

Timbro e data protocollo ufficio ricevente

Al Dipartimento Sanità Pubblica dell'Azienda USL di

MODENA

Oggetto: Notifica ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia Romagna n. 9223 del 01/08/2008. Modello A1. Da presentare in 3 originali.

1. Operatore del settore alimentare

Il sottoscritto/a			
Cognome	Nome		
Codice fiscale	telefono		fax
e-mail			
data di nascita cittadinanza _		sesso	□ M □ F
Luogo di nascita: Stato	Provincia	_ Comune	
Residenza: Provincia	Comune		
Via/Piazza		N	CAP
nella sua qualità di:			
☐ Titolare dell'omonima impresa individuale:			
Codice fiscale. (se già iscritto):			
Partita I.V.A. (se diversa da C.F.):			
con sede legale nel Comune di			_ Provincia
Via/Piazza		N	
Tel	fax		
N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto	o)	CCIAA di	
☐ Legale rappresentante della Società/Ente:			
Denominazione o ragione sociale			
Codice fiscale Part			
con sede legale nel Comune di			_ Provincia
Via/Diazza		N	CAP

Tel	fax			
e-mail				
N. d'iscrizione al Registro Impres	se (se già iscritto)	CCIAA di		
In caso di subingresso indicare	la denominazione o ragione s	ociale e indirizzo della Ditta/Ente a cui si		
subentra:				
NOTIFICA ai fini della	REGISTRAZIONE i dati	della propria impresa alimentare.		
2. Indirizzo della struttura su area pubblica (posteg		rcitata o sedi adibite alla vendita		
Comune di		Provincia		
Via		nn.		
Tel				
In fiera/mercato		nei giorni		
In fiera/mercato	posteggio	nei giorni		
3. Tipo di attività esercita	ta (barrare la casella corrispo	ndente e specificare dove richiesto)		
Produzione primaria Nella produzione primaria sono comprese le Aziende agricole di produzione di vegetali, gli allevamenti per la produzione zootecnica, l'acquacoltura in acqua dolce e salata, la pesca, la caccia, la raccolta di prodotti selvatici . Sono ricomprese in questa categoria tutte le operazioni connesse: raccolta, magazzinaggio e manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione senza che ne venga alterata la loro natura. Per ogni peschereccio utilizzato dovrà essere indicato nella relazione tecnica, matricola e area di ormeggio abituale.				
Commercio al minuto Sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio al minuto dei prodotti alimentari in sede fissa e su are pubbliche da identificarsi nella relazione descrittiva. In questa categoria è compresa anche la vendita tramite distributori automatici di alimenti e bevande e le attività di deposito a servizio dell'attività commerciale al dettaglio. Per la vendita tramite distributori automatici la notifica deve essere presentata da parte del concessionario alla AUSL dove lo stesso ha sede allegando l'elenco delle aziende, completo di indirizzo, dove tali distributori sono collocati. Sarà obbligo del concessionario provvedere a trasmettere copia dell'elenco anche alle altre AUSL eventualmente interessate dalla collocazione dei distributori e ad aggiornarlo ogni 60gg segnalando spostamenti, cessazioni, nuove collocazioni.				
vendita all'ingrosso, i depositi all magazzini, corrieri, ecc N.B. Per l'attività di deposito all'i o che effettuano commercializza confezionati/imballati sussiste l'o	'ingrosso, ivi compreso lo stoc ngrosso di carni e prodotti dell zione in ambito comunitario o obbligo del riconoscimento ai s	della vendita al dettaglio, quali, ad esempio caggio, anche temporaneo, di alimenti pres a pesca non confezionati o privi di imballag- con paesi terzi di prodotti di origine animale ensi del reg. 853/2004.	sso Igio	
☐ Commercio al dettaglio di c In questa voce è compresa l'eve relazione tecnica		ri annessi che dovrà essere descritta nella		

☐ Commercio al dettaglio di prodotti ittici (pescherie) In questa voce è compresa l'eventuale lavorazione in laboratori annessi che dovrà essere descritta nella relazione tecnica
Commercio con strutture mobili su aree pubbliche Questa voce comprende il commercio al minuto di alimenti nonché la produzione e somministrazione su area pubblica di alimenti variamente manipolati, effettuato mediante autonegozio e/o banco temporaneo La relazione tecnica dovrà riportare: - marca/ modello/ targa dell'autonegozio, - descrizione sommaria banco rimovibile - indicazioni relative al luogo del loro ricovero - tipologia di alimenti e modalità di produzione/manipolazione/somministrazione - modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate.
☐ Vendita diretta di latte di crudo da parte azienda agricola (anche tramite distributore automatico)
Trasporto alimenti Sotto questa voce sono comprese tutte le imprese che effettuano attività esclusiva di trasporto di prodotti alimentari per conto proprio e per conto terzi tramite automezzi, nonché tutte le imprese che effettuano il trasporto di alimenti sfusi, carne, prodotti della pesca e surgelati (tutte le attività soggette ad autorizzazione sanitaria ex art. 44 del DPR 327/80) Per ogni automezzo utilizzato dovranno essere indicati nella relazione tecnica marca – modello - targa e indirizzo ove di norma viene tenuto o ricoverato.
☐ Fiere, festival, sagre popolari Per la somministrazione di alimenti in occasione di fiere/sagre e/o altre manifestazioni indicare:
- data inizio e fine
- luogo della manifestazione
E' consentito, in caso di utilizzo di strutture/attrezzature fisse, la presentazione di unica notifica – almeno una volta all'anno – indicando le date di svolgimento delle singole manifestazioni e la tipologia dell'attività svolta.
☐ Trasformazione, lavorazione, confezionamento In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali e attività industriali) (es: panettieri, pasticceri, gelatai, pizzerie da asporto) e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e/o confezionato. Non rientrano le strutture che trattano alimenti di o.a. di cui al Reg.853 soggette a riconoscimento.
☐ Ristorazione In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione compresa quella su aree pubbliche che si svolgono in esercizi aperti al pubblico o riservati ai soci (in caso di attività circolistiche) e che comunque sono rivolte ad un consumatore finale, quali bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, mense aziendali, scolastiche (compresi collegi, convitti per studenti), di strutture sociosanitarie (ospedali, case di cura/riposo, strutture assistenziali non equiparabili all'ambito domestico familiare, ecc.), centro preparazione pasti, gastronomie, nonché tutte le attività di preparazione e somministrazione alimenti ad attività circolistiche, agriturismo, locali di pubblico spettacolo e attività sportiva.
4. Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari
In funzione della attività esercitata (indicata nel punto 3.) elencare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare le principali tipologie. (In caso di elenco sommario descrizioni maggiormente approfondite sulle produzioni dovranno essere fornite nella relazione tecnica). In caso di produzioni miste Indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine animale o vegetale/bevande

Le	lavorazioni hanno/avranno carattere:				
5.	Classificazione ATECO				
	dicare i codici che corrispondono all'attività secondo la classificazione utilizzata dal registro delle imprese TECO 2008).				
Co	odici Ateco:				
6.	Dichiarazioni				
II S	Sottoscritto/a dichiara:				
-	Che sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta e, per quanto compatibile, il Regolamento comunale d'igiene.				
-	Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento idrico.				
-	Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.				
-	Di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali adempimenti di legge previsti ai fini dell'avvio dell'attività.				
-	Di essere consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n. 445				
DA	ATA FIRMA (per esteso e leggibile)				
rac	ottoscritto dichiara di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Dlgs 196/03 che i dati personali colti, anche con strumenti informatici, saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene iltrata la presente notifica				
DA	ATA FIRMA (per esteso e leggibile)				
Do	ocumentazione da allegare				
-	Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta o con altri sistemi. Solo per i cittadini stranieri : dichiarazione di essere titolare di carta di soggiorno ovvero permesso di soggiorno				
n.	rilasciato dalla Questura di il il				
va	lido fino al e di cui si allega fotocopia				
-	Relazione tecnica in 3 originali firmata dall'interessato descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione,				

- Relazione tecnica in 3 originali firmata dall'interessato descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico (compresa l'eventuale presenza di dispositivi di trattamento dell'acqua potabile), 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 dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco sintetico delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
- Planimetria quotata dei locali in scala almeno 1:100, in 3 originali, corrispondente allo stato legittimo, firmata dall'interessato, dalla quale risulti evidente la destinazione d'uso dei locali, la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi, la disposizione delle attrezzature (layout).
- La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione (fatte salve specifiche indicazioni regionali di settore).