



**ALLEGA (originale + 1 copia)**

- anagrafica e relazione tecnica, qualora prevista;
- planimetria (anche per esercizi commerciali) in scala preferibilmente 1:100, indicando la collocazione urbanistica, la disposizione spaziale degli stabilimenti, nonché per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, la descrizione delle operazioni che vi si svolgono, la distribuzione spaziale delle attrezzature utilizzate;
- scheda di compatibilità ambientale;
- eventuali autorizzazioni necessarie allo svolgimento dell'attività produttiva (scarichi, rifiuti, emissioni, prevenzione incendi ecc.);
- nel caso di attività lavorativa in ambienti interrati e/o seminterrati, copia della deroga ottenuta ai sensi dell'articolo 8 del D.P.R. 303/65;
- nel caso di imprese del settore alimentare e dei mangimi:
  - scheda di notifica della registrazione, da parte della ASL competente, ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 e del Regolamento (CE) 183/2005, per le attività soggette unicamente all'obbligo di registrazione.
  - copia del provvedimento di riconoscimento condizionato, rilasciato dalla ASL competente ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 e del Regolamento (CE) 183/2005, per le attività soggette all'obbligo del riconoscimento;
- nel caso di attività di vendita e commercio di prodotti fitosanitari e coadiuvanti di prodotti fitosanitari, copia del certificato di abilitazione alla vendita di cui all'art. 23 del Decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290.
- attestazione pagamento Tariffe ASL

(1)	2° soggetto _____ residenza _____ (CF _____)	3° soggetto _____ residenza _____ (CF _____)
-----	--	--

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

\_\_I\_\_ DICHIARANTE/I

.....  
.....

**Allegare fotocopia non autenticata di un documento di riconoscimento (in corso di validità), altrimenti la firma va apposta in presenza del dipendente addetto a ricevere la pratica**

MODELLO DI SCHEDA DI NOTIFICA, AI FINI DELLA REGISTRAZIONE, ALLA ASL TERRITORIALMENTE COMPETENTE, DELLE ATTIVITA' IN CAMPO ALIMENTARE NON SOGGETTE A RICONOSCIMENTO, AI SENSI DELL'ART 6 DEL REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004, (da allegare alla relazione tecnica presentata unitamente alla dichiarazione di inizio di attività Produttiva)

**1) Alimentazione umana**

**1a) Tipo di attività**

**attività dell'agricoltura, caccia e pesca** (specificare) \_\_\_\_\_  
*in questa voce vanno comprese tutte le attività del settore della produzione primaria destinate alla produzione di prodotti alimentari*

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

**laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche)**  
*In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panettieri, pasticceri, gelatai pizzerie da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione) ivi compresi quelli che svolgono dette attività su aree pubbliche specificamente a ciò destinate*

**ristorazione pubblica** (specificare) \_\_\_\_\_  
*In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.*

**ristorazione collettiva-assistenziale** (specificare) \_\_\_\_\_  
*In questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc.), centro cottura*

**distribuzione all'ingrosso** (specificare) \_\_\_\_\_  
*In questa voce sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali, ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini; corrieri, ecc..*

**commercio in sede fissa**  
*in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il commercio dei prodotti alimentari*

**commercio con strutture mobili su aree pubbliche**

**trasporto**  
*in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il trasporto di prodotti alimentari*

**altro** (specificare) \_\_\_\_\_  
*In questa voce vanno indicate le attività sopra non considerate*

**1.b) Tipi di prodotti\***

L'attività sopra indicata riguarda i seguenti prodotti/sostanze alimentari:  
.....  
.....

\* Nota: Indicare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, trasportare.  
Se si tratta di prodotti di gastronomia/roscicceria, indicare solo le principali tipologie.

Inoltre:

**A) Per i depositi all'ingrosso**, indicare

*cod. 1 Se si tratta di solo deposito di alimenti; oppure di sole bevande, ovvero di alimenti e bevande*

*cod. 2 Se si tratta di un deposito di prodotti alimentari preconfezionati e/o sfusi*

*cod. 3 Se gli alimenti e le bevande in deposito necessitano di particolari condizioni di conservazione*

**B) Per gli esercizi della ristorazione pubblica** (bar, ristoranti; trattorie, tavole calde o fredde, ecc.) **e per gli esercizi della ristorazione collettiva-assistenziale** (mense scolastiche, aziendali; case di riposo, ecc.) **indicare** il/i codice/i di seguito riportato/i, corrispondente/i alla/e produzioni/preparazioni che si intendono effettuare:

**cod. 1** Preparazione di generi di caffetteria (caffè, tè, ecc.), di succhi di frutta (spremute), frullati ed analoghi. ù

**cod. 2** Semplice cottura di brioche e simili da impasti crudi, semicotti, surgelati o conservati alle basse temperature.

**cod. 3** Preparazione estemporanea di panini, toast e simili, anche caldi.

**cod. 4** Preparazione (anche non estemporanea) di panini; toast e simili (tramezzini, focacce, pizzette, tartine, ecc).

**cod. 5** Preparazione per la somministrazione di alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati.

**In questo caso, va specificato**

a) se si tratta di preparazioni che vengono acquistate calde, refrigerate congelate o surgelate

b) se si tratta di preparazioni in contenitori monouso/minorazione o pluriporzione

c) le modalità di conservazione dopo l'acquisto

d) le operazioni che si rendono necessarie per la loro somministrazione

e) le operazioni successive alla somministrazione qualora non vengano usati/piatti e stoviglie monouso

f) l'area o la zona dell'esercizio utilizzato per la somministrazione

**cod. 6** Somministrazione di alimenti e bevande comunque conservate provenienti da laboratori autorizzati.

**cod. 7** Produzione/preparazione di pizze, focacce, crêpes, cottura di alimenti al vapore, alla griglia o alla piastra e/o patatine fritte, piatti freddi, insalate, macedonie (specificare quali produzioni/preparazioni vengono effettuate)

**cod. 8** Produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), esclusa la produzione di pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca.

**cod. 9** Produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), compresa la produzione di pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca.

**cod. 10** Preparazione per il trasporto di generi gastronomici diversi da consumarsi in a/tre sedi

In questo caso deve essere specificato

a) se si tratta di preparazioni che verranno trasportate calde e/o refrigerate e/o congelate

b) se verranno trasportate in contenitori monoporzioe o pluriporzioe

c) le attrezzature utilizzate e le modalità di trasporto

**cod. 11** Congelamento di materie prime e semilavorati o di preparazioni gastronomiche (complementare ad una delle voci sopra indicate).

In questo caso nella relazione allegata alla domanda vanno indicate le attrezzature che si intendono utilizzare, la documentazione ad esse relativa e le modalità con le quali si intendono identificare i prodotti congelati

## 2) Alimentazione animale - tipo di attività

- coltivazione prodotti destinabili alimentazione zootecnica
- essiccazione granaglie conto proprio
- essiccazione granaglie conto terzi
- stoccaggio granaglie
- macinazione e brillatura (mulini)
- commercio all'ingrosso ed al dettaglio di prodotti agricoli e zootecnici, mangimi, prodotti di origine minerale e chimico industriali, etc.
- trasportatori per conto terzi di additivi, premiscele, materie prime, mangimi
- fabbricazione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)
- fabbricazione additivi (diversi da all. IV, capo 1, Reg. CE 183/2005)
- fabbricazione premiscele (diversi da all. IV, capo 2, Reg. CE 183/2005)
- fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo (diversi da all. IV, capo 3, Reg. CE 183/2005)
- fabbricazione mangimi composti autorizzati Legge 281/63, art 5

- condizionamento additivi, premiscele e mangirni, diverse da allegato IV Reg. CE 183/2005
- commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (non all. IV capo i e 2, Reg. CE 183/2005)

### 3) Durata lavorazioni

Le lavorazioni avranno carattere:  stagionale       permanente

### 4) Attività in sede fissa

Nei locali ubicati nel Comune di .....(prov).....  
via/piazza .....n.....tel .....

### 5) Attività mobili

I mezzi utilizzati (banchi mobili, autonegozi, depositi, mezzi di trasporto sono nei locali ubicati in  
Comune di..... (prov).....  
via/piazza..... n.....tel.....

### 6) Dichiarazione di conformità

Si dichiara che lo svolgimento dell'attività di cui alla presente notifica avviene nel rispetto dei requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui al Regolamento (CE) 852/2004 e al Regolamento (CE) 183/2005.

## Modello di autocertificazione a fini di notifica di attività alimentare:

Il sottoscritto Sig..... in qualità di .....  
sotto la sua piena responsabilità, edotto sui conseguenti provvedimenti legali previsti dalla vigente normativa a seguito di  
dichiarazioni mendaci,

### DICHIARA

- di rispettare i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) 852/2004
- di essere in possesso del certificato di agibilità/licenza d'uso dei locali, e/o documentazione rilasciata dal Sindaco sulla destinazione d'uso dei locali ovvero, in alternativa, della dichiarazione del progettista ai sensi del DPR 380/01 (Testo Unico Edilizio) consegnata al Comune (con numero di protocollo comunale); tale documentazione essendo custodita presso l'azienda e disponibile per le verifiche da parte degli organi di controllo.

che l'acqua utilizzata nelle lavorazioni è fornita da <sup>(3)</sup>:

- pubblico acquedotto
- pozzo privato regolarmente autorizzato dall'ASL per uso potabile, la potabilità della cui acqua è attestata dalle analisi di cui all'allegato certificato/rapporto di prova

- di operare nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera e lo smaltimento dei residui solidi e liquidi;

Dichiara inoltre di essere consapevole che:

- gli impianti tecnologici eventualmente installati presso la propria sede devono essere certificati ai sensi della normativa vigente;
- le imprese impieganti personale dipendente sono assoggettate alle norme vigenti in materia di tutela della salute nei luoghi di lavoro e che pertanto ai requisiti previsti da tali norme dovranno ottemperare le strutture oggetto di notifica
- che la presente notifica non sostituisce ogni altro atto o verifica di conformità previste da altre norme o regolamenti non riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e le tutela della salute dei loro consumatori.

Data .....

IN FEDE (firma per esteso, leggibile) .....

**Informativa ai sensi dell'art.13 D.Lgs 30 giugno 2003 n° 196**  
**“Codice in materia di protezione dei dati personali”**

Ai sensi dell'art.13 del citato Decreto legislativo n°196/03, in relazione alle informazioni personali che lei potrà comunicarci, si informa la S.V. che:

- a) lei gode dei diritti previsti dall'articolo 7 del citato Decreto;
- b) è obbligatorio il conferimento dei dati personali in relazione a pratiche iniziate d'ufficio ovvero dietro sua istanza;
- c) il rifiuto a fornire i dati richiesti comporterà l'immediata sospensione del relativo procedimento amministrativo e/o l'adozione dei conseguenti provvedimenti legali previsti dalla vigente normativa;
- d) i dati personali da lei forniti saranno trattati presso gli archivi (informatizzati o cartacei) siti nelle sedi centrali e periferiche dei Servizi dell'ASL della Provincia Milano n. 1 secondo criteri e metodi che ne garantiranno l'accessibilità ai soli fini connessi con i procedimenti che li hanno resi necessari o che ne prevedono esplicitamente l'estensione, a norme di legge;
- e) i dati personali strettamente necessari potranno essere comunicati, per le finalità istituzionali sopra specificate, a:
  - altre Aziende Sanitarie Locali
  - Direzione Generale della Sanità della Regione Lombardia
- f) Ministero della Salute
- g) Enti ufficiali di controllo ed ispezione previsti dalla normativa comunitaria
- h) Comuni
- i) Organi di polizia giudiziaria, per soli fini investigativi
- j) detti dati potranno inoltre essere comunicati, per sole finalità di natura contabile e fiscale, al Servizio Amministrativo di questa Azienda;
- k) il titolare del trattamento dei dati è il Direttore Generale dell'ASL Provincia di Milano n. 1, con sede legale a Magenta, via Al Donatore di Sangue n.50;
- l) il responsabile del trattamento dei dati è il dirigente responsabile del procedimento in relazione al quale le è stata rilasciata questa nota informativa, che opera secondo le indicazioni impartite dai suoi superiori gerarchici e nel rispetto delle procedure operative in vigore.

Distinti saluti.