

Spazio riservato al Comune per il protocollo

A.S.L. Salerno (ex ASL Sa 2) - Dipartimento di Prevenzione  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)  
Servizio Igiene Alimenti Origine Animale (S.I.A.O.A.)

Alla U.O.P.C. / U.O.V. Distretto Sanitario di .....  
per il tramite del Comune di .....

Il/La sottoscritto/a ..... C. F. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  
nato/a ..... ( Prov. .... ) il ..... / ..... / .....  
residente in ..... ( Prov. .... )  
via/p.zza ..... n° .....  
recapito telefonico fisso ..... cellulare ..... fax .....  
quale  Titolare  Legale Rappresentante  Socio Accomandatario  Presidente pro-tempore  
di  ditta individuale  S.N.C.  S.A.S.  S.R.L.  altro .....  
dell'esercizio/ditta/circolo/ecc. denominato .....  
..... p. IVA | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**NOTIFICA, ai fini della registrazione prevista dall'art.6 del Reg. CE 852/2004**

- |   |   |
|---|---|
| 1. <input type="checkbox"/> Nuova attività                            | 6. <input type="checkbox"/> Variazione relativa a :                           |
| 2. <input type="checkbox"/> Attività già esistente                    | <input type="checkbox"/> ragione sociale <input type="checkbox"/> sede legale |
| 3. <input type="checkbox"/> Modifica dei locali di attività esistente | <input type="checkbox"/> denominazione  |
| 4. <input type="checkbox"/> Aggiunta fase alimentare                  | 7. <input type="checkbox"/> Subingresso in attività esistente                 |
| 5. <input type="checkbox"/> Eliminazione fase alimentare              | 8. <input type="checkbox"/> Cessazione attività                               |

N.B. Per i casi menzionati ai punti 4, 5, 6, 7, 8, trasmettere solo il presente foglio ed il successivo (in ogni caso ci si riserva di chiedere integrazioni).  
Per quelli indicati ai punti 4 e 5 aggiungere la descrizione del ciclo lavorativo modificato.

precedente autorizzazione sanitaria (se rilasciata nel passato) : .....  
eventuale registrazione (se già in possesso): .....  
sede legale in ..... (prov. ....)  
via ..... n° ..... C.A.P. ....  
Codice ATECO attività alimentare prevalente ..... | | | . | | | . | | |  
Codice ATECO eventuale attività alimentare secondaria ..... | | | . | | | . | | |  
Codice ATECO eventuale altra attività alimentare ..... | | | . | | | . | | |

**Per le attività in sede fissa**

vedi elenco codici ATECO sul sito A.S.L.

sede operativa nel Comune di ..... (prov. ....)  
via/piazza ..... n° .....

**Locali funzionalmente collegati**

deposito  laboratorio  altro ( specificare) .....  
nel Comune di ..... via/piazza ..... n° .....

**Per le attività mobili (Mezzi di trasporto, Autonegozi, Cisterne, banchi mobili, ecc.)**

Tipo di autoveicolo o struttura: ..... Targa ..... Codice cisterna .....  
Luogo vendita alimenti o ricovero automezzo nel Comune di .....  
via/piazza ..... n° .....

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

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

- Azienda produzione primaria (settore agro-alimentare / settore zootecnico / prodotti ittici)
- Commercio alimenti  Stabilimento industriale
- Laboratorio artigianale  Ristorazione Pubblica (Ristorante, Pizzeria, Bar, ecc.)
- Ristorazione collettiva (Mense osp. - scol. - assist. - ecc.)  Altro .....

**ai fini di**

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

**dei seguenti alimenti (indicare solo le principali tipologie)**

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

Luogo \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_ firma \_\_\_\_\_

**ALLEGA ALLA PRESENTE NOTIFICA :**

**1) COPIA del seguente DOCUMENTO di IDENTITA' :**

Tipo \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Rilasciato da \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

**2) ATTESTAZIONE di versamento su C/C n°16700841 intestato a Dipartimento di Prevenzione, A.S.L. Salerno ex Sa2, Via Nizza 146 - Salerno della pertinente tariffa regionale :**

1. notifica per registrazione nel sistema G.I.S.A. degli Operatori Settore Alimentare (O.S.A.) e delle Imprese Alimentari, ivi comprese le vulture ..... **€ 60,00**  
(causale : registrazione sul sistema G.I.S.A.)
2. aggiornamento, successive modifiche imprese alimentari..... **€ 20,00**  
(causale : aggiornamento registrazione sul sistema G.I.S.A.)
3. registrazione di automezzo per trasporto alimenti non di competenza veterinaria  
registrazione 1° automezzo ..... **€ 15,00**  
per ogni successivo automezzo per lo stesso O.S.A. .... **€ 10,00**  
(causale : registrazione sul sistema G.I.S.A.)

**3) LA DOCUMENTAZIONE PREVISTA :**

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

**Il Modulo notifica :**

- è da compilare in ogni voce riguardante (**NESSUNA ESCLUSA**), in forma grafica chiara, in carattere **STAMPATELLO**, barrando con X, se del caso, laddove riportato il simbolo .
- Atti incompleti, scarsamente o per niente decifrabili ecc., non consentono l'iter previsto oltre a comportare perdite di tempo;
- deve essere presentato in triplice copia (1 per l'A.S.L.; 1 per il Comune; 1 da trattenere dall'Operatore;) all'Ufficio protocollo del Comune ove è allocata l'attività;
- ogni copia dovrà essere completa della documentazione prevista.

1)	<p>a) <b>Relazione tecnica</b> datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività, documentante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ la descrizione impianti e ciclo di lavorazione;</li> <li>○ il tipo di approvvigionamento idrico;</li> <li>○ il sistema per lo smaltimento rifiuti solidi e liquidi;</li> <li>○ il sistema per il drenaggio o l'abbattimento delle eventuali emissioni di derivazione;</li> <li>○ il possesso di attrezzature idonee per l'esercizio in sicurezza delle fasi alimentari esercitate.</li> </ul> <p>b) <b>Planimetria locali in scala 1:100</b> datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare attività, riportante : superficie ed altezza e destinazione d'uso dei locali (bagno, antibagno, spogliatoio, deposito derrate alimentari, deposito attrezzi e prodotti di pulizia, eventuali servizi per gli avventori, ecc.), lay-out attrezzature, rete idrica e scarichi.</p>
2)	<p>a) <b>Relazione tecnica</b> datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività, riportante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ approvvigionamento idrico;</li> <li>○ smaltimento rifiuti solidi e liquidi;</li> <li>○ possesso di attrezzature idonee per l'esercizio in sicurezza delle fasi alimentari esercitate.</li> </ul> <p>b) <b>Planimetria locali in scala 1:100</b> datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare attività, riportante : superficie ed altezza e destinazione d'uso dei locali (bagno, antibagno, spogliatoio, deposito derrate alimentari, deposito attrezzi e prodotti di pulizia, eventuali servizi per gli avventori, ecc.), lay-out attrezzature, rete idrica e scarichi.</p>
3)	<p>a) Se trattasi di sola <b>distribuzione di alimenti confezionati</b>, riportare :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ elenco degli alimenti commerciati suddivisi per generi merceologici;</li> <li>○ documento illustrativo relativo a caratteristiche della attrezzatura per le esigenze di sicurezza degli alimenti;</li> <li>○ modalità smaltimento rifiuti;</li> <li>○ dichiarazione sul rispetto delle norme in materia di installazione e funzionamento previste per gli impianti elettrici.</li> </ul> <p>b) Se trattasi anche di <b>preparazione-produzione-trasformazione</b> di alimenti (es. caffè, cappuccino, thé, ecc.), trasmettere :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ quanto previsto alla precedente lettera a);</li> <li>○ breve layout delle caratteristiche dell'attrezzatura e del processo.</li> </ul>
4)	<p>a) <b>Relazione tecnica</b> datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività documentante la</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ la tipologia di produzione;</li> <li>○ le modalità di approvvigionamento idrico (acquedotto comunale, pozzi, cisterne, prelievo da corsi d'acqua superficiali);</li> <li>○ l'uso di prodotti fitosanitari, concimi, fertilizzanti;</li> <li>○ l'osservanza delle Buone Pratiche Agricole (GAP) o o altri disciplinari ad hoc;</li> </ul> <p>b) <b>Planimetria</b> catastale (ubicazione – partita – foglio – particella - estensione della azienda) evidenziando confini e relativi appezzamenti;</p>
5)	<p>a) <b>Relazione tecnica</b> datata e firmata da tecnico abilitato e dal titolare dell'attività documentante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ l'adeguatezza generale della struttura ai requisiti igienico-sanitari;</li> <li>○ qualità dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti;</li> <li>○ attestazione da parte della ditta costruttrice che i materiali utilizzati sono idonei per il contatto con gli alimenti;</li> <li>○ sistemi di conservazione e protezione per gli alimenti;</li> </ul> <p>b) Copia <b>carta di circolazione</b>;</p> <p>c) Copia <b>certificato A.T.P.</b>;</p> <p>d) <b>Foto</b> automezzo (anteriore, laterale, posteriore, a vani aperti e con targa o codice visibile);</p> <p>e) Elaborato grafico con <b>lay-out attrezzature e dotazioni</b>;</p>

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

Luogo \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_ firma \_\_\_\_\_