecc.)
- **Trasporto di carni fresche e congelate**, di prodotti della pesca freschi o congelati, surgelati nonché alimenti sfusi in grandi contenitori

CODICI ATECO

Indicare i codici ISTAT (denominati ATECO 2002) corrispondenti all'attività esercitata

Attività principali: - - -

Attività secondarie: - - -

INDICAZIONE DELLE SOSTANZE/PRODOTTI ALIMENTARI:

Elencare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare. Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare le principali tipologie.

.....

Indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine:

- animale
- vegetale/bevande Indicare il carattere della lavorazione: stagionale permanente

Per le attività ex O.M. 2 aprile 2002

Attrezzature utilizzate:

banco temporaneo

negozio mobile numero targa _____

Indirizzo del luogo di ricovero del mezzo _____

costruzione stabile

Indirizzo dei locali di deposito della merce (previsti al **punto 2 del quadro A**)

• **Per mezzo di trasporto alimenti**

Tipologia alimento trasportato: _____

L'attività avviene con: (specificare marca e modello del mezzo) _____

Numero targa o telaio..... Utilizza: contenitori cisterne

n. identificativo Certificato ATP n.

Indirizzo del luogo di ricovero del mezzo _____

Indirizzo del luogo dove avvengono le operazioni di disinfezione e disinfestazione _____

Indirizzo del luogo dove vengono depositati temporaneamente i prodotti alimentari non venduti

Indirizzo del luogo di ricovero del mezzo _____

Indirizzo del luogo dove avvengono le operazioni di disinfezione e disinfestazione

Indirizzo del luogo dove vengono depositati temporaneamente i prodotti alimentari non venduti _____

A tal fine il sottoscritto,

(consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni non veritiere di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

DICHIARA

- che i locali, gli ambienti, le attrezzature e/o i mezzi di trasporto, destinati all'esercizio dell'attività, rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dall'Allegato II al Regolamento CE 852/2004 e sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegate;
- di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004;
- di impegnarsi ad assicurare l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/2002;
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/2004 e 853/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto, adeguatamente documentata, e l'eventuale cessazione di attività;
- di essere consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del d.lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti su riportati.

Il sottoscritto segnalante allega alla presente i seguenti elaborati tecnici e la seguente documentazione necessari per consentire all'amministrazione l'effettuazione delle verifiche di competenza:

- 1 copia della **relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene** firmata dal titolare o dal legale rappresentante.
- 1 copia della **planimetria** dei locali, dove viene svolta l'attività oggetto delle presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato (firma non obbligatoria per le attività temporanee) e controfirmata dal titolare o dal legale rappresentante (*indicando la disposizione spaziale dello stabilimento, la rete*

idrica e per ogni locale, lo schema di smaltimento delle acque di scarico, con la localizzazione delle fosse biologiche o di altri impianti di depurazione dei reflui, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, le dimensioni, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout);

- Documento d'identità in corso di validità di chi sottoscrive;
- Libretto di circolazione dei mezzi adibiti al trasporto alimenti;
- Dichiarazione di essere titolare di carta di soggiorno o di permesso di soggiorno n. rilasciato dalla Questura di il..... valido fino al e di cui si allega fotocopia (*solo per i cittadini stranieri*).

Data, _____

Firma del segnalante

Fac-simile

RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

Il sottoscritto nato a il

- Titolare dell'impresa denominata:
• Legale rappresentante della Ditta/Società in qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 178/2002 e succ. integrazioni

DICHIARA

che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Reg. 852/2004 e/o 853/2004;

IN PARTICOLARE DICHIARA

a) la descrizione della tipologia di attività (descrizione della linea produttiva e dei processi lavorativi)

b) le caratteristiche dei locali e delle strutture destinate all'attività:

a) superfici (lavabilità, disinfettabilità, ecc.).....

b) pavimenti

c)

c) le caratteristiche dei sistemi di captazione, filtraggio ed immissione in atmosfera con particolare riferimento alla distanza del terminale (canna fumaria, ecc.) dai fabbricati confinanti (solo in caso di presenza di emissioni in atmosfera):

d) le dotazioni di impianti ed attrezzature dei locali:

e) caratteristiche delle modalità del sistema d'aerazione naturale e/o artificiale dei singoli ambienti e descrizione di flussi meccanici

f) approvvigionamento idrico conferito dal pubblico servizio: descrizione della rete interna (serbatoi, autoclavi, connettori idraulici) e dei processi di autocontrollo previsti dal d.lgs. 2 febbraio 2001, n. 31

g) approvvigionamento idrico diverso da quello pubblico: descrizione dell'impianto e/o punto di captazione e sistema di erogazione (in questo caso deve essere allegata la certificazione analitica non antecedente a 3 mesi dalla data di presentazione della D.I.A. con l'indicazione dei parametri ed il rispetto dei limiti stabiliti dalla norma vigente e dichiarazione rilasciata ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 11 maggio 1999, n. 152)

h) l'acqua destinata al consumo umano (dotazione di acqua calda e fredda) e le modalità di distribuzione:

i) indicazione dei livelli di rumorosità e descrizione degli eventuali sistemi di abbattimento utilizzati per il loro contenimento nei limiti previsti dalla normativa vigente (solo in presenza di emissioni acustiche)

.....

j) sistemi per la raccolta dei rifiuti (modalità di raccolta e conferimento al servizio pubblico o privato)

.....

k) sistemi di smaltimento dei rifiuti (solo in caso di presenza di olii esausti)

.....

l) scarichi idrici e fognari (modalità di convogliamento delle acque bianche e nere, di raccolta e pozzetti d'ispezione e di immissione nella rete fognaria pubblica, descrizione del sistema di smaltimento in assenza di rete fognaria pubblica)

.....

m) luogo e modalità di tenuta delle attrezzature e prodotti per la pulizia e disinfezione dei locali

.....

n) elencazione e descrizione delle attrezzature, macchinari, impianti di stoccaggio e/o di esposizione dei prodotti alimentari a temperatura controllata (sopra o sotto lo zero)

.....

o) descrizione dei servizi di cui dispone l'attività:

.....

p) personale addetto (indicazione del numero distinto per sesso)

.....

q) i mezzi di trasporto degli alimenti funzionalmente connessi all'attività sono:

.....

Data.....

Firma del titolare o legale rappresentante
