

 <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza</p>	<p>Timbro protocollo ufficio ricevente</p>	<p>Data</p> <hr/>
--	--	-------------------

Al Dipartimento Sanità Pubblica
dell'Azienda USL di Piacenza

Oggetto: Notifica ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia Romagna n. 16.842 del 27/12/2011.

1. Operatore del settore alimentare

Il sottoscritto/a

Cognome _____ Nome _____

Codice fiscale _____ telefono _____ fax _____

data di nascita _____ cittadinanza _____ sesso M F

Luogo _____ e mail: _____

Residenza: stato _____ provincia _____ comune _____

Via/ Piazza _____ N. _____ CAP _____

nella sua qualità di:

Titolare dell'omonima impresa individuale:

Codice fiscale. (se già
iscritto):

Partita I.V.A. (se diversa
da C.F.): _____

con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

Via/ Piazza _____ N. _____ CAP _____

Tel _____

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) _____

CCIAA di _____

Legale rappresentante della Società/Ente:

Denominazione o ragione sociale
(come da iscrizione alla camera
di commercio o altri albi)

Codice fiscale _____ Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): _____

e mail/pec _____ @ _____

con sede legale nel Comune di _____ provincia _____

Via/ Piazza _____ N. _____ CAP _____

Tel _____

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) _____

CCIAA di _____

In caso di **subingresso** indicare la denominazione o ragione sociale e indirizzo della Ditta/Ente a cui si subentra:

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE i dati della propria impresa alimentare.

2. Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata o sedi adibite alla vendita su area pubblica (posteggi)

Comune di _____ Provincia _____

Via _____ n. _____

Tel _____ Cellulare _____

In fiera/ mercato _____ posteggio _____ nei giorni _____

In fiera/ mercato _____ posteggio _____ nei giorni _____

3. Tipo di attività esercitata (barrare la casella corrispondente e specificare dove richiesto)

Produzione primaria

Nella produzione primaria sono comprese le Aziende agricole di produzione di vegetali, gli allevamenti per la produzione zootecnica, l'acquacoltura in acqua dolce e salata, la pesca, la caccia, la raccolta di prodotti selvatici .

Sono ricomprese in questa categoria tutte le operazioni connesse: raccolta, magazzinaggio e manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione senza che ne venga alterata la loro natura.

Per ogni peschereccio utilizzato dovrà essere indicato nella relazione tecnica, matricola e area di ormeggio abituale.

Macellazione presso aziende agricole/agriturismi

Sotto questa voce è compresa unicamente l'attività di macellazione di un massimo di 3500 capi di volatili da cortile, piccola selvaggina da penna allevata e lagomorfi all'anno per la loro vendita e/o somministrazione diretta

Commercio al minuto

Sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio al minuto dei prodotti alimentari in sede fissa e su aree pubbliche da identificarsi nella relazione descrittiva. In questa categoria è compresa anche la vendita tramite distributori automatici di alimenti e bevande e le attività di deposito a servizio dell'attività commerciale al dettaglio.

Per la vendita tramite distributori automatici utilizzare l'apposito modello A1 bis.

Commercio all'ingrosso

Sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali, ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc..

N.B. Per l'attività di deposito all'ingrosso 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.

Commercio al dettaglio di carni fresche (macellerie)

In questa voce è compresa l'eventuale lavorazione in laboratori annessi che dovrà essere descritta nella relazione tecnica

Commercio al dettaglio di prodotti ittici (pescherie)

In questa voce è compresa l'eventuale lavorazione in laboratori annessi che dovrà essere descritta nella relazione tecnica

Commercio con strutture mobili su aree pubbliche

Questa voce comprende il commercio al minuto di alimenti nonché la produzione e somministrazione su area pubblica di alimenti variamente manipolati, effettuato mediante autonegozio e/o banco temporaneo

La relazione tecnica dovrà riportare :

- marca/ modello/ targa dell'autonegozio,
- descrizione sommaria banco rimovibile
- indicazioni relative al luogo del loro ricovero
- tipologia di alimenti e modalità di produzione/manipolazione/somministrazione
- modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate.

Vendita diretta di latte di crudo da parte azienda agricola (anche tramite distributore automatico)

Trasporto alimenti

Sotto questa voce sono comprese tutte le imprese che effettuano attività esclusiva di trasporto di prodotti alimentari per conto proprio e per conto terzi tramite automezzi, nonché tutte le imprese che effettuano il trasporto di alimenti sfusi, carne, prodotti della pesca e surgelati (tutte le attività soggette ad autorizzazione sanitaria ex art. 44 del DPR 327/80)

Per ogni automezzo utilizzato dovranno essere indicati nella relazione tecnica marca – modello - targa e indirizzo ove di norma viene tenuto o ricoverato.

Trasformazione, lavorazione, confezionamento

In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali e attività industriali) (es: panettieri, pasticceri, gelatai, pizzerie da asporto) e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e/o confezionato. Non rientrano le strutture che trattano alimenti di o.a. di cui al Reg.853 soggette a riconoscimento.

Ristorazione

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione compresa quella su aree pubbliche che si svolgono in esercizi aperti al pubblico o riservati ai soci e che comunque sono rivolte ad un consumatore finale, quali bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, mense aziendali, scolastiche (compresi collegi, convitti per studenti), di strutture socio-sanitarie (ospedali, case di cura/riposo, strutture assistenziali non equiparabili all'ambito domestico familiare, ecc.), centro preparazione pasti, gastronomie, nonché tutte le attività di preparazione e somministrazione alimenti ad attività quali circoli, agriturismo, locali di pubblico spettacolo e attività sportiva.

4. Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari

In funzione della attività esercitata (indicata nel punto 3.) 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. (In caso di elenco sommario descrizioni maggiormente approfondite sulle produzioni dovranno essere fornite nella relazione tecnica). In caso di produzioni miste Indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine animale o vegetale/bevande

Le lavorazioni hanno/avranno carattere: stagionale permanente

5. Dichiarazioni

Il Sottoscritto/a dichiara:

- Che sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta e, per quanto compatibile, il Regolamento comunale d'igiene.
- Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento idrico.
- Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- Di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali adempimenti di legge previsti ai fini dell'avvio dell'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 DPR 28/12/2000 n. 445

DATA _____ FIRMA (per esteso e leggibile) _____

Il sottoscritto dichiara di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Dlgs 196/03 che i dati personali raccolti, anche con strumenti informatici, saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene inoltrata la presente notifica

DATA _____ FIRMA (per esteso e leggibile) _____

Documentazione da allegare

1. **Fotocopia** di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta o con altri sistemi.
2. Solo per i cittadini stranieri : dichiarazione di essere titolare di carta di soggiorno ovvero permesso di soggiorno

n _____ rilasciato dalla _____ il _____ valido fino al _____
. _____ Questura di _____

3. **Relazione tecnica** firmata dall'interessato descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico (compresa l'eventuale presenza di dispositivi di trattamento dell'acqua potabile), allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o

che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco sintetico delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.

4. **Planimetria quotata** dei locali in scala almeno 1:100, corrispondente allo stato legittimo, firmata dall'interessato, dalla quale risulti evidente la destinazione d'uso dei locali, la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi, la disposizione delle attrezzature (layout).

La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione (fatte salve specifiche indicazioni regionali di settore).