

Allegato A/3

AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE DELLA AZIENDA
USL _____

PER IL TRAMITE DEL COMUNE DI

- MODIFICA ATTIVITA' REGISTRATA**
 CESSATA ATTIVITA'

n sottoscritto		Cognome _____	Nome _____
Partita IVA/C.F.	_____	Cittadinanza _____	Sesso M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>
Luogo nascita: Stato	_____	Provincia _____	Comune _____
Data nascita _____			
Residenza: Provincia	_____	Comune _____	
Via, Piazza	_____	n. _____	CAP _____
Cell.	_____	Fax. _____	e-mail _____

In qualità di:

<input type="checkbox"/> titolare dell'omonima impresa individuale	Partita IVA (se già iscritto) _____
con sede nel Comune di _____	Provincia _____
Via, Piazza _____	n. _____ CAP _____
Tel _____	N. di iscrizione al Registro imprese (se già iscritto) _____
CCIAA di _____	Cell. _____
Fax. _____	e-mail _____

<input type="checkbox"/> legale rappresentante della società	
C.F. _____	Partita IVA (se diversa da C.F.) _____
Denominazione o ragione sociale _____	
Con sede nel Comune di _____	Provincia _____
Via, Piazza _____	n. _____ CAP _____
Tel _____	N. di iscrizione al registro imprese (se già iscritto) _____
CCIAA _____	Cell. _____
Fax. _____	e-mail _____

NOTIFICA

Per la/e seguente/i attività sita/e in Via _____
n. _____ C.A.P. _____ Comune _____ Provincia _____

- CAMBIO DEL NOME DELLA DITTA
- CAMBIO DELLA SEDE LEGALE
- CAMBIO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE
- MODIFICA DELL'ATTIVITA' PRODUTTIVA (specificare _____*);

DA _____

A _____

- CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'

*Allegata breve relazione tecnica sulle caratteristiche degli impianti e del ciclo produttivo e in caso di attività soggette a D.I.A. differita si allega anche planimetria dei locali, scala 1:100 con indicazione delle attrezzature principali e degli impianti

A tal fine il sottoscritto, _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso*, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e smaltimento dei reflui.
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 della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Si impegna a versare all'Azienda USL la tariffa quando verrà determinata dalla Regione Lazio entro e non oltre 60 (giorni) giorni dal ricevimento di apposita comunicazione, pena la sospensione dell'attività produttiva.

Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura dell'unità di impresa.

Il sottoscritto COMUNICA che la presente è in sostituzione della DIA n. _____ del ___/___/___

Data _____

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

(allegare fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità)

<p>Data di presentazione al SUAP del Comune _____</p> <p>Data e numero di protocollo Azienda Usi _____</p> <p style="text-align: right;">(Spazio riservato all'ufficio)</p>
--

Istruzione per la compilazione della “relazione tecnica”

Il titolare di impresa alimentare deve far riferimento alle presenti istruzioni per la compilazione della relazione tecnica.

Descrizione strutture ed impianti (ove presenti):

- Devono essere descritti lo schema e le dimensioni dei locali con l’indicazione delle relative destinazioni d’uso, nonché i materiali di rivestimento delle pareti e del pavimento (potrà essere allegata eventualmente anche una planimetria in scala 1/100;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di acqua potabile calda e fredda e del sistema di smaltimento dei reflui a norma;
- Deve essere dichiarata la natura e l’idoneità dei sistemi di aerazione presenti, nonché la presenza di adeguati dispositivi per evitare l’ingresso di animali infestanti;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;
- Deve essere dichiarata la presenza dei servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e la disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
- Devono essere descritte le attrezzature e gli impianti tecnologici utilizzati nell’impresa.

Descrizione ciclo di produzione:

- Devono essere descritti i prodotti realizzati dalla impresa alimentare specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;
- Devono essere elencate le materie prime utilizzate, le principali fasi del ciclo produttivo nonché l’organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;
- Deve essere indicato il numero complessivo degli addetti e precisata la loro formazione specifica relativa all’attività svolta;
- Deve essere dichiarata l’elaborazione e la tempestiva applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02)..

Nel caso di attività di trasporto alimenti la relazione tecnica potrà essere limitata a:

- descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento;
- descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- deve essere dichiarata l’elaborazione e l’applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, le procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché le procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento (CE) n. 178/02.