

DICHIARA ai sensi delle vigenti norme e consapevole delle conseguenze civili e penali derivanti da dichiarazioni false o mendaci ex D.P.R. n°445/2000 :

- 1) che sono rispettati i requisiti previsti dal Reg. C.E. 852/04 e relativi allegati;
- 2) che è in possesso dei titoli giuridici e professionali previsti per l'intestazione ed esercizio dell'attività;
- 3) che il numero degli addetti alla attività è : _____ (_____);
- 4) (**per le attività che si svolgono in sede fissa**), che l'attività sarà svolta in locali conformi in materia di edilizia ed urbanistica, di emissioni in atmosfera, di sicurezza e sorvegliabilità, dotati di regolare allaccio alla rete idropotabile pubblica, conformi per le modalità di smaltimento rifiuti solidi e liquidi di derivazione e con attrezzature conformi alla normativa in materia di igiene per la sicurezza alimentare;
- 5) che i locali sono provvisti di certificato di agibilità in relazione alla specifica attività;
- 6) (**per le attività che si svolgono in sede mobile e/o con carattere temporaneo**), che l'attività sarà svolta con attrezzature idonee ad assicurare le condizioni previste per la sicurezza alimentare come da Regolamento CE 852/04;
- 7) di essere consapevole dell'obbligo di assicurare debita formazione agli operatori del settore alimentare impegnati;
- 8) di essere consapevole dell'obbligo di assicurare la rintracciabilità degli alimenti;
- 9) di essere consapevole dell'obbligo di seguire le procedure di autocontrollo basate sui principi H.A.C.C.P. ex art. 5 Reg. C.E. n°852/04 e procedur e di verifica ex Reg. C.E. n°2073/05 e s.m.i.;
- 10) essere informato che la presente non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini di avvio dell'attività;
- 11) di impegnarsi a comunicare ogni eventuale successiva modifica;
- 12) di autorizzare il trattamento dei dati personali contenuti nella presente per le finalità della stessa;
- 13) che trattasi della seguente tipologia di attività :

- Azienda produzione primaria Commercio alimenti Stabilimento industriale
- Laboratorio artigianale Ristorazione Pubblica (Ristorante, Pizzeria, Bar, ecc.)
- Ristorazione collettiva (Mense osp. - scol. - assist. - ecc.) Altro

ai fini di

- Produzione Preparazione Confezionamento
- Somministrazione Commercio all'ingrosso Commercio al dettaglio
- Trasporto Deposito Altro

dei seguenti alimenti (indicare solo le principali tipologie)

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16

Tipo di D.I.A. : Semplice Differita

Vedi elenco codici ATECO presenti sul sito A.S.L. o sul sito ISTAT (ATECO 2007)

Per le manifestazioni temporanee data di inizio attività data fine

Luogo _____

Data _____

firma _____

ALLEGA ALLA PRESENTE NOTIFICA :

1) COPIA del seguente DOCUMENTO di IDENTITA' :

Tipo _____ n° _____

Rilasciato da _____ il _____

2) LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA :

- Per attività in sede fissa che effettua operazione di lavorazione e/o trasformazione (VEDI PUNTO 1 ↓)
- Per attività in sede fissa che non effettua operazione di lavorazione e/o trasformazione . (VEDI PUNTO 2 ↓)
- Per distributore automatico.....(VEDI PUNTO 3 ↓)
- Per attività produzione primaria (VEDI PUNTO 4 ↓)
- Per automezzo adibito al solo trasporto di alimenti e bevande(VEDI PUNTO 5 ↓)
- Per automezzo adibito a trasporto - preparazione - vendita di alimenti e bevande(VEDI PUNTO 6 ↓)
- Per banco mobile adibito a sola vendita (VEDI PUNTO 7 ↓)
- Per banco mobile adibito a preparazione e vendita (VEDI PUNTO 8 ↓)

Il Modulo notifica :

- è da compilare in ogni voce riguardante (NESSUNA ESCLUSA), in forma grafica chiara, in carattere STAMPATELLO, barrando con X, se del caso, laddove riportato il simbolo . Atti incompleti, scarsamente o per niente decifrabili ecc., non consentono l'iter previsto oltre a comportare perdite di tempo;
- deve essere presentato in triplice copia (A.S.L.; Comune; Operatore;) all'Ufficio protocollo del Comune ove è allocata l'attività;
- ogni copia dovrà essere completa della documentazione prevista.

1)

- a) Relazione tecnica datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività, riportante :
 - descrizione impianti e ciclo di lavorazione;
 - approvvigionamento idrico;
 - smaltimento rifiuti solidi e liquidi;
 - sistema di abbattimento eventuali emissioni di derivazione;
 - possesso di attrezzature idonee per l'esercizio in sicurezza delle fasi alimentari esercitate.
- b) Planimetria locali in scala 1:100 datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare attività, riportante : superficie ed altezza e destinazione d'uso di ciascun locale, lay-out attrezzature, rete idrica e scarichi.

2)	<p>a) <u>Relazione tecnica</u> datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività, riportante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ approvvigionamento idrico; ○ smaltimento rifiuti solidi e liquidi; ○ possesso di attrezzature idonee per l'esercizio in sicurezza delle fasi alimentari esercitate. <p>b) <u>Planimetria locali in scala 1:100</u> datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare attività, riportante : superficie ed altezza e destinazione d'uso di ciascun locale, lay-out attrezzature, rete idrica e scarichi;</p>
3)	<p>a) Se trattasi di sola <u>distribuzione di alimenti confezionati</u>, riportare :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ elenco degli alimenti commerciati suddivisi per generi merceologici; ○ documento illustrativo relativo a caratteristiche della attrezzatura per le esigenze di sicurezza degli alimenti; ○ modalità smaltimento rifiuti; ○ dichiarazione sul rispetto delle norme in materia di installazione e funzionamento previste per gli impianti elettrici. <p>b) Se trattasi anche di <u>preparazione-produzione-trasformazione</u> di alimenti (ad es. caffè, cappuccino, thé, ecc.), trasmettere :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ quanto previsto nel precedente punto 1) lettera a); ○ breve layout delle caratteristiche dell'attrezzatura; ○ dichiarazione sul rispetto delle norme in materia di installazione e funzionamento previste per gli impianti elettrici.
4)	<p>a) <u>Relazione tecnica</u> datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività documentante la</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ la tipologia di produzione; ○ le modalità di approvvigionamento idrico (acquedotto comunale, pozzi, cisterne, prelievo da corsi d'acqua superficiali); ○ l'uso di prodotti fitosanitari, concimi, fertilizzanti; ○ l'osservanza delle Buone Pratiche Agricole (GAP) o di Disciplinari ad hoc; <p>b) <u>Planimetria</u> catastale dell'area riportante specifica delle particelle di produzione;</p> <p>c) Quant'altro utile alla <u>esaustiva rappresentazione</u> dell'insediamento e delle attività ivi svolte.</p>
5)	<p>a) Relazione tecnica datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività documentante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ l'adeguatezza generale della struttura ai requisiti igienico-sanitari; ○ qualità dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti; ○ attestazione da parte della ditta costruttrice che i materiali utilizzati sono idonei per il contatto con gli alimenti; ○ sistemi di conservazione e protezione per gli alimenti; <p>b) Copia carta di circolazione;</p> <p>c) Copia certificato A.T.P.;</p> <p>d) Foto automezzo (anteriore, laterale, posteriore, a vani aperti e con targa o codice visibile);</p> <p>e) Elaborato grafico con lay-out attrezzature e dotazioni;</p>

6)	<p>a) Relazione tecnica datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività documentante l'adeguatezza generale della struttura ai requisiti igienico-sanitari, qualità dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti/liquidi, attestazione da parte della ditta costruttrice che i materiali utilizzati sono idonei per il contatto con alimenti/ liquidi, possesso di attrezzature idonee per l'esercizio in sicurezza delle fasi alimentari esercitate, con sistemi di conservazione e protezione per gli alimenti/liquidi, ed altresì indicazioni relative :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ l'adeguatezza generale della struttura ai requisiti igienico-sanitari; ○ qualità dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti; ○ attestazione da parte della ditta costruttrice che i materiali utilizzati sono idonei per il contatto con gli alimenti; ○ possesso di attrezzature idonee per l'esercizio in sicurezza delle fasi alimentari esercitate; ○ sistemi di conservazione e protezione per gli alimenti; ○ sistema di fornitura idropotabile; ○ tipologia dei lavelli e degli erogatori di acqua; ○ sistema di smaltimento dei reflui; ○ impianto elettrico; ○ caratteristica e capienza dei frigoriferi per la conservazione/esposizione degli alimenti; ○ sistema per la catena ininterrotta del freddo durante il raggiungimento del mercato o al ritorno in deposito o al ricovero; ○ sistema di gestione dei rifiuti; <p>b) Copia carta di circolazione;</p> <p>c) Copia certificato A.T.P.;</p> <p>d) Foto automezzo (anteriore, laterale, posteriore, a vani aperti e con targa o codice visibile);</p> <p>e) Elaborato grafico con lay-out attrezzature e dotazioni.</p>
7)	<p>Relazione tecnica datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività documentante l'adeguatezza generale della struttura ai requisiti igienico-sanitari, qualità dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti/liquidi, e sistemi di protezione per gli alimenti/liquidi;</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ l'adeguatezza generale della struttura ai requisiti igienico-sanitari; ○ qualità dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti; ○ sistemi di conservazione e protezione per gli alimenti.
8)	<p>Relazione tecnica datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività documentante l'adeguatezza generale della struttura ai requisiti igienico-sanitari, qualità dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti/liquidi, sistemi di protezione per gli alimenti/liquidi, ed altresì indicazioni relative :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ l'adeguatezza generale della struttura ai requisiti igienico-sanitari; ○ sistemi di protezione per gli alimenti; ○ sistema di fornitura idropotabile; ○ tipologia dei lavelli e degli erogatori di acqua; ○ sistema di smaltimento dei reflui; ○ impianto elettrico; ○ modalità di trasporto alimenti/bevande; ○ sistema per la catena ininterrotta del freddo durante il raggiungimento del mercato o al ritorno in deposito o al ricovero; ○ sistema di gestione dei rifiuti.

Luogo _____ Data _____ firma _____