

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

OGGETTO: SEGNALAZIONE CERTIFICATA

☐ Inizio Attività	Numero di registrazione/autorizzazione						
	☐ Cessazione	☐ Subingresso	☐ Sospensione	☐ Variazioni OSA	☐ Variazioni Impresa	☐ Variazioni strutturali	☐ Ampliamento attività

ANAGRAFICA OSA

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

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

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

<i>In qualità di (barrare la casella relativa al tipo di impresa):</i>			
☐	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.):			
<i>E-mail:</i>			
Con sede legale nel Comune di		Prov.	
<i>Indirizzo:</i>	<i>N.</i>	<i>C.A.P.</i>	
<i>Telefono:</i>	<i>Fax:</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	☐ piccola dimensione	☐ media dimensione	☐ grande dimensione
denominata			

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

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

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

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

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

(firma per esteso e leggibile)

In fede (il tecnico)

(firma e timbro)

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 sagra 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, confezionati o sfusi 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 metalizzata
- ☐ 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	
		DOC1	RT1	DOC1	RT1
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