

**Al Dipartimento di Prevenzione dell'ASUR MARCHE
ZT n° 3 – Via Cessarini – 61032 FANO**

Al Comune di _____

**NOTIFICA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE
(ART. 6 DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 E DELLA D.G.R. N. 2232 DEL 28-12-2009)**

- INIZIO ATTIVITÀ
- SUBENTRO comunica che la presente è in sostituzione della AUT/DIA/Notifica n. _____ del ____/____/____ (denominazione della ditta precedente)
- MODIFICHE strutturali/tipologia produttiva rispetto alla AUT/DIA/Notifica n. _____ del ____/____/____

Il sottoscritto firmatario della presente

Cognome	Nome
Codice Fiscale	<input type="text"/>
Data di nascita	Cittadinanza
Luogo di nascita: Comune	Provincia Stato
Residenza: Comune	Provincia
Via/P.zza	n° C.A.P.
Tel. _____	Cell. _____ Fax. _____
e-mail _____	@ _____

In qualità di:

- Titolare dell'omonima impresa individuale**
- Legale rappresentante di:** (specificare)
- Altro** (specificare)
 - Società
 - Circolo privato
 - Altro

Denominazione o ragione sociale

Codice Fiscale	<input type="text"/>	P.IVA	<input type="text"/>
-----------------------	----------------------	--------------	----------------------

Sede legale <input type="checkbox"/> amministrativa <input type="checkbox"/> nel Comune di _____	Prov. _____
Via/P.zza	n° C.A.P.
Tel. _____	Cell. _____ Fax. _____
e-mail _____	@ _____

Denominazione e sede attività

Comune di _____	Prov. _____
Via/P.zza	n° C.A.P.
Tel. _____	Cell. _____ Fax. _____
e-mail _____	@ _____

ATTIVA IL PROCEDIMENTO PER LA/LE ATTIVITÀ DI SEGUITO DESCRITTA/E:

QUADRO A

TIPOLOGIA DI ATTIVITA':

1. **Produzione/Lavorazione/Somministrazione di** _____
2. **Deposito per commercio all'ingrosso di prodotti alimentari e bevande**
3. **Deposito per commercio al dettaglio di prodotti alimentari e bevande**
4. **Mezzo di trasporto (da registrare singolarmente)**
5. **Distribuzione/Vendita alimentare su aree pubbliche**
6. **Confezionamento di** _____
7. **Vendita di** _____
8. **Manifestazione a carattere temporaneo (ex art. 7 L.R. 30/05 e succ. modifiche)**

RIPORTARE CODICE ATECO ATTIVITA' PREVALENTE: _____
(vedi Tabella codici allegata alle istruzioni)

L'ATTIVITA' SOPRA INDICATA RIGUARDA LE SEGUENTI SOSTANZE/PRODOTTI ALIMENTARI:

Indicare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, trasformare, confezionare, tenere in deposito, somministrare, vendere o distribuire:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

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 trasporto alimenti

- Cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- veicoli per il trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- veicoli adibiti al trasporto di carni fresche e congelate;
- veicoli adibiti al trasporto dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'attività avviene con:

_____ (specificare marca e modello del mezzo)

Tipologia alimento trasportato _____

Numero targa o telaio _____

Utilizza: contenitori cisterne

n. identificativo _____

Certificato ATP (per mezzi di trasporto a temperatura controllata)

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 copia della **relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene** firmata dal titolare o dal legale rappresentante.
- 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 rete idrica e per ogni locale, la destinazione d'uso e la collocazione delle attrezzature principali o layout).
- Fotocopia di un **documento d'identità** in corso di validità.
- Fotocopia della ricevuta del versamento di **Euro 50** effettuato alla Tesoreria dell'ASUR.
- In caso di trasporto alimenti** (mezzi di trasporto da registrare singolarmente):
 - copia carta di circolazione;
 - copia certificato ATP in corso di validità (per mezzi di trasporto a temperatura controllata);
 - 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 _____ **Numero di registrazione all'ASUR** _____

(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 l'attività di preparazione e/o somministrazione alimenti e bevande in occasione di sagre e manifestazioni similari)

(per la compilazione fare riferimento alle istruzioni riportate nell'allegato 2c)

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 stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Reg. 852/04 e/o 853/04;

IN PARTICOLARE DICHIARA:

i) 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 _____ (ore ____ circa) al giorno _____ (ore ____ circa)

j) 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 (+2/+4 °C) _____

- protezioni in vetro o altro (es. banchi espositori) SI NO
- altri dispositivi per garantire la salubrità dell'attività:
- guida in PVC al pavimento dello stand per evitare il sollevamento della polvere SI NO
- copertura superiore e su tre lati dello stand SI NO
- separazione della zona preparazione anche tramite zanzariere SI NO
- cappa di aspirazione sui fuochi SI NO
- copertura dei tavoli di lavorazione in materiale lavabile e disinfettabile SI NO
- utilizzo di mezzi di trasporto idonei nel caso di trasporto alimenti dal luogo di preparazione allo stand SI NO
- utilizzo di contenitori coperti nel caso di trasporto alimenti dal luogo di preparazione allo stand 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 olii esausti:

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

h) i servizi igienici per il pubblico sono in numero di _____ e sono ubicati

h) **il numero di addetti è:** _____ (allegare elenco)

i)

Data _____

Firma del responsabile
della manifestazione

**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).

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.

a) DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Va precisato di quale attività si tratta, indicando la voce o le voci che interessano. Occorrerà specificare la tipologia delle attività utilizzando la terminologia come di seguito riportata:

- Produzione primaria prodotti di origine animale: sono già registrate dai Servizi Veterinari o da altro Ente pubblico;
- Produzione primaria prodotti di origine vegetale (coltivazione: cereali, legumi, orticole, frutticole, specificando il quantitativo di piante e l'eventuale presenza di viti, olivi e frutta a guscio, oleaginose, barbabietole da zucchero, tartufo, funghi, piante aromatiche e officinali, raccolta prodotti selvatici). Indicare la rotazione nelle produzioni (triennale, o quinquennale); se si tratta di una produzione agricola convenzionale, integrata o biologica. Nel caso che i terreni di una Azienda agricola ricadano nell'ambito di competenza di più zone territoriali, la notifica dovrà essere presentata al Dipartimento di Prevenzione della Zona Territoriale in cui ricade il **centro aziendale della ditta** (ovvero il luogo in cui l'Azienda ha i magazzini, ricovero attrezzi, ecc.) e a tutti i comuni interessati. Il Dipartimento di Prevenzione della zona territoriale che riceve la notifica provvederà a trasmetterne copia ai Dipartimenti di Prevenzione delle eventuali altre Zone Territoriali interessate. Le modifiche relative alla sola fase di produzione primaria dei prodotti di origine vegetale (variazioni relative al tipo di prodotto e /o alla superficie interessata, in considerazione delle numerose variazioni tipiche di questo settore, verranno comunicate al Dipartimento di Prevenzione e ai comuni con una semplice nota).
- Attività di lavorazione e/o confezionamento di prodotti origine vegetale (es. cantine, oleifici, molini, pastifici, 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 (se non soggetto a riconoscimento);
- Laboratorio lavorazione annesso all'esercizio di vendita di: carni, prodotti a base di carne, 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.

ESERCIZI PUBBLICI

Relativamente alla somministrazione di alimenti e bevande, riportare una delle definizioni previste negli indirizzi regionali di cui alla legge regionale 30/05 art. 4 (D.G.R. n.864 del 24.07.2006 parte seconda punto 2.2.), che di seguito si riportano:

- Ristoranti, Trattorie, Osterie con cucina e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio al tavolo;
- Esercizio di Catering con preparazione, produzione, trasporto, somministrazione di pasti
- Tavole calde, self service, fast food e simili: esercizi dotati di cucina per la preparazione, produzione di pasti ma privi del servizio al tavolo;
- Pizzerie e simili: esercizi di ristorazione in cui è prevalente la preparazione, produzione, somministrazione di pizza;
- Bar gastronomici e simili caratterizzati dalla somministrazione di alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura ma solo al riscaldamento siano essi autonomi o annessi ad altri esercizi; discoteche, sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi, aziende, circoli privati ecc.;
- Bar-caffè e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di bevande di qualsiasi gradazione, nonché di dolciumi e spuntini, autonomi o annessi a discoteche, sala da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi, aziende, circoli privati, disco-bar, piano-bar, american-bar ecc.;
- Bar-caffè e simili caratterizzati dalla somministrazione di bevande e di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolciari in genere;

- Wine bar, birrerie, pub, enoteche, caffetterie, sale da the e simili; esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina.

FESTA POPOLARE – SAGRE E SIMILI

Ove siano preparati, somministrati o venduti alimenti di origine animale e non. Specificare il tipo di sostanze/prodotti alimentari, utilizzando la classificazione prevista nella D.G.R 782 del 06.07.2006 che di seguito si riporta:

- preparazione di generi di caffetteria (caffè, tè, ecc.);
- preparazione estemporanea di panini, toast e simili, anche caldi;
- preparazione (anche non estemporanea) di panini, toast e simili (tramezzini, focacce, pizzette, tartine, ecc.);
- preparazione per la somministrazione di alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati;
- produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), esclusa la pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca;
- congelamento di materie prime e semilavorati destinati alla produzione di piatti gastronomici (complementare ad una delle voci sopra indicate);
- preparazione di succhi di frutta (spremute), frullati, ecc.;
- semplice cottura di brioches e simili da impasti crudi, semicotti, surgelati o conservati alle basse temperature;
- preparazione di ingredienti per la farcitura di panini (es. cottura di alimenti a vapore, alla griglia o alla piastra) e/o patatine fritte;
- produzione specializzata di determinati generi gastronomici quali: spaghetti, risotti, pizze, focacce, crepes, altro (specificare);
- produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), compresa la pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca.

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 sono compatibili con le acque destinate al consumo umano (D.M. 174 del 06.04.04) e che verrà 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 i parametri previsti dal D.Lgs. 31/2001 (controllo di Verifica Completo), analizzati in data non anteriore a 3 mesi da un Laboratorio accreditato e una autocertificazione che nell'area di rispetto della fonte di approvvigionamento non sono presenti le attività vietate dall'art. 94 D. Lgs. n. 152/2006 (*). Ove necessario può essere richiesta documentazione aggiuntiva.

(*) D.lgs 152/2006 - Art. 94. Disciplina delle aree di salvaguardia delle acque superficiali e sotterranee destinate al consumo umano

1. Omissis -

2. Omissis

3. La zona di tutela assoluta è costituita dall'area immediatamente circostante le captazioni o derivazioni: essa, in caso di acque sotterranee e, ove possibile, per le acque superficiali, deve avere un'estensione di almeno dieci metri di raggio dal punto di captazione, deve essere adeguatamente protetta e dev'essere adibita esclusivamente a opere di captazione o presa e ad infrastrutture di servizio.

4. La zona di rispetto è costituita dalla porzione di territorio circostante la zona di tutela assoluta da sottoporre a vincoli e destinazioni d'uso tali da tutelare qualitativamente e quantitativamente la risorsa idrica captata e può essere suddivisa in zona di rispetto ristretta e zona di rispetto allargata, in relazione alla tipologia dell'opera di presa o captazione e alla situazione locale di vulnerabilità e rischio della risorsa. In particolare, nella zona di rispetto sono vietati l'insediamento dei seguenti centri di pericolo e lo svolgimento delle seguenti attività:

- a) dispersione di fanghi e acque reflue, anche se depurati;
- b) accumulo di concimi chimici, fertilizzanti o pesticidi;
- c) spandimento di concimi chimici, fertilizzanti o pesticidi, salvo che l'impiego di tali sostanze sia effettuato sulla base delle indicazioni di uno specifico piano di utilizzazione che tenga conto della natura dei suoli, delle colture compatibili, delle tecniche agronomiche impiegate e della vulnerabilità delle risorse idriche;
- d) dispersione nel sottosuolo di acque meteoriche proveniente da piazzali e strade.
- e) aree cimiteriali;
- f) apertura di cave che possono essere in connessione con la falda;
- g) apertura di pozzi ad eccezione di quelli che estraggono acque destinate al consumo umano e di quelli finalizzati alla variazione dell'estrazione ed alla protezione delle caratteristiche quali-quantitative della risorsa idrica;
- h) gestione di rifiuti;
- i) stoccaggio di prodotti ovvero, sostanze chimiche pericolose e sostanze radioattive;
- l) centri di raccolta, demolizione e rottamazione di autoveicoli;
- m) pozzi perdenti;

n) pascolo e stabulazione di bestiame che ecceda i 170 chilogrammi per ettaro di azoto presente negli effluenti, al netto delle perdite di stoccaggio e distribuzione. È comunque vietata la stabulazione di bestiame nella zona di rispetto ristretta.

5.....omissis

6.omissis... la zona di rispetto ha un'estensione di 200 metri di raggio rispetto al punto di captazione o di derivazione.

7. omissis

8. omissis

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.

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 DIA 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.

In caso di DIA per un mezzo di trasporto già dotato di Autorizzazione scaduta, la dichiarazione di cui al punto precedente non è dovuta, se la stessa è presente agli atti del SIAN/SIAOA.

PRO LOCO/ASSOCIAZIONE/ALTRO _____

MANIFESTAZIONE/FESTA _____

DEL _____ COMUNE DI _____

DICHIARAZIONE ATTESTANTE LA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il sottoscritto _____ in qualità di _____
dichiara di aver effettuato formazione alle persone addette alla preparazione e somministrazione di cibi e
bevande prima della manifestazione/festa _____

La formazione è stata effettuata presso _____

Gli argomenti trattati sono stati i seguenti:

1. norme igieniche
2. igiene delle mani
3. igiene del vestiario

I contenuti legati agli argomenti sopraccitati sono stati i seguenti:

Norme igieniche da rispettare durante la somministrazione di cibi e bevande

- Divieti da osservare durante la preparazione e la distribuzione di cibi e bevande in particolare:
divieto di fumo, divieto di assaggiare gli alimenti con le mani, divieto di manipolare gli alimenti senza adeguata protezione di tagli, ferite o infezioni, divieto di toccare gli alimenti dopo essersi toccati parti del corpo quali orecchie, naso, bocca senza aver provveduto al lavaggio delle mani.
- evitare l'utilizzo di monili, bracciali orologi orecchini e collane poiché sono un veicolo per i microrganismi

Igiene delle mani

- Corretto lavaggio delle mani: tipologia del **lavabo** da utilizzare (**comando a pedale per l'erogazione dell'acqua**); utilizzare il dispensatore di sapone, utilizzare acqua calda, pulire accuratamente le unghie e le parti scoperte delle braccia, utilizzare salviette monouso per l'asciugatura.
- Lavare le mani dopo aver usato i servizi igienici, prima di iniziare o riprendere il lavoro, dopo la manipolazione di rifiuti, dopo aver toccato imballaggi o altri contenitori sporchi, dopo aver toccato alimenti crudi, dopo aver fumato, starnutito, tossito, ecc...

Igiene del vestiario

- Tutto il personale viene dotato di una sopraveste chiara e copricapo.
- Ognuno avrà cura di mantenere in ordine i propri indumenti e sostituirli in caso di necessità.

Data _____

FIRMA

PRO LOCO/ASSOCIAZIONE/ALTRO _____

MANIFESTAZIONE/FESTA _____

DEL _____ COMUNE DI _____

RELAZIONE PER L'APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il sottoscritto Sig. _____

è responsabile del Piano di Autocontrollo e assicura la corretta applicazione di buona prassi igienica per tutte le fasi, sotto elencate, relative al percorso degli alimenti e bevande utilizzati nell'ambito della Manifestazione:

- _ approvvigionamento materie prime
- _ conservazione
- _ preparazione
- _ somministrazione

Le attrezzature utilizzate (frigoriferi, friggitrice ecc...) vengono monitorate con utilizzo di schede di registrazione per verificarne l'idoneità all'uso secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

Tutti i piani di lavoro, le attrezzature, gli utensili sono sottoposti a trattamento di pulizia e sanificazione, prima dell'uso e dopo ogni lavorazione con prodotti adatti allo scopo.

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione degli alimenti è stato formato e informato dal responsabile dell'Autocontrollo sulla corretta prassi igienica di manipolazione degli alimenti e delle bevande. Tutto il personale è fornito di sopraveste chiara e di copricapo durante l'attività della manifestazione.

Fanno parte del Piano di Autocontrollo la scheda di approvvigionamento materie prime, di registrazione delle temperature dei frigoriferi, la scheda del piano di pulizia e la scheda di non conformità e relative azioni correttive.

Data _____

Firma

PRO LOCO/ASSOCIAZIONE/ALTRO _____

MANIFESTAZIONE/FESTA _____

DEL _____ COMUNE DI _____

ELENCO PERSONALE ADDETTO

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.

Data _____

Firma

N.B.Le schede di registrazione vanno compilate durante la manifestazione e copia delle stesse dovranno essere conservate dal responsabile dell'autocontrollo HACCP **per 5 anni** ed esibite al momento degli eventuali sopralluoghi di verifica. La mancata compilazione delle schede comporterà la sanzione prevista per legge .

N.B.Le schede di registrazione vanno compilate durante la manifestazione e copia delle stesse dovranno essere conservate dal responsabile dell'autocontrollo HACCP **per 5 anni** ed esibite al momento degli eventuali sopralluoghi di verifica.

PRO LOCO/ASSOCIAZIONE/ALTRO _____

MANIFESTAZIONE/FESTA _____

DEL _____ COMUNE _____

SCHEDA DI REGISTRAZIONE DELLE TEMPERATURE

Frequenza giornaliera

Anno _____

Data	FRIGO 1	FRIGO 2	FRIGO 3	FRIGO 4	FRIGO 5	FRIGO 6	Firma

C = Conforme / NC = Non Conforme

PRO LOCO/ASSOCIAZIONE/ALTRO _____

MANIFESTAZIONE/FESTA _____

DEL _____ **COMUNE** _____

SCHEMA REGISTRAZIONI VERIFICA ADDETTI

Addetti n° (vedi elenco) _____

Data	Vestiario	Scarpe	Copricapo	Comportamenti Addetti	Firma

C = Conforme / NC = Non Conforme

PRO LOCO/ASSOCIAZIONE/ALTRO _____

MANIFESTAZIONE/FESTA _____

DEL _____ COMUNE _____

SCHEDA DELLE ANOMALIE/NON CONFORMITA'

ANOMALIE/NON CONFORMITA' RISCONTRATE	AZIONI CORRETTIVE	DATA E FIRMA

TEMPERATURE DI TRASPORTO

ALIMENTO	TEMPERATURA MASSIMA DI TRASPORTO	TEMPERATURA MASSIMA AMMESSA AL MOMENTO DELLA CONSEGNA
Latte pastorizzato in confezioni	da 0 a +6°C	+8°C
Ricotta	da 0 a +6°C	+8°C
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	da 0 a +6°C	vedi etichetta
Yogurt in confezioni	da 0 a +4°C	vedi etichetta
Formaggi freschi	da 0 a +4°C	vedi etichetta
Carni	da -1 a +7°C	+10°C
Pollame e conigli	da -1 a +4°C	+8°C
Selvaggina	da -1 a +3°C	+8°C
Frattaglie	da -1 a +3°C	+8°C

Per i prodotti surgelati e congelati invece è tollerato un rialzo termico di 3° C, e per brevi periodi, durante il trasporto ed alla consegna secondo i criteri contenuti nella tabella successiva:

ALIMENTO	TEMPERATURA MASSIMA AL MOMENTO DEL CARICO
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-12°C
Altri gelati	-15°C
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18°C
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C
Burro o altre sostanze grasse surgelate	-18°C
Frattaglie, uova sgusciate, pollame, selvaggina congelata	-12°C
Carni congelate	-12°C
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-12°C

RICEVIMENTO MERCI

- **Controllare attentamente l'integrità delle confezioni al ricevimento**
- **Controllare le date di scadenza dei prodotti**
- **Controllare la temperatura dei prodotti deperibili (non accettare se superiore alle temperature previste)**
- **Sistemare immediatamente in frigorifero i prodotti deperibili**

MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI

- **Lavarsi accuratamente le mani prima di manipolare i prodotti alimentari e ad ogni interruzione del lavoro**
- **Tenere separati i prodotti contaminati da quelli cotti o pronti al consumo**
- **Non usare gli stessi utensili e piani di lavoro senza averli lavati e disinfettati**
- **Lavarsi bene le mani anche dopo aver toccato carni, uova, pollame, pesce**
- **Indossare abiti da lavoro puliti e copricapo che deve contenere la capigliatura**
- **Se si lavora su ripieni e impasti indossare la mascherina**
- **Non indossare anelli, bracciali, orologi, orecchini**
- **Evitare le soste prolungate degli alimenti a temperatura tra 10 °C e 55 °C.**

Controllare con i termometri

- **Non introdurre oggetti di vetro, graffette, piccoli oggetti nei locali:**

ATTENZIONE AI CORPI ESTRANEI

- **Nei locali di lavorazione è VIETATO FUMARE**



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

**Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – Servizio Veterinario Igiene Alimenti Origine Animale
Dott.ssa Trotta Immacolata – Dott. Lenci Beniamino**

ALLEGATO 11

LINEE GUIDA PER LE SAGRE E MANIFESTAZIONI SIMILARI

PREMESSA

La validità massima della DIA DIFFERITA è di 15 (quindici) giorni : ogni superamento di detto termine necessita di ulteriore presentazione di DIA DIFFERITA con conseguente ulteriore pagamento di € 100,00.

a) DOMANDA

La DIA DIFFERITA va presentata al Dipartimento di Prevenzione della Zona Territoriale n. 3 Fano Via Ceccarini n. 38 e al Sindaco del Comune dove sarà effettuata la manifestazione e dovrà essere completata da tutti gli allegati indicati nella nota trasmessa ai Comuni che contengono le seguenti specificazioni:

- Indicazione dell'area della manifestazione e planimetria dei locali impegnati per la produzione e manipolazione degli alimenti
- relazione tecnica con particolare riguardo alla descrizione (vd. allegato **2b**):
 - a) delle provenienze e forniture delle sostanze alimentari;
 - b) del luogo di preparazione degli alimenti,
 - c) delle attrezzature per la conservazione di dette sostanze;
 - d) del trasporto delle medesime (che dovrà avvenire con mezzi e contenitori idonei);
 - e) dei prodotti che si intendono preparare;
 - f) numero e nominativi delle persone addette alla manipolazione delle sostanze alimentari
 - g) dell'attrezzatura per la cottura dei cibi e per la loro conservazione;
 - h) dell'approvvigionamento idrico;

- i) dello smaltimento dei rifiuti liquidi;
- j) dello smaltimento dei rifiuti solidi;
- k) dei locali da adibire a servizi igienici sia per il personale che per gli utenti.

_ relazione di buona prassi igienica da osservarsi da parte del personale addetto alla preparazione e manipolazione degli alimenti;

b) FORNITURA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Anche in riferimento al punto a) del precedente paragrafo, si precisa che la regolarità della fornitura dovrà essere documentata dal fornitore o dall'acquirente e in particolare:

- carni fresche = se in quarti o tagli muscolari, devono essere munite dei prescritti "bolli sanitari" e la loro provenienza deve essere desumibile anche dai documenti commerciali di accompagnamento; se confezionate dovranno essere fornite in confezioni integre;
- carni volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anatre, oche, ecc...) di conigli e di selvaggina allevata = devono provenire da animali regolarmente macellati in impianti autorizzati, completamente eviscerati e munite dei contrassegni sanitari;
- carni in 'porchetta' = munite di dichiarazione del fornitore che le carni provengono da animale regolarmente macellato, , preparate e cotte in laboratorio autorizzato, con la data di preparazione (tale data dovrà essere la stessa in cui le carni vengono utilizzate); inoltre la somministrazione dovrà avvenire alle temperature prescritte (+60/65°C se vendute calde, fino a +10°C se vendute fredde);
- prodotti ittici = dichiarazione di provenienza che per i molluschi eduli dovrà essere desunta dalla etichetta apposta dall'impianto di depurazione e/o dal centro di raccolta;

c) ALIMENTI PARTICOLARI

- rane = l'approvvigionamento dovrà avvenire da allevamenti autorizzati, con divieto tassativo di pesca in fossi, acquitrini, stagni, ecc..; le singole partite saranno così scortate da certificati di origine e sanità;
- lumache = l'approvvigionamento dovrà avvenire da allevamenti autorizzati; ove le lumache dovessero essere raccolte in territori liberi, questi non dovranno essere stati trattati negli ultimi 60 gg. prima della raccolta, con qualsiasi tipo di pesticida e le relative analisi di laboratorio, eseguite in tempo utile su partite di lumache di ogni provenienza, dovranno fornire esiti negativi. A tal fine saranno presi preventivi accordi con il Servizio Veterinario della Zona Territoriale n. 3 Fano. Le dichiarazioni di "non trattamento" dei terreni dovranno essere fornite dai singoli proprietari e controfirmate dal responsabile legale della sagra;
- non è ammessa la vendita o l'utilizzo in cucina di alimenti altamente deperibili (a base di uova, latte, panna o yogurt)
- nel caso di vendita o somministrazione di alimenti pronti per il consumo (piatti pronti, tramezzini, pizze farcite, ecc) preparati in strutture esterne a quelle della sagra, gli stessi devono essere protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata;

d) LABORATORIO CUCINA

La sede della cucina e dispensa dello stand dovrebbe essere collocata a distanza adeguata da acque superficiali (fiumi, torrenti, laghetti, ecc..) e da discariche di rifiuti urbani (o cassonetti della nettezza urbana).

Deve essere garantita la presenza di uno o più locali destinati esclusivamente alla preparazione, manipolazione e cottura di alimenti, di adeguata ampiezza e idoneamente protetti (compresi box metallici) con le seguenti caratteristiche:

- pareti facilmente lavabili, o comunque trattate con vernici lavabili, per almeno 2 mt da terra, con superfici continue e lisce;
- pavimenti, o idoneo piano di calpestio, sollevato dal suolo, facilmente lavabile, deve essere ricoperto da materiale antiscivolo, ignifugo;
- per la sola somministrazione è consentito che il locale sia composto da almeno 3 pareti laterali, idonea pavimentazione e una copertura a tetto;
- deve essere assicurata la presenza di acqua potabile per il lavaggio alimenti e per la cottura degli stessi;
- deve essere previsto un numero di lavabi sufficienti (a seconda dell'ampiezza e del lavoro dello stand) con comandi non manuali, dotazione di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- la cucina deve essere dotata di piani di lavoro in acciaio o in materiale plastico (PVC o altro purché idoneo al contatto con alimenti); il marmo è consentito solo se idoneamente trattato per usi alimentari (eventuale autodichiarazione del costruttore o manutentore);
- verso l'esterno è d'obbligo provvedersi di adeguati mezzi di protezione da insetti (zanzariere alle finestre e tende frangivento alle porte ecc.);
- la zona cottura (fornelli, griglie, friggitrice, ecc..) deve essere fornita di cappa aspirante o di idoneo sistema di smaltimento fumi, vapori e gas verso l'alto.

All'interno della cucina devono essere previste aree o punti distinti per mondatura, tolettatura, lavaggio e pulizia degli alimenti, pezzatura, cottura, affettatura carni, formaggi e salumi, guarnitura piatti pronti, ecc..

E' ammessa la cottura all'esterno del manufatto 'cucina' solo per la cottura con griglia, posta in luogo non accessibile al pubblico ed opportunamente protetta; i fumi dovranno essere convogliati in modo da non arrecare disturbo;

La zona cucina deve essere separata dalla zona somministrazione (comunicante solo attraverso modeste aperture per passaggio personale e alimenti);

e) ATTREZZATURE DI CUCINA

Devono essere utilizzate solo attrezzature idonee sia per la cottura che per la conservazione degli alimenti (gli alimenti devono essere preparati e consumati nel corso della stessa giornata); tutti gli strumenti devono rispondere alle normali prescrizioni di legge ed essere di materiale idoneo ad uso alimentare; le stoviglie varie (piatti, pentole, stoviglie e posateria) vanno conservate possibilmente in armadietti chiusi fino alla loro utilizzazione.

Dovranno essere presenti un adeguato numero di contenitori per rifiuti dotati di coperchio;

f) CONSERVAZIONE ALIMENTI

Gli alimenti vanno immagazzinati seguendo le buone prassi igieniche per il minor tempo possibile e nel rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti per le singole tipologie alimentari ;

g) SOMMINISTRAZIONE

i tavoli devono essere ricoperti di materiale lavabile i piatti e i bicchieri devono essere in plastica o carta (o altro materiale autorizzato) monouso (ad eccezione delle posate che possono essere in metallo) e i tovaglioli in carta monouso.

L'uso di stoviglie riutilizzabili (ceramica) è consentito solo in presenza di attrezzature lavastoviglie;

h) BAR

la somministrazione al pubblico di bevande deve avvenire nelle modalità previste per gli esercizi fissi (bottiglie in confezioni originali);

i) PERSONALE DELLO STAND

tutti coloro che lavorano alla produzione, manipolazione e somministrazione, dovranno essere dotati di casacche o sopravesti o grembiuli idonei, di colore chiaro, e di copricapo che contenga tutta la capigliatura;

l) SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

devono essere situati nelle immediate vicinanze della zona lavorazione alimenti e attrezzati con almeno un vaso, un lavabo dotati di asciugamani a perdere (carta o stoffa) e sapone liquido con distribuzione monouso;

m) SERVIZI PER IL PUBBLICO

deve essere assicurata la presenza di servizi igienici (anche del tipo chimico) con 1 vaso e 1 lavabo, in numero adeguato ai potenziali avventori (n.1 servizio igienico ogni n.100 utenti);

n) ACQUA POTABILE

deve essere assicurata la dotazione di acqua potabile per la cucina e per i servizi igienici (vd. CUCINA);

o) SCARICHI DI REFLUI LIQUIDI

lo scarico delle acque della cucina e dei servizi igienici, deve avvenire in pubblica fognatura con le modalità previste dalla legge

gli oli esausti (utilizzati nella frittura o in altro tipo di cottura) devono essere recapitati a ditta autorizzata alla raccolta e smaltimento, direttamente o tramite esercizio già autorizzato (ristorante, rosticceria, ecc.) e tale recapito dovrà essere opportunamente documentato.