

ALLA AUSL DI VITERBO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SIAN
SEDE DI **01027 MONTEFIASCONE**

DENUNCIA INIZIO ATTIVITÀ SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE
(Art. 6 REGOLAMENTO CE n. 852/04 e D.G.R.Lazio n. 3 del 14/01/2011)

D.I.A. SEMPLICE (l'attività inizia dal giorno dichiarato purché successivo alla data di presentazione della notifica)

Il sottoscritto firmatario della presente Cognome e Nome _____		
Partita IVA/C.F. _____	Cittadinanza _____	Sesso M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>
Luogo nascita: Stato _____	Provincia _____	Comune _____
Data nascita _____	Residenza: Provincia _____	Comune _____
Via, Piazza _____	n. _____	C.A.P. _____
Cell. _____	Fax. _____	e-mail _____

In qualità di:

<input type="checkbox"/> titolare dell'omonima impresa individuale		
Partita IVA (se già iscritto) _____		
con sede nel Comune di _____	Provincia _____	
Via, Piazza _____	n. _____	CAP _____
Tel. _____	N. di iscrizione al Registro imprese (se già iscritto) _____	
CCIAA _____		
Cell. _____	Fax. _____	e-mail _____

<input type="checkbox"/> legale rappresentante della società		
C.F. _____	Partita IVA (se diversa da C.F.) _____	
Denominazione o ragione sociale _____		
Con sede nel Comune di _____	Provincia _____	
Via, Piazza _____	n. _____	CAP _____
Tel. _____	N. di iscrizione al registro imprese (se già iscritto) _____	
CCIAA _____		
Cell. _____	Fax. _____	e-mail _____

DENUNCIA

l'inizio della/e attività (1) _____

a far data da _____:

(1) indicare le attività specificate nell'elenco denominato "codici e descrizione attività" scaricabile dal sito www.asl.vt.it - modulistica – igiene alimenti e nutrizione;

sita/e in Comune di _____	Provincia _____
Via, Piazza _____ n. _____	CAP _____
Tel. _____	Fax. _____ e-mail _____

A tal fine il sottoscritto, _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso*, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e smaltimento dei reflui.

Dichiara altresì di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito **piano di autocontrollo** ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Si allega::

1. Breve relazione tecnica sulle caratteristiche degli impianti e del ciclo produttivo.
2. Copia dell'attestazione di versamento della tariffa prevista dalla D.G.R. 14/1/2001 n. 3 di € 50.00 – effettuato sul bollettino di C/C postale n. 11439015 intestato a AUSL VT - SIAN- Sez . _____ Causale "Notifica Reg. CE 852/04"
3. Pianta planimetrica
4. Copia documento di riconoscimento
5. Autodichiarazione per D. L.vo 194/2008 scaricabile dal sito www.asl.vt.it - modulistica – igiene alimenti e nutrizione (finanziamento controlli sanitari)

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all' attività produttiva svolta, nonché la chiusura dell'unità di impresa.
In fede

Data _____

Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante

(allegare fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità)

Data e numero di protocollo presso la AUSL _____

(Spazio riservato all'ufficio)

Istruzione per la compilazione della "relazione tecnica"

Il titolare di impresa alimentare deve far riferimento alle presenti istruzioni per la compilazione della relazione tecnica.

Descrizione strutture ed impianti (ove presenti):

- > Devono essere descritti lo schema e le dimensioni dei locali con l'indicazione delle relative destinazioni d'uso, nonché i materiali di rivestimento delle pareti e del pavimento (potrà essere allegata eventualmente anche una planimetria in scala 1/100;
- > Deve essere dichiarata la disponibilità di acqua potabile calda e fredda e del sistema di smaltimento dei reflui a norma;
- > Deve essere dichiarata la natura e l'idoneità dei sistemi di aerazione presenti, nonché la presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;
- > Deve essere dichiarata la disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;
- > Deve essere dichiarata la presenza dei servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e la disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
- > Devono essere descritte le attrezzature e gli impianti tecnologici utilizzati nell'impresa.

Descrizione ciclo di produzione:

- > Devono essere descritti i prodotti realizzati dalla impresa alimentare specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;
- > Devono essere elencate le materie prime utilizzate, le principali fasi del ciclo produttivo nonché l'organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;
- > Deve essere indicato il numero complessivo degli addetti e precisata la loro formazione specifica relativa all'attività svolta;
- > Deve essere dichiarata l'elaborazione e la tempestiva applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02)..

Nel caso di attività di trasporto alimenti la relazione tecnica potrà essere limitata a:

- > descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- > dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- > descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento;
- > descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- > deve essere dichiarata l'elaborazione e l'applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, le procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché le procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento (CE) n. 178/02.