Allegato A/1

La notifica deve essere indirizzata al Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL competente per il tramite del Comune .

NOTIFICA IMPRESA SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE (Art. 6 REGOLAMENTO CE n. 852/04 e D.G.R. n. 3 del 14.01.2011)

☐ **Notifica di apertura nuova attività**
☐ **Notifica di cambiamenti rilevanti dell'attività (strutturali e/o di ciclo produttivo)**

Il sottoscritto Cognome e Nome_____ firmatario della presente

C.F. _____ Cittadinanza _____ Sesso M ☐ F ☐

Luogo nascita: Stato_____ Comune_____ Provincia_____

Data nascita _____ **Residenza:** Comune_____ _____ Provincia_____

Via, Piazza_____ n._____ C.A.P._____

Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

pec _____

In qualità di: (soggetto giuridico dettagliato)

Partita IVA/ C.F._____

con sede legale Comune di_____ Provincia_____

Via, Piazza_____ n._____ CAP_____

Tel._____ N. di iscrizione al registro imprese _____

CCIAA _____

Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

pec _____

NOTIFICA

☐ l'inizio dell'attività (1) _____

_____

☐ la modifica strutturale dell'attività di (1) _____

☐ la modifica del ciclo produttivo (1) da _____ a _____

_____

a far data da _____:

(1) indicare per esteso le attività specificate nell'elenco di cui all'Allegato B, utilizzando esclusivamente le voci presenti nella colonna D con relativo codice; in caso di modifica del ciclo produttivo indicare l'attività che si modifica e quella che si intende svolgere;

sita/e in Comune di _____ Provincia _____

Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____

Tel. _____ Fax. _____ e-mail _____

Pec _____

Consapevole che qualora i dati e/o gli elementi forniti con la presente notifica risultino incompleti o erronei, la registrazione non avrà luogo fino alla regolarizzazione. In caso di vizio insanabile la registrazione non avrà luogo e l'attività sarà soggetta anche all'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente (ex art. 19 della Legge 241/90)

A tal fine il sottoscritto, _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti* e *uso di atto falso*, nonchè della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

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

Dichiara di essere a conoscenza degli obblighi previsti dal D.Lgs 194/08 e s.m.i. e di [ ] esserne [ ] non esserne soggetto;

Dichiara di essere a conoscenza che, se nell'ambito dell' attività dovessero originarsi sottoprodotti destinati all'alimentazione animale, dovrà procedere alla registrazione ai sensi del Reg.CE 183/2005 relativo all'igiene dei mangimi.

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

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

Si impegna altresì a comunicare al Dipartimento di Prevenzione della ASL la modifica del legale rappresentante

Si allega:

[ ] PRODUZIONE PRIMARIA(agricoltori/allevatori) – scheda produzione primaria (Allegato A/4) compilata, relazione tecnica (allegato A/3) sottoscritta dal titolare e planimetria delle eventuali strutture esistenti quali locali adibiti ad attività connesse (cernita, mondatura, deposito, ricoveri per animali, sala mungitura ecc.);
[ ] FASI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA - planimetria dei locali e relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene (allegato A/3) sottoscritta dal titolare;
[ ] MEZZI di TRASPORTO (esclusi quelli adibiti al trasporto di animali) – elenco degli automezzi con i relativi dati di identificazione e relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene sottoscritta dal titolare;
[ ] copia documento di riconoscimento in corso di validità;
[ ] copia di versamento euro 50,00.

Data _____

Firmato digitalmente

Allegato A/3

FAC-SIMILE DELLA RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
Titolare dell'impresa denominata _____
Legale rappresentante della Ditta/Società _____
In qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002

DICHIARA

voler attivare la seguente tipologia di attività:
Produzione primaria (specificare) _____);
Trasformazione (specificare) _____);
Commercio ingrosso/dettaglio (specificare) _____);
Somministrazione (specificare) _____);
Trasporto (specificare) _____);
(vedi elenco riportato all'allegato B)

- *[ ] attività stabile; [ ] temporanea dal* _____ *al* _____ ;

- che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente rispettati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04 ed in particolare

NB: per la compilazione della relazione tecnica allevamenti vedi punto D)

1) che i locali e gli impianti, così come riportati nella planimetria allegata, sono funzionali per il ciclo produttivo in quanto - Per la compilazione della relazione tecnica: ditte di trasporto vedi il punto C) ;

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

2) Che l'approvvigionamento idrico potabile avviene tramite:

3) Che la raccolta e lo smaltimento dei reflui e rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:

4) Breve descrizione del ciclo di lavorazione e dei prodotti finali:

Data _____

Firmato digitalmente

Istruzioni per la compilazione della relazione tecnica

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

Descrizione della tipologia di attività

E' necessario descrivere in modo esaustivo la tipologia degli alimenti prodotti ed eventualmente trasformati e le lavorazioni e trasformazioni a cui vengono eventualmente sottoposti.

A) Descrizione strutture ed impianti (ove presenti):

Deve essere allegata una **planimetria** redatta, datata e firmata in originale da tecnico abilitato in scala 1:50 o 1:100, con sezioni per evidenziare differenti altezze ed il grado di interramento; sul frontespizio deve essere riportata la tipologia dell'attività, indirizzo completo di numero civico, piano, interno dell'insediamento (in caso di più locali indipendenti con lo stesso n. civico deve essere raffigurato in piccola scala l'intero insediamento corrispondente al civico, evidenziando il/i locale/i dell'attività) e la superficie totale espressa in mq.

Per ciascun ambiente vanno indicati destinazione d'uso, superficie del pavimento, altezza (h media, minima e massima in caso di differenti altezze), superficie delle finestre, distinguendo quelle fisse da quelle apribili (n.b. se il rapporto per ciascun ambiente tra la superficie apribile e la superficie del pavimento è inferiore ad 1/8 dovrà essere realizzato un impianto di aerazione).

Se nei locali vi sono impianti per la ventilazione/aerazione artificiale (d'immissione e/o d'estrazione con/senza trattamento dell'aria) questi devono essere rappresentati nella planimetria, indicando schematicamente il posizionamento delle bocchette di immissione e di estrazione, i percorsi delle canalizzazioni (in colore blu i condotti di immissione e in colore rosso i condotti di estrazione), i punti di presa dell'aria esterna e i punti di espulsione dell'aria.

In presenza di impianti di aerazione dovrà essere redatta una relazione tecnica, firmata e timbrata da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo.

Nella relazione devono essere specificati i seguenti dati per consentire la valutazione dell'impianto sotto il profilo igienico: il tipo d'impianto (se in immissione o in estrazione od entrambi), la descrizione delle parti che lo compongono e dei trattamenti che subisce l'aria, specificando se vi è ricircolo ed in quale percentuale, il numero di ricambi d'aria assicurati per ora per ciascun ambiente e, ove vi sia permanenza di persone, la quota d'aria esterna presente per persona, la velocità dell'aria ad altezza d'uomo; la modalità di riscaldamento nei mesi invernali; l'ubicazione delle bocche di presa che devono essere lontane da fonti inquinanti ed a tre metri di altezza dal piano stradale e/o di calpestio; infine la collocazione del punto di espulsione dell'aria all'esterno, che deve essere posizionata in modo da non dare disturbo al vicinato e da non interferire con le bocche di presa;

temperatura e umidità relativa assicurate e ubicazioni dei dispositivi per la loro rilevazione; descrizione del sistema filtrante; modalità di sanificazione e pulizia periodica ai fini di prevenire la contaminazione degli ambienti con agenti biologici potenzialmente dannosi per la salute umana.

- Devono essere dichiarate le modalità di approvvigionamento idrico potabile (se tramite acquedotto comunale, pozzo autorizzato o altro sistema autorizzato) e la possibilità di acqua potabile calda e fredda, nonché la conformità alle norme del sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- Deve essere dichiarata la presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti

(quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;
- Deve essere dichiarata la presenza dei servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e la disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
- Devono essere descritte le attrezzature e gli impianti tecnologici utilizzati nell'impresa.

B) Descrizione ciclo di produzione:

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

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

- descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento interno dei veicoli e/o i contenitori/cisterne utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari;
- descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- Il luogo di ricovero dei mezzi di trasporto e le modalità ed il luogo utilizzati per la pulizia periodica;
- deve essere dichiarata l'elaborazione e l'applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, le procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché le procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento (CE) n. 178/02.

D) Indicazioni per la compilazione della relazione tecnica per le attività di allevamento:

1) La planimetria, oltre a quanto specificato al punto A) per locali dove viene svolta l'attività di allevamento, deve riportare anche la descrizione grafica dei terreni e pertinenze annesse all'allevamento in scala 1:500 o 1:1000;
2) indicare, oltre alle modalità di approvvigionamento di acqua potabile per il lavaggio delle attrezzature ove necessario, anche le modalità di approvvigionamento dell'acqua di abbeverata degli animali;
3) descrivere anche le modalità di stoccaggio e utilizzo/smaltimento dei reflui zootecnici;
4) indicare le modalità di allevamento e le principali fasi della produzione (es.: per il latte indicare il sistema di mungitura e stoccaggio); indicare il tipo di conduzione aziendale, il n. di addetti, relativa mansione e formazione specifica in relazione all'attività svolta;

Allegato A/4

00 SCHEDA PRODUTTORE PRIMARIO ED ATTIVITA' CONNESSE (Agricoltori/Allevatori)

Il sottoscritto . . . . nato a . . . . (. . .) il . . . .

Titolare / Legale rappresentante della Ditta : . . . .

P.IVA o COD. FISC. . . . . avente sede in . . . . (. . .)

Via . . . . n. . . . . Località . . . .

in qualità di operatore del settore della Produzione Primaria ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002

DICHIARA

che al fine di garantire la sicurezza della produzione alimentare primaria sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento CE n 852/2004 – Allegato I

In particolare comunica di effettuare l'attività di produzione primaria per vegetali consistente in:

Aggregazioni		ATTIVITA' REGISTRATE			*Indicare l'estensione- SAU (ettari)*
	Descrizione	attivita All. A/6 Det. D2145 del 21 lug 2006	ATECO 2007	Codice Regione	
Raccolta vegetali spontanei	Raccolta di funghi e tartufi	Raccolta di funghi e tartufi	02.30.00	01	
	Raccolta di vegetali selvatici, esclusi funghi e tartufi	Raccolta di vegetali selvatici, esclusi funghi e tartufi	02.30.00	02	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Coltivazione di uva da tavola	01.21.00	01	
		Coltivazione di uva da vino	01.21.00	02	
		Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale	01.22.00	00	
		Coltivazione di agrumi	01.23.00	00	
		Coltivazioni di pomacee e frutta a nocciolo	01.24.00	00	
		Coltivazioni di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio	01.25.00	01	
		Colture miste,viticole,olivicole,frutticole	01.25.00	02	
		Coltivazione di frutti oleosi	01.26.00	00	
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Orto-colture specializzate vivaistiche e sementiere in serra	01.13.20	00	
		Coltivazioni di cereali (escluso il riso)	01.11.10	00	
		Coltivazione di semi oleosi	01.11.20	00	
		Coltivazione di barbabietola da zucchero	01.13.30	00	
		Coltivazione di legumi da granella	01.11.30	00	
		Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi	01.11.40	00	
		Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in piena aria (escluse barbabietola da zucchero e patate)	01.13.10	01	
		Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate)	01.13.20	01	
		Coltivazioni miste di ortaggi,specialita' orticole,fiori e prodotti di vivai in piena aria	01.13.10	02	
		Coltivazioni miste di ortaggi,specialita' orticole,fiori e prodotti di vivai in serra	01.13.20	02	
		Coltivazione di piante per la produzione di bevande	01.27.00	00	
		Coltivazione di riso	01.12.00	00	
		Coltivazione di patate	01.13.40	00	

di produzioni animali consistenti in:

Aggregazioni		**ATTIVITA' REGISTRATE**		
	Descrizione	**attivita All. A/6 Det. D2145 del 21 lug 2006**	**ATECO 2007**	**Codice Regione**
Allevamento di animali produttori di alimenti per l'uomo	Allevamento di animali produttori di alimenti per l'uomo	Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo	01.41.00	01
		Allevamento di bovini e bufalini da carne	01.42.00	00
		Allevamento di ovini e caprini produzione di latte	01.45.00	01
		Allevamento di ovini e caprini produzione di carne	01.45.00	02
		Allevamento di cavalli e altri equini	01.43.00	00
		Allevamento di suini	01.46.00	00
		Allevamento di galline ovaiole	01.47.00	01
		Allevamento di polli da carne	01.47.00	03
		Allevamento di pollame	01.47.00	01
		Allevamento di conigli	01.49.10	01
		Apicoltura	01.49.30	01
		Allevamento di lumache	01.49.90	01
		Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi, pesci e crostacei	03.21.00	01
		Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi, molluschi	03.21.00	02
		Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi	03.22.00	01
		Allevamento di animali n.c.a.	01.49.90	00
Caccia - attività registrate 852	Punto di raccolta per la caccia	Caccia, cattura di animali e servizi connessi	01.70.00	00
Pesca - attività registrate 852	navi da pesca registrate	Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi	03.11.00	01
		Pesca in acque dolci e servizi connessi	03.12.00	00
Raccolta Molluschi - attività registrate 852	navi per la raccolta di Molluschi bivalvi	raccolta di molluschi bivalvi vivi	03.11.00	02
Produzione di alimenti in allevamento	Vendita diretta di latte crudo presso l'allevamento di produzione	Vendita diretta di latte crudo presso l'allevamento di produzione	01.41.00	02
	Vendita diretta di uova presso l'allevamento di produzione	Vendita diretta di uova presso l'allevamento di produzione	01.47.00	02
		vendita diretta di miele presso l'allevamento di produzione	01.49.30	02

e a tal fine dichiara di essere in possesso del seguente codice aziendale _____ _____ _____ assegnato dal Servizio Veterinario della ASL _____ ai sensi del DPR 317/1996 e D.Lgs 158/2006 e s.m.i

Comunica inoltre di (barrare la voce che interessa e/o compilare):

□ *aver/non aver adottato il registro dei trattamenti fitosanitari*

□ *essere/non essere in possesso del patentino di autorizzazione all'acquisto ed uso dei prodotti fitosanitari n._____ rilasciato dal Settore Decentrato dell'Agricoltura di _____ in data _____;*
(in caso in cui il possessore del patentino sia diverso dal legale rappresentante dell'Azienda) che il patentino di autorizzazione all'acquisto ed uso dei prodotti fitosanitari è in possesso del Sig/ra _____ in qualità di _____ (patentino n. _____ rilasciato dal Settore Decentrato dell'Agricoltura di _____ in data _____);

□ *essere incluso nell'elenco delle Aziende Biologiche/in conversione/miste della Regione Lazio dall'anno _____ (BUR Lazio n. _____ del _____);*

□ *partecipare ai programmi di sviluppo rurale/misure agro-ambientali della Regione Lazio dall'anno _____*

□ *essere/non essere a conduzione familiare con:*
□ *numero Collaboratori _____*
□ *numero addetti _____*

□ *esercitare attività di vendita diretta dei prodotti aziendali presso _____*
(nel caso effettuare la prevista notifica utilizzando l'Allegato A/1)

□ *gli appezzamenti di terreno sono presenti anche in altri Comuni/Municipi di codesta Asl (indicare quali):*
_____

□ *coltivare alimenti destinati ad animali produttori di alimenti per l'uomo*
□ *si e di essere a conoscenza degli obblighi di registrazione previsti dal Reg.CE n. 183/2005;*
□ *no*

□ *trasportare animali vivi per le esclusive esigenze aziendali*
□ *si con il seguente mezzo di trasporto*
Tipologia_____ Marca e modello _____ Targa _____
per il quale è stato/sarà presentato al Servizio Veterinario della ASL il modello di Autodichiarazione conforme all'Allegato A/G della DGR n. 71/2008
□ *no*

□ *di avere / non avere predisposto un manuale di buone pratiche di allevamento*

□ *altro* _____
_____

_____ *lì* _____

Firmato digitalmente

TARIFFA di registrazione delle imprese alimentari soggette agli obblighi di notifica di cui all'art.6 del Regolamento CE 852/04 da applicarsi anche alla comunicazione di variazione di attività esistenti che comportino aggiornamento della registrazione
(D.G.R.L. 14 gennaio 2011 n.3 – B.U.R.L. 14/02/2011 n.6 parte prima)

Importo euro 50,00

Il versamento potrà essere effettuato presso:
Sede del CUP di Latina – Ospedale S.Maria Goretti (lun –ven ore 7.45-18; sab ore 7.45 – 12.30)
- Poliambulatorio p.za Celli (lun – ven ore 7.30 – 18; sab ore 7.30 – 12)
Le altre sedi del CUP sono consultabili sul sito Web dell'Azienda U.S.L. Latina alla voce CUP.

presso Unicredit Banca di Roma IBAN IT10L0200814707000400003376
Beneficiario : Dipartimento di Prevenzione della AUSL di Latina - Area Economico Finanziaria - v.le P.L.Nervi - Latina Fiori Pal.G2 - 04100 Latina - CF 01684950593 – Codice Ente 9003629

Causale : modifica dia SIAN (servizio igiene alimenti e nutrizione) capitolo di bilancio 20.002
modifica dia SVET (servizio veterinario) capitolo di bilancio 20.003.