

Presso

La sede operativa sita nel Comune di _____ Frazione _____

In via/Piazza _____ N° _____

Insegna dell'esercizio _____

A carattere

- permanente Stagionale, periodo di attività dal _____ al _____
 Temporanea in occasione di feste e manifestazioni da svolgersi nei giorni _____

TIPOLOGIA DELLE ATTIVITÀ SVOLTE^a**Sono escluse le attività soggette a Riconoscimento ai sensi del Reg 853/2004**

- Attività di produzione, trasformazione e/o confezionamento^b** (specificare): _____

- Attività di produzione, trasformazione e/o confezionamento destinata in prevalenza alla vendita al dettaglio^c:**

- con annesso punto vendita con confezionamento

Laboratorio di:

- gastronomia gelateria pasticceria rosticceria pasta fresca panificazione
 pizzeria al taglio altro _____

- Attività di Ristorazione pubblica^d**

- BAR

- Con somministrazione di alimenti confezionati e bevande
 Con somministrazione di bevande e preparazione al banco o in apposito spazio o zona di _____
 Con annesso laboratorio di _____

- RISTORANTE /TRATTORIA/PIZZERIA/ecc

- Preparazione e somministrazione di _____
 Ristorazione completa
 Altro _____

- SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PREPARATI DA ALTRA IMPRESA ALIMENTARE

- CATERING _____

- Ristorazione collettiva-assistenziale^e** (specificare): _____

- Centro cottura senza somministrazione Centro cottura con somministrazione refettorio con sola somministrazione

^a **Barrare e specificare più tipologie se coesistenti nella medesima impresa alimentare. Nel caso di subingresso senza variazione dell'attività, dei locali/impianti/attrezzature o cessazione di esercizio questa parte non va compilata.**

^b Stabilimenti o laboratori in cui si svolge attività di produzione, di trasformazione, di distribuzione, di confezionamento a carattere industriale/artigianale senza vendita al dettaglio.

^c Attività di produzione, trasformazione e/o confezionamento (es. laboratori artigianali) quali panetteria, pasticceria, gelateria, pizzeria da asporto, laboratori o locali per la trasformazione di prodotti agricoli e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione ivi compresi quelli che svolgono dette attività su aree pubbliche.

^d Tutte le forme di ristorazione che si svolgono in esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e che sono rivolte al consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc...

^e Le forme di ristorazione che sono volte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc...)

Commercio all'ingrosso^f (specificare): _____

Depositi all'ingrosso di:

Alimenti

Bevande

Import-Export di :

Alimenti e bevande

Si tratta di alimenti

deperibili

non deperibili

confezionati

sfusi

confezionati e sfusi

Commercio al dettaglio in sede fissa^g : (specificare): _____

Vendita di alimenti in confezione altro _____

Commercio al dettaglio su aree pubbliche^h (specificare): _____

Attività in forma ambulante

banco mobile

negozio mobileⁱ

Targa _____ homolog. M.C. n° _____ Cert. ATP n. _____ del _____

altra struttura mobile (specificare) _____

Attività in sede fissa

Banco mobile

Costruzione stabile

negozio mobile^j

Targa _____ homolog. M.C. n° _____ Cert. ATP n. _____ del _____

altra struttura mobile (specificare) _____

Trasporto^k

Mezzo di trasporto^l: _____

Targa _____ Cert. ATP n. _____ del _____

Tipologia alimenti trasportati _____

Attrezzato con : cassone isotermico gruppo refrigerante Temp. minima raggiungibile _____ C°

In caso di trasporto di alimenti sfusi : Cisterne Contenitori

Altro (specificare): _____

^f attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio quali ad esempio le vendite all'ingrosso, depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, ecc...

Si ricorda che in caso di deposito di prodotti di origine animale che richiedono installazioni termicamente controllate deve essere attivata la procedura ai sensi del Reg. CE 853/2004.

^g attività che riguardano il commercio di prodotti alimentari in sede fissa.

^h attività che riguardano il commercio e/o la somministrazione di prodotti alimentari su aree pubbliche.

ⁱ Rientrano in questa categoria gli automezzi immatricolati come "veicolo speciale" - autonegozio.

^j Come lettera (i)

^k In questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il trasporto di alimenti in genere comprese le sostanze alimentari sfuse

^l Specificare tipo, marca e modello del mezzo di trasporto.

L'ATTIVITA' SOPRA INDICATA RIGUARDA I SEGUENTI PRODOTTI/SOSTANZE ALIMENTARI:

indicare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, trasformare, confezionare, tenere in deposito, somministrare o distribuire non in premessa riportati:

Altro :

NB Nel caso di subingresso senza variazioni (dell'attività, dei locali, impianti e attrezzature, ecc...) o in caso di cessazione d'esercizio questa parte non va considerata

Il dichiarante allega la seguente documentazione:

- a. relazione tecnico-descrittiva (1)
- b. Planimetria dei locali dove viene svolta l'attività oggetto della presente notifica (2)
- c. _____

2) in caso commercio o trasporto alimenti a mezzo veicoli:

- Autodichiarazione o copia del libretto di circolazione riportante l'omologazione della M.C.
- Autodichiarazione o copia della documentazione attestante l'idoneità del materiale di rivestimento destinato a stare a contatto con gli alimenti;
- Relazione descrittiva (3)
- _____

(1) Riportante: la descrizione del processo produttivo (approvvigionamento materie prime – stoccaggio - fasi di manipolazione/lavorazione – deposito/trasporto/distribuzione/somministrazione prodotti finiti), le modalità di approvvigionamento idrico, le modalità di smaltimento dei reflui e dei rifiuti, l'eventuale esistenza di idonei sistemi integrativi o alternativi di aerazione, la descrizione delle attrezzature e degli impianti tecnologici ivi compresi quelli per garantire una corretta conservazione degli alimenti, l'idoneità dei materiali di rivestimento delle pareti e pavimenti, il numero dei servizi igienici (compresi gli spogliatoi), l'indicazione del numero dei dipendenti, e, nei casi previsti, il numero massimo dei posti a sedere rapportato alle dimensioni della cucina, al n. dei servizi igienici e alla superficie della zona sosta.

(2) Redatta in scala 1:100; indicante l'ubicazione dello stabilimento; riportante la superficie complessiva della struttura e l'indicazione dei singoli vani e, per ogni vano, la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, l'aerazione/illuminazione; riportante il lay-out delle attrezzature e degli impianti con relativa legenda; che rappresenti lo stato di fatto e conforme all'agibilità n. _____ del _____ e/o DIA successive; firmata da tecnico abilitato e controfirmata dal dichiarante.

(3) riportante la descrizione delle attrezzature ed impianti utilizzati, dell'approvvigionamento idrico, dello smaltimento di reflui e rifiuti; l'ubicazione del locale di ricovero dell'automezzo nel periodo di inattività e l'indicazione del luogo ove si effettuano le operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

N.B. Si impegna a produrre ogni ulteriore documentazione ritenuta necessaria dall'Organo di controllo.

DICHIARA

1. di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione dell'attività ai sensi del Reg. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio dell'attività;
2. che il negozio mobile e/o il mezzo di trasporto e/o il contenitore/cisterna rispetta i requisiti igienico-sanitari prescritti dalle vigenti normative in relazione alla attività svolta.
3. **DIA SEMPLICE.**
 - di rispettare i requisiti generali in materia d'igiene di cui al Reg. CE n. 852/04 applicabili in relazione all'attività svolta.
 - di osservare le raccomandazioni contenute nel manuale di corretta prassi igienica eventualmente adottato.
4. **DIA DIFFERITA**
 - di rispettare i requisiti igienici prescritti dalle vigenti norme ed in particolare di cui all'Allegato II al Reg. CE n. 852/04.
 - di adottare le misure igieniche specifiche ritenute necessarie, in quanto applicabili, in relazione all'attività svolta e stabilite dalle norme in vigore.
5. che l'attività opera nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia di ambientale ed edilizio-urbanistica, di emissioni in atmosfera, di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (ove presenti), di approvvigionamento idrico-potabile, di emissioni rumorose in ambiente esterno, di prevenzione incendi (ove previsto).
6. che la documentazione allegata costituisce parte essenziale ed integrante della presente notifica e che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale.
7. che comunicherà ogni successiva modifica a quanto sopra descritto e l'eventuale cessazione dell'attività.
8. di essere a conoscenza degli obblighi imposti dal Reg. CE 852/2004 e che l'attività in oggetto avrà inizio decorsi:

QUARANTACINQUE GIORNI DALLA DATA DI NOTIFICA (DIA DIFFERITA) fatta salva l'eventuale verifica da parte dell'Organo di controllo

Autorizza per gli effetti del Dlgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del Personale dell'Azienda Sanitaria Locale preposto alla conservazione delle notifiche e all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Il sottoscritto, ai sensi ed effetti degli art. 46, 47 e 48 del DPR 445/2000, è consapevole, in caso di dichiarazioni mendaci, di falsità in atti e uso di atti falsi, delle sanzioni penali previste dal DPR 445/2000, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

Data ____/____/____

In fede
(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

COMUNE DI _____ Ufficio _____

Per attestazione di ricevimento, previa identificazione del sottoscrittore, mediante:

Data ____/____/____

Il dipendente addetto a ricevere l'atto

SI TRAMETTE AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'AZIENDA SANITARIA LOCALE LA NOTIFICA DELL'IMPRESA ALIMENTARE _____ PRESENTATA IL GIORNO ____/____/____ DAL SIGNOR _____ E L'ALLEGATA DOCUMENTAZIONE.

Data _____

(IL DIRIGENTE)