

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE



REGIONE BASILICATA

DIPARTIMENTO SALUTE, SICUREZZA E
SOLIDARIETA' SOCIALE, SERVIZI ALLA
PERSONA E ALLA COMUNITA'

UFFICIO VETERINARIO, IGIENE DEGLI
ALIMENTI, TUTELA DEI
CONSUMATORI
72AG

STRUTTURA PROPONENTE

COD.

N° 72AG.2012/D.00334

DEL 25/6/2012

Codice Unico di Progetto:

OGGETTO

D.GR. 13.09.2011, n. 1288, avente ad oggetto: Recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (repertorio n. 59/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale". Modifiche ed integrazioni dell'Allegato 2 e relativa modulistica.

UFFICIO RAGIONERIA GENERALE

IMPEGNI

Num. Impegno	Bilancio	UPB	Capitolo	Importo Euro	Atto	Num. Prorogazione	Anno	Num. Impegno Derogato

LIQUIDAZIONI

Num. Liquidazione	Bilancio	UPB	Capitolo	Importo Euro	Num. Impegno	Atto	Num. Atto	Data Atto

VARIAZIONI/DISIMPEGNI/ECONOMIE

Num. Registrazione	Bilancio	UPB	Capitolo	Importo Euro	Num.	Atto	Num. Atto	Data Atto

ACCERTAMENTO

Importo da accertare

Note

Visto di regolarità contabile

IL DIRIGENTE

DATA

Allegati N. 5

Atto soggetto a pubblicazione Integrale Per oggetto Per oggetto + Dispositivo

IL DIRIGENTE

VISTA la L. R. n. 12 del 2.3.96 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTA la DGR 11/98 con cui sono stati individuati gli atti rientranti in via generale nelle competenze della Giunta Regionale;

VISTE le DGR nn.1148/05 e 1380/05 relative alla denominazione e configurazione dei Dipartimenti Regionali;

VISTE le DGR nn. 2017/05 e 125/06;

RICHIAMATA la Legge Regionale n. 26 del 30.12.2011 “ Disposizioni per la formazione del Bilancio di Previsione Annuale e Pluriennale della Regione Basilicata – Legge Finanziaria 2012”;

RICHIAMATA la Legge Regionale n. 27 del 30.12.2011 “ Bilancio di Previsione per l'Esercizio Finanziario 2012 e Bilancio Pluriennale per il Triennio 2012/2014”;

RICHIAMATA la D.G.R. n. 1 del 12.1.2012 “Approvazione della ripartizione finanziaria in capitoli delle Unità Previsionali di Base del Bilancio di Previsione per l'Esercizio Finanziario 2012 e Bilancio Pluriennale per il triennio 2012-2014”.

VISTA la D.G.R. n. 539 del 23.04.2008 “Iter procedurale delle determinazioni e disposizioni dirigenziali della Giunta Regionale. Avvio del Sistema Informativo di Gestione dei Provvedimenti Amministrativi”;

VISTA la Legge 30 aprile 1963, n. 283, avente per oggetto: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”;

VISTO il Regolamento CE n. 178/2002 "che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”;

VISTO il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTO il D. Lgs 193/2007 “Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti Comunitari nel medesimo settore”;

VISTE le Linee Guida per la valutazione del rischio delle imprese alimentari ai fini del controllo ufficiale ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004;

RICHIAMATA la D.G.R. 13.09.2011, n. 1288, avente ad oggetto il recepimento dell'Accordo della Conferenza Permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e

di Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (repertorio n. 59/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".

RICHIAMATO, in particolare, l'Allegato 2 e la relativa modulistica della su citata D.G.R. 1288/11;

PRESO ATTO degli esiti delle riunioni tenutesi con i rappresentanti dei competenti Uffici delle Camere di Commercio di Potenza e Matera, in relazione sia alla predisposizione della documentazione necessaria alla registrazione delle attività disciplinate dal Reg. CE/852/04 che alla tempistica per l'attivazione del "... sistema per l'interscambio telematico dei dati tra il SUAP e le Pubbliche Amministrazioni" (art. 10 del D.P.R. 160/10);

PRESO ATTO, altresì, delle segnalazioni e delle problematiche evidenziate dai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali di Potenza e di Matera (SBA e SCU) in relazione all'iter procedurale ed alla documentazione da allegare alla segnalazione certificata di inizio attività e successive modifiche;

RITENUTO, pertanto, necessario aggiornare sia la modulistica che l'iter procedurale di segnalazione di inizio attività e successive modifiche, con particolare riferimento agli allegati della D.G.R. 1288/11 di seguito elencati:

- a) Linee guida "Allegato 2";
- b) Modello "Segnalazione" (All. 2a)
- c) Modello "Schema riepilogo" (All. 2b);
- d) Modello "dati Stabilimento" (All. 2c);
- e) Modello "Documentazione" (All. 2d);
- f) Modello "Relazioni" (All.2e);
- g) Modello "Dichiarazioni" (All. 2f);

DATO ATTO che le modifiche da apportare derivano dalla necessità di procedere alla semplificazione del procedimento che comporta da un lato l'obbligatorietà da parte della Pubblica Amministrazione di non richiedere dati già in proprio possesso della stessa e dall'altro l'utilizzo del portale www.impresainungiorno.it per la trasmissione della SCIA;

RITENUTO necessario, inoltre, adempiere a quanto prescritto dal D.P.R. 07.09.2010, n. 160;

CONSIDERATO che, come previsto dalla D.G.R. 1288/11, il periodo transitorio relativo alla modalità di trasmissione cartacea della segnalazione di inizio attività e delle successive modifiche è da intendersi ormai concluso;

PRESO ATTO che la D.G.R. 1288/11 ha dato mandato all'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori di apportare alle Linee-guida vincolanti applicative del Regolamento n. 852/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari nella Regione Basilicata ed alla documentazione (All. 2 e All. 2a, 2b, 2c, 2d, 2e e 2f della su citata deliberazione) eventuali modifiche ed integrazioni di carattere meramente tecnico, ove si rendessero necessarie;

CONSIDERATO che sussistono le condizioni necessarie per apportare tali modifiche ed integrazioni;

DETERMINA

- le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di revocare, per quanto in premessa, l'Allegato 2 "Linee guida vincolanti applicative applicative del Reg. 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti

alimentari nella Regione Basilicata” ed la relativa modulistica (All. 2a, 2b, 2c, 2d, 2e e 2f) di cui alla D.G.R. 13.09.11, n. 1288;

- di approvare, pertanto, le modifiche procedurali di cui alle “Linee guida vincolanti applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari nella Regione Basilicata”, (All. 2), che allegate al presente atto ne diventano parte integrante e sostanziale;
- di approvare, pertanto, la modulistica acclusa alle Linee Guida su citate (All. 2), necessaria alla registrazione delle attività disciplinate dal Reg. CE/852/04:
 - a) Modello “Guida alla compilazione” (All. 2a),
 - b) Modello “Documentazione” (All. 2b),
 - c) Modello “Relazioni” (All. 2c),
 - d) Modello “Schema riepilogo” (All. 2d),che allegate al presente atto ne diventano parte integrante e sostanziale;
- di ribadire che il periodo transitorio relativo alla modalità di trasmissione cartacea è da intendersi concluso e che la Segnalazione Certificata di Inizio Attività e di successive variazioni (SCIA) debba realizzarsi unicamente mediante modalità telematica;
- di stabilire l’immediata esecutività di quanto indicato nelle sopra citate “Linee guida vincolanti applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari nella Regione Basilicata”.

L’ISTRUTTORE _____

IL RESPONSABILE P.O. **Gerardo Salvatore** _____

IL DIRIGENTE **Domenico Tripaldi** _____

La presente determinazione è firmata con firma digitale certificata. Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della determinazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

OGGETTO

D.GR. 13.09.2011, n. 1288, avente ad oggetto: Recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (repertorio n. 59/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale". Modifiche ed integrazioni dell'Allegato 2 e relativa modulistica.

UFFICIO CONTROLLO INTERNO DI REGOLARITÀ AMMINISTRATIVA

Note

Visto di regolarità amministrativa

IL DIRIGENTE **Anna Roberti**

DATA **28/06/2012**

OSSERVAZIONI

IL DIRIGENTE GENERALE **Domenico Tripaldi**

La presente determinazione è consultabile, previa autorizzazione sulla rete intranet della Regione Basilicata all'indirizzo <http://attidigitali.regione.basilicata.it/AttiDigitali>

Elenco Firme del provvedimento n. 72AG.2012/D.00334 del 25/06/2012

Numero Certificato: 0A7B9F

Rilasciato a: dnQualifier=3332653, SN=SALVATORE, G=GERARDO,
SERIALNUMBER=IT:SLVGRD59L17G590T, CN=SALVATORE GERARDO, O=REGIONE
BASILICATA/80002950766, C=IT

Valido da: 03/10/2011 17.16.11

fino a: 03/10/2013 17.16.11

documento firmato il : 16/06/2012

Numero Certificato: 0B9278

Rilasciato a: dnQualifier=3351611, SN=TRIPALDI, G=DOMENICO,
SERIALNUMBER=IT:TRPDNC67B07G942E, CN=TRIPALDI DOMENICO, O=REGIONE
BASILICATA/80002950766, C=IT

Valido da: 17/02/2012 11.46.30

fino a: 17/02/2014 11.46.30

documento firmato il : 25/06/2012

Numero Certificato: 0B9278

Rilasciato a: dnQualifier=3351611, SN=TRIPALDI, G=DOMENICO,
SERIALNUMBER=IT:TRPDNC67B07G942E, CN=TRIPALDI DOMENICO, O=REGIONE
BASILICATA/80002950766, C=IT

Valido da: 17/02/2012 11.46.30

fino a: 17/02/2014 11.46.30

documento firmato il : 25/06/2012

Numero Certificato: 0B8DCE

Rilasciato a: dnQualifier=3351220, SN=ROBERTI, G=ANNA,
SERIALNUMBER=IT:RBRNNA53S65F495D, CN=ROBERTI ANNA, O=REGIONE
BASILICATA/80002950766, C=IT

Valido da: 15/02/2012 13.24.40

fino a: 15/02/2014 13.24.40

documento firmato il : 28/06/2012

LINEE GUIDA VINCOLANTI APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO N. 852/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI NELLA REGIONE BASILICATA

Premessa

Dal 1° gennaio 2006 sono entrate in vigore su tutto il territorio comunitario le norme del cosiddetto "Pacchetto Igiene", costituito inizialmente da quattro Regolamenti, di cui due relativi alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti (Regolamento n. 852 e Regolamento n. 853 del 29 aprile 2004) e due (Regolamento n. 854 e Regolamento n. 882 del 29 aprile 2004) relativi alle modalità di controllo da parte delle Autorità Competenti al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 226 del 25 giugno 2004).

Al fine di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori lungo tutta la filiera alimentare, come già previsto dal Libro Bianco del 12 gennaio 2000 e dal Reg. CE 178 del 28 gennaio 2002, il Parlamento e il Consiglio Europeo hanno adottato il Reg. n. 183 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 35 del 2 febbraio 2005).

Il nuovo quadro normativo è stato quindi completato da altri quattro Regolamenti CE n. 2073, n. 2074, n. 2075 e n. 2076 del 5 dicembre 2005, correlati ai precedenti, in materia di criteri microbiologici, di modalità attuative, di organizzazione dei controlli, di deroghe e di modifiche, di controlli per la presenza di Trichine nelle carni e di disposizioni transitorie (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 338 del 22 dicembre 2005) e successive modifiche ed integrazioni.

I Regolamenti del cosiddetto "Pacchetto Igiene" individuano gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) quali responsabili della sicurezza degli alimenti, i quali hanno l'obbligo di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre spetta ai Servizi medici e veterinari delle ASS.LL, delle Regioni e Province Autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tali norme.

Le norme "di settore" previste dalle direttive comunitarie sono state riformulate con l'obiettivo principale di assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori per quanto attiene la sicurezza dei prodotti, in particolar modo assoggettando gli operatori del settore alimentare in tutta la Comunità Europea alla medesima normativa, garantendo, nel contempo, il corretto funzionamento del mercato interno e contribuendo così al conseguimento della Politica Agricola Comune. Tale riformulazione ha consentito, con la Direttiva 2004/41 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, recepita in Italia con il D.Lvo 193/2007 (il quale definisce anche il regime sanzionatorio), di abrogare le norme di igiene vigenti fino all'applicazione di quelle del "Pacchetto Igiene".

Alla luce di quanto sopra, le Regioni e le Province Autonome hanno ritenuto opportuno fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione sia del Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, sia del Regolamento 853/2004 CE del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Sono stati altresì precisati alcuni aspetti di detti Regolamenti che danno facoltà agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni particolari adeguate alle singole realtà nazionali, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare.

Pertanto, nel corso di riunioni che si sono tenute nell'ambito della Commissione Interregionale per la Sicurezza Alimentare, con la partecipazione di rappresentanti dei Servizi Medici e Veterinari delle Regioni e delle Province Autonome, in collaborazione con il Ministero della Salute, e sentite le Associazioni di categoria, sono state predisposte due Linee guida applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004.

Alla luce delle criticità emerse nel primo periodo di applicazione degli accordi 2470 e 2477 con le quali si recepiscono le Linee guida applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004:

- il 17 dicembre 2009, con l' Accordo di repertorio n. 253, in sede di Conferenza permanente tra lo Stato e le Regioni e le Province autonome, veniva sancita la nuova intesa sulle "Linee guida applicative del Regolamento 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", recepita con DGR 1484 dello 07.09.10;

- il 29 aprile 2010 quella sulle “Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari”, atto di repertorio n. 59, oggetto del presente documento, che prevede, l’unificazione delle procedure di D.I.A. semplice e differita in un’unica Dichiarazione di Inizio Attività equiparata alla semplice.

Tuttavia, in relazione a quanto previsto dal D.P.R. 7 Settembre 2010 n.160, viene prevista l’adozione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) quale unica procedura di registrazione ad effetto immediato che sostituisce definitivamente la D.I.A..

Spetta alle ASL, attraverso i Servizi medici e veterinari, ciascuno per la parte di propria competenza, condurre la verifica dell’applicazione del Regolamento sulla base delle indicazioni fornite dalla presente linea guida o specifiche e più puntuali precisazioni del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome, secondo i principi generali previsti dal Regolamento 882/2004.

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Produzione primaria

Il Regolamento n. CE/852/2004 si applica alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, di magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria. Esso si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi e, nel caso di prodotti di origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento.

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

- Produzione primaria: “tutte le fasi della produzione, dell’allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici” (Reg. 178/2002 art. 3 punto 17).
- Prodotto primario: “i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell’allevamento, della caccia e della pesca” (Reg. 178/2002 art. 2, comma 2, lettera b).

E’ necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione U.E. nel documento guida relativo al Regolamento n. 852, l’ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale:

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alterino sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all’Azienda agricola e da questa allo stabilimento per le successive operazioni.
- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali.
- Produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato.
- Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell’allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall’allevamento dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.
- Produzione e la raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento e l’imballaggio.

- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione.
- Produzione, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione.
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura ed eventualmente della cooperativa. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.
- Raccolta di funghi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Le tipologie sopramenzionate necessitano, pertanto, di registrazione ai sensi del Regolamento n. 852/2004.

Ambito locale

Al fine di definire l'ambito di applicazione del Regolamento 852/2004, fermo restando che l'articolo 1 paragrafo 2, lettera c) **esclude dal campo di applicazione** la *“fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale”*, si ritiene utile riportare quanto già definito in merito nelle Linee Guida applicative del Regolamento 853/2004, che analogamente all'art. 1 comma 3, lett. C, esclude dal campo di applicazione la *“fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale”*.

Pertanto, è necessario definire cosa si intenda per:

- “fornitura diretta”;
- “commercio al dettaglio”;
- “livello locale”;
- “piccolo quantitativo”.

Per quanto riguarda la **“fornitura diretta”**, nel testo italiano dei Regolamenti n. 852 ed 853/2004 è presente una differenza che necessita di una precisazione. Infatti, nel Regolamento n. 852 si parla di *“... fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale”* (Art. 1, comma 2, lettera c). Il regolamento n. 853 invece, riporta: *“fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale”* (Art. 1, comma 3, lettera c).

Nel testo inglese viene utilizzata esclusivamente la dizione **“esercizi commerciali al dettaglio”**.

Per quanto sopra, in entrambi i casi, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.

Per quanto riguarda la definizione di **“commercio al dettaglio”** si rimanda a quanto previsto dal Reg. 178/2002 CE, art. 3, punto 7: *“la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e*

altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso.

Il concetto di “**livello locale**” deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento).

E' opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo essere inteso come “ambito nazionale”.

Pertanto, il “livello locale” viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

In conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, per fornitura diretta di “**piccoli quantitativi**” di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale e non superi il valore di 7.000,00 € nell'anno solare (in analogia a quanto disposto dalla disciplina IVA DPR n. 633/72 modificato dall'art. 4 del D.L. n. 262/2006).

Sono esonerati dalla registrazione i *produttori primari* che rientrano nel regime di esonero così come previsto dalla disciplina IVA DPR n. 633/72 modificato dall'art. 4 del D.L. n. 262/2006.

Sono altresì esonerati dalla registrazione *le produzioni* che non raggiungono un volume di affari totale, per anno solare, superiore ad € 7.000,00.

Sono, infine, escluse dall'obbligo di segnalazione le imprese agricole alle quali si applicano le disposizioni dell'art. 32 bis del D.P.R. 633/72 e s.m.i. (“... *omissis* ... *esercenti attività agricole, che nell'anno solare precedente, hanno realizzato o, in caso di inizio attività, prevedono di realizzare un volume di affari non superiore a 7.000 euro...omissis*”).

I soggetti che intendono avvalersi delle disposizioni dell'art. 32 bis del D.P.R. 633/72 sono tenuti, qualora richiesto dagli organi di controllo, a dimostrare (anche tramite autodichiarazione), l'avvenuta comunicazione all'Agenzia delle Entrate prevista dall'art. 35 del D.P.R. 633/72.

Qualora vengano a cessare o ad essere modificate le condizioni che hanno permesso l'esenzione dall'obbligo di registrazione, l'impresa sarà tenuta ad effettuarla, con le modalità previste dalla presente Deliberazione.

Si sottolinea come l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento e, quindi, degli obblighi che esso comporta, anche per il produttore primario che commercializza piccole quantità direttamente, non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore.

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento 178/2002/CE relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Competenti (così come individuate dall'art. 2 del D.Lvo n. 193/2007) insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento 882/2004 e dell'Accordo di Conferenza Stato Regioni Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento 178/2002 /CE del Parlamento Europeo e del Consiglio”.

Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del Regolamento 852/04 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui

prodotti che acquista e ha quindi l'obbligo di mettere in atto le procedure di rintracciabilità in caso di allerta.

Il produttore primario che commercializza fino a 200 carcasse di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina, pur escluso dal campo di applicazione del Reg. 852/04, ha l'obbligo di identificare gli animali con idoneo supporto.

Rientrano nel campo di applicazione del Regolamento 852/04 le attività escluse dall'applicazione del Regolamento 853/04, in particolare la *“fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale”*.

Rientrano, ad esempio, in questo contesto le attività di commercio al dettaglio effettuate nelle aziende agricole, per le quali i vincoli di mercato sono quelli previsti dalla normativa di settore.

Ai sensi del Reg. CE/853/2004 art. 1, comma 3, lettera d), il piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore, viene stabilito in un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata (1 UBE = 200 polli o 125 conigli) nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, cap. 1, 2 e 5 punto 1 del Regolamento CE/852/2004, per la fornitura da parte del produttore, direttamente:

- al consumatore finale;
- a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione che forniscano direttamente al consumatore finale tali carni come carni fresche, posti nell'ambito del territorio della Provincia in cui insiste l'azienda agricola o nel territorio delle Province contermini.

Questa attività ricadendo nel campo di applicazione del Reg. CE/852/2004 ed è soggetta ad obbligo di segnalazione all'autorità competente ai fini della registrazione.

2. REGISTRAZIONE/S.C.I.A.

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione tramite S.C.I.A., qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento 852 e 853/2004.

Ogni operatore del settore alimentare deve quindi segnalare all'autorità competente, al fine della registrazione, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo, laddove per stabilimento si intende ogni unità di un'«impresa alimentare» a sua volta definita come “ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti” (art. 3 del Reg. 178/2002). Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/2004 anche tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi dei Regolamenti 852 e 853/2004, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato.

Il Regolamento 852/2004 non prevede ai fini della registrazione delle imprese alimentari, l'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASL competente.

Le attività già in possesso di Autorizzazione o Nulla-osta sanitario o di una Registrazione ai sensi di specifica normativa di settore, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore segnalazione ai fini della registrazione/S.C.I.A. prevista dal Reg. 852/2004.

Pertanto le aziende di **produzione primaria** che hanno operato ai sensi delle seguenti normative:

- D.Lgs. 530/92 attuazione della direttiva 91/492/CE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi;

- D.Lgs. 531/92 attuazione della direttiva 91/493/CE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- DPR 555/92 regolamento per l'attuazione della direttiva 91/67/CE che stabilisce le norme di polizia sanitaria per i prodotti di acquacoltura;
- DPR 317/96 regolamento per l'attuazione della direttiva 92/102/CE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali;
- DPR 54/97 regolamento per l'attuazione delle direttive 92/46/CE 92/47 in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;
- DPR 395/98 regolamento recante le norme di attuazione della direttiva 95/70/CE in materia di misure minime di lotta contro alcune malattie di molluschi bivalvi;
- Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio (2);
- Decisione della Commissione del 23 ottobre 2000 (2000/678/CE) che stabilisce le modalità di registrazione delle aziende nelle basi di dati nazionali per animali della specie suina conformemente alla direttiva 64/432/CEE del Consiglio;
- Legge 29 dicembre 2000, n. 422 (art. 22) legge di recepimento di norme UE (Modifiche all'articolo 12 del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 196, recante attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intercomunitari di animali della specie bovina e suina);
- D.Lgs. 29 luglio 2003, n. 267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2000/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2002/04 della Commissione del 30 gennaio 2002 relativa alla registrazione degli stabilimenti di allevamento delle galline ovaiole di cui alla direttiva 1999/74/CE del Consiglio;
- Regolamento (CE) n. 21/2004 del Consiglio del 17 dicembre 2003 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione degli animali delle specie ovina e caprina e che modifica il regolamento (CE) n. 1782/2003 e le direttive 92/102/CEE e 64/432/CEE;
- Legge 313 del 24 dicembre 2004 disciplina dell'apicoltura;
- D.Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 Attuazione della direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali;
- Decreto Ministeriale 5 maggio 2006 Linee guida e principi per l'organizzazione e la gestione dell'anagrafe equina da parte dell'UNIRE;
- Decisione della Commissione del 15 dicembre 2006 (2006/968/CE) recante le norme di attuazione del regolamento (CE) n. 21/2004 del Consiglio per quanto riguarda orientamenti e procedure relativi all'identificazione elettronica degli animali della specie ovina e caprina;
- Regolamento 1/2005 CE sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97

possono svolgere la loro attività senza ulteriori obblighi.

STRUTTURA DEL NUMERO DI REGISTRAZIONE

L'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende Sanitarie (ASL) che provvedono ad assegnare alla struttura un codice identificativo così costituito:

**Comune*/Sigla Provincia/Numero progressivo a 6 caratteri/carattere di controllo
(*codici ISTAT di riferimento)**

N.B. - Tali codifiche verranno attribuite automaticamente dal Sistema Informativo Regionale dei Servizi Veterinari e dei SIAN.

MODALITÀ APPLICATIVE DELLA SEGNALAZIONE PER L'INIZIO DI NUOVE ATTIVITÀ O PER LE MODIFICHE SOSTANZIALI (STRUTTURALI O DI TIPOLOGIA) DI ATTIVITÀ ESISTENTI

Va premesso che mentre in passato la registrazione poteva essere effettuata a seguito della notifica di una D.I.A. semplice (Dichiarazione d'Inizio Attività) ovvero di una D.I.A. differita (l'attività

poteva iniziare o dopo il sopralluogo o, in assenza di quest'ultimo, dopo 45 giorni dalla dichiarazione) a seconda della tipologia di attività, **ora è prevista una procedura di registrazione unica ad effetto immediato.**

La registrazione deve essere effettuata a seguito di **Segnalazione Certificata Inizio Attività (S.C.I.A.)** accompagnata dalla documentazione di cui alla modulistica allegata.

N.B. – l'operatore del settore alimentare può iniziare l'attività successivamente all'avvenuta segnalazione.

Presupposto della segnalazione è che, al momento della presentazione, il titolare dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi stabiliti dal Regolamento CE/852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta (potabilità acqua, scarichi, sicurezza sui luoghi di lavoro, ecc).

Le ASL sono tenute ad inserire gli stabilimenti segnalati nel Piano di Vigilanza e ad effettuare apposita verifica programmata in base alla categorizzazione del rischio.

Nell'ambito delle attività di vigilanza e/o di controllo ufficiale, gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella segnalazione e, nel caso di false dichiarazioni, possono procedere alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

Tutti gli stabilimenti già soggetti ad obbligo di autorizzazione/nulla osta, in attività prima del 2007, sono da ritenersi registrati d'ufficio a cura delle ASL e, come tali, non sono tenuti ad ulteriori adempimenti.

REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE DI ESCLUSIVA PRODUZIONE PRIMARIA

1. Produzione primaria animale

Nell'ambito della produzione primaria, le aziende già in possesso di registrazione, rilasciata in base a norme specifiche del settore veterinario, non sono soggette a nuova notifica e, pertanto, sono da ritenersi assolti gli obblighi previsti dall'art. 6, punto 2 del Regolamento (CE) n. 852/2004 con l'inserimento nella banca dati regionale.

E' opportuno sottolineare che tale indicazione operativa riguarda non soltanto le aziende già registrate alla data di entrata in vigore del Regolamento (CE) n. 852/2004, ma anche le aziende che, successivamente a tale data, abbiano comunque effettuato o effettueranno gli adempimenti specifici previsti dalle normative di settore veterinario.

2. Produzione primaria vegetale

Per le aziende di produzione primaria che trattano alimenti di origine vegetale l'obbligo di registrazione si considera assolto qualora risultino iscritte nel Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN) presso l'Agenzia per le erogazioni in Agricoltura (AGEA).

Per le attività di programmazione e controllo le ASL devono consultare, in modalità telematica, il Sistema Informativo Agricolo Nazionale secondo le specifiche dettate dalla stessa, tramite il Nodo Regionale – Banca Dati Informatizzata.

E' opportuno sottolineare che tale indicazione operativa riguarda non soltanto le aziende già registrate alla data di entrata in vigore del Regolamento (CE) n. 852/2004, ma anche le aziende che, successivamente a tale data, abbiano comunque effettuato o effettueranno gli adempimenti specifici previsti dalle normative di settore agricolo.

N.B. - Si precisa che ogni ulteriore attività intrapresa che non rientri nella produzione primaria animale e/o vegetale (ad esempio: caseificio, salumificio essiccazione dei prodotti o la produzione di conserve alimentari etc) deve essere segnalata tramite SCIA o riconosciuta.

ITER DELLA SEGNALAZIONE

Modalità operative per la registrazione degli stabilimenti

L'articolo 2, co.1, del D.P.R. 7 Settembre 2010 n. 160, individua il SUAP quale unico soggetto pubblico di riferimento territoriale per tutti i procedimenti che abbiano ad oggetto l'esercizio di attività produttive.

Le domande, le dichiarazioni, le segnalazioni e le comunicazioni concernenti le attività ed i relativi elaborati tecnici e allegati sono presentati esclusivamente in modalità telematica al SUAP competente per il territorio in cui si svolge l'attività o è situato l'impianto.

Il titolare dell'impresa alimentare invia la segnalazione di inizio attività in modalità telematica al SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune in cui ha sede tale attività tramite il portale: www.impresainungiorno.it **e puo' iniziare l'attività a seguito del rilascio della ricevuta telematica.**

Nelle more della definizione di appositi accordi di servizio tra i SUAP e la Regione Basilicata, le Segnalazioni verranno trasmesse utilizzando la PEC e successivamente tramite cooperazione applicativa (Art. 10 dell'allegato specifiche tecniche del DPR 7 Settembre 2010, n. 160).

Il titolare della ditta/impresa deve comunicare tempestivamente al SUAP, con le medesime modalità, ogni variazione in ordine ai sotto elencati dati:

- Cessazione, subingresso, sospensione,
- Variazioni OSA, Impresa e Stabilimento.

ISTRUZIONE PER LA COMPILAZIONE DELLA SEGNALAZIONE

A – Opificio in cui opera una sola Impresa

Premesso che il numero di registrazione identifica lo stabilimento di lavorazione, indipendentemente dalle attività svolte, il titolare/legale rappresentante dell'impresa presenta sempre un'unica istanza indipendentemente dal numero di attività svolte con la relativa modulistica. Nell'atto di registrazione verranno indicate tutte le attività.

In caso di esercizi commerciali (ad es. supermercati, centri commerciali etc.) dove coesistono particolari attività (ad es. attività di macelleria e pescheria), il SIAN è obbligato ad informare il Servizio Veterinario competente per territorio, che esprimerà parere favorevole o diniego allo svolgimento di tali attività.

B – Opificio in cui operano due o più OSA

In caso di particolari esercizi commerciali (ad es. supermercati, centri commerciali, mercati coperti e non etc. ovvero esercizi che utilizzano spazi e/o attrezzature comuni, gestori di banchi) nei quali sono presenti due o più operatori del settore alimentare, ciascun titolare/legale rappresentante dell'impresa procede come specificato al punto A.

Il numero di registrazione identifica la parte dello stabilimento (parte specifica e parte comune) dove si svolge l'attività.

Tali spazi devono risultare ben evidenziati nella planimetria e nella relazione tecnica allegata all'istanza.

Qualora coesistono attività di competenza del Servizio veterinario (ad es. attività di macelleria e pescheria), il SIAN è obbligato ad informare il Servizio Veterinario competente per territorio, che esprimerà parere favorevole o diniego allo svolgimento di tali attività.

C - Trasporto di alimenti

Non è necessario produrre specifica SCIA per tutti gli automezzi **funzionalmente connessi** allo svolgimento dell'attività principale, indipendentemente dalla tipologia di alimenti trasportati, questi verranno descritti all'interno della segnalazione dell'attività principale (ad. macelleria, caseificio,

pescheria, fruttivendolo etc.) ivi comprese le attività soggette a riconoscimento, giusta D.G.R. 1484/10.

Ogni mezzo utilizzato per il trasporto di alimenti potrà esser sottoposto alle necessarie verifiche secondo la normativa vigente ed allo stesso sarà assegnato il numero con cui l'attività è stata registrata o riconosciuta (Numero di riconoscimento/Approval Number Food) seguito dalla targa dell'automezzo (ad ogni mezzo un numero di registrazione) o dal numero di matricola, o altro sistema, per le autocisterne.

N.B. - Un OSA che effettua esclusivamente attività di trasporto, deve presentare la segnalazione per l'attività di trasporto. Nella relazione tecnica allegata alla segnalazione di inizio attività descriverà i diversi mezzi impiegati. Ogni mezzo utilizzato per il trasporto di alimenti potrà esser sottoposto alle necessarie verifiche secondo la normativa vigente ed allo stesso sarà assegnato il numero con cui è stata registrata l'attività seguito dalla targa dell'automezzo (ad ogni mezzo un numero di registrazione) o dal numero di matricola, o altro sistema, per le autocisterne.

D - Trasporto animali

Ai sensi del Reg. 1/05 che disciplina il trasporto di animali, i mezzi a tal fine autorizzati assolvono all'obbligo della registrazione.

Non rientrano negli obblighi autorizzativi del Reg. 1/05:

- il trasporto di animali effettuato dall'allevatore con veicoli agricoli o con i propri mezzi di trasporto nei casi in cui le circostanze geografiche richiedano il trasporto per **transumanza stagionale**,
- il trasporto di animali effettuato dall'allevatore per **conto proprio** per **percorsi inferiori ai km 50** (Reg. 1/05, art. 1),
- Il trasporto effettuato da persone fisiche o giuridiche dei propri animali per percorsi **inferiori ai km 65** in relazione con attività economiche.

In tali casi l'allevatore/OSA presenta apposita segnalazione per la registrazione del mezzo, quale attività connessa a quella principale di allevamento, macelleria etc..

Ogni mezzo utilizzato per il trasporto di animali potrà esser sottoposto alle necessarie verifiche secondo la normativa vigente ed allo stesso sarà assegnato il numero con cui è stata registrata l'attività (Codice aziendale) seguito dalla targa dell'automezzo.

E – Sagre

Per sagre, così come definite e regolamentate dal D.Lgs. 114/98 integrato dall'O.M. 03/04/02, si intendono le feste e le altre riunioni straordinarie di persone in luogo pubblico o aperto al pubblico regolarmente autorizzate, connotate da trattenimento o svago, comunque si configurino o siano denominate, purché riconducibili per contenuto a finalità culturali, folcloristiche, di promozione in genere, ovvero politiche, religiose, di volontariato o di sport.

L'area pubblica comprende:

- le strade, i canali, le piazze, incluse quelle di proprietà privata gravate da servitù di pubblico passaggio;
- ogni altra area di qualunque natura destinata ad uso pubblico.

Indipendentemente dalla durata, è fatto obbligo all'organizzatore dell'evento (ditta individuale/comitato organizzatore/ente etc.) indicare nella S.C.I.A. il programma della manifestazione (data inizio e fine, orari di apertura al pubblico).

Se a presentare la S.C.I.A. è il rappresentante di una Società/Ente/Associazione/Comitato essa. sarà unica ed alla stessa deve essere allegato l'elenco degli OSA coinvolti nella manifestazione. **Per gli operatori non inseriti in elenco c'è l'obbligo della S.C.I.A. individuale.**

Gli operatori che risultano già autorizzati in via permanente in apposito locale e gli autonegozi, che partecipano ad una manifestazione già autorizzata, non sono tenuti a presentare alcuna istanza.

Tutti coloro che partecipano alla manipolazione, preparazione, conservazione e distribuzione, ivi compresi i volontari, devono essere adeguatamente formati; detta formazione deve essere opportunamente documentata.

La segnalazione deve essere presentata almeno 10 giorni prima dell'evento.

Si precisa che qualora la manifestazione abbia una durata superiore ai 30 giorni continuativi ovvero disgiunti, si configura l'ipotesi di attività stagionale, pertanto dovrà essere seguita l'apposita procedura.

Durante le sagre, può essere consentita la preparazione di piatti tradizionali (ad es. "cutturiedd" etc.) fatta all'esterno (area pubblica e/o privata), purché venga utilizzata un'attrezzatura (barbecue, forno mobile, padelle, friggitrice etc) idonea al contatto con gli alimenti. Per quanto riguarda le emissioni in atmosfera e lo smaltimento dei residui solidi e liquidi (ove presenti) verranno adottate idonee misure atte ad evitare disturbo e/o problemi di inquinamento.

In base al rischio delle attività vengono previste tre diverse tipologie:

Tipologia A – Basso Rischio

Manifestazione in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi, pizzette, salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina ecc.) preparati da ditte già registrate/autorizzate in altri locali gestiti da OSA e idoneamente trasportati nel luogo ove vengono consumati.

Può rientrare in questa tipologia anche la somministrazione di pasti completi a condizione che la preparazione ed il trasporto siano effettuati da Ditta specializzata nell'attività di Catering.

A seconda della tipologia del prodotto alimentare, se del caso, è necessario utilizzare un'adeguata attrezzatura per la conservazione e/o esposizione.

In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, mais, pop corn, zucchero filato, vin brulé, cioccolata calda, caffè ed infusi etc..

Tipologia B – Medio Rischio

Manifestazione in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni (carne/pesce alla griglia etc.) da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti di semplice esecuzione, purché venga utilizzata un'attrezzatura idonea al contatto con gli alimenti (barbecue, forno mobile etc) all'aperto o in strutture chiuse.

Rientra in questa tipologia anche la somministrazione di pasti completi quando questi sono preparati da ristoranti, trattorie etc. in possesso di tutti i requisiti ma non specializzati all'attività di catering.

A seconda della tipologia del prodotto alimentare, se del caso, è necessario utilizzare un'adeguata attrezzatura per la conservazione e/o esposizione.

Tipologia C – Alto Rischio

Manifestazione in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione. Si tratta di tutte quelle manifestazioni caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fissi o mobili o temporanee (fritture, pasta, spezzatino etc.).

A seconda della tipologia del prodotto alimentare, se del caso, è necessario utilizzare un'adeguata attrezzatura per la conservazione e/o esposizione.

N.B. - Nel caso in cui la manifestazione preveda la preparazione di alimenti afferenti a diverse tipologie, al fine della segnalazione deve essere considerata quella a maggior rischio.

F – Spiagge attrezzate

Il titolare/legale rappresentante dell'impresa che intende effettuare l'attività di:

- ristorazione pubblica in esercizi di Spiaggia attrezzata (Stabilimenti di bagni),

- di somministrazione di bevande ed alimenti in apposite strutture temporanee o in chioschi regolarmente autorizzati con permesso edilizio realizzate su aree del demanio marittimo in concessione stagionale, in aggiunta all'attività di Spiaggia attrezzata,

è tenuto a presentare istanza di S.C.I.A..

Il periodo di efficacia dell'atto di registrazione (S.C.I.A. sanitaria) coincide con la durata della concessione all'utilizzo delle aree demaniali, purché le strutture siano reimpiantate annualmente nei medesimi siti con le stesse caratteristiche tipologiche, strutturali e dimensionali; in caso di subingresso nell'esercizio di un'attività già registrata, il titolare è tenuto a darne comunicazione.

G – Ristorazione

Tutte le attività di ristorazione compresi i bed and breakfast come disciplinato dalla L.R. n. 8/08 e quelle all'interno dei circoli privati/associazioni, i bar, le bottiglierie ed enoteche con somministrazione sono soggette alla S.C.I.A..

H - Produzione primaria

Il titolare/legale rappresentante dell'impresa agricola e/o zootecnica di esclusiva produzione primaria di nuova costituzione, fatte salve le diverse indicazioni delle specificità di settore, è considerato registrato all'atto di rilascio del Codice Unico Aziendale per la produzione vegetale e del Codice Aziendale per la produzione animale. Ogni modifica relativa all'OSA/all'impresa viene disciplinata dalla normativa di settore.

Qualora si intenda avviare un'attività diversa ed aggiuntiva alla produzione primaria, questa deve essere segnalata tramite SCIA.

I – Laboratori all'interno dell'azienda agricola (attività rurali: aziende agricole e/o zootecniche, agriturismi).

Premesso che nelle aziende agricole, spesso di piccole o medie dimensioni caratterizzate da colture diversificate, assume un'importanza rilevante la fase della lavorazione e conservazione dei prodotti ottenuti, il titolare/legale rappresentante dell'impresa agricola e/o zootecnica, che intenda svolgere una o più attività in aggiunta alla produzione primaria in uno o più locali di pertinenza dell'azienda, compila un solo modello di segnalazione.

Le diverse attività possono essere svolte in un unico laboratorio, anche monolocale, purché in tempi distinti ed avendo cura di pulire e disinfettare, ove necessario, il locale e le attrezzature tra una lavorazione e l'altra.

Nella relazione tecnica allegata all'atto della segnalazione devono essere indicate tutte le attività che si intendono svolgere con la relativa calendarizzazione.

Il numero di registrazione identifica il laboratorio all'interno del quale vengono svolte le diverse attività.

L'attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, dai 201 capi di pollame, lagomorfi fino a 10.000 polli e 6.250 conigli (< 50 UBE -1 UBE = 200 polli o 125 conigli) può esser effettuata nell'azienda agricola nel rispetto dei requisiti di cui al Reg. CE/852/04.

L- Laboratorio di produzione di miele

Il titolare/legale rappresentante dell'impresa agricola/apistica che effettua tutte le attività correlate all'apicoltura, quali allevamento delle api, raccolta del miele, confezionamento e/o imballaggio nel contesto aziendale e vendita segnala l'attività utilizzando la modulistica S.C.I.A..

Il titolare/legale rappresentante dell'azienda che effettua il confezionamento e/o l'imballaggio del miele prodotto da altri, non rientrando nella produzione primaria, è tenuto a presentare istanza di Riconoscimento ai sensi del Reg. CE/853/04.

O- Mercati contadini (Farmers Market)

Per l'Attivazione del mercato contadino, l'Organizzatore è tenuto a segnalare l'inizio dell'attività con le modalità S.C.I.A.

I produttori primari che intendono parteciparvi devono essere registrati se le attività da loro svolte rientrano nel campo di applicazione del Pacchetto Igiene.

P - Consumo sul posto

Negli esercizi di vicinato e artigianali, autorizzati o registrati, è consentito il consumo sul posto dei prodotti di gastronomia, utilizzando i locali, gli arredi ed il materiale monouso della ditta con l'esclusione del servizio assistito. Allo scopo, è consentito l'utilizzo di una tipologia di arredo idonea a permettere il consumo sul posto (banchi, scaffalature, sgabelli, tavoli, mensole ecc.). I titolari dell'esercizio devono segnalare l'inizio di tale attività.

Q - Imprese alimentari e vendite via Internet

Alcune imprese offrono in vendita le loro merci tramite Internet. Sebbene questa forma di commercio non sia esplicitamente citata nel regolamento, tali imprese rientrano nella definizione di impresa alimentare e sono soggette alle norme pertinenti della legislazione alimentare, e come tale devono segnalare l'inizio dell'attività.

R – Gruppi di Acquisto Solidale

I Gruppi di Acquisto Solidale, formalmente costituiti che si configurano per Statuto quali ONLUS, sono equiparati al consumatore finale in quanto non utilizzano i prodotti alimentari nell'ambito di un'operazione o di un'attività di impresa e, pertanto, sono esclusi dal campo di applicazione del Reg. CE/852/04 e non necessitano di registrazione tramite SCIA.

S – Comunità Alloggio

Nel caso di Comunità alloggio e di altre tipologie di comunità assimilabili e definite nelle norme di settore socio-assistenziale, indipendentemente dal numero degli ospiti, se si tratta di autogestione riconducibile ad attività di preparazione familiare, non è necessaria la segnalazione e la comunità alloggio non è assoggettata ai dettami di cui al Reg. CE/852/04.

T – Attività di congelamento e di confezionamento

Le attività di congelamento e di confezionamento sottovuoto effettuate in esercizi di produzione e vendita al dettaglio e somministrazione non necessitano di specifica segnalazione, tali attività e le attrezzature correlate verranno descritte nella sola relazione tecnica allegata alla Segnalazione Certificata di Inizio Attività o di Modifica attività.

Se l'attività di congelamento è finalizzata alla vendita di prodotti congelati (sfusi o confezionati) è necessaria la registrazione tramite SCIA.

U – Negozi Mobili - Banchi Temporanei – Costruzioni Stabili per il commercio e/o la somministrazione dei prodotti alimentari su aree pubbliche.

I requisiti strutturali ed igienico-sanitari per le tipologie: Negozi Mobili - Banchi Temporanei – Costruzioni Stabili per il commercio e/o la somministrazione dei prodotti alimentari sono definiti dall'O.M. 03.04.02.

V - Strutture particolari.

È consentito l'utilizzo di strutture particolari di evidente richiamo turistico (ad esempio: vagoni ferroviari, natanti ed altri mezzi di particolare tipologia) per la somministrazione e/o la vendita di prodotti alimentari. Qualora la struttura lo consenta e nel rispetto di altre normative (ad es. sicurezza sui luoghi di lavoro) è consentita anche la preparazione di prodotti alimentari in conformità ai requisiti igienico-sanitari.

Per tali strutture (gazebo, treno, stand etc.) l'operatore deve allegare alla SCIA, dichiarazione asseverata di corretta installazione e/o di possesso dei requisiti igienico-sanitari a firma di un tecnico abilitato attestante sia il perfetto montaggio delle strutture e degli impianti a corredo delle attività che l'idoneità igienico-sanitaria dei materiali utilizzati, fermo restando il rispetto delle altre normative di settore.

Z – Attività svolte nei centri storici

È possibile l'utilizzo di locali per le attività di vendita (esercizi di vicinato), preparazione, somministrazione di alimenti siti in aree di particolare interesse storico, culturale e/o artistico (ad es. centri storici o rioni: Sassi di Matera, Palmenti, Rabatana di Tursi etc.) in deroga ai requisiti

fissati dalla normativa vigente, ma nel rispetto degli specifici requisiti fissati dai Regolamenti comunali.

ESCLUSIONE DALL'OBBLIGO DI SEGNALAZIONE

Non è soggetto a SCIA l'utilizzo di spazi adibiti a **deposito temporaneo di alimenti confezionati non deperibili** da distribuire a scopo benefico da parte di Parrocchie, Associazioni, Enti no profit o altri soggetti, fermo restando il rispetto delle norme di corretta prassi igienica.

MODALITA' DI COMPILAZIONE DELLA MODULISTICA

Della Segnalazione Certificata fanno parte:

- Guida alla Compilazione (All. 2a),
- Modello "Documentazione" (All. 2b),
- Modello "Relazioni" (All. 2c),
- Modello di "Riepilogo" (All. 2d).

ITER ISTRUTTORIO PRESSO LA ASL

I Direttori del Dipartimento di Prevenzione Sanità e Benessere Animale e del Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana (SBA/CSU) ricevuta la segnalazione sulla PEC (Posta Elettronica Certificata) in base alla rispettiva competenza e a seconda della organizzazione interna della ASL individuano il Responsabile di Unità Operativa competente e/o il Responsabile del procedimento. Quest'ultimo, secondo le modalità organizzative o la prassi operativa propria interdipartimentale di ciascuna ASL, coinvolgendo altre unità operative, avvia il procedimento di registrazione.

ISTRUTTORIA TECNICO-AMMINISTRATIVA

A. SCIA – INIZIO ATTIVITA'

1. OSA: L'operatore compila, sul portale www.impresainungiorno.it, Sportelli e Servizi – SUAP, la modulistica *on line* di proprio interesse, allegando, in formato elettronico, la documentazione richiesta. Quest'ultima insieme alle istruzioni è disponibile in formato pdf editabile sia sul sito della B.D.R. regionale che su quello delle ASL.

Si precisa che la documentazione su citata è l'unica da utilizzare.

N.B. - Una volta completata la procedura di inserimento dei dati e degli allegati, a chiusura della domanda viene rilasciata la ricevuta di ricezione da parte del SUAP. Solo da allora l'operatore può avviare l'attività.

2. SUAP: ricevuta la segnalazione, rilascia la ricevuta all'OSA ed inoltra la pratica agli Enti di competenza, tra cui i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL. Il SUAP invia ad entrambi i Dipartimenti di Prevenzione le Segnalazioni ricevute.

3. ASL: I Dipartimenti di Prevenzione SBA e/o CSU, che ricevono dal SUAP, in via telematica, la segnalazione, provvedono alla verifica della documentazione a corredo.

Il Servizio assegnatario, individuato tramite specifici protocolli interni interdipartimentali o altre modalità operative, previo esame della segnalazione certificata e della documentazione a corredo, provvede a disporre, ove ritenuto necessario, apposito sopralluogo. Tale sopralluogo potrà esser disposto anche da altri Servizi, e potrà essere condotto dagli operatori di entrambi i Dipartimenti SBA e CSU, anche congiuntamente, nei casi in cui ricada tale necessità.

In caso di carenze o incongruità della documentazione consegnata, si procede con la richiesta di integrazione documentale per il tramite del SUAP e propone l'eventuale sospensione dell'attività.

Considerato che i tempi di chiusura del procedimento amministrativo sono di 60 giorni, in caso di richiesta di integrazione documentale tale limite si intende sospeso fino all'acquisizione della documentazione richiesta e/o all'eventuale chiusura dell'attività e denuncia ai sensi del D.P.R. 445/2000.

La formulazione dell'esito dell'istruttoria, **per ogni singola attività segnalata**, che deve intendersi riferita anche alla completezza ed alla conformità degli atti alla normativa di riferimento, andrà sempre formulato con la premessa:

"Visti gli atti d'ufficio".

Una volta completata l'istruttoria, il Servizio assegnatario (Responsabile U.O. o Responsabile del procedimento), secondo le modalità organizzative o la prassi operativa propria di ciascuna ASL, procede all'assegnazione del numero di registrazione che verrà comunicato all'OSA per il tramite del SUAP. Presso ciascuna ASL è istituito il registro informatizzato delle strutture oggetto di registrazione.

B. SCIA – COMUNICAZIONI SUCCESSIVE PER VARIAZIONI SEMPLICI (cessazione, subingresso, sospensione, variazioni OSA, variazioni impresa) e PER VARIAZIONI STRUTTURALI E/O AMPLIAMENTO DI ATTIVITA'

1. OSA: L'operatore compila, sul portale www.impresainungiorno.it, Sportelli e Servizi – SUAP, la modulistica *on line* di proprio interesse, allegando, in formato elettronico, la documentazione richiesta per il caso specifico. Quest'ultima insieme alle istruzioni è disponibile in formato pdf editabile sia sul sito della B.D.R. regionale che su quello delle ASL.

Si precisa che la documentazione su citata è l'unica da utilizzare.

N.B. - Una volta completata la procedura di inserimento dei dati e degli allegati, a chiusura della domanda viene rilasciata la ricevuta di ricezione da parte del SUAP con la quale si adempie all'obbligo di comunicazione di ogni variazione riguardante lo stabilimento registrato previsto dalla norma di settore.

2. SUAP: ricevuta la segnalazione rilascia la ricevuta all'OSA e inoltra la pratica agli Enti di competenza, tra cui i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL. Il SUAP invia ad entrambi i Dipartimenti di Prevenzione le Segnalazioni di variazioni semplici ricevute.

3. ASL: I Dipartimenti di Prevenzione SBA e/o CSU che ricevono dal SUAP, in via telematica, la segnalazione, provvedono alla verifica della documentazione a corredo.

Il Servizio assegnatario, individuato tramite specifici protocolli interni interdipartimentali o altre modalità operative, previo esame della segnalazione certificata e della documentazione a corredo, prende atto delle variazioni sopravvenute sullo stabilimento registrato, aggiorna il registro informatizzato e comunica tale aggiornamento/presa d'atto all'OSA sempre per il tramite del SUAP.

REGISTRAZIONI D'UFFICIO

Gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o comunque registrati ai sensi della normativa precedente **non devono inoltrare la segnalazione**, come sancito dall'Accordo Rep. n. 2470 del 9/02/06 della Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano e ribadito nella D.G.R. 1119/07 e riconfermato dalla nuova intesa.

Il Dipartimento di Prevenzione **deve** provvedere alla **REGISTRAZIONE D'UFFICIO** sulla base dei dati già in possesso o ottenuti direttamente dai Comuni.

Tale registrazione è da intendersi come mero censimento delle attività operanti nel settore alimentare sul territorio regionale, per le quali rimane valido l'atto autorizzativo preesistente. All'operatore del settore alimentare va debitamente comunicato il relativo numero.

In fase di verifica/audit da parte dei servizi preposti, verrà valutata la conformità documentale, strutturale e operativa di tali attività alla normativa vigente in materia igienico-sanitaria degli alimenti, a seguito della quale potranno essere richieste integrazioni documentali e/o provvedimenti prescrittivi di adeguamento alla normativa al fine di ripianare una situazione potenzialmente discriminatoria tra diverse attività operanti sullo stesso territorio.

Compito delle autorità competenti è, tra l'altro, quello di elaborare e tenere aggiornato "un elenco degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che sono stati registrati", anche ai fini dell'esercizio del "controllo ufficiale" ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004.

UNIFICAZIONE DEI NUMERI DI REGISTRAZIONE

In caso di attribuzione di più numeri di registrazione per attività diverse svolte all'interno di uno stabilimento di un solo OSA, la ASL deve attribuire un solo numero di registrazione elencando tutte le attività svolte.

TARIFFA PER LA REGISTRAZIONE

Per la registrazione è dovuta alla ASL, a seconda della causale, una somma pari a:

Causale	Importo	
SCIA	€ *50,00	fatti salvi i diritti sanitari, ove dovuti.
Subingresso, Sospensione e ripresa della stessa attività, Cambio Ragione Sociale, Cambio legale rappresentante e Cessazione attività.	€ 0,00	—
Variazioni attività	€ 25,00	fatti salvi i diritti sanitari, ove dovuti
Sagre organizzate da Enti <i>no profit</i>	€ 0,00	-
Registrazione di ufficio	€ 0,00	-

come da D.G.R 1288/11.

N.B. - *Indipendentemente dal numero e/o tipologia di attività svolta, in caso di prima segnalazione.

LEGENDA

***) "Autorità competente":** Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali;

*****) "Impresa alimentare",** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Regolamento CE 178/2002);

******) "Operatore del Settore Alimentare" (OSA):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

3. RICONOSCIMENTO

Le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli **additivi alimentari** e degli **aromi** sono soggette a riconoscimento ai sensi del regolamento CE 852/2004.

Ai sensi dell'articolo 6 comma 3 lettera a di tale regolamento è infatti nella facoltà degli Stati membri di prescrivere, a norma della legislazione nazionale, il riconoscimento degli stabilimenti.

Considerato il ruolo strategico degli additivi e degli aromi nella produzione di tutti i prodotti alimentari e gli adempimenti comunitari stabiliti dalle recenti disposizioni di cui ai Regolamenti CE 1331/2008, 1332/2008, 1333/2008 e 1334/2008 (CD. Pacchetto F.I.A.P. Food Improvement Agents Package), che coinvolgono tra l'altro le attività di controllo, il procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari ed aromi, già disciplinato dal D.P.R. 19 novembre 1997 n. 514, è da intendersi pertanto quale riconoscimento.

In tal senso i requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari ed aromi, già disciplinati dal D.M. 5 febbraio 1999, devono intendersi quelli previsti dall'Allegato II del Regolamento CE n. 852/2004.

Per ciò che concerne le modalità applicative del riconoscimento degli stabilimenti in questione, continuano a valere le disposizioni di cui al D.P.R. 514/1997, nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria, ed in particolare gli art. 1 e 2 del D.P.R. sopra citato.

Tenuto conto che nell'ambito delle disposizioni comunitarie sui Food Improvement Agents Package (F.I.A.P.) unitamente agli additivi ed agli aromi sono stati disciplinati gli enzimi alimentari, anche le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli enzimi di cui al Regolamento 1332/2008 devono intendersi soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e alle altre disposizioni normative sopra richiamate, analogamente a quanto prescritto in materia di additivi ed aromi.

4. DEROGHE

Con il l'entrata in applicazione del "Pacchetto Igiene" e cioè dal 1.1.2006 ed a seguito dell'applicazione della Direttiva 2004/41/CE, recepita in Italia con il D.Lvo 193/2007, sono decadute le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 13, paragrafo 3 del Regolamento n. 852/2004, riguardano l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato II **del medesimo Regolamento CE/852/04**.

E' opportuno sottolineare che i soggetti che intendono fare richiesta di deroga esaminino attentamente i Regolamenti e facciano richiesta solo nei casi in cui sia effettivamente necessaria. Alla luce di quanto detto il numero e la qualità delle deroghe che verranno concesse per consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali nelle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti sicuramente rispecchierà la "nuova filosofia" dei regolamenti.

A tale proposito, si rappresenta che con l'articolo 7 del Regolamento n. 2074/2005/CE della Commissione del 5 dicembre 2005 vengono forniti ulteriori chiarimenti e disposizioni in merito alle deroghe in esame.

Innanzitutto, viene chiarito che con "alimenti con caratteristiche tradizionali" vengono identificati quei prodotti alimentari che in ciascun Stato Membro vengono "prodotti tradizionalmente" per:

- 1) ragioni storiche che lo rendono "tradizionale"
- 2) un procedimento tecnologico di produzione tradizionale autorizzato, codificato o registrato oppure
- 3) oggetto di salvaguardia come "alimento tradizionale" in base a norme Comunitarie, nazionali, regionali o locali.

Possono quindi essere concesse deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti di cui al:

- a) Capitolo II, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo ai requisiti ambientali dei locali necessari a conferire loro caratteristiche specifiche. In particolare i locali possono presentare pareti, soffitti e porte non costituite da materiale liscio, impermeabile, non assorbenti o costruiti con materiale non resistente alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali.
- b) Capitolo II, paragrafo 1, lettera f e Capitolo V, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo al tipo di materiale che costituisce gli strumenti specifici per la preparazione, il confezionamento e l'imballaggio di tali prodotti.

La pulizia e la disinfezione di detti ambienti, nonché la frequenza di dette operazioni deve essere adeguata al mantenimento dei requisiti dell'habitat idoneo alla flora microbica specifica.

Gli utensili devono essere mantenuti sempre in condizioni igieniche appropriate e devono essere regolarmente puliti e disinfettati.

Gli operatori del settore alimentare che intendono chiedere deroghe per quanto sopra indicato, devono inviare al Ministero della Salute - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, per il tramite delle Regioni e Province Autonome che esprimeranno il loro parere, una domanda corredata da:

- una breve descrizione dei requisiti per i quali vogliono richiedere la deroga;
- una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati;
- qualsiasi altra informazione utile.

5. AMBITI PARTICOLARI DI SEMPLIFICAZIONE

Le tabaccherie, oltre alla vendita dei generi di monopolio, possono effettuare, dietro presentazione di apposita S.C.I.A. da parte del titolare della rivendita, la vendita di prodotti che rientrano nella tabella speciale per tabaccai ai sensi dell'art. 7 del D.Lvo 114/98, tra cui sono compresi i pastigliaggi vari. Ai sensi dei Regolamenti 178/2002 e 852/2004 CE, il tabaccaio risulta a tutti gli effetti operatore del settore alimentare e responsabile degli obblighi che ne corrispondono.

Al fine di facilitare l'esercizio legittimo delle proprie attività, si ritiene necessario che le tabaccherie e le altre attività non ancora registrate ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (esercizi annessi ai distributori di carburanti, cinema, teatri ecc.), che effettuano la distribuzione di alimenti non deperibili che non necessitano di particolari condizioni di conservazione, adempino alle seguenti indicazioni operative gestionali ed igienico sanitarie:

- obbligo di Registrazione secondo le modalità definite dalle presenti linee guida;
- conoscenza generale delle norme di igiene, eventualmente supportata da adeguata formazione di base;
- mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo sufficientemente adeguato, predisponendo procedure per l'individuazione di tutti i fornitori che possano consentire, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato ("linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" volto a favorire l'attuazione del regolamento n. 178/2002).

Le Farmacie essendo in possesso, dal momento dell'inizio dell'attività, dell'autorizzazione sanitaria, sono esentate da ulteriore segnalazione ai fini della Registrazione. Al fine di completare l'iter della registrazione previsto dai regolamenti comunitari, si ritiene sufficiente una trasmissione, interna all'ASL dei dati relativi alle singole farmacie, dal Servizio Farmaceutico ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione.

Sono esentate dall'obbligo di segnalazione anche le farmacie interne a strutture sanitarie.

Le parafarmacie – ai sensi del D.M. 09.04.2012 (Requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi e ambiti di attività su cui sono assicurate le funzioni di farmacovigilanza, relativi agli esercizi commerciali di cui all'art. 5, co. 1, del D.L. 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla L. 4 agosto 2006, n. 248) iniziano l'attività a seguito di apposita comunicazione a vari Enti, ivi compresa la ASL. Al fine di completare l'iter della registrazione previsto dai regolamenti comunitari, si ritiene sufficiente una trasmissione, interna all'ASL dei dati relativi alle singole parafarmacie, dal Servizio Farmaceutico ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione.

Distributori automatici

Premesso che:

- per "stabilimento si intende ogni unità di un'impresa alimentare, a sua volta definita come ogni soggetto pubblico o privato...che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti" (art. 3 Reg. CE 178/2002)
- il distributore automatico non è semplicemente un bene strumentale (cespite) in capo all'unico soggetto privato che è l'impresa che svolge il servizio di ristoro;

è necessario

- prevedere la sola registrazione a mezzo comunicazione inizio attività (S.C.I.A.) effettuata da parte dell'impresa che fornisce il servizio di ristoro a mezzo di distributori automatici alla ASL dove l'impresa stessa ha sede legale o stabilimento con allegato elenco delle postazioni (completo di indirizzo) dove i distributori sono collocati;
- nei casi di installazioni di distributori automatici (esclusi quelli per il latte crudo, che seguono specifica normativa) in Comuni diversi da quello in cui l'impresa ha il proprio stabilimento, nonché nei casi di successive variazioni, questa non dovrà effettuare una S.C.I.A. ma una semplice comunicazione con il prospetto cumulativo aggiornato delle locazioni dove i distributori automatici sono installati.

6. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP ed incoraggia la divulgazione e l'uso degli stessi.

Nonostante la predisposizione e l'adozione di tali manuali abbiano carattere volontario, va evidenziata l'importanza del loro uso da parte degli operatori del settore alimentare e della loro divulgazione da parte dei settori dell'industria alimentare. Ciò al fine di facilitare l'attuazione delle norme generali di igiene e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

I manuali sono redatti dalle Associazioni di categoria o da altri enti che siano interessati alla loro utilizzazione. Nella loro elaborazione può essere prevista anche la collaborazione di settori della pubblica amministrazione deputati al controllo ufficiale.

Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n. 852/2004 prevede la valutazione dei manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. La richiesta di valutazione va inviata al Ministero della Salute che trasmette il manuale all'Istituto Superiore di Sanità, alle Regioni ed alle Province Autonome di Trento e di Bolzano.

Contestualmente il Ministero della Salute trasmette il manuale alle Associazioni di categoria ed alle Associazioni di consumatori, di cui all'art. 5 della legge 30 luglio 1998 n. 281, interessate alla materia che hanno chiesto di partecipare al processo di valutazione dei manuali.

Le stesse Associazioni che intendano partecipare al processo di valutazione dei manuali sono tenute ad informarne il Ministero della Salute entro il 31 dicembre di ogni anno.

Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Associazioni di cui sopra possono far pervenire al Ministero della Salute eventuali osservazioni entro 60 giorni dalla data di ricevimento dei manuali.

Il Ministero della Salute comunica le eventuali modifiche da apportare al manuale al soggetto proponente, che provvederà a modificarlo e a inviarlo allo stesso Ministero.

I manuali conformi alle disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 vengono trasmessi alla Commissione Europea da parte del Ministero della Salute, il quale nel contempo ne informa l'Associazione di categoria proponente.

Il Ministero della Salute provvede alla pubblicazione di apposito avviso della conformità del manuale sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il manuale può quindi essere pubblicato dall'Associazione di categoria che lo ha elaborato con il proprio logo e con l'aggiunta della dicitura "redatto in conformità del Regolamento (CE) n. 852/04".

Una copia del manuale è depositata presso il Ministero della Salute Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, che pubblicherà sul proprio sito un elenco dei manuali conformi.

Tale elenco può contenere manuali consultabili previa espressa autorizzazione dell'Associazione proponente.

I manuali di corretta prassi conformi in base alla normativa previgente devono essere nuovamente validati.

7. PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

Per la predisposizione e la gestione delle procedure di autocontrollo previste dall' art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori possono avvalersi della collaborazione di professionisti con specifiche competenze riguardo i processi di produzione e rischi igienico sanitari ad essi collegati.

8. FORMAZIONE

E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;

- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;
- il personale deve, inoltre, essere informato sui:
- rischi identificati
 - punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle:
 - misure correttive
 - misure di prevenzione
 - documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare manuali di buona prassi igienica per l'applicazione dei principi HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

L'Autorità competente, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

A tale proposito, questo deve necessariamente comprendere un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

La formazione del personale non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

I corsi di formazione, da realizzarsi per le finalità di cui alle revocate DG.R. 728/05 e 715/06, devono essere svolti nell'ambito del Programma di formazione, così come indicato nel Reg. 852/04/CE All. II Cap. XII.

La formazione, inoltre, rientra nelle procedure minime permanenti documentate dell'autocontrollo. Nella messa a punto di tale procedura, l'OSA dovrà tenere conto della preparazione di base degli addetti e della mansione svolta all'interno dell'impresa alimentare.

Essendo l'Operatore del Settore Alimentare il responsabile del rispetto delle norme della sicurezza alimentare, deve garantire la giusta formazione del personale per raggiungere gli obiettivi dei regolamenti. Nella predisposizione della procedura di formazione all'interno del piano di autocontrollo, dovrà considerare le caratteristiche del personale da formare, in particolare il titolo di studio, il ruolo che svolge all'interno dell'impresa quindi il livello di rischio della propria mansione e le esperienze pregresse.

Spetta alle autorità di controllo verificare la presenza delle procedure di autocontrollo, quindi di quella della formazione, l'adeguatezza e l'applicazione, eventualmente sanzionando le inadempienze ai sensi dell'art. 6 comma 4), 5) e 6) del D.Lgs. 193/07.

FAC-SIMILE utilizzabile come guida per la successiva compilazione OnLine – da non allegare alla Segnalazione.

OGGETTO: SEGNALAZIONE CERTIFICATA

<input type="checkbox"/> Inizio Attività	Numero di registrazione/autorizzazione						
	<input type="checkbox"/> Cessazione	<input type="checkbox"/> Subingresso	<input type="checkbox"/> Sospensione	<input type="checkbox"/> Variazioni OSA	<input type="checkbox"/> Variazioni Impresa	<input type="checkbox"/> Variazioni strutturali	<input type="checkbox"/> Ampliamento attività

ANAGRAFICA OSA

Il/la sottoscritto/a:			
Cognome:	Nome:		
Codice Fiscale:			
Telefono:	Fax:		
Data di nascita:	Cittadinanza:	Sesso: M	F
<i>E-mail:</i>			
<i>Comune di nascita:</i>	<i>Prov.</i>	<i>Stato:</i>	
Comune di residenza:		Prov.	
Indirizzo:	<i>N.</i>	C.A.P.	

ANAGRAFICA IMPRESA ALIMENTARE

In qualità di (barrare la casella relativa al tipo di impresa):

Titolare dell'omonima impresa individuale

Legale rappresentante della Società/Ente

Delegato

Denominazione o ragione sociale

Cod. Fiscale:
Partita I.V.A. (se già iscritto o diverso da C.F.):
E-mail:

Con sede legale nel Comune di

Indirizzo: *N.* **Prov**
Telefono: *Fax:* **C.A.P.**

Insegna:

C.F. e N. di iscrizione del Registro Imprese (se già iscritto) *di:*

DATI STABILIMENTO/EVENTUALE N. DI REGISTRAZIONE/AUTORIZZAZIONE/CODICE AZIENDALE

Indirizzo della sede operativa	Comune di	Provincia
Indirizzo:		N° C.A.P.
<i>Telefono:</i>	<i>FAX:</i>	
Indirizzo della sede legale se diverso dalla sede operativa	Comune di	
Indirizzo		N° C.A.P.
<i>Telefono:</i>	<i>FAX:</i>	
Data inizio	Ove stagionale/temporanea data presunta fine attività	
sito in struttura di	<input type="checkbox"/> piccola dimensione	<input type="checkbox"/> media dimensione
denominata	<input type="checkbox"/> grande dimensione	

DATI da comunicare in caso di cessazione/subingresso/sospensione

1. CESSAZIONE DELL'ATTIVITA' dal _____ per la seguente motivazione:

- Chiusura definitiva dell'esercizio
- Trasferimento dell'esercizio in favore di altro soggetto (ditta _____, con sede in _____ alla Via _____ n. _____), per:
 - Cessione dell'azienda (compravendita, donazione)
 - Affitto di azienda
 - Altro (specificare)

Atti presupposti al subingresso nell'esercizio dell'attività *:

** Nel caso di atti notarili ovvero scritture private autenticate citare estremi dell'atto ovvero allegare copia.*

2. SUBINGRESSO NELL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ dal _____ per la seguente motivazione:

- Acquisto per compravendita
- Acquisto per donazione
- Acquisto per successione
- Affitto di azienda
- Altro (specificare)

Atti presupposti al subingresso nell'esercizio dell'attività * :

** Nel caso di atti notarili ovvero scritture private autenticate citare estremi dell'atto ovvero allegare copia.*

3. SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' dal _____ e fino al _____

Per le seguenti motivazioni:

DATI da comunicare in caso di modifiche anagrafiche:

ANAGRAFICA OSA

Il/la sottoscritto/a:			
Cognome:	Nome:		
Codice Fiscale:			
Telefono:	Fax:		
Data di nascita:	Cittadinanza:	Sesso	M F
<i>E-mail:</i>			
<i>Comune di nascita:</i>	<i>Prov.</i>	<i>Stato</i>	
Comune di residenza:		Prov.	
Indirizzo:	N.	C.A.P.	

ANAGRAFICA IMPRESA ALIMENTARE

In qualità di (barrare la casella relativa al tipo di impresa):

Titolare dell'omonima impresa individuale

Legale rappresentante della Società/Ente

Delegato

Denominazione o ragione sociale

Cod. Fiscale:
Partita I.V.A. (se già iscritto o diverso da C.F.):
E-mail:

Con sede legale nel Comune di

<i>Indirizzo:</i>	<i>N.</i>	Prov.
<i>Telefono:</i>	<i>Fax:</i>	<i>C.A.P.</i>
<i>Insegna:</i>		
<i>C.F. e N. di iscrizione del Registro Imprese (se già iscritto)</i>		<i>di:</i>

DATI STABILIMENTO/EVENTUALE N. DI REGISTRAZIONE/AUTORIZZAZIONE

Indirizzo della sede operativa	Comune di	Provincia	
Indirizzo		N°	C.A.P.
Telefono:	FAX:		
Indirizzo della sede legale se diverso dalla sede operativa	Comune di		
Provincia:			
Indirizzo:		N°	C.A.P.
Telefono:	FAX:		
Data inizio	Ove stagionale/temporanea data presunta fine attività		
sito in struttura di	<input type="checkbox"/> piccola dimensione	<input type="checkbox"/> media dimensione	<input type="checkbox"/> grande dimensione
denominata			

ATTIVITÀ		TIPOLOGIA	AZIONE 2	CLASSIFICAZIONI
<input type="checkbox"/> 1	Stabilimento industriale	<input type="checkbox"/> Lavorazione		<input type="checkbox"/> Cantina <input type="checkbox"/> Oleificio <input type="checkbox"/> Molino <input type="checkbox"/> Confetture <input type="checkbox"/> Conserve <input type="checkbox"/> Succhi di frutta <input type="checkbox"/> Sott'olio <input type="checkbox"/> Sott'aceti <input type="checkbox"/> Pasta secca <input type="checkbox"/> Pasta fresca <input type="checkbox"/> Biscotti <input type="checkbox"/> Dolci <input type="checkbox"/> Snack dolci/salati <input type="checkbox"/> IV gamma <input type="checkbox"/> V gamma <input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Confezionamento		<input type="checkbox"/> Cantina <input type="checkbox"/> Oleificio <input type="checkbox"/> Molino <input type="checkbox"/> Confetture <input type="checkbox"/> Conserve <input type="checkbox"/> Succhi di frutta <input type="checkbox"/> Sott'olio <input type="checkbox"/> Sott'aceti <input type="checkbox"/> Pasta secca <input type="checkbox"/> Pasta fresca <input type="checkbox"/> Biscotti <input type="checkbox"/> Dolci <input type="checkbox"/> Snack dolci/salati <input type="checkbox"/> IV gamma <input type="checkbox"/> V gamma <input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Vendita		<input type="checkbox"/> Cantina <input type="checkbox"/> Oleificio <input type="checkbox"/> Molino <input type="checkbox"/> Confetture <input type="checkbox"/> Conserve <input type="checkbox"/> Succhi di frutta <input type="checkbox"/> Sott'olio <input type="checkbox"/> Sott'aceti <input type="checkbox"/> Pasta secca <input type="checkbox"/> Pasta fresca <input type="checkbox"/> Biscotti <input type="checkbox"/> Dolci <input type="checkbox"/> Snack dolci/salati <input type="checkbox"/> IV gamma <input type="checkbox"/> V gamma <input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Spaccio aziendale <input type="checkbox"/> Vendita per corrispondenza <input type="checkbox"/> Commercio elettronico <input type="checkbox"/> Altro

Guida alla compilazione – Allegato 2a

<input type="checkbox"/> 2	Laboratorio alimentare	<input type="checkbox"/> Produzione e vendita	<input type="checkbox"/> Pasticceria <input type="checkbox"/> Gelaterie <input type="checkbox"/> Pizzeria da asporto <input type="checkbox"/> Panificio <input type="checkbox"/> Pastificio <input type="checkbox"/> Biscottificio <input type="checkbox"/> Rosticceria/friggitoria <input type="checkbox"/> Con bar <input type="checkbox"/> Caseificio <input type="checkbox"/> Salumificio <input type="checkbox"/> Prodotti carnei <input type="checkbox"/> Prodotti lattiero caseari <input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Produzione, vendita e consumo sul posto	<input type="checkbox"/> Pasticceria <input type="checkbox"/> Gelaterie <input type="checkbox"/> Pizzeria da asporto <input type="checkbox"/> Panificio <input type="checkbox"/> Pastificio <input type="checkbox"/> Biscottificio <input type="checkbox"/> Rosticceria/friggitoria <input type="checkbox"/> Con bar <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Produzione e vendita in azienda zootecnica	<input type="checkbox"/> Macello per avicoli (< 50UBE/anno) <input type="checkbox"/> Macello per lagomorfi (< 50UBE/anno)
<input type="checkbox"/> 3	Ristorazione	<input type="checkbox"/> Centro produzione pasti	<input type="checkbox"/> Fino a 250 pasti al giorno <input type="checkbox"/> Da 251 a 1000 pasti al giorno <input type="checkbox"/> Più di 1000 pasti al giorno
		<input type="checkbox"/> Pubblica	<input type="checkbox"/> Bar e affini <input type="checkbox"/> Gastronomia – rosticceria – friggitoria <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Ristorante <input type="checkbox"/> Trattoria <input type="checkbox"/> Tavola calda <input type="checkbox"/> Paninoteca <input type="checkbox"/> Self service <input type="checkbox"/> Agriturismo <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Con auto negozio <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Collettiva	<input type="checkbox"/> Terminale di distribuzione <input type="checkbox"/> Mensa aziendale <input type="checkbox"/> Mensa scolastica <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Assistenziale	<input type="checkbox"/> Ospedale <input type="checkbox"/> Case di riposo <input type="checkbox"/> Case-famiglia <input type="checkbox"/> Altro
<input type="checkbox"/> 4	Commercio	<input type="checkbox"/> Commercio all'ingrosso	<input type="checkbox"/> Prodotti di origine animale <input type="checkbox"/> Prodotti di origine vegetale <input type="checkbox"/> Bevande <input type="checkbox"/> Latte di produzione propria <input type="checkbox"/> Uova di produzione propria <input type="checkbox"/> Miele di produzione propria <input type="checkbox"/> Altro

Guida alla compilazione – Allegato 2a

		<input type="checkbox"/> Commercio al dettaglio tramite: (scegliere una sola voce) <input type="checkbox"/> esercizio di vicinato <input type="checkbox"/> medie strutture <input type="checkbox"/> grandi strutture <input type="checkbox"/> distributori automatici <input type="checkbox"/> tabaccai/ edicole <input type="checkbox"/> negozi non specializzati <input type="checkbox"/> su area pubblica <input type="checkbox"/> con auto negozio <input type="checkbox"/> per corrispondenza <input type="checkbox"/> commercio elettronico <input type="checkbox"/> farmer market <input type="checkbox"/> vendita diretta presso l'azienda agricola <input type="checkbox"/> spacci interni <input type="checkbox"/> a domicilio		<input type="checkbox"/> Alimenti vari <input type="checkbox"/> Erboristeria <input type="checkbox"/> Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare <input type="checkbox"/> Negozio etnico <input type="checkbox"/> Prodotti ortofrutticoli <input type="checkbox"/> Pane e prodotti da forno <input type="checkbox"/> Macelleria <input type="checkbox"/> Macelleria con laboratorio di preparazione <input type="checkbox"/> Pescheria <input type="checkbox"/> Pescheria con laboratorio di preparazione <input type="checkbox"/> Latteria <input type="checkbox"/> Latteria con laboratorio di preparazione <input type="checkbox"/> Caseificio <input type="checkbox"/> Salumificio <input type="checkbox"/> Latte di produzione propria <input type="checkbox"/> Uova di produzione propria <input type="checkbox"/> Miele di produzione propria <input type="checkbox"/> Altro
<input type="checkbox"/> 5	Trasporto	<input type="checkbox"/> Alimenti per conto proprio		<input type="checkbox"/> Alimenti surgelati <input type="checkbox"/> Cisterne/contenitori per alimenti sfusi <input type="checkbox"/> Sostanze alimentari vari confezionati o sfusi trasportati dai luoghi di produzione e/o vendita <input type="checkbox"/> Alimenti congelati <input type="checkbox"/> Carni fresche <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Alimenti per conto terzi		<input type="checkbox"/> Alimenti surgelati <input type="checkbox"/> Cisterne/contenitori per alimenti sfusi <input type="checkbox"/> Sostanze alimentari vari confezionati o sfusi trasportati dai luoghi di produzione e/o vendita <input type="checkbox"/> Alimenti congelati <input type="checkbox"/> Carni fresche <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Animali per conto proprio		<input type="checkbox"/> Bovini <input type="checkbox"/> Equidi domestici <input type="checkbox"/> Suini <input type="checkbox"/> Ovini <input type="checkbox"/> Caprini <input type="checkbox"/> Pollame <input type="checkbox"/> Avicoli <input type="checkbox"/> Cunicoli <input type="checkbox"/> Selvaggina <input type="checkbox"/> Altro
<input type="checkbox"/> 6	Spiagge	<input type="checkbox"/> Detenzione e Somministrazione		<input type="checkbox"/> Bar <input type="checkbox"/> Piatti pronti <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Detenzione preparazione e Somministrazione		<input type="checkbox"/> Ristorante <input type="checkbox"/> Trattoria <input type="checkbox"/> Tavola calda <input type="checkbox"/> Paninoteca <input type="checkbox"/> Self service <input type="checkbox"/> Altro

<input type="checkbox"/> 7	Sagre	<input type="checkbox"/> TIPOLOGIA A Detenzione, vendita e Somministrazione di alimenti semplici e bevande	<input type="checkbox"/> Alimenti vari <input type="checkbox"/> Prodotti di origine animale <input type="checkbox"/> Prodotti di origine vegetale <input type="checkbox"/> Prodotti di gastronomia <input type="checkbox"/> Bevande in lattina <input type="checkbox"/> Bevande alla spina <input type="checkbox"/> Panini <input type="checkbox"/> Pasti completi forniti da Ditta Autorizzata all'attività di Catering <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> TIPOLOGIA B Detenzione preparazione e Somministrazione di piatti semplici	<input type="checkbox"/> Prodotti di origine vegetale <input type="checkbox"/> Prodotti di origine animale <input type="checkbox"/> Alimenti cotti alla griglia <input type="checkbox"/> Pasti completi forniti da Ristoranti non autorizzati all'attività di Catering <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> TIPOLOGIA C Detenzione preparazione e Somministrazione di pasti completi	<input type="checkbox"/> Pasti completi <input type="checkbox"/> Altro
<input type="checkbox"/> 8	Depositi	<input type="checkbox"/> Depositi	<input type="checkbox"/> In struttura proprie separate da quelle di produzione e vendita <input type="checkbox"/> In strutture proprie interne all'attività principale <input type="checkbox"/> Per conto terzi <input type="checkbox"/> Alimenti vari <input type="checkbox"/> Scatolame e conserve <input type="checkbox"/> Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare <input type="checkbox"/> Cereali e legumi <input type="checkbox"/> Prodotti ortofrutticoli <input type="checkbox"/> Oli e grassi vegetali <input type="checkbox"/> Acque minerali e bevande <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> Depositi frigoriferi	<input type="checkbox"/> In struttura proprie separate da quelle di produzione e vendita <input type="checkbox"/> In strutture proprie interne all'attività principale <input type="checkbox"/> Per conto terzi <input type="checkbox"/> Prodotti di origine animale <input type="checkbox"/> Prodotti di origine vegetale <input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro

2 - Legenda Azioni:

- A** = Apertura,
- C** = Cessazione,
- S** = Subentro,
- O** = Sospensione,
- R** = Riattivazione,
- L** = Modifica Classificazioni

Indicare una sola Azione per ogni riquadro riferito ad una singola attività.

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE

DOC 1 - GENERALE

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
2. Relazione tecnica descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, 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, controfirmata da tecnico abilitato, dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale.
3. Planimetria quotata dell'impianto in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente per gli stabilimenti industriali la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. Per le altre attività di trasformazione ed esercizi commerciali nella piantina è sufficiente l'indicazione della destinazione d'uso dei locali.
4. Referto di analisi rilasciato da un laboratorio accreditato attestante il rispetto dei parametri di potabilità per gli stabilimenti di trasformazione e/o manipolazione/ attestato di allacciamento alla rete idrica per le altre attività. In ogni caso il monitoraggio della potabilità dell'acqua va eseguito all'interno del piano di autocontrollo.
5. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE".

DOC 2 - SCIA SEMPLIFICATA

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
2. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA Istanza di registrazione procedura semplificata".

DOC 3 - SAGRA ALIMENTARE/FIERA/MANIFESTAZIONE

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
2. Elenco (completo di ragione sociale, indirizzo, P. Iva) degli operatori del settore alimentare presenti alla manifestazione (fatti salvo gli auto-negozi e gli operatori già registrati per l'attività da svolgere durante la manifestazione in via permanente in appositi locali)
3. Programma dettagliato della manifestazione
4. Relazione tecnica con indicazione della tipologia
5. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE".

DOC 4 - SPIAGGIA ATTREZZATA

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Planimetria generale dello Stabilimento e Planimetria particolare del chiosco ed aree di pertinenza, con il posizionamento delle attrezzature e quant'altro necessario per l'attività;
3. Relazione tecnica con la descrizione delle attività di praticare.
4. Documentazione comprovante la disponibilità dell'area (Copia della Concessione demaniale ovvero, in caso di mancato rilascio, autocertificazione in ordine al titolo per ottenerne il rinnovo).
5. Copia del titolo paesaggistico e del titolo abilitante alla installazione delle strutture (Permesso a costruire ovvero altro titolo);
6. Certificato di asseveramento a firma di un tecnico abilitato, attestante il perfetto di montaggio delle strutture e degli impianti a corredo per l'esercizio dell'attività.
7. Referto di analisi rilasciato da un laboratorio accreditato attestante il rispetto dei parametri di potabilità per gli stabilimenti di trasformazione e/o manipolazione/ attestato di allacciamento alla rete idrica per le altre attività. In ogni caso il monitoraggio della potabilità dell'acqua va eseguito all'interno del piano di autocontrollo.
8. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA PER REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN ESERCIZIO DI SPIAGGIA ATTREZZATA"

DOC 5 - SUBINGRESSO SPIAGGIA

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Documentazione comprovante l'autorizzazione alla gestione del ramo di azienda (Copia del titolo rilasciato dall'Ufficio Demanio Marittimo della Regione Basilicata)
3. Copia dell'Atto di Registrazione;
4. Dichiarazione attestante che nella corrente stagione balneare, lo stabilimento è stato ripiantato nello stesso sito e con le medesime caratteristiche tipologiche, strutturali e dimensionali, e che le strutture temporanee sono state realizzate a regola d'arte, conformemente agli elaborati tecnici di supporto al titolo edilizio e paesaggistico ottenuto e che sono agibili sotto l'aspetto della sicurezza e dell'igiene;
5. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA PER AGGIORNAMENTO ATTO DI REGISTRAZIONE IMPRESA ALIMENTARE DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN ESERCIZIO DI SPIAGGIA ATTREZZATA"

DOC 6 - TRASPORTO ALIMENTI

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Copia dell'Attestazione ATP (se prescritta) dal DPR 29.05.1979 n. 404 e relativo DM 28.02.1984
3. Copia della dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge (art. 11 della L. 30.04.1962, n. 283, DM 21.03.1973 e successive modifiche)
4. Copia della carta di circolazione o carta provvisoria di circolazione
5. Relazione tecnica descrittiva
6. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE".

DOC 7 - TRASPORTO ANIMALI CONTO PROPRIO

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Relazione tecnica
3. Copia della carta di circolazione o carta provvisoria di circolazione
4. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE".

DOC 8 – CESSAZIONE/SUBINGRESSO/VARIAZIONI SEMPLICI

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Eventuali altri documenti relativi alla pratica (atti notarili, etc.)

DOC 9 – FARMER MARKET

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità dell'organizzatore.
2. Elenco (completo di ragione sociale, indirizzo, P. Iva) degli operatori del settore alimentare
3. Relazione tecnica
4. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA FARMER MARKET".

Modelli da Compilare, Firmare e Allegare alla procedura OnLine.

RT1 - RELAZIONE TECNICA - GENERALE

In qualità di operatore del settore alimentare	
DICHIARA	
- Che la struttura ottempera alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo 81/08) e rispetta le norme in materia di impiantistica.	
- Che assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02.	
- 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 :	
<input type="checkbox"/> Produzione primaria (specificare _____);	
<input type="checkbox"/> Trasformazione (specificare _____);	
<input type="checkbox"/> Commercio ingrosso/dettaglio (specificare _____);	
<input type="checkbox"/> Somministrazione (specificare _____);	
2) Che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche:	
3) Che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche :	
4) Che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:	
Breve descrizione del ciclo di lavorazione:	
* specificare l'attività prevalente	
Data	
In fede (OSA) <i>(firma per esteso e leggibile)</i>	In fede (il tecnico) <i>(firma e timbro)</i>
_____	_____

RT 2 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività - SAGRE

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

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

In particolare dichiara che:

La saqra sarà svolta utilizzando i seguenti locali e/o aree pubbliche:

- Locale sito in Via _____ nr. _____, delle dimensioni di mq. _____, di proprietà di _____ e di cui ha disponibilità a titolo di _____, munito di servizi igienici;
- Area pubblica /privata sita in Via _____ nr. _____, delle dimensioni di mq. _____, di proprietà di _____ e di cui ha disponibilità a titolo di _____, prospiciente/adiacente al Pubblico esercizio/Esercizio di vendita di _____, munito di servizi igienici;
- Area pubblica/privata sita in Via _____ nr. _____, delle dimensioni di mq. _____, di proprietà di _____ e di cui ha disponibilità a titolo di _____, nei cui pressi sussistono servizi igienici pubblici;
- Altro

Per le aree pubbliche e private esterne ai locali compilare lo schizzo planimetrico in seguito riportato. Che in caso di preparazioni di piatti tradizionali, per le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi (ove presenti) verranno adottate idonee misure atte ad evitare disturbo e/o problemi di inquinamento. Che l'attività da praticare e le strutture di pertinenza ottemperano alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/08) e rispettano le norme in materia impiantistica.

ALTRE NOTIZIE:

- Durata della manifestazione e l'orario in cui la stessa sarà effettuata. Per periodi disgiunti dovranno essere indicate con esattezza le giornate. SPECIFICARE
- Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro). SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento delle acque reflue (fognatura pubblica ovvero altro). SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro). SPECIFICARE
- Elenco degli operatori coinvolti già in possesso di titolo amministrativo in via permanente
- Provenienza dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- Modalità di trasporto dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- Attrezzature per la conservazione degli alimenti
 - A) Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI NO
 - B) N° Frigoriferi
 - C) N° Congelatori

- Attrezzature per la cottura degli alimenti
A) N° punti di cottura sistemati su
B) Tipo di combustibile impiegato
C) Le bombole di gas sono posizionate lontano da fonti di calore e adeguatamente protette SI NO

- Attrezzature per la somministrazione

- A) Stoviglie a perdere
B) Stoviglie tradizionali

In questo caso è necessario indicare la tipologia di attrezzature che vengono impiegate per il lavaggio delle stoviglie tradizionali

- Servizi igienici
A) Servizi igienici per il pubblico SI n°..... NO
B) Servizi igienici esclusivi per il personale SI n°..... NO

- Preparazione pasti SI NO

- A) Locale chiuso in muratura ed attrezzato
B) Su cucina viaggiante attrezzata e autorizzata
C) In aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili
D) Come al punto C sotto tendone o padiglione autorizzato

(allegare dichiarazione o dichiarazione di perfetto montaggio delle strutture e degli impianti a firma di un tecnico abilitato)

Munite di lavello con acqua potabile SI NO

- Somministrazione

- A) In locale attrezzato
B) Su aree all'aperto
C) Sotto tendone o padiglione autorizzato

(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

Altro

- Presenza manuale semplificato di autocontrollo SI NO

- Che il personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande ha ricevuto la formazione prevista dalla normativa regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare.

- Menù indicativo

Allegare copia del menù

Data

In fede (OSA)
(firma per esteso e leggibile)

In fede (il tecnico)
(firma e timbro)

RT 3 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività - SPIAGGE

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

- Di essere edotto che, sempreché l'esercizio sia stato reimpiantato annualmente nello stesso sito e con le medesime caratteristiche tipologiche strutturali e dimensionali, contestualmente all'inizio dell'attività in ciascuna stagione balneare successiva a quella corrente, dovrà trasmettere dichiarazione al Comune ed al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria locale, dichiarazione sottoscritta dallo scrivente e da un Tecnico abilitato attestante che le strutture temporanee sono state realizzate a regola d'arte, conformemente agli elaborati tecnici di supporto al titolo edilizio e paesaggistico ottenuto e sono agibili sotto l'aspetto della sicurezza e dell'igiene;
- Di essere edotto altresì che, ove nella stagione di riferimento sia venuto a cessare nella validità pluriennale uno qualunque dei titoli "concessorio", "paesaggistico", "urbanistico-edilizio", ovvero "commerciale", contestualmente alla dichiarazione di cui alla precedente lettera h) dovrà trasmettere il relativo titolo rinnovato nella validità;
- Che assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02;
- Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara:

Nella relazione dovranno essere necessariamente riportate le seguenti notizie:

- Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro);
- Modalità di smaltimento delle acque luride (fognatura pubblica ovvero altro);
- Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro);
- Tipologia di prodotti e le sostanze alimentari e bevande utilizzati;
- Provenienza dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati;
- Menù e/o alimenti e bevande preconfezionati da somministrare all'utenza;
- Strutture utilizzate per garantire la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Modalità di cottura e/o preparazione di cibi e bevande (solo per gli esercizi che somministrano prodotti anche non preconfezionati);
- Indicazione dei servizi igienici utilizzabili dagli utenti;

Data

In fede (OSA)

(firma per esteso e leggibile)

In fede (il tecnico)

(firma e timbro)

RT 4 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività- TRASPORTO ALIMENTI

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

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

In particolare dichiara quanto di seguito indicato:

TIPOLOGIA PRODOTTI

- Trasporto alimenti surgelati
- Cisterne e altri contenitori per alimenti sfusi
- Trasporto di alimenti in generale, confezionate o sfuse trasportati dai luoghi di produzione e/o vendita
- Trasporto carni fresche o congelate, prodotti della pesca freschi o congelati
- Altro

DATI IDENTIFICATIVI DEL MEZZO DI TRASPORTO

Marca	Tipo:
N. di telaio	Anno immatricolazione
Targa	Capacità (per le cisterne)
N° fabbrica/serie (per le cisterne)	
Note	
Tipologia di alimenti trasportati	

DATI IDENTIFICATIVI DEL LUOGO DI SOSTA DEI MEZZI

Indirizzo Via _____ n _____ Comune _____
Modalità di ricovero del mezzo _____

DATI IDENTIFICATIVI DEL LUOGO DOVE AVVENGONO LE OPERAZIONI DI LAVAGGIO

Le operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione dell'automezzo sono eseguite presso l'autolavaggio/autorimessa/ etc

Sito in Via _____ n _____ Comune _____

DICHIARAZIONE RELATIVA AL POSSESSO DEI REQUISITI IGIENICO SANITARI

Il sottoscritto _____ dichiara che il mezzo indicato possiede i requisiti richiesti per lo svolgimento delle attività stabilite dalle attuali normative. Assicura altresì che l'automezzo verrà mantenuto nelle migliori condizioni igieniche, nel rispetto della norma vigente, in particolare dell'Allegato II, Cap. IV del Reg. 852/2004/CE sia per quanto riguarda i requisiti strutturali, sia per ciò che attiene alle disposizioni in materia di autocontrollo.

In particolare

Veicolo per il trasporto dei surgelati

- Il mezzo igienicamente idoneo consente un'adeguata protezione da ogni tipo di contaminazione
- Il mezzo a perfetta chiusura, consente il mantenimento durante il trasporto delle temperature previste dalla vigente normativa ed è dotato di adeguato strumento di registrazione visibile che misura la temperatura dell'aria in cui si trovano i surgelati.
- Il mezzo con pareti interne idoneamente raccordate è progettato per consentire un'adeguata pulizia e sanificazione
- Il vano è destinato esclusivamente al trasporto di alimenti
- Che l'automezzo è in possesso dell'attestazione ATP

Cisterna e contenitore

- Il rivestimento interno è costruito con materiale idoneo a contenere alimenti e risponde ai requisiti previsti dalle norme vigenti
- Il serbatoio unico o a più scomparti è costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagno. Le pareti interne, e ogni altra parte soggetta a venire a contatto con gli alimenti è costruita con materiali resistenti alla corrosione e corrispondenti ai requisiti previsti dalle leggi vigenti per i materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Se munita/o di rubinetti questi sono facilmente rimovibili e smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio e disinfezione.
- È progettata/o in modo da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti
- L'apertura consente un facile accesso all'interno
- I portelli hanno idonee guarnizioni a tenuta
- Quando necessario è in dotazione una protezione termica e se del caso verniciatura esterna metallizzata
- Attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni sono facilmente smontabili in modo da essere sottoposti senza difficoltà a lavaggio e disinfezione
- La cisterna asportabile e/o intercambiabile è punzonata o reca un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità
- La cisterna/contenitore è impiegata esclusivamente per il trasporto di alimenti dichiarati in tale certificazione

Veicolo adibito al trasporto di sostanze alimentari in generale

- Il mezzo è igienicamente idoneo dal punto di vista della struttura e dei materiali impiegati e assicura agli alimenti trasportati adeguata protezione
- È progettato in modo da consentire facili operazioni di lavaggio e disinfezione
- Il vano, destinato esclusivamente al trasporto di alimenti, è a perfetta chiusura
- Il mezzo consente il rispetto delle temperature di trasporto stabilite dalla normativa vigente ed è dotato di termometro visibile
- È esclusa ogni promiscuità di carico tra sostanze alimentari e non alimentari
- Gli alimenti trasportati sono confezionati e/o posti in imballaggi

Veicolo adibito al trasporto di carni fresche/carni congelate/carni macinate/ prodotti della pesca freschi/congelati

- L'automezzo è a chiusura ermetica per evitare l'inquinamento da agenti esterni
- Le pareti interne, il pavimento, e ogni altra parte soggetta a venire a contatto con le sostanze alimentari sono costruite con materiali resistenti alla corrosione e corrispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia. Inoltre le pareti sono lisce, in modo da permettere una agevole pulizia e disinfezione, con angoli e spigoli arrotondati
- Per il trasporto di carcasse, mezzene, quarti, ecc. l'automezzo è dotato di attrezzatura di aggancio fissata alle pareti/soffitto ad una altezza tale che le carni non tocchino il pavimento

- Le frattaglie e i visceri, se non trasportate appese e adeguatamente protette, saranno contenute in recipienti resistenti alla corrosione e comunque conformi ai requisiti stabiliti dalle leggi vigenti per quanto riguarda i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- Il mezzo consente il rispetto delle temperature di trasporto stabilite dalla normativa vigente ed è dotato di termometro visibile
- Per il trasporto dei prodotti della pesca freschi, l'automezzo è dotato di dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio
- L'automezzo è dotato di termografo registratore omologato
- È esclusa ogni promiscuità di carico tra sostanze alimentari e non alimentari
- Che l'automezzo è in possesso dell'attestazione ATP

Data

In fede (OSA)
(firma per esteso e leggibile)

In fede (il tecnico)
(firma e timbro)

RT5 - RELAZIONE TECNICA - Autodichiarazione – TRASPORTO ANIMALI CONTO PROPRIO

Dati Identificativi del mezzo di trasporto

Marca	Tipo:
N. di telaio	Anno immatricolazione
Targa	Capacità (per le cisterne)
N° fabbrica/serie (per le cisterne)	
Modalità di trasporto	
Tipologia di animali trasportati	

In qualità di operatore del settore alimentare: Titolare Responsabile Conduttore

DICHIARA

- Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.
- Di essere a conoscenza dei principi espressi dagli articoli 3 e 27 del Reg. (CE) 1/2005 in materia di protezione degli animali durante il trasporto;
- Di trasportare esclusivamente i propri animali, appartenenti alle seguenti specie/categorie:
- Di utilizzare esclusivamente con il proprio mezzo di trasporto
- Che il sopraindicato mezzo di trasporto soddisfa i requisiti del sopracitato articolo 3 del Reg. (CE) 1/2005, in particolare ha pavimento e pareti ben connesse, lavabili e disinfettabili e raccordati tra loro in modo da impedire la fuoriuscita di liquami ed ha le seguenti dimensioni interne:

	1 PIANO	2 PIANO	3 PIANO	4 PIANO	TOTALE
SUPERFICIE					
ALTEZZA					

- Di essere stato registrato come produttore primario presso il Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria
Si No N/A
- Di impegnarsi altresì ad attuare una procedura di controllo e manutenzione periodica per il mantenimento dei requisiti del mezzo di trasporto e di aggiornare presso il Comune di competenza e il Servizio Veterinario in cui è stato registrato come produttore primario ogni eventuale variazione inerente alla propria registrazione ed ai mezzi utilizzati per il trasporto di animali vivi.

Data

In fede (OSA)
(firma per esteso e leggibile)

In fede (il tecnico)
(firma e timbro)

RT 6 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività – FARMER MARKET

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

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

In particolare dichiara che:

il farmer market sarà svolto utilizzando i seguenti locali e/o aree pubbliche:

- Locale sito in Via _____ nr. _____, delle dimensioni di mq. _____, di proprietà di _____ e di cui ha disponibilità a titolo di _____, munito di servizi igienici;
- Area pubblica /privata sita in Via _____ nr. _____, delle dimensioni di mq. _____, di proprietà di _____ e di cui ha disponibilità a titolo di _____, prospiciente/adiacente al Pubblico esercizio/Esercizio di vendita di _____, munito di servizi igienici;
- Area pubblica/privata sita in Via _____ nr. _____, delle dimensioni di mq. _____, di proprietà di _____ e di cui ha disponibilità a titolo di _____, nei cui pressi sussistono servizi igienici pubblici;
- Altro

Per le aree pubbliche e private esterne ai locali compilare lo schizzo planimetrico in seguito riportato.

ALTRE NOTIZIE:

- Durata ed orario del farmer market in cui la stessa sarà effettuata. Per periodi disgiunti dovranno essere indicate con esattezza le giornate. SPECIFICARE
- Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro) ove necessario. SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento delle acque reflue (fognatura pubblica ovvero altro) ove necessario. SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro). SPECIFICARE
- Elenco degli operatori coinvolti già registrati
- Modalità di trasporto dei prodotti soggetti a vendita
- Attrezzature per la conservazione degli alimenti

A) Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie	SI	NO
B) N° Frigoriferi		
C) N° Congelatori		

(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

Data

In fede (OSA)

In fede (il tecnico)

(firma per esteso e leggibile)

(firma e timbro)

AMBITO	ATTIVITA'	Documenti in caso di apertura		Documenti in caso di variazioni stabilimento	
		DOC	RT	DOC	RT
1 - Stabilimento Industriale	Tutte	DOC1	RT1	DOC1	RT1
2 - Laboratorio Alimentare	Tutte	DOC1	RT1	DOC1	RT1
3 - Ristorazione	Tutte	DOC1	RT1	DOC1	RT1
4 - Commercio	Tutte tranne tabaccai, edicole e farmer market	DOC1	RT1	DOC1	RT1
4 - Commercio	Farmer market	DOC8	RT6	DOC9	RT6
4 - Commercio	Tabaccai ed edicole	DOC2	RT1	DOC2	RT1
5 - Trasporto	Alimenti	DOC6	RT4	DOC6	RT4
5 - Trasporto	Animali	DOC7	RT5	DOC7	RT5
6 - Spiagge	Tutte	DOC4	RT3	DOC4	RT3
7 - Sagre	Tutte	DOC3	RT2	DOC3	RT2
8 - Depositi	Tutte	DOC1	RT1	DOC1	RT1
AMBITO	ATTIVITA'	Documenti in caso di variazioni semplici		Documenti in caso di subingresso	Documenti in caso di cessazione
1 - Stabilimento Industriale	Tutte	DOC8		DOC8	DOC8
2 - Laboratorio Alimentare	Tutte	DOC8		DOC8	DOC8
3 - Ristorazione	Tutte	DOC8		DOC8	DOC8
4 - Commercio	Tutte tranne tabaccai ed edicole	DOC8		DOC8	DOC8
4 - Commercio	Farmer market	DOC8		DOC8	DOC8
4 - Commercio	Tabaccai ed edicole	DOC8		DOC8	DOC8
5 - Trasporto	Alimenti	DOC8		DOC8	DOC8
5 - Trasporto	Animali	DOC8		DOC8	DOC8
6 - Spiagge	Tutte	DOC8		DOC8	DOC5
7 - Sagre	Tutte	DOC8		DOC8	DOC8
9 - Depositi	Tutte	DOC8		DOC8	DOC8

DOC1	Documentazione generale
DOC2	Documentazione SCIA semplificata
DOC3	Documentazione fiere, sagre, manifestazione
DOC4	Documentazione spiaggia attrezzata
DOC5	Documentazione subingresso spiaggia
DOC6	Documentazione trasporto alimenti
DOC7	Documentazione trasporto animali
DOC8	Documentazione subingresso/variazioni semplici/cessazione
DOC9	Documentazione farmer market

RT1	Relazione tecnica generale
RT2	Relazione tecnica fiere, sagre, manifestazione
RT3	Relazione tecnica spiagge
RT4	Relazione tecnica trasporto alimenti
RT5	Relazione tecnica trasporto animali
RT6	Relazione tecnica farmer market