

Facsimile "DIA semplice/differita" Mod. 2

Spazio per apporre il timbro di protocollo

Data

Prot.

- Consegna a mano ufficio protocollo
 Posta raccomandata
 Consegna a mano altro ufficio preposto

Al comune di IGLESIAS

Al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di

Oggetto: Denuncia di inizio attività ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004

DIA SEMPLICE

DIA DIFFERITA 1.

Operatore del settore alimentare

Il/la sottoscritto/a:

Cognome:

Nome:

Codice Fiscale:

Telefono:

Data di nascita

Cittadinanza

Sesso M F

e-mail

Luogo di nascita: Comune

Provincia

Stato

Residenza: Comune

Provincia

C.A.P.

nella sua qualità di:

Titolare dell'omonima impresa individuale:

Partita I.V.A. (se già iscritto):

con sede legale nel Comune di..... Provincia.....

Via/Piazza..... N°..... C.A.P..... Tei.....

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto)..... CCIAA di.....

Legale rappresentante della Società/Ente: Denominazione o ragione sociale

Codice Fiscale:

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

e-mail

con sede legale nel Comune di

Provincia

Via

C.A.P.

Tel

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto)..... CCIAA di.....

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE la propria impresa alimentare

DIA SEMPLICE

DIA DIFFERITA

Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata: Comune di

Provincia

Via/Piazza..... N°..... C.A.P.....

Telefono:.....

FAX:.....

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

stabilimento industriale

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vende al dettaglio. Le strutture industriali che trattano le materie prime di origine animale di cui al reg. 853/04 sono soggette al Riconoscimento come previsto dallo stesso regolamento. OBBLIGO DIA DIFFERITA (*)

laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche)

In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panettieri, pasticceri, gelatai, pizzerie da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione, ivi compresi quelli che svolgono detta attività ai fini della vendita su aree pubbliche specificamente a ciò destinate.

OBBLIGO della DIA DIFFERITA

ristorazione pubblica

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione compresa quella su aree pubbliche che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.

OBBLIGO DIA DIFFERITA (fanno eccezione le sagre di durata inferiore alle 48 h che comunque devono effettuare la DIA almeno 3 giorni prima dell'inizio)

specificare forma

Per la ristorazione in occasione di **fiere/sagre e/o altre manifestazioni** indicare:

- data inizio e fine ... **dal** **al**
- luogo della manifestazione

ristorazione collettiva-assistenziale

In questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc.), centro cottura;

specificare forma

OBBLIGO DIA DIFFERITA

distribuzione all'ingrosso

Sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della 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 reg. 853/2004.

OBBLIGO DIA DIFFERITA

commercio in sede fissa

sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio al minuto dei prodotti

alimentari in sede fissa, ivi compresa quella tramite distributori automatici di alimenti e bevande, da

identificarsi nella relazione descrittiva.

OBBLIGO DIA DIFFERITA* per la vendita al minuto di carni fresche non trasformate (macellerie) e prodotti della

pesca non trasformati (peschiere).

Barrare la casella relativa al tipo di struttura utilizzata (classificazione d.lgs. 114/98)

- esercizi di vicinato
- medie strutture
- grandi strutture

commercio con strutture mobili su aree pubbliche

Attività che riguardano il commercio al minuto di prodotti alimentari su aree pubbliche.

Obbligo della DIA DIFFERITA per la vendita al minuto di carni non trasformate (macellerie) e prodotti della pesca non trasformati (peschiere).

Tramite: (barrare casella relativa).

- Autonegozio
- Banco temporaneo

La relazione tecnica dovrà riportare :

- marca/modello /targa dell'autonegozio
- descrizione sommaria banco rimovibile
- indicazioni relative al luogo del loro ricovero
- modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate.

produzione primaria

Voce che comprende 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 ogni peschereccio utilizzato dovrà essere indicato nella relazione tecnica il numero U.E., matricola e area di ormeggio abituale

trasporto alimenti/animali

Sotto questa voce sono comprese tutte le imprese che effettuano il trasporto di prodotti alimentari a titolo proprio e/o conto terzi tramite automezzi - cisterne - container o di animali produttori di alimenti a titolo proprio e/o transumanti Trasporto di (barrare la casella relativa)

- Alimenti
- Animali

OBBLIGO DIA DIFFERITA per l'azienda che effettua il trasporto di carni fresche e congelate, di prodotti della pesca freschi o congelati, surgelati nonché alimenti sfusi in grandi contenitori quali cisterne o container e animali. Nella relazione tecnica per ogni automezzo utilizzato dovranno essere indicati marca - modello - targa e Indirizzo ove di norma viene tenuto o ricoverato.

altro (eventualmente sopra non specificato).....

NOTA BENE

Ove indicato **OBBLIGO DIA DIFFERITA** l'operatore non può iniziare l'attività prima di 45 gg dalla data della notifica al Comune qualora il Dipartimento di Prevenzione della ASL non effettui verifica preventiva; l'operatore può invece iniziare l'attività dopo il sopralluogo favorevole o condizionato effettuato dal Dipartimento di Prevenzione della ASL.

3. Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari

In funzione della attività esercitata (indicata nel quadro 2) 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 saranno fornite 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: stagionale permanente

4. Classificazione ATECO

Si tratta della classificazione dell'attività secondo i codici ISTAT (denominati ATECO 2002). Vi preghiamo di indicare i codici che corrispondono all'attività.

Codici Ateco: _____

5. Dichiarazioni

Il Sottoscritto 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.
 - l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi,
 - l'approvvigionamento potabile avviene mediante acquedotto/pozzo/ serbatoio.
 - la struttura ottempera alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo 626/04) e rispetta le norme in materia impiantistica,
 - 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 atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
 - ha elaborato le procedure di autocontrollo (indicazione del laboratorio di riferimento),
 - assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02
- di essere consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000.

DATA: _____ FIRMA (per esteso e leggibile)

Documentazione da presentare in triplice copia (n. 1 al Comune e n. 2 alla ASL):

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta.
2. Relazione tecnica, firmata da tecnico abilitato, 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 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 delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
3. Planimetria 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