

**SPECIFICA DATI DEGLI ALLEVAMENTI (SUBUNITÀ) TENUTI NELL'AZIENDA* (vedi definizioni)**

sita nel comune di località via/piazza n.
codice anagrafico univoco di registrazione: da attribuire già attribuito | _ | _ | _ | RI | _ | _ | _ |

DELEGA PER LE FUNZIONI DI ASSISTENZA PER LA REGISTRAZIONE IN BANCA DATI NAZIONALE DELLE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

il sottoscritto: COGNOME NOME
residente nel comune di località via n.
codice fiscale | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ |

in qualità di detentore, responsabile degli animali detenuti negli allevamenti caratterizzati dalle specifiche di seguito indicate, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci o formazione di atti falsi o contenenti informazioni non veritiere, dichiara di conferire delega per le funzioni di assistenza, di cui all'art. 14 del decreto ministeriale 31 gennaio 2002, attinenti agli obblighi a suo carico per la registrazione nella Banca Dati Nazionale (BDN) dei dati obbligatori previsti dall'art. 13, comma 2 lettera a), del DM 31 gennaio 2002, da gestire secondo gli applicativi informatici messi a disposizione in ambiente web dalla BDN medesima, a:

- Confederazione Italiana Agricoltori (CIA)
 Impresa Verde - Coldiretti
 Area di Sanità Pubblica Veterinaria AUSL 01 di Rieti
 Altro Organismo (specificare)

L'inizio del rapporto di assistenza, istituito ai sensi dell'art. 14, comma 1, del decreto 31 gennaio 2002, avrà inizio a partire dal giorno: | _ | _ | _ | / | _ | _ | _ | / | _ | _ | _ |

..... li,

.....
firma del detentore degli animali

definizioni:

- per azienda si intende qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o altro luogo, anche all'aria aperta, in cui gli animali sono tenuti, allevati o commercializzati, comprese le stalle di sosta dei commercianti e i mercati;
- per allevamento si intende un animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda intesa come unità epidemiologica; in caso di più allevamenti in un'azienda questi ultimi devono costituire un'unica unità avente la medesima qualifica sanitaria.

Nota bene:

il detentore, se persona diversa dal titolare/legale responsabile dell'azienda, deve allegare copia fotostatica di un valido documento di identità

Le dichiarazioni suddette vengono rilasciate ai sensi art. 2 DPR 30 aprile 1996 n. 317, dell'art. 14 D.Lgs.16 marzo 2006 n. 158 e dell'art. 6 regolamento CEE 852/2006.

Per attività che escludono l'AUTOCONSUMO, l'allevatore deve compilare anche il modello DIA, così come per notifica di cambiamenti rilevanti dell'impresa (strutturali e/o di ciclo produttivo)



AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE DELLA AZIENDA USL DI:

PER IL TRAMITE DEL COMUNE DI:

NOTIFICA IMPRESA SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE

(Art. 6 REGOLAMENTO CE n. 852/04 - D.G.R. n. 3 del 14.01.2011 – D.G.R. n. 298 del 24.06.2011)

- Notifica di apertura nuova attività (S.C.I.A. ex D.I.A. “sanitaria”)
 Notifica di cambiamenti rilevanti dell’impresa (strutturali e/o di ciclo produttivo)

Il sottoscritto **Cognome e Nome** _____ secondo quanto specificato nella “DOMANDA DI ATTRIBUZIONE DEL CODICE DI IDENTIFICAZIONE AD AZIENDA CON IMPIANTO DI ALLEVAMENTO”

NOTIFICA

l’inizio dell’attività (1) _____

CODICE/I ATECO _____ - _____ - _____

la modifica strutturale dell’attività di (1) _____

la modifica del ciclo produttivo (1) da _____ a _____

_____ CODICE/I ATECO _____

a far data da _____:

(1) indicare per esteso le attività specificate nell’elenco ALLEGATO A/4 ed il relativo Codice ATECO; in caso di modifica del ciclo produttivo indicare l’attività che si modifica e quella che si intende svolgere; qualora siano presenti più attività indicare quella prevalente;

sita/e in Comune di _____ Provincia _____

Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____

Tel. _____ Fax. _____ e-mail _____

Consapevole che qualora i dati e/o gli elementi forniti con la presente notifica risultino incompleti o erronei, questa dovrà essere regolarizzata. In caso di mancata regolarizzazione la stessa verrà considerata inefficace, la registrazione non avrà luogo e l’attività sarà soggetta anche all’applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente (da euro 1.500 a euro 9.000).



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

Dichiara altresì di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito **piano di autocontrollo** ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

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

Data _____

In fede _____

(Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

Allegati:

- **attestazione di avvenuto pagamento della tariffa** di euro 50,00,
- **planimetria** redatta da tecnico abilitato in scala 1:50 o 1:100,
- **relazione tecnica** sulle caratteristiche dei locali e del ciclo produttivo e
- **fotocopia documento di riconoscimento** in corso di validità.

Data e numero di protocollo presso l'azienda Usl _____

(Spazio riservato all'ufficio)

Segue Allegato A/3***Istruzione per la redazione della planimetria e per la compilazione della
“relazione tecnica”******La planimetria da allegare deve essere redatta in unica strisciata cartacea e deve essere:***

- datata e firmata in originale da tecnico abilitato in scala 1:50 o 1:100, con sezioni per evidenziare le differenti altezze ed il grado di interrimento; sul frontespizio deve essere riportata la tipologia dell'attività, indirizzo completo di numero civico, piano, interno dell'insediamento (in caso di più locali indipendenti con lo stesso n. civico deve essere raffigurato in piccola scala l'intero insediamento corrispondente al civico, evidenziando il/i locale/i dell'attività) e la superficie totale espressa in mq.

Per ciascun ambiente vanno indicati destinazione d'uso, superficie del pavimento, altezza (h media, minima e massima in caso di differenti altezze), superficie delle finestre, distinguendo quelle fisse da quelle apribili (n.b. se il rapporto per ciascun ambiente tra la superficie del pavimento e la superficie apribile è inferiore ad 1/8 dovrà essere realizzato un impianto di aerazione).

Se nei locali vi sono impianti per la ventilazione/aerazione artificiale (d'immissione e/o d'estrazione con/senza trattamento dell'aria) questi devono essere rappresentati nella planimetria, indicando schematicamente il posizionamento delle bocchette di immissione e di estrazione, i percorsi delle canalizzazioni (in colore blu i condotti di immissione e in colore rosso i condotti di estrazione), i punti di presa dell'aria esterna e i punti di espulsione dell'aria.

Dovrà essere redatta ed allegata una relazione tecnica descrittiva dell'impianto di ventilazione/aerazione artificiale, firmata e timbrata in originale da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo.

Nella relazione tecnica devono essere specificati i seguenti dati per consentire la valutazione dell'impianto sotto il profilo igienico: il tipo d'impianto (se in immissione o in estrazione od entrambi), la descrizione delle parti che lo compongono e dei trattamenti che subisce l'aria, specificando se vi è ricircolo ed in quale percentuale, il numero di ricambi d'aria assicurati per ora per ciascun ambiente e/o la quantità d'aria prevista per persona (in base all'indice d'affollamento specifico), la velocità dell'aria ad altezza d'uomo; la modalità di riscaldamento nei mesi invernali; l'ubicazione delle bocche di presa che devono essere lontane da fonti inquinanti ed a tre metri di altezza dal piano stradale e/o di calpestio; infine la collocazione del punto di espulsione dell'aria all'esterno, che deve essere posizionata in modo da non dare disturbo al vicinato e da non interferire con le bocche di presa; temperatura e umidità relativa assicurate e ubicazioni dei dispositivi per la loro rilevazione; descrizione del sistema filtrante.

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

Descrizione delle strutture e degli impianti (ove presenti):

- Devono essere descritti i materiali di rivestimento delle pareti e dei pavimenti dei diversi ambienti;
- Devono essere dichiarate le modalità di approvvigionamento idrico potabile (se tramite acquedotto comunale, pozzo autorizzato o altro sistema autorizzato) e la disponibilità di acqua potabile calda e fredda e del sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi a norma;
- Deve essere dichiarata la presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;
- Deve essere dichiarata la presenza dei servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e la disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
- Devono essere descritte le attrezzature e gli impianti tecnologici (diversi da quelli di ventilazione) utilizzati nell'impresa.

Descrizione del ciclo di produzione:

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

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

- descrizione delle tipologie dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento interno del veicolo e/o i contenitori/cisterne utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari;
- descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;



- il luogo di ricovero dei mezzi di trasporto e le modalità ed il luogo utilizzati per la pulizia periodica;
- deve essere dichiarata l'elaborazione e l'applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, le procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché le procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento (CE) n. 178/02.

Descrizione del ciclo produttivo

E' necessario descrivere in modo esaustivo la tipologia degli alimenti prodotti, trasformati, distribuiti o somministrati e le lavorazioni e trasformazioni a cui vengono sottoposti .