

Spedizione in abbonamento postale  
Art. 2, comma 20/c, legge 662/96 - Fil. di Potenza

**REPUBBLICA ITALIANA**

# **BOLLETTINO UFFICIALE**

## **DELLA REGIONE DELL'UMBRIA**



---

**PARTI PRIMA e SECONDA**

**PERUGIA - 13 giugno 2007**

*Prezzo € 2,55  
(IVA compresa)*

---

**DIREZIONE REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE PRESSO PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE - PERUGIA**

---

PARTE PRIMA

Sezione II

**ATTI DELLA REGIONE**

**DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 23 aprile 2007, n. 613.**

**Sicurezza alimentare Regione Umbria - Linee di indirizzo vincolati per l'applicazione del regolamento comunitario n. 852/04 e procedure operative.**

---

**DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI**

**DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI**

**SERVIZIO IV - PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEGLI INTERVENTI DI EMERGENZA SANITARIA,  
SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 9 maggio 2007, n. 4211.**

**Sicurezza alimentare Regione Umbria - D.G.R. n. 510/2007 in materia di riconoscimenti sensi Reg. CE 853/2004 e D.G.R. n. 613/2007 in materia di applicazione Reg. 852/2004 - Chiarimenti.**

## PARTE PRIMA

## Sezione II

## ATTI DELLA REGIONE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE  
23 aprile 2007, n. 613.

**Sicurezza alimentare Regione Umbria - Linee di indirizzo vincolanti per l'applicazione del regolamento comunitario n. 852/04 e procedure operative.**

## LA GIUNTA REGIONALE

Visto il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto e la conseguente proposta del direttore regionale Sanità e servizi sociali;

Preso atto, ai sensi dell'art. 21 del regolamento interno di questa Giunta:

a) del parere di regolarità tecnico-amministrativa e della dichiarazione che l'atto non comporta impegno di spesa resi dal dirigente di Servizio, ai sensi dell'art. 21, c. 3 e 4, del regolamento interno;

b) del parere di legittimità espresso dal direttore;

Vista la legge regionale 22 aprile 1997, n. 15 e la normativa attuativa della stessa;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

A voti unanimi, espressi nei modi di legge,

delibera:

1) di fare proprio il documento istruttorio e la conseguente proposta del direttore, corredati dai pareri di cui all'art. 21 del regolamento interno della Giunta, che si allegano alla presente deliberazione, quale parte integrante e sostanziale, rinviando alle motivazioni in essi contenute;

2) di approvare il documento «Sicurezza alimentare Regione Umbria - Linee di indirizzo vincolanti per l'applicazione del regolamento comunitario n. 852/04 e procedure operative», allegato al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale;

3) di stabilire che, ai fini della registrazione ai sensi del reg. 852/2004, siano utilizzate, per analogia, le tariffe già previste dalla D.G.R. n. 134 del 12 febbraio 2003 «R.D. 27 luglio 1934, n. 1265. Tariffario delle prestazioni rese nell'interesse dei privati dai servizi e dalle Unità operative del dipartimento di igiene e prevenzione delle Aziende unità sanitarie locali. Aggiornamento e revisione», che si riportano, nell'allegato al presente atto, alla voce «Tariffe»;

4) di riportare, per omogeneità e tempestività, il tempo previsto per la DIA differita ai tradizionali 30 giorni;

5) di stabilire l'applicazione di quanto disposto dal presente atto a partire dal 1° giugno 2007;

6) di abrogare conseguentemente le norme e gli indirizzi regionali precedenti in contrasto e/o superati;

7) di dare mandato al Servizio IV - Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale sanità e servizi sociali di apportare eventuali modifiche ed integrazioni, ove si rendessero necessarie;

8) di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione.

Il Relatore

Rosi

La Presidente  
LORENZETTI

## DOCUMENTO ISTRUTTORIO

**Oggetto: Sicurezza alimentare Regione Umbria - Linee di indirizzo vincolanti per l'applicazione del regolamento comunitario n. 852/04 e procedure operative.**

Il 1° gennaio 2006 sono entrate in vigore su tutto il territorio comunitario le norme del cosiddetto «pacchetto igiene», costituito inizialmente da quattro regolamenti, di cui due relativi alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti (regolamento n. 852 e regolamento n. 853 del 29 aprile 2004), e due (regolamento n. 854 e regolamento n. 882 del 29 aprile 2004) relativi alle modalità di controllo da parte delle autorità competenti, al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 226 del 25 giugno 2004).

Inoltre per assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori lungo tutta filiera alimentare, come già previsto dal Libro bianco del 12 gennaio 2000 e dal reg. 178 del 28 gennaio 2002, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno adottato il reg. n. 183 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 35 del 2 febbraio 2005).

Il nuovo quadro normativo è stato quindi integrato da altri quattro regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 dicembre 2005, n. 2073 «sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari», n. 2074 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti, di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, e all'organizzazione dei controlli ufficiali, a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004, n. 2075 «che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni», e n. 2076 «che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004», (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 338 del 22 dicembre 2005).

Successivamente il «pacchetto igiene» è stato ulteriormente integrato dai regolamenti CE n. 1662/2006, n. 1663/2006, n. 1664/2006, n. 1665/2006 e n. 1666/2006 del 6 novembre 2006, nonché dalle decisioni della Commissione n. 2006/765/CE, n. 2006/766/CE, n. 2006/767/CE del 6 novembre 2006 (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 320 del 18 novembre 2006).

La direttiva 2004/41 CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, ha altresì abrogato alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale

destinati al consumo umano (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 157 del 30 aprile 2004) e la relativa normativa nazionale definita «a carattere verticale».

Alla luce di quanto sopra, le Regioni e le Province autonome hanno ritenuto opportuno fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione sia del regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, sia del regolamento 853/2004 CE del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Sono stati altresì precisati alcuni aspetti di detti regolamenti che danno facoltà agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni particolari adeguate alle singole realtà nazionali, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare.

Pertanto, nel corso di riunioni che si sono tenute nell'ambito della Commissione interregionale per la sicurezza alimentare, coordinate dal dott. Guaitini, con la partecipazione di rappresentanti dei Servizi medici e veterinari di tutte le Regioni e delle Province autonome, in collaborazione con il Ministero della salute, e sentite le Associazioni di categoria, sono state predisposte due Linee guida applicative dei regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004.

Nel medesimo ambito della Commissione interregionale per la sicurezza alimentare, gli stessi rappresentanti dei Servizi medici e veterinari delle Regioni e delle Province autonome concordavano nel sollecitare il Ministero della salute (di cui sono presenti agli incontri alcuni funzionari), per la definizione urgente della materia sanzionatoria in relazione all'intero «Pacchetto igiene», essendo legalmente non possibile, tra l'altro, oltre che irrazionale, procedere in tal senso in via autonoma a livello regionale. Concordavano altresì, nell'applicare, provvisoriamente, in caso di tali violazioni, le sanzioni previste dall'art. 17 della legge n. 283 del 30 aprile 1962, norma tuttora non abrogata e non risultando tale articolo in contrasto con lo stesso «pacchetto igiene».

Scopo dei documenti è quello di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli Organi di controllo del S.S.N. un utile ed omogeneo strumento operativo in considerazione anche della possibilità, concessa dai regolamenti stessi, di mantenere o adottare, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare, disposizioni particolari per adattare alle singole realtà nazionali gli obblighi imposti dalla legislazione comunitaria.

Con D.G.R. n. 1718 del 18 ottobre 2005 «Linee guida in materia di applicazione del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi» successivamente integrata dalla determinazione dirigenziale n. 813 dell'8 febbraio 2006 «D.G.R. n. 1718/05 "Linee guida vincolanti in materia di applicazione del Reg. (CE) n. 183/2005 del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi" - Modifiche ed integrazioni», sono state fornite indicazioni applicative nel settore mangimistico.

Il 9 febbraio 2006, con Accordi di repertorio n. 2470 e n. 2477, in sede di Conferenza permanente tra lo Stato e le Regioni e le Province autonome, venivano sancite le intese sulle «Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari» e sulle «Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale», recepite in Umbria con D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006 «Linee guida vincolanti applicative dei regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza alimentare Regione Umbria».

Il Ministero della salute, Uffici II e IX del Dipartimento

per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, e Ufficio IV della Direzione del sistema informativo, ha disposto l'adeguamento del Sistema SINTESI (che gestisce l'anagrafe degli stabilimenti nazionali attribuendo ad essi i numeri di riconoscimento ai sensi della normativa «a carattere verticale»), al regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio n. 853/2004/CE del 29 aprile 2004.

In Umbria, la Giunta regionale, alla luce della definitiva conferma da parte della Commissione interregionale per la sicurezza alimentare (avvenuta nel mese di marzo 2007), della proposta di adeguamento di detto sistema SINTESI, ha approvato la D.G.R. n. 510 del 2 aprile 2007 «Linee guida vincolanti in materia di riconoscimenti sensi Reg. CE 853/2004 e procedure relative - Sicurezza alimentare Regione Umbria».

Parallelamente il Servizio IV - Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione sanità e servizi sociali, previo dibattito nel corso di riunioni che si sono tenute presso la Regione con i responsabili dei Servizi medici e veterinari delle ASL, istituiva un gruppo di lavoro che definisse le modalità operative per l'applicazione di quanto previsto dal regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio n. 852/2004/CE del 29 aprile 2004, in materia di registrazioni di stabilimenti del settore alimentare.

Questo gruppo di lavoro dovrà elaborare la proposta tenendo conto della massima semplicità operativa e del rispetto del D.P.R. 445/2000 «Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa».

Alla luce di ciò, in accordo con i Servizi delle quattro ASL umbre, venivano individuati i seguenti componenti del gruppo di lavoro: dott. Camoni della ASL n. 1, dott. Lattanzi, dott. Cardinalini, dott. Macellari e sig. Gasperi, per la ASL n. 2, dott. Serva, sig. Bibi e sig.ra Matteacci per la ASL n. 4.

La proposta elaborata dal gruppo, coordinato dal dott. Camoni, sotto forma di linee guida, è stata dapprima trasmessa ai Servizi medici e veterinari delle ASL umbre e poi discussa nel corso di quattro seminari che si sono tenuti in data 27 e 30 marzo e 2 e 5 aprile u.u.s.s., con relazioni scritte dal dott. G. Guaitini, dalla dott.ssa I. Cives, dal dott. T. Cenci e dal dott. E. Camoni, presso le sedi delle ASL, finalizzati all'approfondimento delle criticità riscontrate dai colleghi operanti a livello territoriale.

Il documento, tenendo conto delle osservazioni e delle proposte avanzate, è stato quindi ulteriormente revisionato e definitivamente approvato nel corso della ulteriore riunione plenaria, coordinata dal dirigente responsabile del Servizio IV, che si è tenuta il 10 aprile 2007 presso la Direzione regionale della sanità e dei servizi sociali, con la partecipazione dei dirigenti dei Servizi medici e veterinari delle quattro ASL e dei componenti il gruppo di lavoro.

In tale sede è stato altresì confermato quanto già proposto nell'ambito dei seminari effettuati, e cioè la presentazione e la diffusione delle linee guida, da effettuarsi a livello territoriale nei mesi di aprile e maggio da parte dei Servizi ASL, ai Comuni e alle Associazioni di categoria interessate. Tale fase «di presentazione» è fortemente necessaria per il carattere decisamente innovativo, rispetto al passato, di quanto già previsto dal Reg. CE 852/2004 in generale, e dalle conseguenti modalità applicative, in particolare.

È stato altresì deciso di riportare, per omogeneità e tempestività, il tempo previsto per la DIA differita ai tradizionali 30 giorni.

È stato infine concordato che i mesi di aprile e maggio dovranno essere utilizzati da ogni singola ASL ai fini

della massima diffusione nonché per i chiarimenti necessari, al proprio interno, fra tutti gli operatori interessati.

Alla luce di quanto sopra, l'applicazione delle nuove procedure di registrazione è stata unanimemente concordata a partire dal 1° giugno 2007.

Nell'ambito delle azioni prioritarie per la prevenzione, previste dal Piano sanitario regionale 2003/2005 (D.G.R. n. 314 del 23 luglio 2003 - *Bollettino Ufficiale* della Regione n. 36 del 27 agosto 2003 - S.O.), e cioè «progetto

sicurezza alimentare», se ne propone l'approvazione da parte della Giunta regionale, insieme alla contemporanea decadenza delle norme ed indirizzi regionali precedenti in contrasto e/o superati.

Perugia, lì 16 aprile 2007

*L'istruttore*  
F.to ISABELLA CIVES

ALLEGATO

**REGIONE UMBRIA****Direzione regionale Sanità e servizi sociali****Servizio IV- Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare****SICUREZZA ALIMENTARE REGIONE UMBRIA - LINEE DI INDIRIZZO VINCOLANTI PER L'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO COMUNITARIO N. 852/04 E PROCEDURE OPERATIVE**

La legislazione sulla sicurezza alimentare, negli ultimi anni, è stata sottoposta ad una revisione totale da parte dell'Unione Europea. Infatti con l'introduzione dei nuovi Regolamenti comunitari 852 – 853 – 854 - 882 (che fanno parte del pacchetto igiene - Hygiene Package) e la sostituzione di 17 direttive verticali tra cui 8 relative alle carni, viene ridefinito un nuovo sistema di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, con regole, ruoli e responsabilità assegnate alle diverse fasi della filiera alimentare.

I sopracitati regolamenti comunitari possono essere suddivisi in due gruppi, con diversa assegnazione:

- due destinati all'Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.): Regolamenti n.852/04 e n.853/04;
- due indirizzati all'Autorità Sanitaria competente che dovrà garantire il controllo ufficiale sull'igiene delle produzioni alimentari :Regolamenti n.854/04 e n.882/04.

**Le presenti Linee di indirizzo si propongono l'obiettivo di fornire agli Operatori del Settore Alimentare un utile strumento per l'applicazione dei regolamenti comunitari ed ai Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione alcune indicazioni operative in merito alle procedure di Controllo Ufficiale.**

**Sono fatte salve le disposizioni derivanti da legislazioni speciali (Agriturismi, dimore storiche, fattorie didattiche, etc.).**

**Non rientrano in tali linee di indirizzo gli stabilimenti e le attività ricadenti nell'ambito del Regolamento CE n. 853/2004.**

**MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE NUOVE DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA REGISTRAZIONE DEGLI STABILIMENTI DEL SETTORE ALIMENTARE AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/04.**

Tra gli elementi di novità della nuova regolamentazione comunitaria è ricompresa la procedura di notifica, registrazione delle Imprese Alimentari ovvero di ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la produzione primaria, la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate).

Per quanto attiene alle modalità di registrazione, vengono individuate le seguenti procedure:

- la **DIA semplice**, per le attività che, con la precedente normativa nazionale, non erano soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della L. 283/ 62 o ai sensi di altre normative;
- la **DIA differita**, per le attività che, con la precedente normativa nazionale, erano soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62 o ai sensi di altre normative, compresa la vendita dei prodotti ittici, con esclusione del trasporto alimenti.

Al fine di rendere su tutto il territorio regionale omogenea la modalità di applicazione della nuova procedura si danno le successive indicazioni operative.

L'operatore del settore alimentare che intende esercitare e/o che esercita un'attività di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione, distribuzione o vendita di prodotti alimentari invia, tramite raccomandata a.r., al Comune, in cui ha sede tale attività o in cui è residente (nel caso di mezzo di trasporto), e contemporaneamente al Dipartimento di Prevenzione della ASL territorialmente competente (Servizio Medico e/o Veterinario), la notifica, dell'esistenza, dell'apertura, della variazione di titolarità o di attività o di elementi strutturali, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione, utilizzando il **modello unico** di cui **all'ALLEGATO A**.

In caso di presentazione di DIA semplice l'operatore può iniziare subito l'attività.

In caso di presentazione di DIA differita, decorso favorevolmente il termine di 30 giorni, l'operatore è legittimato a dare inizio all'attività senza attendere l'emanazione di ulteriori atti.

I Servizi Medici e/o Veterinari della ASL interessati effettuano la registrazione, comunicandolo al Comune, secondo un tracciato record contenente almeno le seguenti informazioni:

- 1) **Identificazione dello stabilimento** (denominazione, ragione sociale, codice fiscale - partita IVA, sede operative, sede legale);
- 2) **Numero di registrazione** (n° e data protocollo ASL in entrata);
- 3) **Settore di attività** ( da 01 a 09)
- 4) **Tipo di attività** (codice istat);
- 5) **Data inizio attività**;
- 6) **Data fine attività**;
- 7) **Tipo di Denuncia di Inizio Attività** (DIA semplice – DIA differita);
- 7) **Ispezioni** (data effettuazione, stato, esito).

I servizi del Dipartimento, fissando il termine per l'invio, possono richiedere al titolare dell'industria alimentare dichiarazioni e/o documenti integrativi a quelli già inviati.

La richiesta di dichiarazione / integrazione, in caso di DIA differita, interrompe i termini per il silenzio / assenso ed il termine di altri trenta giorni per il silenzio / assenso, ricomincia a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento della documentazione richiesta.

In caso di DIA differita, nei 30 giorni intercorrenti tra la notifica e la data inizio attività, la ASL, se lo ritiene necessario, effettua un sopralluogo di verifica, a seguito del quale possono verificarsi le seguenti circostanze:

- l'attività inizia alla data prevista comunicata;
- l'attività inizia solo dopo che l'esercizio ha risolto le non conformità evidenziate;
- l'attività inizia alla data prevista comunicata, ma l'esercizio deve risolvere determinate non conformità lievi evidenziate, entro dei termini stabiliti dall'organo di controllo.

Nell'ambito delle attività di Controllo Ufficiale gli operatori dei competenti Servizi Medici e Veterinari delle ASL, verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella D.I.A. e in caso di false dichiarazioni procedono alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

Per l'omessa notifica della DIA viene applicata la sanzione prevista dall'ex art. 17 della legge 283/62.

La registrazione si deve basare su di un sistema informativo efficiente e facile da consultare e aggiornare ( utilizzando anche sistemi di lettura ottica).

## TARIFFE

Ai fini della Registrazione ai sensi del Reg. 852/2004, si utilizzano, per analogia, le seguenti tariffe già previste dalla D.G.R. n. 134 del 12 febbraio 2003 "R.D. 27 luglio 1934, n. 1265. Tariffario delle prestazioni rese nell'interesse dei privati dai servizi e dalle Unità operative del

dipartimento di igiene e prevenzione delle Aziende unità sanitarie locali. Aggiornamento e revisione.”:

DIA semplice	€ 85,88
DIA differita	€ 200,02
DIA per sagre – fiere – feste paesane e similari	€ 114,14
Aggiornamenti di DIA (con esclusione delle volte)	€ 34,25

### OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (O.S.A.)

Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte (art 17 regolamento 178/2002):

- la responsabilità per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
- la sicurezza degli alimenti va garantita lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
- gli operatori del settore alimentare:
  - predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, in aggiunta all'applicazione di procedure di buona prassi igienica;
  - dimostrano all'autorità competente che hanno predisposto, attuato e mantenuto una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP e sulla corretta prassi igienica;
  - garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure di autocontrollo siano costantemente aggiornati;
  - conservano ogni altro documento o registrazione per un periodo adeguato, garantendo la tracciabilità dei prodotti e dei mangimi;
  - garantiscono l'accesso ad edifici, stabilimenti, impianti e altre infrastrutture, nonché l'accesso alla documentazione e ai registri richiesti.

Inoltre:

- gli O.S.A. che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'ALLEGATO I del REGOLAMENTO 852/2004 e le indicazioni operative, uniformi e dettagliate, di cui all'ALLEGATO B delle presenti Linee di Indirizzo;
- gli O.S.A. che effettuano qualsivoglia fase della produzione, lavorazione e distribuzione degli alimenti dopo la produzione primaria, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'ALLEGATO II del REGOLAMENTO 852/2004 e le indicazioni operative, uniformi e dettagliate, di cui all'ALLEGATO C delle presenti Linee di Indirizzo;

**raccomandata a/r**

AL COMUNE DI \_\_\_\_\_

Marca da bollo

AL SERVIZIO MEDICO E/O VETERINARIO  
DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
ASL \_\_\_\_\_

**DENUNCIA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE  
AI SENSI REG. CE 852/2004**

- SEMPLICE**
- DIFFERITA**
- COMUNICA** che la presente è in sostituzione della DIA / Aut. San. n. \_\_\_\_\_  
del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**Il sottoscritto firmatario della presente**

<b>Cognome</b>			<b>Nome</b>			
<b>Codice Fiscale</b>						
Data di nascita			Cittadinanza			
Luogo di nascita: Comune			Provincia		Stato	
Residenza: Comune					Provincia	
Via / Piazza			n°		C.A.P.	
Telefono		Cellulare			Fax	
e-mail		@				

**In qualità di:**

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

**Denominazione o ragione sociale**

<b>Codice Fiscale</b>														<b>P. IVA</b>													
Sede legale		<input type="checkbox"/> amministrativa		<input type="checkbox"/> nel comune di		Prov.																					
Via / Piazza						n°		C.A.P.																			
Telefono		Cellulare			Fax																						
e-mail		@																									



## ATTIVA IL PROCEDIMENTO PER LA/LE ATTIVITA' DI SEGUITO DESCRITTA/E

<b>QUADRO A</b>	<b>D.I.A. SEMPLICE</b>
-----------------	------------------------

## SETTORI DI ATTIVITÀ

- |    |                          |               |   |
|----|--------------------------|---------------|---|
| 1. | <input type="checkbox"/> | SETTORE 01    | PRODUZIONE PRIMARIA AD ESCLUSIONE DEI MATTATOI  |
| 2. | <input type="checkbox"/> | SETTORE 04    | DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO COMPRESI I DISTRIBUTORI AUTOMATICI CON ESCLUSIONE DI QUELLI PER IL LATTE CRUDO |
| 3. | <input type="checkbox"/> | SETTORE 05-06 | TRASPORTO ALIMENTI  |

<b>QUADRO B</b>	<b>D.I.A. DIFFERITA</b>
-----------------	-------------------------

## SETTORI DI ATTIVITÀ

- |    |                          |            |  |
|----|--------------------------|------------|--|
| 1. | <input type="checkbox"/> | SETTORE 02 | STABILIMENTI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE   |
| 2. | <input type="checkbox"/> | SETTORE 03 | DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO   |
| 3. | <input type="checkbox"/> | SETTORE 04 | MEDIE E GRANDI STRUTTURE DI VENDITA  |
| 4. | <input type="checkbox"/> | SETTORE 07 | RISTORAZIONE PUBBLICA  |
| 5. | <input type="checkbox"/> | SETTORE 08 | RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE  |
| 6. | <input type="checkbox"/> |            | BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI  |
| 7. | <input type="checkbox"/> |            | SAGRE – FIERE – FESTE PAESANE E SIMILARI (D.I.A. DIFFERITA SPECIFICA: 7 GIORNI ) |

## TIPO DI ATTIVITÀ

ATTIVITÀ PRINCIPALE

ALTRE ATTIVITÀ

**L'ATTIVITÀ SOPRARIPORTATA RIGUARDA LE SEGUENTI SOSTANZE / PRODOTTI ALIMENTARI**

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

 PER LE ATTIVITA' EX O.M. 02/04/2002

Attrezzature	<input type="checkbox"/> banco temporaneo	<input type="checkbox"/> costruzione stabile	<input type="checkbox"/> negozio mobile	<input type="checkbox"/> targa
--------------	---	--	---	--------------------------------

Indirizzo del luogo di ricovero del mezzo:

Indirizzo dei **locali di deposito della merce**: PER IL TRASPORTO ALIMENTI

Specificare marca e modello del mezzo

Numero marca o telaio

Certificato ATP

 CONTENITORI CISTERNE

Numero identificativo

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 dagli Allegati al Regolamento CE 852/2004, sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegate, che tutti i lavori sono terminati e che le attrezzature sono state tutte installate;
- di aver predisposto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP e sulla corretta prassi igienica;
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- che comunicherà ogni successiva modifica a quanto sopra descritto, adeguatamente documentata, e l'eventuale cessazione di attività.

## ALLEGA

- **relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene** redatta secondo il modello inserito e firmata dal titolare o dal legale rappresentante.
- **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 del **certificato di agibilità** con relativa destinazione d'uso.
- Fotocopia dell'iscrizione della ditta al **registro imprese**.
- Fotocopia di un **documento d'identità** in corso di validità.
- Fotocopia della ricevuta del **versamento** effettuato alla Tesoreria dell'ASL secondo tariffario regionale.

### In caso di trasporto alimenti:

- 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.

## DICHIARA INFINE

- 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.
- 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 e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

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

**In fede**

## LEGENDA

### SETTORI E ATTIVITA' SOGGETTI AGLI ADEMPIMENTI PREVISTI NEI REGOLAMENTI 852/04 (SONO ESPRESSAMENTE ESCLUSE LE ATTIVITÀ SOGGETTE A RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG. CE 853/04)

#### PRODUZIONE PRIMARIA

#### SETTORE 01

Per produzione primaria si intende, ai sensi del Reg. 178/02, tutte le fasi della produzione dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

#### STABILIMENTI O LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

#### SETTORE 02

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente attività di produzione, di trasformazione e/o attività di confezionamento e che non vende al dettaglio.

#### DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO

#### SETTORE 03

Per commercio all'ingrosso si intende l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende ad altri commercianti, all'ingrosso o al dettaglio, o ad utilizzatori professionali o ad altri utilizzatori in grande.

#### DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO

#### SETTORE 04

Per Commercio al Dettaglio si intende l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione direttamente al consumatore finale; la superficie di vendita di un esercizio commerciale è l'area destinata alla vendita, compresa quella occupata da banchi, scaffalature e simili. Non costituisce superficie di vendita quella destinata a magazzini, depositi, locali di lavorazione, uffici e servizi. Sulla base della superficie di vendita e della popolazione residente la distribuzione al dettaglio viene classificata in:

- ESERCIZI DI VICINATO aventi superficie di vendita non superiore a 150 mq. nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 250 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti)
- MEDIE STRUTTURE DI VENDITA aventi superficie di vendita superiore ai limiti di cui al punto precedente e fino a 1.500 mq nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti).
- GRANDI STRUTTURE DI VENDITA aventi superficie superiore ai limiti di cui al punto precedente.

#### TRASPORTO ALIMENTI

#### SETTORE 05

#### TRASPORTO ALIMENTI

#### SETTORE 06

Si intende il trasporto di merci su strada soggetto a DIA differita, trasporto sostanze alimentari sfuse con cisterne ed altri contenitori, trasporto latte con cisterne ed altri contenitori, trasporto carni fresche e congelate, trasporto pesce fresco e congelato, trasporto surgelati

#### RISTORAZIONE PUBBLICA

#### SETTORE 07

Si intende per Ristorazione Pubblica, tutte le forme di ristorazione (esclusi i ristoranti ambulanti stagionali) che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato. In questo settore sono compresi anche:

- ESERCIZI DI SOLA SOMMINISTRAZIONE  
Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali viene svolta la somministrazione di alimenti e bevande preparati altrove; ed in particolare generi di pasticceria e gelateria, dolciumi e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar - gelaterie, birrerie, bar - pasticcerie ed esercizi simili) con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti.
- ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON LIMITATA TIPOLOGIA PRODUTTIVA  
Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione, svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce.
- SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE

#### RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE

#### SETTORE 08

Si intende per Ristorazione Collettivo - Assistenziale, tutte le altre forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile; in particolare fa riferimento a tutte le attività inerenti la preparazione e la fornitura di pasti a persone che lavorano e/o vivono in collettività, quali amministrazioni, scuole, RSA, ospedali ed ogni altra organizzazione pubblica o privata in grado di assicurare l'alimentazione dei suoi appartenenti. In questo settore sono compresi anche:

- TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Locali ubicati presso strutture collettive ove avviene la fornitura di pasti preparati altrove, con l'esclusione di qualsiasi attività di preparazione in loco.

#### LABORATORI ARTIGIANALI CON ANNESSA VENDITA

#### SETTORE 09

In questa voce sono compresi i laboratori artigianali nei quali l'alimento viene prodotto, trasformato, confezionato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione.

**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**

I) (descrizione della tipologia di attività) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

II) (caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

III) (dotazioni di impianti ed attrezzature dei locali) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

IV) (acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

V) (sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti e scarti di lavorazione) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

VI) (servizi igienici e spogliatoi di cui dispone l'attività) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

VII) (numero di addetti) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma del Titolare o Legale rappresentante

\_\_\_\_\_

## **PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E OPERAZIONI ASSOCIATE**

In aggiunta alle disposizioni previste dall'Allegato 1 del Regolamento (CE) n. 852/2004, che di seguito si riportano, allo scopo di dare uniformità applicativa sull'intero territorio regionale, sono state inserite (testo sottolineato), alcune ulteriori indicazioni operative di carattere comunque non vincolante.

### **I. Ambito d'applicazione**

Per produzione primaria si intende, ai sensi del Reg. 178/02, tutte le fasi della produzione dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

1. Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:

- a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;
- b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento;
- e
- c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

### **II. Requisiti in materia di igiene**

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.

3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2 gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:

- a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti;
- e
- b) le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

Il produttore deve valutare eventuali rischi ambientali e non, che potrebbero essere fonte di contaminazione per gli alimenti e ove necessario adottare le relative misure di controllo.

4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

- a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;

I locali in cui vengono depositati alimenti sfusi devono essere facilmente pulibili e disinfettabili e ove necessario ben aerati ed illuminati.

- b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;

Devono essere previste adeguate attrezzature per la pulizia e la disinfezione.

- c) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;
- d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
- g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;

Devono essere previsti locali separati o dispositivi specifici per la gestione dei rifiuti e delle sostanze pericolose.

- h) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;
  - i) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
- e
- j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

- a) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
- b) assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
- c) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- d) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- e) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;
- f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- g) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;

e

- h) utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.

6. Gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.

### **III. Tenuta delle registrazioni**

- 7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.
- 8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:
  - a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
  - b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
  - c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;

- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;
  - e
  - e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.
9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:
- a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocido;
  - b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale;
  - e
  - a) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.

L'operatore del settore alimentare responsabile dell'impianto deve avere predisposto e deve applicare e documentare idonee procedure per la verifica del rispetto delle disposizioni.

10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

## **PARTE B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

1. I manuali nazionali o comunitari di cui agli articoli da 7 a 9 del presente Regolamento dovrebbero contenere orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.
2. I manuali di corretta prassi igienica dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli, comprese le misure pertinenti previste dalla normativa comunitaria e nazionale o dai programmi comunitari e nazionali. Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:
  - a) il controllo della contaminazione dovuta a micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo;
  - b) l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;
  - c) l'uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e biocidi e loro rintracciabilità;
  - d) l'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali veterinari e di additivi dei mangimi e loro rintracciabilità;
  - e) la preparazione, il magazzinaggio, l'uso e la rintracciabilità dei mangimi;
  - f) l'adeguata eliminazione di animali morti, rifiuti e strame;
  - g) le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti, nonché l'obbligo di informarne le autorità competenti;
  - h) le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate, compresi la pulizia accurata e il controllo degli animali infestanti;
  - i) le misure concernenti la pulizia degli animali da macello e da produzione;
  - j) le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.

## REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALL'ALLEGATO B

PER STRUTTURA DESTINATA AGLI ALIMENTI (**INDUSTRIA ALIMENTARE**) SI INTENDE OGNI SOGGETTO PUBBLICO O PRIVATO, CON O SENZA FINI DI LUCRO, CHE ESERCITA UNA O PIÙ DELLE SEGUENTI ATTIVITÀ: LA PREPARAZIONE, LA TRASFORMAZIONE, LA FABBRICAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO, IL DEPOSITO, IL TRASPORTO, LA DISTRIBUZIONE, LA MANIPOLAZIONE, LA VENDITA O LA FORNITURA, COMPRESA LA SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI (ESCLUSE LE IPOTESI DI AUTOCONSUMO IN AMBITO FAMILIARE E LE ALTRE ATTIVITÀ COMUNQUE DIVERSAMENTE DISCIPLINATE).

AI FINI DELLA DEFINIZIONE DEI REQUISITI GENERALI DA APPLICARE, LE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI VENGONO CLASSIFICATE SULLA BASE DEL D.P.R. 14/07/1995 E D.M.S 16/10/1998 IN:

### STABILIMENTI O LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

#### SETTORE 02

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente attività di produzione, di trasformazione e/o attività di confezionamento e che non vende prevalentemente al dettaglio. (Gli stabilimenti industriali degli alimenti di origine animale ricadenti nel Reg. CE 853/04 seguono procedura di riconoscimento secondo lo stesso Regolamento).

### DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO

#### SETTORE 03

Per commercio all'ingrosso si intende l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende ad altri commercianti, all'ingrosso o al dettaglio, o ad utilizzatori professionali o ad altri utilizzatori in grande.

### DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO

#### SETTORE 04

Per Commercio al Dettaglio si intende l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione direttamente al consumatore finale; la superficie di vendita di un esercizio commerciale è l'area destinata alla vendita, compresa quella occupata da banchi, scaffalature e simili. Non costituisce superficie di vendita quella destinata a magazzini, depositi, locali di lavorazione, uffici e servizi. Sulla base della superficie di vendita e della popolazione residente la distribuzione al dettaglio viene classificata in:

- ESERCIZI DI VICINATO aventi superficie di vendita non superiore a 150 mq. nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 250 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti)
- MEDIE STRUTTURA DI VENDITA aventi superficie di vendita superiore ai limiti di cui al punto precedente e fino a 1.500 mq nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti).
- GRANDI STRUTTURE DI VENDITA aventi superficie superiore ai limiti di cui al punto precedente.

### TRASPORTO ALIMENTI

#### SETTORE 05

### TRASPORTO ALIMENTI

#### SETTORE 06

Si intende il trasporto di merci su strada soggetto a DIA differita, trasporto sostanze alimentari sfuse con cisterne ed altri contenitori, trasporto latte con cisterne ed altri contenitori, trasporto carni fresche e congelate, trasporto pesce fresco e congelato, trasporto surgelati

### RISTORAZIONE PUBBLICA

#### SETTORE 07

Si intende per Ristorazione Pubblica, tutte le forme di ristorazione (esclusi i ristoranti ambulanti stagionali) che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato. In questo settore sono compresi anche:

- ESERCIZI DI SOLA SOMMINISTRAZIONE  
Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali viene svolta la somministrazione di alimenti e bevande preparati altrove; ed in particolare generi di pasticceria e gelateria, dolci e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar - gelaterie, birrerie, bar - pasticcerie ed esercizi similari) con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti.
- ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON LIMITATA TIPOLOGIA PRODUTTIVA  
Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione, svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce.
- SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE

### RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE

#### SETTORE 08

Si intende per Ristorazione Collettivo - Assistenziale, tutte le altre forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile; in particolare fa riferimento a tutte le attività inerenti la preparazione e la fornitura di pasti a persone che lavorano e/o vivono in collettività, quali amministrazioni, scuole, RSA, ospedali ed ogni altra organizzazione pubblica o privata in grado di assicurare l'alimentazione dei suoi appartenenti. In questo settore sono compresi anche:

- TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Locali ubicati presso strutture collettive ove avviene la fornitura di pasti preparati altrove, con l'esclusione di qualsiasi attività di preparazione in loco.

### LABORATORI ARTIGIANALI CON ANNESSA VENDITA

#### SETTORE 09

In questa voce sono compresi i laboratori artigianali nei quali l'alimento viene prodotto, trasformato, confezionato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione.



In aggiunta alle disposizioni previste dall'Allegato 2 del Regolamento (CE) n. 852/2004, che di seguito si riportano, allo scopo di dare uniformità applicativa sull'intero territorio regionale, sono state inserite (testo sottolineato), alcune ulteriori indicazioni operative di carattere comunque non vincolante.

## **CAPITOLO I - REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI**

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

IL RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE DEVE AVERE PREDISPOSTO E ATTUATO UNA PROCEDURA DI MANUTENZIONE E DI PULIZIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI E GLI STESSI DEVONO PRESENTARSI IN CONDIZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA TALI DA NON POTERE COSTITUIRE UNA FONTE DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI.

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

- a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;

LE PORTE DI ACCESSO DALL'ESTERNO E LE FINESTRE DEI LOCALI NEI QUALI GLI ALIMENTI VENGONO PREPARATI, LAVORATI, TRASFORMATI O DEPOSITATI DEVONO ESSERE DOTATE DI IDONEI DISPOSITIVI ATTI A PREVENIRE L'INTRODUZIONE DI INSETTI E CONTAMINANTI ED EVENTUALMENTE ESSERE MANTENUTE CHIUSE DURANTE LE LAVORAZIONI PER EVITARE FLUSSI MECCANICI DI ARIA PROVENIENTI DA ZONE CONTAMINATE.

GLI SPAZI PER LE LAVORAZIONI DEVONO ESSERE SUFFICIENTI A GARANTIRE CHE LE DIVERSE FASI DEL PROCESSO NON SIANO OGGETTO DI CONTAMINAZIONI CROCIATE. I LOCALI IN CUI GLI ALIMENTI VENGONO PREPARATI, LAVORATI, TRASFORMATI O CONFEZIONATI DEVONO PREVEDERE MINIMO MQ 2 DI SPAZIO UTILE PER OGNI OPERATORE AL NETTO DELLE ATTREZZATURE E PIANI DI LAVORO.

IN OGNI CASO LA SUPERFICIE VA VALUTATA IN FUNZIONE DEL NUMERO DEGLI ADDETTI, DELL'INGOMBRO DELLE ATTREZZATURE UTILIZZATE E DELLE DIMENSIONI DEL PROCESSO PRODUTTIVO, NEL RISPETTO DEL PRINCIPIO DELLA "MARCIA IN AVANTI". IN PARTICOLARE:

- i) NEL SETTORE DELLA DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO È RICHiesto UN LOCALE PER LA VENDITA CON ACCESSO DIRETTO DALLA VIA PUBBLICA O DI USO PUBBLICO CON SPAZI LIBERI PER LA CIRCOLAZIONE DELLA CLIENTELA DI LARGHEZZA UTILE E NEL RISPETTO DEI REQUISITI PREVISTI DALLE VIGENTI DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ACCESSIBILITÀ E VISITABILITÀ PER PERSONE CON RIDOTTA O IMPEDITA CAPACITÀ MOTORIA;
- ii) UNO O PIÙ LOCALI CON TALI CARATTERISTICHE MA CON SUPERFICIE COMPLESSIVA NON INFERIORE A MQ. 1,00 PER CIASCUN POSTO TAVOLA, È RICHiesto PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PREPARATE ALTROVE, EFFETTUATA PRESSO GLI ESERCIZI DI SOLA SOMMINISTRAZIONE OVVERO PRESSO I TERMINALI DI DISTRIBUZIONE NELLA SOMMINISTRAZIONE A DISTANZA IN COLLETTIVITÀ. È NECESSARIO CHE QUEST'ULTIMI CONTENGANO ALMENO UNA ZONA SPORZIONAMENTO CON LAVAMANI, UNA ZONA PER IL DEPOSITO DEL MATERIALE D'USO E, QUALORA NECESSARIO, PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ED INFINE UNA ZONA LAVAGGIO, NEL CASO DI UTILIZZO DI STOVIGLIE E POSATERIA NON A PERDERE;
- iii) NEL SETTORE DELLA PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO È RICHiesto UN LOCALE DI PREPARAZIONE DI FORMA POSSIBILMENTE QUADRATA E REGOLARE PER EVITARE ZONE STRETTE E ANFRATTUOSE DIFFICILMENTE SANIFICABILI, DESTINATO A CONTENERE TUTTE LE ATTREZZATURE NECESSARIE E ORGANIZZATO IN MODO DA EVITARE SIA PERCORSI DI RITORNO RISPETTO AL CICLO DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI SIA PERCORSI SPORCHI COME L'ENTRATA DELLE MATERIE PRIME;
- iv) NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE IN TALE LOCALE SONO COMPRESI IL / LA:
  - CUCINA ANCH'ESSA UBICATA IN MODO DA NON ESSERE ATTRAVERSATA DA PERCORSI SPORCHI (INGRESSO MERCI E RIENTRO STOVIGLIE SPORCHE PER IL LAVAGGIO) E SUDDIVISA IN UNA O PIÙ DELLE SEGUENTI ZONE O AREE DI LAVORAZIONE: A) ZONA PREPARAZIONE CARNE, POLLAME E PESCE, B) ZONA PREPARAZIONE VERDURE; C) ZONA ALLESTIMENTO PIATTI PRONTI E PREPARAZIONE PIATTI FREDDI, D) ZONA COTTURA;

- LOCALE O ZONA PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI E L'ALLESTIMENTO DEI CONTENITORI E/O IMBALLI, IN CASO DI PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE A DISTANZA IN COLLETTIVITÀ;
  - ZONA DEDICATA ESCLUSIVAMENTE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI DIETETICI E PER CELIACI DOTATA DI SPECIFICA UTENSILERIA, NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE
- V) PER I TRE SETTORI DI ATTIVITÀ AGLI SPAZI DI LAVORO CONSIDERATI, VANNO AGGIUNTI:
- UN VANO O ZONA DISPENSA DI SUPERFICIE PROPORZIONATA ALL'ATTIVITÀ, CON ACCESSO PREFERIBILMENTE DALL'ESTERNO, COMUNQUE NON TALE DA COMPORTARE L'ATTRAVERSAMENTO OBBLIGATO DEL LOCALE DI PREPARAZIONE DA PARTE DELLE MERCI IN ARRIVO E, PREFERIBILMENTE COMUNICARE DIRETTAMENTE CON LO STESSO;
  - UN LOCALE O ZONA LAVAGGIO ATTREZZATO CON LAVELLI E LAVASTOVIGLIE DI DIMENSIONI ADEGUATE ALL'ATTIVITÀ E BEN SEPARATO DAGLI ALTRI, ADIBITO ESCLUSIVAMENTE A TALE USO; NON È NECESSARIO NEL SETTORE DELLA DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO OVE LA VENDITA INTERESSA ESCLUSIVAMENTE I PRODOTTI CONFEZIONATI;
- VI) NEL SETTORE DELLA DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO I LOCALI DESTINATI A DEPOSITO DEVONO AVERE CARATTERISTICHE DI COSTRUZIONE NONCHÉ IMPIANTI ED ATTREZZATURE TALI DA SODDISFARE LE ESIGENZE DI UNA BUONA CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E APRIRSI SU UN ADEGUATO SPAZIO LIBERO CHE CONSENTA UN AGEVOLE SCARICO DELLE DERRATE, ANCHE ATTRAVERSO LA PREDISPOSIZIONE DI PIATTAFORMA SOLLEVABILE DA TERRA;
- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;  
DEVE ESSERE GARANTITA UNA ADEGUATA VENTILAZIONE. LA PRESENZA DI MUFFA SULLE PARETI E SUL SOFFITTO, DI ESFOLIAZIONI E DISTACCHI DEGLI INTONACI E DI RUGGINE SULLE STRUTTURE, SUGLI IMPIANTI E SULLE ATTREZZATURE È INDICE DI INADEGUATA MANUTENZIONE E, EVENTUALMENTE, VENTILAZIONE.
- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;  
DEVE ESSERE ASSICURATA LA COMPLETA CHIUSURA O PROTEZIONE DELLE APERTURE, LA SIGILLATURA DELLE FESSURE, LA PREDISPOSIZIONE DI IDONEI DISPOSITIVI CHE PREVENGANO L'INGRESSO E, SE DEL CASO, L'ANNIDAMENTO DEGLI INFESTANTI IN CORRISPONDENZA DELLE FINESTRE, DEGLI ALIMENTI E DEI SOTTOPRODOTTI, DELLE CANALINE, DELLE PILETTE PER LA RACCOLTA E L'ALLONTANAMENTO DEI REFLUI.
- d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.  
GLI ALIMENTI DEPERIBILI DEVONO ESSERE MANTENUTI A TEMPERATURA CONTROLLATA. DEVE ESSERE ASSICURATO IL CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DA RIPORTARE NELLE SCHEDE SPECIFICHE. INOLTRE LA TEMPERATURA VA REGISTRATA IN CONTINUO IN CASO DI PRODOTTI SURGELATI E ALTRI ALIMENTI DEPERIBILI DETENUTI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI CHE VENDONO ANCHE AD ALTRE DITTE.
3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.  
NEL NUMERO DEI GABINETTI SI DEVE TENER CONTO DELLA NORMATIVA SULLA TUTELA DEL LAVORO DIPENDENTE ED IN PARTICOLARE ALMENO UN SERVIZIO IGIENICO AD USO DEGLI ADDETTI QUALORA SIANO IN NUMERO INFERIORE A 10; ALMENO DUE SERVIZI IGIENICI, SEPARATI PER SESSO, NEL CASO CHE IL NUMERO DEGLI ADDETTI SIA SUPERIORE A 10. AI SENSI DEL D.M. 14/06/1989 N. 236, VI È L'OBBLIGO DI METTERE A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA ALMENO UN SERVIZIO IGIENICO USUFRUIBILE ANCHE DA PERSONA CON DIFFICOLTÀ MOTORIA, QUANDO IL NEGOZIO DI VENDITA SUPERA I 250 MQ. DI SUPERFICIE UTILE E NEGLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE.
4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

I LAVABI PER LAVARSI LE MANI DEVONO ESSERE FACILMENTE ACCESSIBILI IN OGNI MOMENTO DALLE POSTAZIONI DI LAVORO. LA RUBINETTERIA DEVE ESSERE PROGETTATA IN MANIERA TALE DA PREVENIRE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA DELLE MANI, DEGLI UTENSILI E DEGLI ALIMENTI. GLI SCARICHI DEVONO ESSERE RACCORDATI AL SISTEMA DI RACCOLTA DEI REFLUI CHE NON POSSONO ESSERE SPARSI AL SUOLO. SI RITIENE CHE I LAVABI DESTINATI ESCLUSIVAMENTE AL LAVAGGIO DELLE MANI DEL PERSONALE ADDETTO DEBBANO ESSERE SEPARATI DA QUELLI DESTINATI AL LAVAGGIO DEGLI ALIMENTI.

5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

NEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITÀ LAVORATIVA, DEBBONO ESSERE GARANTITE CONDIZIONI DI BENESSERE AMBIENTALE, ATTRAVERSO LA VENTILAZIONE NATURALE DEGLI AMBIENTI MEDIANTE ARIA ESTERNA; LA SUPERFICIE TOTALE DEGLI INFISSI APRIBILI E COMUNICANTI CON SPAZI ESTERNI, IDONEA A GARANTIRE IL RICAMBIO D'ARIA NECESSARIO, DEVE CORRISPONDERE AD ALMENO:

- 1/8 DELLA SUPERFICIE UTILE DEL LOCALE, SE QUEST'ULTIMA È INFERIORE A 100 MQ;
- 1/16 DELLA SUPERFICIE UTILE DEL LOCALE CON UN MINIMO DI 12,5 MQ SE LA SUPERFICIE DEL LOCALE È SUPERIORE A 100 MQ.

L'AERAZIONE ARTIFICIALE PUÒ ESSERE INTEGRATIVA O SOSTITUTIVA DI QUELLA NATURALE E NEI CASI IN CUI È PREVISTO IL RICORSO AD UN TALE SISTEMA SI DOVRÀ TENER CONTO CHE NON PUÒ ESSERE SOSTITUTIVO ANCHE DEI SISTEMI DI ALLONTANAMENTO DEGLI INQUINANTI CHE SI PRODUCONO NELLE LAVORAZIONI (PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE).

NEL VALUTARE L'ADEGUATEZZA DEL SISTEMA DI VENTILAZIONE E DI ESTRAZIONE DEI VAPORI ED AEROSOL, VA COMUNQUE CONSIDERATA L'ASSENZA DI MUFFE, CONDENSA, DISTACCHI DEGLI INTONACI, RUGGINE E ASSENZA DI ODORI.

TUTTI I PUNTI DI COTTURA DEVONO ESSERE DOTATI, SINGOLARMENTE O CUMULATIVAMENTE, DI IDONEI SISTEMI DI ASPIRAZIONE DI FUMI, ODORI E VAPORI NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA VIGENTE.

6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

I SERVIZI IGIENICI E LE DOCCE DEBBONO DISPORRE DI UNA AERAZIONE NATURALE REALIZZATA ATTRAVERSO UNA SUPERFICIE FENESTRATA OVVERO, IN ALTERNATIVA, DI UN IDONEO SISTEMA DI ASPIRAZIONE FORZATA.

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

UN'ADEGUATA ILLUMINAZIONE NATURALE DEI LOCALI VIENE GARANTITA DAI SOTTOELENCATI RAPPORTI ILLUMINANTI (R.I.):

- 1/8 DELLA SUPERFICIE UTILE DEL LOCALE PER LOCALI CON SUPERFICIE UTILE FINO A MQ. 100;
- 1/16 DELLA SUPERFICIE UTILE DEL LOCALE PER LOCALI CON SUPERFICIE UTILE SUPERIORE A MQ. 100;

L'ILLUMINAZIONE DEVE ESSERE VALUTATA IN TUTTE LE CONDIZIONI POSSIBILI DI LAVORAZIONE E DEVE ESSERE TALE DA GARANTIRE CHE TUTTE LE OPERAZIONI CONDOTTE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE AVVENGANO IN CONDIZIONI DI ADEGUATA VISIBILITÀ.

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

IL SISTEMA DI ALLONTANAMENTO E SMALTIMENTO DEI REFLUI DELL'INSEDIAMENTO DOVRÀ AVERE IDONEI POZZETTI DEGRASSATORI SULLA LINEA DELLE ACQUE DERIVANTI DA LAVELLI, LAVASTOVIGLIE, ECC; I POZZETTI DI RACCOLTA DELLE ACQUE, EVENTUALMENTE PRESENTI ALL'INTERNO DEI LOCALI, DEVONO ESSERE SIFONATI O COMUNQUE DEVONO GARANTIRE L'ISOLAMENTO DALL'IMPIANTO FOGNARIO.

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

LO SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE ADDETTO DEVE ESSERE FORNITO DI ARMADIETTI INDIVIDUALI, A DOPPIO SCOMPARTO (PER IL DEPOSITO SEPARATO DI INDUMENTI PERSONALI E DI ABBIGLIAMENTO USATO PER IL LAVORO), IN MATERIALE LAVABILE, DISINFETTABILE E DISINFESTABILE.

10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

I PRODOTTI ED ATTREZZATURE PER LA PULIZIA E LA DISINFEZIONE DEVONO ESSERE CONSERVATI IN LOCALE APPOSITAMENTE PREDISPOSTO CHIUDIBILE OPPURE IN UNO SPAZIO SEPARATO ED APPOSITAMENTE ATTREZZATO CON ARMADI CHIUDIBILI TALE DA PREVENIRE OGNI POSSIBILE CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI.

## **CAPITOLO II - REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI ALL'INTERNO DEI QUALI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI (ESCLUSI I LOCALI ADIBITI A MENSA E QUELLI SPECIFICATI NEL CAPITOLO III)**

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

- a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
- b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

NEI LOCALI IN CUI GLI ALIMENTI SONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI I PAVIMENTI E LE PARETI DEVONO AVERE ANGOLI E SPIGOLI ARROTONDATI.

i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

- c) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- d) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

TUTTE LE PORTE DEVONO GARANTIRE LA COMPLETA CHIUSURA DEI VANI DI ACCESSO. LE EVENTUALI PORTE IN LEGNO DEVONO ESSERE TRATTATE ALLA SUPERFICIE IN MODO DA PRESENTARE CARATTERISTICHE IN LINEA CON QUANTO PRESCRITTO DAL REGOLAMENTO. LE PORTE IN FERRO NON DEVONO PRESENTARE SEGNI DI RUGGINE.

- e) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

L'UTILIZZO DEL LEGNO PER LE SUPERFICI DI TAGLIO È LIMITATO ALLE CEPPE (AI CEPPI) LA CUI SUPERFICIE DEVE PRESENTARSI COMPATTA E LEVIGATA.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

DEVONO ESSERE PRESENTI IDONEE ATTREZZATURE IN ADEGUATO STATO DI MANUTENZIONE PER LA PULIZIA E IL LAVAGGIO DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE. IL TIPO E IL DIMENSIONAMENTO DEI DISPOSITIVI PER LA PULIZIA E LA DISINFEZIONE VERRANNO VALUTATI CASO PER CASO.

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

### **CAPITOLO III - REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

2. In particolare, ove necessario:

a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);

b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;

e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;

f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);

g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;

h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

### **CAPITOLO IV - TRASPORTO**

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

#### LE SUPERFICI DEVONO ESSERE LISCE, LAVABILI E DISINFETTABILI.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

IL TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI DEPERIBILI, E QUINDI SOGGETTE A REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA, DEVE ESSERE EFFETTUATO CON AUTOVEICOLI OD ALTRI MEZZI DI TRASPORTO IN POSSESSO DEI REQUISITI E DELLE CARATTERISTICHE PREVISTE DALLA NORMATIVA A.T.P.; L'ATTESTAZIONE RELATIVA SARÀ RIPORTATA SUI DOCUMENTI DI CIRCOLAZIONE SE TRATTASI DI VEICOLO O DIRETTAMENTE SUL MEZZO (COME NEL CASO DI CISTERNE O CONTENITORI). PER I CONTENITORI SCARRABILI O CONTENITORI MOBILI CHE NON FOSSERO CERTIFICABILI SECONDO LA NORMATIVA A.T.P., SARÀ ACCETTATA UNA CERTIFICAZIONE-SCHEDA TECNICA DI UN ENTE CERTIFICATORE CHE SIA EQUIVALENTE PER LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA TIPOLOGIA DEL CONTENITORE ED ALLE SUE CARATTERISTICHE DI ESERCIZIO, IN FUNZIONE DELLA TENUTA TERMICA.

## **CAPITOLO V - REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE**

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

AI SENSI DEL DPR 777/82 E DEL SUCCESSIVO DL 108/92, TUTTI I MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON ALIMENTI NON DEBBONO CEDERE SOSTANZE CHE RENDANO GLI ALIMENTI NOCIVI O PERICOLOSI PER LA SALUTE PUBBLICA E NON DEBBONO ALTERARNE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE. CON L'EMANAZIONE DEL REGOLAMENTO CEE 1935/2004 VIENE INTRODOTTI PER I PRODUTTORI L'OBBLIGO DELLA RINTRACCIABILITÀ DEGLI ARTICOLI E DEI MATERIALI CHE VENGONO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

L'IMPIEGO DEL LEGNO È LIMITATO AI CASI SOPRA RIPORTATI. TUTTE LE ATTREZZATURE INDIPENDENTEMENTE DAI MATERIALI COSTITUTIVI NON DEVONO PRESENTARE FESSURAZIONI, INCISIONI, FORI O ALTRE PARTICOLARITÀ TALI DA RENDERE LE ATTREZZATURE STESSE DI DIFFICILE PULIZIA. LE ATTREZZATURE E GLI IMPIANTI DEVONO ESSERE FACILMENTE PULIBILI, SE DEL CASO PREVIO SMONTAGGIO.

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

## CAPITOLO VI - RIFIUTI ALIMENTARI

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.

I DISPOSITIVI E LE MODALITÀ DI ALLONTANAMENTO DEI SOTTOPRODOTTI E DEI RIFIUTI ALIMENTARI DEVONO ESSERE TALI DA PREVENIRE OGNI RISCHIO DI CONTAMINAZIONE. IN PARTICOLARE DEVONO ESSERE EVITATI GLI "INCROCI" LUNGO LA LINEA PRODUTTIVA E DEVE ESSERE GARANTITO IL RISPETTO DELLA "MARCIA IN AVANTI".

2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

LA RACCOLTA E/O SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI DEVE AVVENIRE NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI RACCOLTA DIFFERENZIATA E DI SMALTIMENTO DI OLI VEGETALI ESAUSTI. IN PARTICOLARE I RIFIUTI SOLIDI DEVONO ESSERE RACCOLTI IN RECIPIENTI IMPERMEABILI MUNITI DI COPERCHIO A PERFETTA TENUTA E APRIBILI A PEDALE, DI CAPACITÀ ADEGUATA, DOTATI DI APPOSITO SACCHETTO A PERDERE E TENUTI DI NORMA IN LUOGO IDONEO. LA RACCOLTA IGIENICA DEI SOTTOPRODOTTI E DEGLI MSR PREVEDE LA PRESENZA DI CONTENITORI SEPARATI E CORRETTAMENTE IDENTIFICATI.

3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

I SOTTOPRODOTTI E GLI ALTRI RIFIUTI DEPERIBILI DEVONO ESSERE MANTENUTI REFRIGERATI FINO AL MOMENTO DELLA LORO RACCOLTA DA PARTE DI UNA DITTA AUTORIZZATA, A MENO CHE L'OPERATORE ECONOMICO POSSA DIMOSTRARE CHE I TEMPI E LE MODALITÀ DI RITIRO SONO TALI DA PREVENIRE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONI.

4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

## CAPITOLO VII - RIFORNIMENTO IDRICO

1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.

L'IMPIEGO DI ACQUA POTABILE È NECESSARIO PER TUTTE LE OPERAZIONI CONNESSE CON IL LAVAGGIO E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI. IL TUTTO DEVE ESSERE ADEGUATAMENTE DOCUMENTATO.

1. b) Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Allorché si utilizzano queste acque devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.

2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.

4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da

acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.

5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.

IL VAPORE DEVE ESSERE PRODOTTO A PARTIRE DA ACQUA POTABILE O DA ACQUA AVENTE LE CARATTERISTICHE DELL'ACQUA POTABILE.

6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

## **CAPITOLO VIII - IGIENE PERSONALE**

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

SI FA RIFERIMENTO ALLE INDICAZIONI INERENTI I LOCALI SPOGLIATOIO E SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE. SE DEL CASO IL PERSONALE DEVE DISPORRE DI ADEGUATI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) IN RAPPORTO, TRA L'ALTRO, CON LA RIMOZIONE E MANIPOLAZIONE DI MSR.

2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELL'IMPIANTO DEVE AVER PREDISPOSTO E DEVE APPLICARE E DOCUMENTARE IDONEE PROCEDURE PER LA VERIFICA DEL RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI INERENTI LO STATO SANITARIO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA MANUTENZIONE DEGLI ALIMENTI.

## **CAPITOLO IX - REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

IL RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE DEVE AVERE PREDISPOSTO ADEGUATE PROCEDURE DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI, IN PARTICOLARE DEVE VERIFICARE L'ARRIVO DELLE MATERIE PRIME E ALIMENTI E, SE DEL CASO, ATTUARE LE PERTINENTI MISURE DI GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ.

2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).

5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che



potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

LE MODALITÀ DI RAFFREDDAMENTO DEGLI ALIMENTI DEVONO ESSERE GESTITE NELL'AMBITO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO. SE DEL CASO DEVONO ESSERE PREVISTE ADEGUATE ATTREZZATURE PER IL RAFFREDDAMENTO DEGLI STESSI.

7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

## **CAPITOLO X - REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E ALL'IMBALLAGGIO DI PRODOTTI ALIMENTARI**

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.

2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.

NEL CASO IN CUI L'IMPIANTO PROVVEDA AL CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI, I RELATIVI MATERIALI DEVONO VENIRE CONSERVATI PROTETTI DALLA POLVERE E DA ALTRE FORME DI CONTAMINAZIONE

3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

L'IMBALLAGGIO ED IL CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI DEVE AVVENIRE IN UN LOCALE DISTINTO O NELLO STESSO LOCALE PURCHÉ LE SUE DIMENSIONI SIANO TALI DA GARANTIRE LA PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE.

4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

I CONTENITORI RIUTILIZZABILI PER IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEGLI ALIMENTI DEVONO ESSERE MANTENUTI IN BUONE CONDIZIONI DI MANUTENZIONE E PULITI, LO STOCCAGGIO DEI CONTENITORI RIUTILIZZABILI DA PULIRE DEVE AVVENIRE IN UN LOCALE SEPARATO O NELLO STESSO LOCALE PURCHÉ LE SUE DIMENSIONI SIANO TALI DA GARANTIRE LA PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE.

## CAPITOLO XI - TRATTAMENTO TERMICO

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:

- a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;
- b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.

2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.

3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

## CAPITOLO XII - FORMAZIONE

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e
3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale e regionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

IL RESPONSABILE DELL' INDUSTRIA ALIMENTARE DEVE PREDISPORRE, ATTUARE E MANTENERE UNA PROCEDURA PERMANENTE PER LA FORMAZIONE, L'AGGIORNAMENTO E L'ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE. LA PROCEDURA DOVRÀ DETTAGLIARE LE INIZIATIVE DI FORMAZIONE REALIZZATE O DA REALIZZARE (DATE, ARGOMENTI, DOCENTI, PARTECIPANTI), LIVELLI DI FORMAZIONE A SECONDA DELLE MAESTRANZE COINVOLTE, MODALITA' DI AGGIORNAMENTO E DI VERIFICA E OBIETTIVI.

L'EFFICACIA DELLA FORMAZIONE DEVE ESSERE TESTATA RICORRENDO AD APPOSITI TEST FINALI O EFFETTUANDO VALUTAZIONI DOCUMENTATE SUL COMPORTAMENTO IGIENICO DEL PERSONALE DURANTE I CONTROLLI OPERATIVI.

L'ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE NON PUÒ ESSERE UN FATTO EPISODICO, MA RICHIEDE UN CONTINUO AGGIORNAMENTO RISPETTO ALLA APPLICAZIONE, VERIFICA E CONTROLLO DELLE PROCEDURE PREDISPOSTE SIA QUELLE INERENTI LA BUONA PRASSI IGIENICA CHE QUELLE BASATE SUL SISTEMA HACCP.

LA PERIODICITÀ INDIVIDUATA PER L'AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE CHE SVOLGE MANSIONI PARTICOLARMENTE CRITICHE (RISPETTO A RUOLO E RESPONSABILITÀ) È DI NORMA TRIENNALE, QUINQUENNALE PER TUTTI GLI ALTRI.

**DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI**

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI - SERVIZIO IV - PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEGLI INTERVENTI DI EMERGENZA SANITARIA, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 9 maggio 2007, n. 4211.

**Sicurezza alimentare Regione Umbria - D.G.R. n. 510/2007 in materia di riconoscimenti sensi Reg. CE 853/2004 e D.G.R. n. 613/2007 in materia di applicazione Reg. 852/2004 - Chiarimenti.**

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la legge regionale 22 aprile 1997, n. 15 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni e la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21 e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il regolamento interno della Giunta;

Viste le direttive della Giunta regionale per l'esercizio delle funzioni della dirigenza e degli uffici;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

Vista la D.G.R. n. 510 del 2 aprile 2007 «Linee guida operative vincolanti in materia di riconoscimenti sensi Reg. CE 853/2004 e procedure relative - Sicurezza alimentare Regione Umbria»;

Vista la D.G.R. n. 613 del 23 aprile 2007 «Sicurezza alimentare Regione Umbria - Linee di indirizzo vincolanti per l'applicazione del regolamento comunitario n. 852/04 e procedure operative»;

Considerato il mandato conferito dalle DD.GG.RR. sopracitate al Servizio IV- Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale sanità e servizi sociali, di apportare eventuali modifiche ed integrazioni, ove si rendessero necessarie;

Considerato quanto emerso nel corso dei quattro seminari, rivolti ai medici, ai veterinari ed agli ispettori di igiene, che si sono tenuti in data 27 e 30 marzo e 2 e 5 aprile uu.ss., con relazioni scritte dal dott. G. Guaitini, dalla dott.ssa I. Cives, dal dott. T. Cenci e dal dott. E. Camoni, presso le sedi delle ASL, finalizzati all'approfondimento delle criticità riscontrate dai col-

leggi operanti a livello territoriale, nonché tenuto conto delle osservazioni pervenute in forma scritta da parte di alcuni dirigenti responsabili di Servizi ASL;

Tenuto conto di quanto concordato nel corso della riunione che si è tenuta presso la Direzione regionale sanità e servizi sociali con i dirigenti responsabili dei Servizi medici e veterinari delle ASL umbre, in data 9 maggio 2007;

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

DETERMINA:

1. di approvare i chiarimenti riportati nell'allegato al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale;

2. di stabilire che per i centri di imballaggio delle uova già operanti sul territorio regionale alla data del 31 marzo 2007 e pertanto già autorizzati ai sensi del Reg. 1028/06 dal Ministero delle politiche agricole e forestali, il riconoscimento ai sensi del Reg. 853/2004 avverrà d'ufficio, gratuitamente, senza necessità di ulteriore documentazione, previa verifica effettuata dal Servizio veterinario ASL territorialmente competente;

3. di confermare che per i centri di imballaggio delle uova che inizieranno l'attività dopo la data del 31 marzo 2007, si applicherà la procedura di riconoscimento prevista dalla D.G.R. n. 510 del 2 aprile 2007 «Linee guida operative vincolanti in materia di riconoscimenti sensi reg. CE 853/2004 e procedure relative - Sicurezza alimentare Regione Umbria»;

4. di modificare l'*Allegato A* (modello unico) alla D.G.R. n. 613 del 23 aprile 2007, che risulta pertanto sostituito dall'*Allegato A - modificato* allegato al presente atto;

5. di annullare le parti delle DD.GG.RR. n. 510 del 31 marzo 2007 e n. 613 del 23 aprile 2007, eventualmente in contrasto con quanto stabilito dal presente atto;

6. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

7. di dichiarare che l'atto non è di maggior rilevanza ed è immediatamente efficace.

Perugia, lì 9 maggio 2007

*Il dirigente responsabile del servizio*  
GONARIO GUAITINI

## **SICUREZZA ALIMENTARE REGIONE UMBRIA - D.G.R. N. 510/2007 IN MATERIA DI RICONOSCIMENTI SENSI REG. CE 853/2004 E D.G.R. N. 613/ 2007 IN MATERIA DI APPLICAZIONE REG. 852/2004 - CHIARIMENTI**

Ad integrazione e/o modifica di quanto disposto dalle DD.GG.RR. n.510 del 2 aprile 2007 “Linee guida operative vincolanti in materia di riconoscimenti sensi Reg. CE 853/2004 e procedure relative – Sicurezza Alimentare Regione Umbria” e n.613 del 23 aprile 2007 “ Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Linee di indirizzo vincolanti per l’applicazione del regolamento comunitario n. 852/04 e procedure operative”, si riportano i seguenti chiarimenti alle criticità interpretative e/o operative segnalate:

### **DEPOSITI FRIGORIFERI:**

- alla Sezione 0 – Attività generali fanno capo i depositi frigoriferi autonomi che stoccano carni o prodotti “esposti”, cioè non confezionati e non imballati e i depositi frigoriferi di carni o prodotti confezionati e imballati che scambiano, cioè che commercializzano in ambito comunitario o esportano, cioè che commercializzano con Paesi terzi;
- i depositi frigoriferi di carni o prodotti confezionati e imballati che non scambiano, o non esportano, vengono registrati ai sensi del Reg. 852/2004;
- Un deposito frigorifero (di carni o prodotti confezionati e imballati) non riconosciuto ma registrato, può, ovviamente, essere rifornito da uno stabilimento riconosciuto;
- Un deposito frigorifero di carni o prodotti confezionati e imballati qualora intenda rifornire stabilimenti che scambiano (ambito comunitario) o che esportano (Paesi terzi) può chiedere il riconoscimento ai sensi del Reg. 853/2004;

### **CENTRI DI IMBALLAGGIO UOVA:**

- Il Regolamento CE 853/2004 prevede che i Centri di imballaggio delle uova siano riconosciuti ai sensi dell’art.3 del Regolamento CE 854/2004 (Sezione 10 – uova in guscio);
- Resta tuttavia in vigore quanto previsto dal Regolamento CE 1028/2006 circa l’autorizzazione rilasciata dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e l’assegnazione del relativo codice d’identificazione;
- Per i Centri di imballaggio delle uova già operanti sul territorio regionale alla data del 31 marzo 2007 e pertanto già autorizzati ai sensi del Reg.1028/06 dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il riconoscimento ai sensi del Reg. 853/2004 avverrà d’ufficio, gratuitamente, senza necessità di ulteriore documentazione, previa verifica effettuata dal Servizio Veterinario ASL territorialmente competente (riferimenti: nota del Ministero della Salute prot. DGSAN/3/2984/P del 11.4.2007 e ns. nota prot.65111 del 19/04/2007);
- Per i Centri di imballaggio delle uova che inizieranno l’attività dopo la data del 31 marzo 2007, si applica la procedura di riconoscimento prevista dalla D.G.R. n.510 del 2 aprile 2007 “Linee guida operative vincolanti in materia di riconoscimenti sensi Reg. CE 853/2004 e procedure relative – Sicurezza Alimentare Regione Umbria”;

### **ESCLUSIONE DAL CAMPO DI APPLICAZIONE DEL REG. CE 853/2004 :**

- Il Reg. CE 853/2004 non si applica alla produzione di prodotti composti cioè ai prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti di origine animale trasformati (definizione desumibile da art. 1, comma 2 Regolamento n. 853/2004;

- Il Reg. CE 853/2004, pertanto, si applica alla produzione di alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti di origine animale non trasformati, quali, ad esempio, prodotti di gastronomia e paste alimentari ottenuti a partire da carne fresca ;
- Il Reg. CE 853/2004 non si applica alla fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad un altro esercizio di commercio al dettaglio o di somministrazione, (anche a più di uno), a condizione che la fornitura rimanga nell'ambito dello stesso Comune o dei Comuni limitrofi e a condizione che l'attività in questione non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi.  
Infatti, a conferma di tale concetto di "attività marginale", il riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004 è previsto sia per i Cash & Carry che per i Laboratori centralizzati di catene di grande distribuzione (riferimenti: Reg. CE 853/2004 art. 1, punto 5, lettere a) e b) e D.G.R. n. 295 del 22.2.2006 "Linee guida vincolanti applicative Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari – Sicurezza Alimentare Regione Umbria");

### **TRASPORTO:**

- Il trasporto di alimenti ( con esclusione dei banchi di vendita autotrasportati), in base alla precedente normativa veniva codificato nel settore 05 ( trasporto soggetto a vigilanza) e nel settore 06 ( trasporto soggetto ad autorizzazione). La D.G.R. n. 613 del 23 aprile 2007 ha previsto per entrambi i settori la DIA semplice;
- Il trasporto di alimenti (DIA semplice), non è più soggetto a rinnovo biennale;
- Per i banchi di vendita autotrasportati, in relazione alle specifiche caratteristiche e all'attività svolta, la D.G.R. n. 613 del 23 aprile 2007 prevede la DIA differita;

### **REGIME TRANSITORIO – REG.CE 852/2004:**

La registrazione ai sensi del Reg. Ce 852/2004 (D.I.A.) non si applica alle imprese alimentari che hanno già un' istruttoria autorizzativa in corso, in data antecedente al 1° giugno 2007;

- Le indicazioni operative di cui agli Allegati B e C della D.G.R. n.613 del 23 aprile 2007 si applicano alle imprese alimentari da registrarsi ai sensi del Reg. Ce 852/2004 a partire dal 1° giugno 2007;

### **ATTIVITA' PREGRESSE: AUTORIZZAZIONI – NULLA OSTA – ALTRO:**

Le Imprese alimentari già in possesso alla data del 31 maggio 2007 di atti autorizzativi, quali Autorizzazioni Sanitarie, Nulla Osta, Registre ai sensi di specifica normativa di settore, non sono tenuti ad inoltrare notifica ai fini della registrazione prevista dal Reg. CE 852/2004;

### **D.G.R. N. 613 DEL 23 APRILE 2007 - ALLEGATO A:**

- la dicitura " *COMUNICA che la presente è in sostituzione della DIA / Aut. San n.\_\_\_\_\_* " riportata nell'allegato A , deve intendersi non già riferita alla notifica di attività pregresse, bensì alla comunicazione di volturazione /subingresso di nuovo titolare d'impresa;

- la “Dichiarazione sostitutiva di certificazione, a firma del titolare o legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e successive modifiche e integrazioni (completa di fotocopia del documento di identità) relativa all’agibilità con relativa destinazione d’uso” è tra la documentazione allegata alla DIA che l’Impresa alimentare invia sia al Comune (Ufficio Commercio) che al competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione ASL, per il quale tale certificazione viene ad assumere un valore documentale significativo in sede di controllo ufficiale.

#### **D.G.R. N. 510 DEL 2 APRILE 2007 – VERIFICA POSSESSO REQUISITI :**

- Riconoscimento degli stabilimenti – Il titolare o il legale rappresentante dell’Azienda interessata invia la domanda con la relativa documentazione in originale alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali - Servizio IV - Programmazione e Gestione degli interventi di emergenza sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e, contemporaneamente, in copia completa, al Servizio Veterinario della ASL territorialmente competente.

Il Servizio Veterinario della ASL invia le proprie eventuali osservazioni, amministrative e tecniche, entro 10 giorni.

Successivamente, il Servizio IV Regionale, insieme al Servizio Veterinario della ASL territorialmente competente, effettuerà il sopralluogo e rilascerà il conseguente riconoscimento.

- Ampliamento del riconoscimento / Modifiche strutturali ed impiantistiche / Voltura - Il titolare o il legale rappresentante dell’Azienda interessata invia la domanda con la relativa documentazione in originale alla Regione Umbria – Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali - Servizio IV - Programmazione e Gestione degli interventi di emergenza sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e, contemporaneamente, in copia completa, al Servizio Veterinario della ASL territorialmente competente.

La verifica sul possesso dei pertinenti requisiti viene effettuata dal Servizio Veterinario della ASL territorialmente competente il cui Responsabile, insieme al Veterinario Ufficiale, trasmetterà, entro 30 giorni, il proprio definitivo parere al Servizio IV della Regione, che ne prenderà atto, provvedendo agli atti conseguenti.

#### **SERVIZI SOCIO – EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA – CUCINE (L.R. N. 30 DEL 22.12.2005 E RELATIVO REGOLAMENTO N. 13 DEL 20.12.2006). MENSE SCOLASTICHE:**

- In relazione a quanto previsto dall’art. 39 (norme di prima applicazione) del Regolamento, punto 2, si stabilisce che, relativamente all’autorizzazione temporanea al funzionamento, riferita ai locali adibiti a cucina, questa può essere rilasciata dal Comune, a condizione che i requisiti (agibilità) siano raggiunti previo impegno scritto e conseguente cronogramma dei lavori da effettuare, su indicazione dell’ASL competente per territorio. La durata di tale autorizzazione temporanea, solo relativamente a questo, non può superare il 30 ottobre 2008.
- Analogamente si dispone per quanto riguarda le mense scolastiche.

**raccomandata a/r**

AL COMUNE DI \_\_\_\_\_

**Marca da bollo**

AL SERVIZIO MEDICO E/O VETERINARIO  
DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
ASL \_\_\_\_\_

**DENUNCIA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE  
AI SENSI REG. CE 852/2004**

- SEMPLICE**
- DIFFERITA**
- COMUNICA** che la presente è in sostituzione della DIA / Aut. San. n. \_\_\_\_\_

del \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Il sottoscritto firmatario della presente**

<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>
<b>Codice Fiscale</b>	
<b>Data di nascita</b>	<b>Cittadinanza</b>
<b>Luogo di nascita: Comune</b>	<b>Provincia</b>
	<b>Stato</b>
<b>Residenza: Comune</b>	<b>Provincia</b>
<b>Via / Piazza</b>	<b>n°</b>
	<b>C.A.P.</b>
<b>Telefono</b>	<b>Cellulare</b>
	<b>Fax</b>
<b>e-mail</b>	<b>@</b>

**In qualità di:**

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

**Denominazione o ragione sociale**

<b>Codice Fiscale</b>	<b>P. IVA</b>	
<b>Sede legale</b>	<input type="checkbox"/> amministrativa <input type="checkbox"/> nel comune di	<b>Prov.</b>
<b>Via / Piazza</b>	<b>n°</b>	<b>C.A.P.</b>
<b>Telefono</b>	<b>Cellulare</b>	<b>Fax</b>
<b>e-mail</b>	<b>@</b>	

## ATTIVA IL PROCEDIMENTO PER LA/LE ATTIVITA' DI SEGUITO DESCRITTA/E

QUADRO A		D.I.A. SEMPLICE	
<b>SETTORI DI ATTIVITÀ</b>			
1.	<input type="checkbox"/>	SETTORE 01	PRODUZIONE PRIMARIA AD ESCLUSIONE DEI MATTATOI
2.	<input type="checkbox"/>	SETTORE 04	DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO COMPRESI I DISTRIBUTORI AUTOMATICI CON ESCLUSIONE DI QUELLI PER IL LATTE CRUDO
3.	<input type="checkbox"/>	SETTORE 05-06	TRASPORTO ALIMENTI
<b>SETTORI DI ATTIVITÀ</b>			
1.	<input type="checkbox"/>	SETTORE 02	STABILIMENTI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE
2.	<input type="checkbox"/>	SETTORE 03	DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO
3.	<input type="checkbox"/>	SETTORE 04	MEDIE E GRANDI STRUTTURE DI VENDITA
4.	<input type="checkbox"/>	SETTORE 07	RISTORAZIONE PUBBLICA
5.	<input type="checkbox"/>	SETTORE 08	RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE
6.	<input type="checkbox"/>	_____	BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI
7.	<input type="checkbox"/>	_____	SAGRE – FIERE – FESTE PAESANE E SIMILARI (D.I.A. DIFFERITA SPECIFICA: 7 GIORNI )
8.	<input type="checkbox"/>	SETTORE 09	LABORATORI ARTIGIANALI CON ANNESSA VENDITA
			TIPO DI ATTIVITÀ
ATTIVITÀ PRINCIPALE			
ALTRE ATTIVITÀ			
<b>L'ATTIVITÀ SOPRARIPORTATA RIGUARDA LE SEGUENTI SOSTANZE / PRODOTTI ALIMENTARI</b>			
Indicare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, trasformare, confezionare, tenere in deposito, somministrare o distribuire:			
<input type="checkbox"/> PER LE ATTIVITA' EX O.M. 02/04/2002			
Attrezzature	<input type="checkbox"/> banco temporaneo	<input type="checkbox"/> costruzione stabile	<input type="checkbox"/> negozio mobile targa
Indirizzo del luogo di ricovero del mezzo:			
Indirizzo dei locali di deposito della merce:			
<input type="checkbox"/> PER IL TRASPORTO ALIMENTI			
Specificare marca e modello del mezzo			
Numero marca o telaio		Certificato ATP	
<input type="checkbox"/> CONTENITORI	<input type="checkbox"/> CISTERNE	Numero identificativo	
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 dagli Allegati al Regolamento CE 852/2004, sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegata, che tutti i lavori sono terminati e che le attrezzature sono state tutte installate;
- di aver predisposto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP e sulla corretta prassi igienica;
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- che comunicherà ogni successiva modifica a quanto sopra descritto, adeguatamente documentata, e l'eventuale cessazione di attività.

**ALLEGA**

- **relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene** redatta secondo il modello inserito e firmata dal titolare o dal legale rappresentante.
- **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).
- Dichiarazione sostitutiva di certificazione, a firma del titolare o legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e successive modifiche e integrazioni (completa di fotocopia del documento di identità) relativa all'**agibilità** con relativa destinazione d'uso.
- Fotocopia dell'iscrizione della ditta al **registro imprese**.
- Fotocopia di un **documento d'identità** in corso di validità.
- Fotocopia della ricevuta del **versamento** effettuato alla Tesoreria dell'ASL secondo tariffario regionale.

**In caso di trasporto alimenti:**

- ♦ 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.

**DICHIARA INFINE**

- 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.
- 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 e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

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

**In fede**

-----Spazio riservato agli Uffici (ASL/Comune)-----

## LEGENDA

**SETTORI E ATTIVITA' SOGGETTI AGLI ADEMPIMENTI PREVISTI NEI REGOLAMENTI 852/04 (SONO ESPRESSAMENTE ESCLUSE LE ATTIVITÀ SOGGETTE A RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG. CE 853/04)**

### PRODUZIONE PRIMARIA

### SETTORE 01

Per produzione primaria si intende, ai sensi del Reg. 178/02, tutte le fasi della produzione dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

### STABILIMENTI O LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

### SETTORE 02

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente attività di produzione, di trasformazione e/o attività di confezionamento e che non vende al dettaglio.

### DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO

### SETTORE 03

Per commercio all'ingrosso si intende l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende ad altri commercianti, all'ingrosso o al dettaglio, o ad utilizzatori professionali o ad altri utilizzatori in grande.

### DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO

### SETTORE 04

Per Commercio al Dettaglio si intende l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione direttamente al consumatore finale; la superficie di vendita di un esercizio commerciale è l'area destinata alla vendita, compresa quella occupata da banchi, scaffalature e simili. Non costituisce superficie di vendita quella destinata a magazzini, depositi, locali di lavorazione, uffici e servizi. Sulla base della superficie di vendita e della popolazione residente la distribuzione al dettaglio viene classificata in:

- ESERCIZI DI VICINATO aventi superficie di vendita non superiore a 150 mq. nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 250 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti)
- MEDIE STRUTTURA DI VENDITA aventi superficie di vendita superiore ai limiti di cui al punto precedente e fino a 1.500 mq nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti).
- GRANDI STRUTTURE DI VENDITA aventi superficie superiore ai limiti di cui al punto precedente.

### TRASPORTO ALIMENTI

### SETTORE 05

### TRASPORTO ALIMENTI

### SETTORE 06

Si intende il trasporto di merci su strada soggetto a DIA, trasporto sostanze alimentari sfuse con cisterne ed altri contenitori, trasporto latte con cisterne ed altri contenitori, trasporto carni fresche e congelate, trasporto pesce fresco e congelato, trasporto surgelati

### RISTORAZIONE PUBBLICA

### SETTORE 07

Si intende per Ristorazione Pubblica, tutte le forme di ristorazione (esclusi i ristoranti ambulanti stagionali) che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato. In questo settore sono compresi anche:

- ESERCIZI DI SOLA SOMMINISTRAZIONE  
Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali viene svolta la somministrazione di alimenti e bevande preparati altrove; ed in particolare generi di pasticceria e gelateria, dolci e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar - gelaterie, birrerie, bar - pasticcerie ed esercizi similari) con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti.
- ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CON LIMITATA TIPOLOGIA PRODUTTIVA  
Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione, svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce.
- SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE

### RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE

### SETTORE 08

Si intende per Ristorazione Collettivo - Assistenziale, tutte le altre forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile; in particolare fa riferimento a tutte le attività inerenti la preparazione e la fornitura di pasti a persone che lavorano e/o vivono in collettività, quali amministrazioni, scuole, RSA, ospedali ed ogni altra organizzazione pubblica o privata in grado di assicurare l'alimentazione dei suoi appartenenti. In questo settore sono compresi anche:

- TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Locali ubicati presso strutture collettive ove avviene la fornitura di pasti preparati altrove, con l'esclusione di qualsiasi attività di preparazione in loco.

### LABORATORI ARTIGIANALI CON ANNESSA VENDITA

### SETTORE 09

In questa voce sono compresi i laboratori artigianali nei quali l'alimento viene prodotto, trasformato, confezionato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione.

**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**I) (descrizione della tipologia di attività) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_II) (caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_III) (dotazioni di impianti ed attrezzature dei locali) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_IV) ('acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_V) ( sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti e scarti di lavorazione) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_VI) ( servizi igienici e spogliatoi di cui dispone l'attività) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_VII) (numero di addetti) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma del Titolare o  
Legale rappresentante

\_\_\_\_\_

---

---

SALVATORE FRANCESCO D'AGOSTINO - *Direttore responsabile*

---

Registrazione presso il Tribunale di Perugia dell'11 marzo 1995 - n. 4/95 - Stampa S.T.E.S. s.r.l. - 85100 - Potenza

---

---