

AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE DELLA AZIENDA **USL ROMA**
H
Piazza Della Rotonda n° 4
00041 ALBANO LAZIALE

PER IL TRAMITE DEL **COMUNE DI ANZIO**

DENUNCIA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE (Art. 6
REGOLAMENTO CE n. 852/04 e D.G.R. n. 275 del 16.05.2006)

D.I.A. DIFFERITA (l'attività può iniziare 45 giorni dopo la comunicazione)

Il sottoscritto firmatario della presente

Cognome e Nome _____
Partita IVA/C.F. _____ **Cittadinanza** _____ **Sesso** M F
Luogo nascita: **Stato** _____ **Provincia** _____ **Comune** _____ **Data di**
nascita _____ **Residenza:** _____
Provincia _____ **Comune** _____ **Via,**
Piazza _____ **n.** _____ **CAP** _____ **Cell.** _____
Fax. _____ **e-mail** _____

In qualità di:

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

legale rappresentante della società

C.F. _____ Partita IVA (se diversa da C.F.) _____
Denominazione o ragione sociale _____
Con sede nel Comune di _____ Provincia _____
Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____
tel. _____ N. di iscrizione al registro imprese (se già iscritto) _____
CCIAA di _____ Cell. _____ Fax. _____
_____ e-mail _____

D E N U N C I A

- l'inizio della/e attività
- Centro di cottura
 - Attività di ristorazione collettiva che prepari più di 300 pasti

- Laboratorio di produzione di preparazioni gastronomiche non soggette a riconoscimento e/o di prodotti di origine vegetale (conserven, IV e V gamma) quando non fornite direttamente al consumatore finale.

a far data da _____

sita/e in Comune di _____ Provincia _____

Via, Piazza _____ n. _____ CAP _____

Tel. _____ Fax. _____ e-mail _____

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.

Si allega breve relazione tecnica sulle caratteristiche degli impianti e del ciclo produttivo e planimetria dei locali, scala 1:100 con indicazione delle attrezzature principali e degli impianti.

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

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

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

Data _____

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

(allegare fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità)

Data di presentazione al SUAP del Comune _____

Data e numero di protocollo presso la Usi _____

(Spazio riservato all'ufficio)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO NOTORIO
(ai sensi dell'art. 47 del DPR 28.12.2000, n. 445)

Il sottoscritt _____ nato/a a _____ (prov. _____), il _____ e residente a _____ (prov. _____), in via/piazza _____

DICHIARA

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 che il locale sito in Via _____ n° _____, da adibire ad attività di _____, è identificato presso il Catasto di Roma al Foglio n° _____, Particella n° _____, Classe _____ Cat. **C1** (locale commerciale) giusta licenza edilizia, permesso a costruire o licenza in sanatoria del Comune di Anzio n° _____.

IL DICHIARANTE

Allegato A/4

Istruzione per la compilazione della “relazione tecnica”

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

Descrizione strutture ed impianti (ove presenti):

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

Descrizione ciclo di produzione:

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

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

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

ALLEGARE

- Copia fotostatica del documento di riconoscimento (carta d'identità);
- N.2 piantine planimetriche del locale firmate da tecnico iscritto all'Albo e controfirmate dal richiedente della D.I.A.

N.B.

Consegnare la D.I.A. ed i relativi allegati all'Ufficio Protocollo del Comune in duplice copia originale.

Allegato A/6

	D.I.A. Differita (l'attività inizia dopo almeno 45 giorni dalla presentazione della notifica)
55.52.0	Centri di cottura compresi i laboratori di gastronomia calda e fredda di pasti destinati alla somministrazione in sede diversa;
55.51.0.b	Attività di ristorazione collettiva che somministra più di 300 pasti per turno meridiano o serale fornite direttamente al consumatore finale;
15.89.0.e	Laboratori di produzione e preparazioni gastronomiche non soggette a riconoscimento quando non fornite direttamente al consumatore finale;
15.33.0	Laboratori di produzione di prodotti di origine vegetale (conserven, IV e V gamma etc.) quando non fornite direttamente al consumatore finale.

CENTRO COTTURA.

Si tratta di grandi laboratori di cucina adibiti alla preparazione di pasti destinati alla ristorazione collettiva. Gli alimenti approntati (già pronti al consumo) sono sempre consumati presso altre sedi (terminali di consumo). In questa voce sono comprese tutte le preparazioni previste nella voce ristorante. E' escluso qualsiasi servizio di somministrazione, pertanto non sono previste sale di ristorante mentre sono necessariamente presenti idonei spazi per la conservazione ed il confezionamento dei pasti e per il trasporto del vitto già pronto.

LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA PER CATERING.

Si tratta di laboratorio di cucina, in genere di grandi dimensioni, adibito a ristorazione per banchetti o ricevimenti, caratterizzato dalla preparazione di menù, su ordinazione, che vengono poi serviti presso altre sedi. Analogamente al "centro di cottura" gli alimenti, in questo caso non sempre già pronti al consumo, non essendo serviti sul posto, devono essere conservati e confezionati per il trasporto. Poichè fa parte dell'attività il servizio di somministrazione, sono necessari anche idonei spazi per il lavaggio e la custodia delle stoviglie e delle attrezzature "mobili" necessarie per il completamento delle preparazioni e per il servizio nel luogo di somministrazione. Sono consentite tutte le preparazioni della ristorazione, compresi i generi di pasticceria.

SALA PER BANCHETTI.

Si tratta di spazi abitualmente messi a disposizione per banchetti e ricevimenti, ubicati, in genere, in contesti di particolare pregio architettonico ed ambientale, in fabbricati che non dispongono, però di una cucina capace di assicurare tutte le necessarie operazioni di preparazione degli alimenti. Devono essere considerate due possibili categorie: A) sala per banchetti; B) sala per banchetti con cucina di appoggio.

A) SALA PER BANCHETTI.

Si tratta di una o più sale arredate con tavoli idonei allo scopo ed adeguatamente dotate dei necessari spazi complementari di servizio (bagno e spogliatoio per il personale di servizio, bagni per i convitati, guardaroba, office con erogazione di acqua). In tal caso la ditta incaricata del catering deve trasportare dalla "casa base" tutte le attrezzature necessarie a garantire il servizio.

B) SALA PER BANCHETTI CON CUCINA D'APPOGGIO.

In questo caso, c'è la disponibilità di una cucina, più o meno grande, con eventuali altri spazi complementari (office, deposito dispensa), attrezzata per consentire una parte delle operazioni di preparazione di cibi, in genere quelle di approntamento finale degli alimenti già predisposti presso il laboratorio di catering, quali cottura pasta, riscaldamento salse ed arrosti, frittura ecc. Ciò consente di ridurre le attrezzature mobili da trasportare ed una migliore organizzazione del servizio. Si ribadisce che in tale contesto la cucina non è comunque potenzialmente idonea ad assicurare l'intera predisposizione del banchetto, altrimenti si rientrerebbe nella voce di ristorazione, sia pure finalizzata anche al particolare servizio di banchettistica.

DEPOSITI ALL'INGROSSO

Poichè la tipologia delle merci depositate può essere molto varia specificare la categoria merceologica.

MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI. (al di sotto dei 300 pasti per turno).

Sono attività di ristorazione collettiva nelle quali sono consentite le medesime preparazioni di un ristorante o di una tavola calda. Si precisa, peraltro, che mentre nelle mense aziendali la distribuzione dei pasti avviene mediante bancone di servizio tipo self-service nelle mense scolastiche abitualmente il servizio è effettuato ai tavoli, a questo fine fa fede la planimetria autorizzata. A differenza dei centri di cottura, nelle mense si consuma direttamente quanto preparato sul posto e quindi sono necessari i locali refettorio.

MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI CON PASTI TRASPORTATI.

Sono mense senza cucina che distribuiscono pasti già pronti, da porzionare sul posto o in monoporzione, forniti da centri cottura a ciò autorizzati. Laddove, per la mancanza di adeguate attrezzature per il porzionamento si possa concedere il servizio solo con monoporzioni, dovrà essere precisato nella voce autorizzativa "esclusivamente in monoporzione".

TRASPORTO PER ALIMENTI.

Devono essere specificate le tipologie di alimenti trasportati (sfusi, confezionati) soggetti e non a temperature controllate.