





**Per le attività ex OM 02/04/2002**

Attrezzature utilizzate:

- banco temporaneo
- negozio mobile numero targa .....
- costruzione stabile

Indirizzo del **luogo di ricovero** del mezzo .....

Indirizzo dei locali di **deposito** della merce (previsti al **punto 1 del quadro A**) .....

 **Per mezzo di trasporto alimenti (da registrare singolarmente ai sensi della DGR 340/07)**

Tipologia alimento trasportato: \_\_\_\_\_

L'attività avviene con:

\_\_\_\_\_ (specificare marca e modello del mezzo)

Numero targa o telaio \_\_\_\_\_

Utilizza:  contenitori  cisterne

n. identificativo \_\_\_\_\_

Certificato ATP n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_.

Indirizzo del **luogo di ricovero** del mezzo .....

**DICHIARA**

- che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dall'Allegato II al Regolamento CE 852/2004 e sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegate;
- di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e 853/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.

**DICHIARA**

che comunicherà ogni successiva modifica a quanto sopra descritto, adeguatamente documentata, e l'eventuale cessazione di attività.

**DICHIARA**

di essere consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di informazioni o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

In fede

\_\_\_\_\_

**DICHIARA**

di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione

**RILASCIA**

il consenso al loro utilizzo nei limiti su riportati.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

In fede

\_\_\_\_\_

**ALLEGA A CIASCUNA DELLE DUE COPIE:**

1  1 copia della **relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene** redatta secondo il modello dell'**allegato 1a** oppure **1b** a seconda dell'attività svolta e firmata dal titolare o dal legale rappresentante.

1  1 copia della **planimetria** dei locali, dove viene svolta l'attività oggetto delle presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato (firma non obbligatoria per le attività temporanee) e controfirmata dal titolare o dal legale rappresentante (indicando la disposizione spaziale dello stabilimento, la rete idrica e per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout).

Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla Tesoreria dell'ASUR.

**In caso di trasporto alimenti di cui al punto 2 dell'allegato A della DGR 340/07:**

copia carta di circolazione;

copia certificato ATP se non già riportato sulla carta di circolazione;

copia certificato ditta costruttrice attestante che i materiali, se destinati a venire a contatto con sostanze alimentari trasportate allo stato sfuso, sono conformi alla normativa vigente.

**Data di presentazione all'ASUR** \_\_\_\_\_

**Data registrazione** \_\_\_\_\_

**(Spazio riservato all'ufficio)**

**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 Reg. CE 178/02 e succ. integrazioni

**DICHIARA**

**che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Reg. 852/04 e/o 853/04;**

IN PARTICOLARE DICHIARA

a) la descrizione della tipologia di attività è:

---

---

---

b) le caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti:

---

---

---

---

c) le dotazioni di impianti ed attrezzature dei locali:

---

---

---

---

d) l'acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione:

---

---

---

e) i sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti:

---

---

---

**f)** i servizi di cui dispone l'attività:

---

---

---

**g)** il numero di addetti è:

---

---

**h)** i mezzi di trasporto degli alimenti funzionalmente connessi all'attività sono:

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

Firma del titolare  
o legale rappresentante

---

**RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE**  
(per le manifestazioni a carattere temporaneo di cui all'articolo 7 della L.R. 30/05)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Responsabile della manifestazione denominata \_\_\_\_\_

che si svolgerà il \_\_\_\_\_

in località \_\_\_\_\_

in qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 178/02 e succ. integrazioni

**DICHIARA**

che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono adeguatamente applicati tutti i requisiti di carattere sia strutturale che funzionale previsti dal Reg. 852/04 e/o 853/04;

IN PARTICOLARE DICHIARA:

**a)** descrizione della tipologia di attività e in particolare:

| ALIMENTO | LUOGO DI PREPARAZIONE |
|----------|-----------------------|
|          |                       |
|          |                       |
|          |                       |
|          |                       |
|          |                       |

| ALIMENTO/BEVANDA | FORNITORI |
|------------------|-----------|
|                  |           |
|                  |           |
|                  |           |
|                  |           |
|                  |           |

La manifestazione ha carattere temporaneo e lo stand gastronomico sarà allestito il giorno \_\_\_\_\_ e sarà in funzione dal giorno \_\_\_\_\_ al giorno \_\_\_\_\_  
(dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ circa).

**b)** le caratteristiche dei locali di preparazione se esterni agli stands in cui viene svolta l'attività:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**c)** le dotazioni di impianti ed attrezzature:

---



---

- numero di frigoriferi \_\_\_\_\_

- protezioni in vetro o altro (es. banchi espositori) SI NO

altri dispositivi per garantire la salubrità dell'attività:

- pavimento dello stand (per evitare il sollevamento della polvere) SI NO

- copertura (superiore e/o su tre lati dello stand) SI NO

- separazione della zona preparazione (anche tramite zanzariere) SI NO

- copertura dei tavoli di lavorazione in materiale lavabile e disinfettabile SI NO

**d)** l'acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione:

---



---

**e)** i sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi:

---



---

**f)** il sistema di smaltimento degli oli esausti:

---

**g)** il servizio igienico per il personale addetto, dotato di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua dal lavandino è ubicato:

---

**h)** i servizi igienici per il pubblico sono in numero di \_\_\_\_\_ e sono ubicati \_\_\_\_\_

**i)** gli addetti sono stati adeguatamente formati sulle norme igieniche da rispettare durante la manipolazione, somministrazione degli alimenti

Firma del responsabile  
della manifestazione

Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **Istruzioni per gli operatori del settore alimentare per la corretta compilazione della D.I.A. e della relazione per la registrazione di attività alimentare.**

(art. 6 Reg. CE n. 852/2004 - D.G.R. n. 339 del 27-03-2006 e succ. modifiche ed integrazioni).

Lo scopo della registrazione è permettere alle autorità competenti di conoscere il numero, l'ubicazione e le tipologie di attività degli stabilimenti del settore alimentare, al fine di permettere l'esecuzione dei controlli ufficiali ogni qualvolta giudicato necessario.

Gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o comunque notificati ai sensi della normativa precedente o di altra normativa anche di sanità animale, non devono inoltrare nuova registrazione. I Servizi medici e veterinari provvederanno in questi casi alla registrazione d'ufficio sulla base di dati già in proprio possesso o ottenuti direttamente dai Comuni.

Relativamente alla relazione sui requisiti igienici degli stabilimenti alimentari si fa presente che ove gli Allegati al Regolamento 852/04 utilizzano i termini "ove necessario", "ove opportuno", "ove adeguato" e "sufficiente" si precisa che, in prima istanza, fa capo all'operatore alimentare stabilire se un requisito è necessario, adeguato, appropriato o sufficiente a raggiungere gli obiettivi del Regolamento. Nel decidere se un requisito è necessario, appropriato, adeguato o sufficiente a raggiungere gli obiettivi del Regolamento, l'operatore del settore alimentare deve attentamente prendere in considerazione la natura dell'alimento e la sua destinazione d'uso, con l'obiettivo di garantire sempre il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare di processo e di prodotto.

### **b) DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ**

Nella domanda occorre innanzitutto precisare di quale attività si tratta segnando la voce o le voci che interessano e, relativamente alla somministrazione di alimenti e bevande, riportare anche una delle definizioni previste negli indirizzi regionali di cui alla legge regionale 30/05 art. 4.

Per le relazioni tecniche da allegare alla domanda sono stati predisposti due diversi moduli, il primo, denominato allegato 1a, va utilizzato per tutte le attività escluse le manifestazioni temporanee, il secondo, denominato allegato 1b, va utilizzato esclusivamente per le manifestazioni temporanee di cui all'articolo 7 della L.R. 30/05.

Nella relazione tecnica di cui all'allegato 1 a specificare la tipologia dell'attività utilizzando, oltre le definizioni delle L.R. 30/05, la terminologia come di seguito riportata:

- Attività di lavorazione e/o confezionamento di prodotti origine vegetale (es. cantine, oleifici, molini, pasticci, zuccherifici, ecc.).
- Esercizi commerciali di vendita sostanze alimentari: Macelleria, Pescheria, Supermercato e ipermercato; Alimentari; Spaccio aziendale per vendita prodotti agricoli; Surgelati; Latte e liquidi alimentari, uova.
- Deposito frigorifero prodotti di origine animale, deposito frigorifero di frutta verdura, deposito all'ingrosso di sostanze alimentari.
- Laboratorio lavorazione annesso all'esercizio di vendita di: carni, di prodotti a base di carne, di prodotti ittici.
- Laboratorio lavorazione alimenti origine vegetale; laboratorio lavorazione bevande in generale; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di pasticceria; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di paste alimentari fresche o speciali; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di gelati; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di rosticceria e gastronomia.
- Automezzo per trasporto dei seguenti prodotti alimentari: carni, prodotti ittici, latte, altri alimenti.
- Spaccio mobile per la vendita, somministrazione, preparazione di alimenti di origine animale e non.
- Mercato rionale, festa popolare, sagra ove siano preparati, somministrati o venduti alimenti di origine animale e non.

È necessario descrivere:

- la tipologia delle materie prime utilizzate e le lavorazioni e trasformazioni a cui vengono sottoposte;
- la tipologia degli alimenti prodotti, trasformati, distribuiti, venduti, somministrati;
- chi sono gli acquirenti od i consumatori degli alimenti;
- eventuali marchi depositati.

#### **b) DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEI LOCALI**

Riportare e descrivere in planimetria l'ubicazione di ogni singolo locale con la destinazione d'uso. Identificare in pianta porte, finestre e altre aperture. Dichiarare la modalità e la relativa idoneità del sistema di aerazione naturale e/o artificiale ed i relativi flussi meccanici dell'aria. Dichiarare l'igienicità e la sanificabilità di pavimenti, pareti, soffitti ed eventuali attrezzature sopraelevate.

#### **c) DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE**

Dichiarare che i sistemi di aspirazione fumi e vapori sono conformi alle Leggi ed ai regolamenti vigenti. Identificare in planimetria: gli impianti per il lavaggio degli alimenti, i sistemi per lavaggio/disinfezione delle mani. Inoltre dichiarare la disponibilità di acqua corrente fredda e calda, di materiale per lavarsi le mani e di sistemi igienici di asciugatura; di dispositivi atti ad evitare l'ingresso degli animali indesiderati; le modalità di detenzione dei materiali e delle attrezzature per pulizia e disinfezione. Dichiarare l'elenco dei piani di lavoro/attrezzature/macchinari/impianti e descrizione dei relativi materiali costruttivi e delle relative superfici destinate a venire a contatto con prodotti alimentari. Dichiarare la disponibilità di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio di prodotti alimentari a temperatura controllata (refrigeratori/surgelatori).

#### **d) DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO**

Dichiarare la tipologia di acqua destinata al consumo umano utilizzata e il Gestore del servizio acquedottistico; descrivere l'impianto interno, serbatoi, autoclavi. Dichiarare che i materiali del sistema di conduttazione interno dell'acqua potabile sono compatibili con gli alimenti e che è stato allestito nel documento di autocontrollo un sistema sui requisiti di conformità previsti dal D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31.

**N.B.: nel caso di approvvigionamento diverso da quello pubblico**, oltre ad una descrizione della tipologia di acqua utilizzata, **dovranno essere prodotti**: un certificato analitico riguardante tutti i parametri previsti dal D.Lgs 31/2001, analizzati in data non anteriore a 3 mesi da un Laboratorio accreditato per tutte le ricerche e una autocertificazione che nell'area di rispetto della fonte di approvvigionamento non sono presenti le attività vietate dall'art. 21 D.Lgs. 11 maggio 1999 n. 152. Ove necessario può essere richiesta documentazione aggiuntiva.

#### **e) DESCRIZIONE DEI SISTEMI DI RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI LIQUIDI E SOLIDI**

Dichiarare che il sistema di scarico delle acque reflue è conforme alle Leggi vigenti ed è provvisto delle necessarie autorizzazioni rilasciate dalle Autorità Competenti. Dichiarare che lo smaltimento dei rifiuti solidi, degli oli esausti e dei sottoprodotti di origine animale avviene nel rispetto delle normative vigenti.

#### **f) DESCRIZIONE DEI SERVIZI**

Descrivere la disponibilità di spogliatoi e di un sufficiente numero di servizi igienici, disimpegnati dai locali di manipolazione degli alimenti, distinti e separati per il personale e per la clientela, se previsti.

#### **g) DESCRIZIONE DEL PERSONALE ADDETTO**

Indicare dettagliatamente, in rapporto alla disponibilità di spogliatoi e servizi igienici, il numero addetti previsti a regime (compresi eventuali lavoratori occasionali o stagionali), le specifiche mansioni. Dichiarazione che si è a conoscenza dell'obbligo della formazione o dell'aggiornamento professionale.

- **NEL CASO DI MEZZI DI TRASPORTO:**

Descrivere e precisare:

- le caratteristiche dei vani di carico e del rivestimento interno dei veicoli e/o i contenitori/cisterne utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari finalizzate a garantire una corretta manutenzione e un'adeguata pulizia e disinfezione;
- la tipologia dei prodotti trasportati;
- l'eventuale promiscuità nel trasporto di prodotti diversi, anche non alimentari, e, in tal caso, i provvedimenti per separare in maniera efficace i vari prodotti e per evitare il rischio di contaminazione;
- la modalità di identificazione dei mezzi riguardo alla loro destinazione al trasporto di prodotti alimentari (in una o più lingue comunitarie);
- l'eventuale idoneità del mezzo a mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e a consentire il controllo della temperatura - ATP;
- il luogo di ricovero dei mezzi di trasporto e le modalità e il luogo utilizzati per la pulizia periodica.

La D.I.A. deve essere corredata da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Nella relazione tecnica di cui all'allegato 1b specificare la durata della manifestazione, il luogo di preparazione degli alimenti, i fornitori, le caratteristiche dei locali e degli stands, le dotazioni di impianti ed attrezzature, l'acqua destinata al consumo umano, lo smaltimento dei rifiuti, i servizi igienici, il personale addetto.

## **MODULISTICA**

La modulistica unica regionale da utilizzare per la DIA, la lista dei codici ISTAT delle attività da riportare sulla domanda e gli indirizzi dei Dipartimenti di Prevenzione delle Zone Territoriali dell'ASUR sono consultabili sul sito [www.veterinariaalimenti.marche.it](http://www.veterinariaalimenti.marche.it).