Spazio riservato all'ente che accetta la NIAs (timbro)

Al Dipartimento di Prevenzione

ASL 1 Avezzano Sulmona L'Aquila

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Monte Velino, 16 Avezzano

Per il tramite del SUAP/Comune di _____

Il sottoscritto: _____

nato a _____ ( ) il (/ /)

residente in _____ ( )

via/piazza _____ n _____

codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | |

nella sua qualità di ☐ Titolare ☐ Legale rappresentante ☐ Presidente pro tempore ☐altro _____

della Ditta/Ente _____
(Ditta ai sensi dell'art. 2563 CC)

Partita IVA | | | | | | | | | | | |

con sede legale nel comune _____ prov. ( )

indirizzo: _____ n. _____

NOTIFICA ai fini della **REGISTRAZIONE** (art.6 Reg. CE 852/2004) i dati della propria impresa alimentare

Denominazione dell'esercizio _____

con sede nel comune _____ prov. ( )

indirizzo: _____ n. _____

tel. _____

Fax _____ *tel.mobile* _____ *e-mail* _____
(Dati non obbligatori)

Coordinate geografiche WGS84 decimali (latitudine _____ *longitudine* _____ *)*
(Dato non obbligatorio)

☐ Inizio ☐ Variazione di titolarità ☐ Chiusura ☐ Variazione di produzione ☐ Altro _____

B) Tipo di Attività: Ambito di commercializzazione ☐ locale (provincia di appartenenza e contermini) ☐ globale

CODICE ATECO	

☐ **produzione primaria** (compilare quadri: B1, B8. *Allegare la documentazione C*)
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 indicata nella relazione tecnica il numero U.E., matricola e area di ormeggio abituale.

☐ **vendita diretta di latte crudo da parte dell'azienda agricola** (anche tramite distributore automatico) (compilare quadri: B2,B6. *Allegare la documentazione C*)

Indirizzo del luogo di ricovero, pulizia e disinfezione del mezzo: Comune di _____ ( )

Via/Piazza _____ n _____

B6) Per le attività in sede fissa

Nei locali ubicati nel Comune di: _____ ( )

Via/Piazza: _____ n. _____ Tel. _____

B7) per le sagre e/o feste e fiere ecc..

Data della manifestazione da _____ a _____ , luogo di svolgimento _____

prodotti somministrati e/o venduti _____

_____

_____

B8) L'attività è già iniziata il _____ inizierà presumibilmente il _____

Le lavorazioni hanno/avranno carattere: ☐stagionale ☐ permanente

C) *Documenti da allegare*

Relazione tecnica, con una breve descrizione dei processi. Tale relazione deve essere particolarmente dettagliata per le attività di tipo industriale. Vanno comunque sempre indicate le modalità di approvvigionamento idrico (compresa l'eventuale presenza di dispositivi di trattamento dell'acqua potabile), di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e, laddove presente, alle modalità relative alle emissioni in atmosfera.

una copia della pianta planimetrica in scala 1:100, firmate dal titolare o dal legale rappresentante ,indicando, per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, la disposizione spaziale degli stabilimenti e delle attrezzature principali);

Copia della ricevuta del versamento di Euro 15.49 al CCP N° 1330401 intestato alla Az. ASL 1 Avezzano Sulmona L'Aquila - SIAN;

C1) solo per i mezzi mobili:

Copia del libretto di circolazione;

Copia documentazione attestante che i materiali di rivestimento del vano di carico sono ad uso alimentare" per i mezzi di prima immatricolazione- per trasporto alimenti ;

Copia attestante ATP (per i mezzi destinati al trasporto di alimenti in regime di temperatura controllata).

D) Dichiarazioni

Il / la Sottoscritto/a dichiara:

che vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di Igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento 852/2004 in funzione dell'attività svolta e, per quanto compatibile e laddove presente, con il Regolamento Comunale d'Igiene

di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività

che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento idrico potabile

il rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana ed annonaria, i regolamenti edilizi e le norme urbanistiche;

la conformità dell'agibilità e della destinazione d'uso dei locali oggetto dell'attività;

che gli impianti installati (elettrico, idraulico, gas, riscaldamento, ecc.) sono conformi alle normative vigenti nella rispettiva materia;

di essere consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n.445.

SI IMPEGNA a comunicare ogni successiva modifica a quanto sopra descritto

IN FEDE

(firma per esteso, leggibile)

DATA (gg/mm/aaa) _____ _____

PRIVACY: Il sottoscritto **DICHIARA** di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda

Data _____ Firma _____

PIANO DI AUTOCONTROLLO

EX D.Lgs 155 / 97

Manifestazione _____

RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE (R.I.A.)

_____

☞ PREPARAZIONE ☐

☞ DISTRIBUZIONE ☐

1. _____
2. _____
3. _____

in via _____ n° _____

Comune _____

Il _____ dalle ore _____ alle ore _____

Il _____ dalle ore _____ alle ore _____

Il _____ dalle ore _____ alle ore _____

Il _____ dalle ore _____ alle ore _____

Il _____ dalle ore _____ alle ore _____

FORNITORI

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

LOCALI

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

ATTREZZATURE

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

PLANINETRIA

Con indicazione della disposizione delle attrezzature , punto acqua , servizi igienici

PROGRAMMA PULIZIA E SANIFICAZIONE

Area _____

_____

_____

_____

_____

_____

Attrezzature _____

_____

_____

_____

_____

_____

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

☞ **DIAGRAMMA DI FLUSSO SOMMINISTRAZIONE (*)**

- ❑ TRASPORTO
- ❑ DEPOSITO
- ❑ DISTRIBUZIONE

(*) **vedi tabella n ° 1**

☞ **DIAGRAMMA DI FLUSSO PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE (*)**

- ☐ TRASPORTO
- ☐ DEPOSITO
- ☐ MANIPOLAZIONE
- ☐ COTTURA
- ☐ DISTRIBUZIONE

(*) **vedi tabella n ° 2**

RELAZIONE TECNICA

Per la cantina condotta da:……..

PLANIMETRIA

Per la cantina condotta da: .....

TABELLA 1

FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	AZIONE CORRETTIVA	MONITORAGGIO
TRASPORTO	⇨ Contaminazione microbica da inidoneità del mezzo ⇨ T° non idonee ⇨ Scarsa igiene del personale	⇨ Controllo del mezzo ⇨ Ispezione merce ⇨ Osservazione proprietà organolettiche	⇨ Rifiuto della merce ⇨ Cambio fornitori	⇨ Controllo mezzo trasporto ⇨ Controllo T ° ⇨ Igiene del personale
DEPOSITO	⇨ Contaminazione microbica da T° non idonee ⇨ Piani non idonei ⇨ Scarsa igiene del personale	⇨ Deposito in idonei frigoriferi ⇨ Deposito in idonei contenitori termici T° >65 °C ⇨ Piani adeguatamente protetti ⇨ Igiene del personale	⇨ Ripristino T ° ⇨ Ripristino dell'igiene	⇨ Controllo delle T° ⇨ Controllo del personale
DISTRIBUZIONE	⇨ Insudiciamento	⇨ Utilizzare stoviglie monouso ⇨ Somministrare igienicamente e rapidamente	⇨ Rieducazione del personale	⇨ Verificare le modalità di somministrazione

TABELLA 2

FASE	RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	AZIONE CORRETTIVA	MONITORAGGIO
TRASPORTO	⇨ Contaminazione microbica da inidoneità del mezzo ⇨ T° non idonee ⇨ Scarsa igiene del personale	⇨ Ispezione merce ⇨ Osservazione proprietà organolettiche	⇨ Rifiuto della merce ⇨ Cambio fornitori	⇨ Controllo mezzo trasporto ⇨ Controllo T ° ⇨ Igiene del personale
DEPOSITO REFRIGERATI	⇨ Crescita microbica per conservazione a T° non idonea	⇨ T° massima a 4°C	⇨ Ripristino T° ⇨ Eliminazione prodotti mal conservati	⇨ Ispezione alimenti ⇨ Controllo della T° del frigo
DEPOSITO SURGELATI	⇨ Sviluppo microbico nei prodotti parzialmente scongelati	⇨ Mantenere lo stato di surgelazione fino al loro uso	⇨ Osservanza prescrizione	⇨ Controllare lo stato di surgelazione e la T° - 18°
DEPOSITO PRODOTTI NON DEPERIBILI	⇨ Insudiciamento	⇨ Protezione da fonti di insudiciamento	⇨ Osservanza prescrizione	⇨ Ispezione visiva
SCONGELAMENTO	⇨ Sviluppo microbico	⇨ Scongelare a T° non > 10°C	⇨ Controllo T°	⇨ Controllo modalità operative
PREPARAZIONE	CONTAMINAZIONE CROCIATA DA ⇨ Prodotti crudi ⇨ Operatori ⇨ Utensili – attrezzature CRESCITA MICROBICA ⇨ Da tempi lunghi di preparazione	⇨ Piani di lavoro distinti ⇨ Igiene del personale ⇨ Igiene piani di lavoro ⇨ Igiene utensili ⇨ Tempi brevi di preparazione	⇨ Ripristino dell'igiene	⇨ Sorveglianza del personale ⇨ Controllo modalità operative
COTTURA	⇨ Sopravvivenza di patogeni , tossine per trattamento inadeguato t /T°	⇨ Applicare trattamento termico adeguato	⇨ Osservanza prescrizioni	⇨ Verifica rispetto t / T°
CONSERVAZIONE A CALDO	⇨ Aumento carica microbica	⇨ Conservazione a T° 60-65 °C	⇨ Ripristino T°	⇨ Verifica di conservazione 30 - 66 °C
CONSERVAZIONE A FREDDO	⇨ Aumento carica microbica	⇨ Abbassamento rapido della T° fino a 10 ° C	⇨ Osservanza prescrizione	⇨ Verifica T° di conservazione a ≤ 10°C
DISTRIBUZIONE	⇨ Insudiciamento	⇨ Utilizzare stoviglie monouso ⇨ Somministrare igienicamente e rapidamente	⇨ Educazione del personale	⇨ Verificare le modalità di somministrazione