

ALLA AUSL DI VITERBO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SIAN
SEDE DI _____

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

- MODIFICA ATTIVITA' REGISTRATA
 CESSATA ATTIVITA'

Il sottoscritto firmatario della presente Cognome e Nome _____

Partita IVA/C.F. _____ **Cittadinanza** _____ **Sesso** M F

Luogo nascita: Stato _____ **Provincia** _____ **Comune** _____

Data nascita _____ **Residenza:** **Provincia** _____ **Comune** _____

Via, Piazza _____ **n.** _____ **C.A.P.** _____

Cell. _____ **Fax.** _____ **e-mail** _____

In qualità di:

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** _____

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** _____

NOTIFICA

Per la/e seguente/i attività sita/e in Via _____

n. _____ C.A.P. _____ Comune _____ Provincia _____

- CAMBIO DEL NOME DELLA DITTA
 CAMBIO DELLA SEDE LEGALE
 CAMBIO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE
 MODIFICA DELL'ATTIVITA' PRODUTTIVA (specificare _____)

Da _____

A _____

CESSATA ATTIVITA'

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. 14/1/2011 n. 3 di € 50.00 – effettuato sul bollettino di C/C postale n. 11439015 intestato a AUSL VT - SIAN- Sez. 2 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.

Il sottoscritto comunica che la presente è in sostituzione della DIA n. _____ del _____

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)

FAC-SIMILE DELLA 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 Regolamento (CE) n. 178/2002.

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04. In particolare dichiara :

1)di voler attivare la seguente tipologia di attività*:

- Produzione primaria (specificare _____);
- Trasformazione (specificare _____);
- Commercio ingrosso/dettaglio (specificare _____);
- Somministrazione (specificare _____);
- Trasporto (specificare _____);

2) che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche**:

3)Che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche:

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.