

Soggetto organizzatore e sede organizzativa:
Veneto Exhibitions S.r.l.

SEDE OPERATIVA:
Parco scientifico tecnologico VEGA, Edificio Auriga
Via delle Industrie, 9 | 30175 Marghera (Ve)
www.bbccexpo.it / www.restauraexpo.it
mail_bbccexpo@veneziafiere.it
mail_restaura@veneziafiere.it

SEDE LEGALE:
Viale del Lavoro 8 | 37135 Verona
Società soggetta a direzione e coordinamento
da parte di Ente Autonomo per le Fiere di Verona

MODULO G

Norme di comportamento per la sicurezza degli alimenti.

Gli espositori che all'interno dello stand e/o in aree appositamente attrezzate effettuano servizi di catering o di vera e propria ristorazione, sono tenuti ad adempiere alle procedure di seguito elencate, su disposizione dell'ULSS locale, che potrà effettuare controlli e verifiche sul rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Per somministrazione di alimenti c/o lo stand, intesi come assaggi di prodotti vari, per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti stessi segua precise norme di comportamento, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha riassunto nel seguente decalogo.

1. Lavarsi le mani ripetutamente

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione dal lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici;
 - essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie)

2. Mantenere un'accurata igiene personale

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati.

Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

3. Essere consapevoli del proprio stato di salute

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte con un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso, gli addetti

con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

4. Proteggere gli alimenti da insetti, roditori ed altri animali

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti o roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti, in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti.

Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccelli, tartarughe) ospitano germi patogeni che possono passare dalle mani al cibo.

5. Mantenere pulite tutte le superfici e i piani di lavoro

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati, è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite.

Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita da un ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. Rispettare le temperature di conservazione

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore, ad esempio:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti con crema a base di uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati a una temperatura non superiore a +4°C;
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.)

devono essere conservati a temperatura tra +60°C e +65°C in speciali banchi con termostato;

- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (arrosto, roast beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati a una temperatura non superiore a +10°C.

7. Evitare il contatto tra i cibi crudi e quelli cotti

I cibi crudi, per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa contaminazione crociata può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (esempio separare la carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto)

8. Cuocere e riscaldare gli alimenti

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo-Temperatura che però può variare ad alimento ad alimento. Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72°C per almeno due minuti.

9. Usare acqua sicuramente potabile

10. Rispettare il piano di autocontrollo

Ogni impresa alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del D.Lgs 155/97 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative misure preventive che la ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

Procedure per l'ottenimento dell'Autorizzazione Sanitaria Temporanea, ai sensi del D. 140/2008

Nel caso di vendita o somministrazione di alimenti che comportino una manipolazione, intesa come preparazione di pietanze, oltre ad attenersi alle norme di comportamento indicate sono richieste:

1. Autorizzazione Sanitaria Temporanea da inoltrare all'ULSS di Venezia - procedura D.I.A. (di seguito i modelli di richiesta con relative istruzioni)
2. Solo nel caso di vendita al pubblico: Autorizzazione per somministrazione di alimenti e bevande da inoltrare al Comune di Venezia (settore Commercio)

In entrambi i casi indicati al punto 1) e al punto 2) è necessario che la zona dove vengono preparati gli alimenti sia fornita di idonee attrezzature per la conservazione, il lavaggio e la cottura. Per tali forniture gli espositori possono richiedere il noleggio contattando la segreteria Organizzativa.

Allegato B1 - DGR n. 3710 del 20.11.07 così come modificata con Decreto n. 140 del 5.3.08 - **Modulo D.I.A.**

Al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)
dell'Azienda ULSS N. 12 VENEZIANA
SEDE: p.le San Lorenzo Giustiniani, 11/d - 30174
Zelarino (VE)

Al Servizio Veterinario (SV)
dell'Azienda ULSS N. 12 VENEZIANA*

Oggetto: DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITÀ (D.I.A.) ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004

1. Operatore del settore alimentare

Il / La Sottoscritto/a: _____

Codice fiscale _____

Luogo di nascita _____ Data di nascita ____/____/____

Cittadinanza _____ Sesso M F

e-mail _____@_____

Residenza: Comune _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

Nella sua qualità di

Titolare dell'impresa individuale

Partita I.V.A. (se già iscritto) _____

Con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

N. iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) _____ CCIA di _____

Legale rappresentante della Società/Ente

Denominazione o ragione sociale _____

Codice fiscale _____ Partita I.V.A. (se diversa da C.F.) _____

Con sede legale nel Comune _____ Provincia _____ C.A.P. _____

Via/Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) _____ CCIA di _____

Denominazione manifestazione/insegna esercizio _____

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE per la propria impresa alimentare

2. Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata

Sede insediamento produttivo/esercizio di vendita al dettaglio/ sede del deposito o laboratorio per gli autospacci

Comune _____ Provincia _____ C.A.P. _____

Via/Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____ Fax _____

Eventuale insediamento correlato funzionalmente _____

Comune _____ Provincia _____ C.A.P. _____

Via/Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____ Fax _____

3. Tipo di attività esercitata (barrare la casella corrispondente e specificare dove richiesto)

Produzione primaria (ad esclusione delle aziende già registrate presso AVEPA)

latte ad alta qualità presso l'allevamento codice _____ (DPR 317/96)

Commercio al dettaglio in sede fissa di:

carni fresche prodotti della pesca latte crudo altri prodotti alimentari

Laboratorio artigianale con annessa vendita al dettaglio

carni fresche prodotti a base di carne prodotti della pesca

prodotti a base di latte altri prodotti alimentari

Commercio al dettaglio con strutture mobili su aree pubbliche di:

carni fresche prodotti della pesca altri prodotti alimentari

tramite: autospaccio banco mobile dotato di deposito/lavorazione dei prodotti venduti: sì no

Trasporto alimenti

alimenti sfusi carni fresche esposte prodotti della pesca surgelati altri prodotti alimentari

Trasporto animali (esentati dall'obbligo di autorizzazione ai sensi del Regolamento (CE) 1/2005)

Fiere, festival, sagre popolari

Somministrazione Produzione pasti

con banchi mobili/attrezzature/automezzi/altro *in costruzioni stabili/chiosco*

data inizio _____ data fine _____ luogo di
svolgimento _____

Stabilimento di produzione, trasformazione, confezionamento

Ristorazione (specificare)

Distribuzione all'ingrosso

Macelli in cui vengono macellati meno di 10.000 capi/anno di pollame e meno di 500 capi/anno di lagomorfi

Centri di raccolta in cui vengono stoccate pelli adibite alla produzione di gelatine ad uso alimentare umano

Altro (specificare)

4. Indicazione delle sostanze/prodotti alimentari

In funzione dell'attività esercitata indicata nel punto 3 quadro C specificare tale attività. In caso di alimenti indicare, 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 saranno fornite descrizioni approfondite sulle produzioni nella relazione tecnica).

In caso di produzioni miste indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine animale o vegetale/bevande

Alimenti origine animale **Alimenti vegetali/bevande**

Le lavorazioni hanno/avranno carattere temporaneo stagionale permanente

5. Classificazione ATECO 2007

Si tratta della classificazione dell'attività secondo i codici denominati ATECO 2007. Indicare di seguito i codici che corrispondono all'attività.

Codici Atecori: _____

6. Documentazione allegata

PER LE UNITÀ D'IMPRESA IN SEDE FISSA CHE PRODUCONO, TRASFORMANO, CONFEZIONANO, DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO

- Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala 1/100, conforme all'agibilità, vidimata da un tecnico abilitato e con allegate indicazioni in ordine a:
 - destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out;
 - superficie ed altezza dei locali;
 - superficie finestrata e apribile;
 - rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento idrico potabile;
 - rete di smaltimento delle acque reflue.

- Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contenga una descrizione ed un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizzate nonché del ciclo di lavorazione, le modalità di trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alimenti che si intendono commercializzare.

Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati:

 - gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli estremi della richiesta di agibilità;
 - le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile;
 - gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi del D. Lgs 152/2006;
 - le modalità di smaltimento di rifiuti solidi ai sensi del D. Lgs 22/97 e dei sottoprodotti di origine animale ai sensi del Regolamento (CE) 1774/2002.
- Un esemplare del marchio Depositato qualora presente e gli estremi relativi al deposito.
 - Fotocopia del documento d'identità.
 - Ricevuta del versamento ove previsto (vedere foglio istruzioni allegato).

PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI LATTE CRUDO

- Elenco delle postazioni e relativi indirizzi;
- Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contenga una descrizione del distributore automatico con relative caratteristiche tecniche;
 - La sede dell'allevamento di produzione e relativo codice previsto dal D.P.R. 317/96;
 - Ricevuta del versamento ove previsto

PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE

- Elenco delle postazioni e relativi indirizzi;
- Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contenga una descrizione del distributore automatico con relative caratteristiche tecniche e l'elenco degli alimenti che si intendono commercializzare tramite detto distributore;
 - La sede di deposito degli alimenti che si intendono commercializzare;
 - Ricevuta del versamento ove previsto (vedere foglio istruzioni allegato).

FIERE, FESTIVAL E SAGRE POPOLARI

- Planimetria del sito su cui si svolgerà la manifestazione con indicazione della zona di somministrazione/preparazione (se la manifestazione si svolgerà in costruzioni stabili/locali si dovrà allegare pianta planimetrica in scala 1/100, conforme all'agibilità, vidimata da un tecnico abilitato);
 - Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, in cui riportare:
 - Tipo di approvvigionamento idrico;
 - Elenco delle attrezzature;
 - Tipologia degli alimenti somministrati/preparati e previsione del numero di pasti/previsione di affluenza;
 - Numero di personale utilizzato;
 - Ricevuta del versamento ove previsto (vedere foglio istruzioni allegato).

PER LE UNITÀ MOBILI DI TRASPORTO E VENDITA

copia certificato ATP (ove previsto).

- La relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, dovrà riportare a seconda dei casi:
- marca, modello e targa dell'automezzo/i;
 - marca, modello e targa dell'autospaccio/i;
 - descrizione sommaria banco rimovibile;
- per tutte le unità mobili indicazioni relative al luogo di ricovero/lavaggio degli automezzi;
 - tipologia di alimenti trasportati e, con l'esclusione degli automezzi adibiti al solo trasporto, 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, in questo caso è necessario allegare due copie della pianta planimetrica dei locali in scala 1:100, conforme all'agibilità, vidimata da un tecnico abilitato;
 - in caso di autospacci e banchi rimovibili i quantitativi di alimenti che si intendono porre in commercio;
 - fotocopia del documento d'identità;
 - ricevuta del versamento ove previsto (vedere foglio istruzioni allegato).

ALTRI DOCUMENTI RITENUTI UTILI _____

Il sottoscritto dichiara ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 di essere consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del citato D.P.R. n. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

- i dati identificativi dell'attività d'impresa (punti da 1 a 5);
- che i locali, ambienti, veicoli e/o distributori rispettano i requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento (CE) 852/04 ed in particolare dell'allegato I e II del medesimo ed ogni requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) 853/2004 e delle altre norme vigenti, in funzione dell'attività svolta e sono conformi alla planimetria o, nel caso di unità mobili di trasporto e vendita, alla descrizione della relazione tecnica;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'agibilità dei locali, le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e l'approvvigionamento idrico potabile;
- che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale.

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 dell' Az. U.L.S.S. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Dichiara di essere informato che la presente notifica non sostituisce altri atti giuridicamente rilevanti ai fini dell'avvio dell'attività.

Si impegna a notificare qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché la chiusura dello stabilimento o dell'impresa alimentare (art. 9 del presente decreto).

Data _____/_____/_____

In fede

(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

Allegato B2 -DGR n. 3710 del 20.11.07, modificata con Decreto n.140 del 5.3.08- **Modulo
aggiornamento registrazione**

Al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)
dell'Azienda ULSS N. 12 VENEZIANA
SEDE: p.le San Lorenzo Giustiniani, 11/d - 30174
Zelarino (VE)

Al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)
dell'Azienda ULSS N. 20 - SEDE*

Oggetto: **AGGIORNAMENTO** della registrazione per cambio di ragione sociale, chiusura, modifiche strutturali, impiantistiche, produttive e dismissione o acquisizione automezzi/distributori automatici.

Registrazione n. _____ del ____/____/____ presso l'Az. ULSS n. _____

Per la propria attività

Con sede operativa in: Comune _____

Via _____ N° _____ C.A.P. _____

per lo svolgimento delle seguenti attività

Per la fiera/festival/sagra popolare denominata _____

presso il Comune di _____

via _____

con banchi mobili/attrezzature/automezzi/altro in costruzioni stabili/chiosco

Il / La Sottoscritto/a: _____ Cod. fiscale _____

Luogo di nascita _____ Data di nascita ____/____/____

Cittadinanza _____ sesso M F e-mail _____@_____.

Residenza: Comune _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

Nella sua qualità di

Titolare dell'impresa individuale

Partita I.V.A. (se già iscritto) _____

Con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese _____ CCIA di _____

Legale rappresentante della Società Ente

Denominazione o ragione sociale _____

Codice fiscale _____ Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): _____

Con sede legale nel Comune _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese _____ CCIA di _____

COMUNICA

la chiusura dell'attività di impresa con decorrenza da _____

la data di inizio _____ e fine _____ della fiera/festival/sagra popolare

la dismissione/vendita del veicolo marca _____ tipo _____ targa _____

il cambio di ragione sociale (subingresso)

dalla Ditta _____

alla Ditta _____

per _____

che ha apportato le seguenti modifiche strutturali impiantistiche produttive:

l'installazione /dismissione di distributori automatici

l'acquisizione del veicolo marca _____ tipo _____ targa _____

PER LE MODIFICHE STRUTTURALI O IMPIANTISTICHE O PRODUTTIVE

- Due piante planimetriche dei locali in scala 1/100, conformi all'agibilità, vidimate da un tecnico abilitato e con allegate indicazioni in ordine a:
 - destinazione d'uso dei locali e relativo lay-out;
 - superficie ed altezza dei locali;
 - superficie finestrata e apribile;
 - rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento idrico potabile;
 - rete di smaltimento delle acque reflue;
- Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contenga una descrizione delle modifiche apportate ai locali ed alle produzioni. Descrizione dei nuovi percorsi previsti.

Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati se modificati:

- gli estremi del certificato di agibilità o comunque estremi della richiesta di agibilità;
 - le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile;
 - gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi del D. Lgs 11/05/1999 n. 152;
 - le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi del D. Lgs 22/97 e dei sottoprodotti di origine animale ai sensi del Regolamento (CE) 1774/2002.
- Un esemplare del Marchio Depositato qualora presente e gli estremi relativi al deposito.
 - Fotocopia del documento di identità.
 - Ricevuta del versamento ove previsto (vedi foglio istruzioni allegato)

PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE E LATTE CRUDO

- Elenco e relativi indirizzi delle postazioni installate/dimesse;

In caso di modifiche:

- Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contenga una descrizione del distributore automatico con relative caratteristiche tecniche e l'elenco degli alimenti che si intendono commercializzare tramite detto distributore;
- La sede di deposito degli alimenti che si intendono commercializzare.

FIERE, FESTIVAL E SAGRE POPOLARI

In caso di modifiche

- Planimetria del sito su cui si svolgerà la manifestazione con indicazione della zona di somministrazione/preparazione;
- Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, in cui riportare:
 - Tipo di approvvigionamento idrico;
 - Elenco delle attrezzature;
- Tipologia degli alimenti somministrati/preparati e previsione del numero di pasti/previsione di affluenza;
 - Numero di personale utilizzato;
- Ricevuta del versamento ove previsto (vedi foglio istruzioni allegato).

PER L'ACQUISIZIONE DI NUOVI VEICOLI

- Copia certificato ATP (ove previsto).
- La relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, dovrà riportare:
 - *marca, modello e targa dell'automezzo/i;*
 - *marca, modello e targa dell'autospaccio/i;*
 - *descrizione sommaria banco rimovibile;*
- tipologia di alimenti/animali trasportati e, con l'esclusione degli automezzi adibiti al solo trasporto, modalità di produzione, manipolazione, somministrazione;
- in caso di autospacci e banchi rimovibili i quantitativi di alimenti che si intendono porre in commercio.
 - Fotocopia del documento di identità.

PER IL CAMBIO DI RAGIONE SOCIALE (subingresso)

- Visura camerale (da integrare al massimo entro una settimana dalla registrazione) o in mancanza: atto costitutivo o statuto
 - Fotocopia del documento di identità.
- Ricevuta del versamento (vedi foglio istruzioni allegato)

ALTRI DOCUMENTI RITENUTI UTILI

Il sottoscritto dichiara ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 di essere consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del citato D.P.R. n. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

- i dati identificativi dell'attività d'impresa;
- che i locali, ambienti, i veicoli e/o i distributori rispettano i requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento (CE) 852/2004 ed in particolare dell'allegato I E II del medesimo e ogni requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) 853/2004 e delle altre norme vigenti, in funzione dell'attività svolta e sono conformi alla planimetria o, nel caso di unità mobili di trasporto e vendita, alla descrizione della relazione tecnica;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'agibilità dei locali, le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile;
- che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale.

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 dell'Az. U.L.S.S. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Dichiara di essere informato che la presente notifica non sostituisce altri atti giuridicamente rilevanti ai fini dell'avvio dell'attività.

Si impegna a notificare qualsivoglia ulteriore cambiamento significativo di attività nonché la chiusura dello stabilimento o dell'impresa alimentare (art. 9 del presente decreto).

Data ____/____/____

In fede
(firma per esteso e leggibile del legale
rappresentante)

**INDICAZIONI PER LA COMPILAZIONE DELL'ALLEGATO B1 e B2
QUADRO C - TIPOLOGIA INSEDIAMENTI**

Produzione primaria - le attività finalizzate alla produzione, allevamento o coltivazione di prodotti primari animali o vegetali: vi rientra la raccolta, la mungitura, la produzione zootecnica precedente alla fase di macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (per es: lumache, rane).

Sono comprese in questa categoria tutte le operazioni connesse quali: raccolta, magazzinaggio e manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione senza che ne venga alterata la loro natura. Per ogni peschereccio utilizzato deve essere indicato nella relazione tecnica il numero U.E., matricola e area di ormeggio abituale.

Non è necessario inserire gli insediamenti già registrati presso AVEPA o comunque già presenti in Banca Dati Regionale (BDR). Tali insediamenti vanno registrati in caso di attività non registrate nell'ambito dell'Anagrafe regionale del sistema informativo del settore primario o in BDR.

L'allevamento che intende iniziare la vendita di latte ad alta qualità, normata da provvedimento specifico, deve inviare comunicazione al Servizio Veterinario dell'Azienda Ulss territorialmente competente compilando l'allegato B1 alla specifica voce. Il Servizio Veterinario registra l'attività dopo l'opportuna valutazione della documentazione ed il sopralluogo. Il numero di registrazione è quello previsto per le attività al dettaglio.

Commercio al dettaglio in sede fissa - tra queste attività è compresa la vendita tramite distributori automatici, di alimenti e bevande. Per la vendita tramite distributori automatici la DIA deve essere presentata da parte del concessionario al competente Servizio della Az. ULSS dove lo stesso ha sede legale allegando l'elenco delle postazioni ed i relativi indirizzi. Qualora i distributori siano siti in più Az. ULSS, dovrà essere inviata comunicazione ai Servizi competenti per territorio. La vendita tramite distributori può iniziare, prima del termine dei 30 giorni, anche senza sopralluogo che potrà essere sostituito, qualora il competente servizio lo ritenga opportuno in base alla valutazione del rischio, da un parere tecnico favorevole espresso sulla valutazione della documentazione presentata.

L'operatore che intende iniziare la vendita di latte crudo al consumatore finale deve presentare comunicazione al Servizio Veterinario dell'Azienda Ulss sede dell'allevamento ed eventualmente ad ogni Azienda Ulss in cui intende installare i distributori automatici. L'operatore, in ogni caso, compila l'allegato B1 alla voce "commercio al dettaglio in sede fissa di latte crudo". Il Servizio Veterinario competente per territorio in cui ha sede il distributore automatico, ma non l'allevamento, deve verificare l'avvenuta registrazione dell'azienda di produzione prima di procedere all'inserimento del distributore nell'elenco.

La vendita di latte crudo al consumatore finale, normata da specifico provvedimento, può iniziare a seguito dell'avvenuta notifica dell'esito positivo del sopralluogo da parte del Servizio Veterinario competente territorialmente.

Il numero di registrazione è quello previsto per le attività al dettaglio ed è il medesimo per i distributori e l'azienda di produzione.

Laboratorio artigianale con annessa vendita - gli esercizi al dettaglio che producono, in laboratori funzionalmente connessi, prodotti da vendere nel proprio esercizio al dettaglio al consumatore finale, o comunque con le limitazioni previste all'articolo 5 comma 2 lettera b).

Si precisa che, qualora gli indirizzi dello spaccio di vendita e del laboratorio non coincidano, l'operatore indica nell'allegato B1, quadro B, sia l'indirizzo dello spaccio vendita che quello dell'insediamento correlato funzionalmente ossia il laboratorio. Le due strutture avranno un unico numero di registrazione, con due codici di insediamento diversi. Il laboratorio di produzione di prodotti di origine animale registrato può essere funzionalmente correlato ad un solo punto vendita e se vende ad altri soggetti "non consumatore finale" deve sottostare ai limiti quantitativi previsti dall'articolo 5 comma 2 lettera b). Il numero di registrazione sarà comunque del tipo "produzione al dettaglio".

Si precisa altresì che le modalità sopraccitate si applicano anche ai depositi funzionalmente connessi all'esercizio al dettaglio.

Commercio al dettaglio con strutture mobili su aree pubbliche - le attività che riguardano il commercio al dettaglio di alimenti mediante autospaccio o, quando previsto, su banco temporaneo. Nella comunicazione, quadro A, deve essere riportata la sede legale della ditta, nel quadro B la sede del deposito/laboratorio di produzione e il luogo di lavaggio/ricovero degli automezzi. Qualora un operatore del settore alimentare disponga di più automezzi la registrazione sarà unica per tutti i veicoli. Ogni variazione del numero di automezzi deve essere segnalata al Servizio competente tramite l'allegato B2 e opportunamente registrata dall'Az. ULSS.

Trasporto alimenti - il trasporto di qualsiasi tipo di alimento sia confezionato/imballato che sfuso.

Nella relazione tecnica prevista, è necessario indicare marca, modello e targa dell'automezzo, descrizione relativa al luogo di ricovero/lavaggio degli automezzi, tipologia di alimenti trasportati. Qualora un operatore del settore alimentare disponga di più automezzi la registrazione sarà unica per tutti i veicoli. Ogni variazione del numero di automezzi dovrà essere segnalata al Servizio competente tramite l'allegato B2 e opportunamente registrata dall'Az. ULSS. Nel caso di automezzi adibiti al

trasporto di alimenti che non necessitano di un regime di temperatura controllata, il trasporto può iniziare, prima del termine dei 30 giorni, anche senza sopralluogo che potrà essere sostituito, qualora il competente Servizio lo ritenga opportuno in base ad una valutazione del rischio, da un parere tecnico favorevole espresso sulla base di una valutazione della documentazione presentata.

Trasporto animali - Sono escluse le autorizzazioni previste dal Regolamento (CE) 1/2005. Questa registrazione si applica all'operatore che effettua il trasporto di animali da reddito per conto proprio. Qualora un operatore disponga di più automezzi la registrazione sarà unica per tutti i veicoli. Ogni variazione del numero di automezzi dovrà essere segnalata al Servizio competente tramite l'allegato B2 e opportunamente registrata dall'Az. ULSS.

Fiere, festival, sagre popolari - Almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione deve essere presentato l'allegato B1. Qualora i Servizi competenti non effettuino il sopralluogo l'attività può iniziare dopo 10 giorni dall'avvenuta comunicazione. Vista la particolare tipologia di attività, in relazione ai luoghi in cui verrà svolta, si ritiene che l'allestimento dell'attrezzatura possa essere terminato almeno 24 ore prima dell'inizio della manifestazione in modo da consentire un'eventuale attività di controllo da parte dei Servizi preposti. La registrazione ha carattere permanente. Qualora non intervengano variazioni relative alla titolarità, strutturali o di attività, ad ogni ripresa di attività è sufficiente l'invio della comunicazione con l'allegato B2 della data di inizio e termine della manifestazione. In caso di variazioni al mod. B2 è necessario allegare la documentazione prevista. Dove è presente la riga "denominazione" manifestazione deve essere inserita la denominazione della sagra, fiera o festival.

Stabilimento di produzione, trasformazione, confezionamento - Non rientrano le strutture industriali che trattano materie prime di origine animale per le quali in base al Regolamento (CE) 853/04 è previsto il Riconoscimento.

Ristorazione - esercizi in sede fissa o su aree pubbliche rivolti al consumatore finale, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc...) centro cottura, gastronomie ecc.. Per queste fattispecie è prevista la possibilità di inserire l'insegna dell'esercizio commerciale.

Distribuzione all'ingrosso - le attività di distribuzione prima dello stadio di vendita al dettaglio, quali, ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc..

Per l'attività di deposito all'ingrosso di carni e prodotti della pesca non protetti (esposti) o di commercializzazione in ambito comunitario o con paesi terzi di prodotti di origine animale confezionati/imballati sussiste l'obbligo del riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004.

Altro: tutto quello non specificato ai punti precedenti che richiede comunque una D.I.A.

Attività stagionali - l'attività stagionale già precedentemente registrata può cominciare nelle successive stagioni, compatibilmente con le altre norme vigenti, senza comunicazione inviata ai competenti Servizi dell'Azienda Ulss. Qualora siano intervenute modifiche strutturali, impiantistiche, produttive o di titolarità è necessario invece l'invio dell'allegato B2.