

**INFORMAZIONI PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
GUIDA ALLA COMPILAZIONE DELLA NOTIFICA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE DELLE
IMPRESE ALIMENTARI**

Chi deve fare la notifica?

- ☞ **Ogni operatore del settore alimentare (OSA)**, cioè la persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che intenda svolgere una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti, deve notificare **al Dipartimento di Prevenzione della ASL in cui ha sede lo stabilimento l'inizio o la modifica (variazione di titolarità o di tipologia di attività) o la cessazione di ogni attività soggetta a registrazione** ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.
- ☞ **La notifica deve essere presentata SUAP (Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune) l'unico soggetto pubblico di riferimento territoriale per tutti i procedimenti che abbiano ad oggetto l'esercizio di attività produttive** (art. 19 L. 241/1990). **Sarà il SUAP successivamente che provvederà all'inoltro** della segnalazione, compilata in ogni sua parte e completa dei relativi elaborati tecnici ed allegati **al Dipartimento di Prevenzione della ASL Roma H**.
- ☞ Nel caso si tratti di attività prive di stabilimento, quali **la vendita ambulante su aree pubbliche in assenza di laboratorio o deposito correlati**, l'OSA dovrà produrre la notifica **allo Sportello SUAP del Comune in cui è residente**.
- ☞ L'OSA è l'impresa alimentare che può essere rappresentata da un Titolare, da un Legale Rappresentante o da un loro Delegato competente formalmente delegato e con potere di spesa/investimento.
- ☞ **Con la notifica**, che costituisce **una dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà ai sensi degli art. 46, 47 e 48 del DPR n. 445/2000**, il soggetto dichiara all'autorità competente di essere responsabile dell'esercizio dell'attività nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e smaltimento dei rifiuti.
- ☞ **Sono soggette all'obbligo della notifica anche le imprese di produzione primaria**, comprese le attività di trasporto, magazzinaggio e manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria.

Quando è obbligatorio fare la notifica?

- ☞ **Prima dell'inizio dell'attività**. L'operatore del settore alimentare può iniziare l'attività successivamente all'avvenuta notifica

Avviare una nuova impresa alimentare o variare un'impresa esistente senza aver ottemperato all'obbligo di notifica è oggetto di sanzione ai sensi del D.Lvo n. 193/2007

Come procedere per effettuare la notifica?

In attesa della nuova modulistica che sarà definita dalla Regione Lazio con determinazione dirigenziale, la **Denuncia di inizio o variazione o cessazione dell'attività** deve essere effettuata mediante gli appositi modelli, scaricabili dal sito aziendale (Dipartimenti Sanitari> Dipartimento di Prevenzione > Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione > Modulistica) e deve essere inoltrata al **SUAP (Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune)**.

La notifica è accettabile solo se riporta in modo completo e leggibile:

- ☞ i dati identificativi dell'Operatore del settore alimentare (*generalità, codice fiscale/partita IVA*)
- ☞ la data di inizio o di variazione dell'attività (*in caso di modifica per variazione di titolarità o di tipologia di attività*)
- ☞ la data di compilazione e la firma dell'OSA
- ☞ gli allegati richiesti nel modulo (*relazione tecnica recante informazioni sull'attività, planimetria dei locali, relazione tecnica sull'impianto di aerazione*)
- ☞ la fotocopia del documento di identità
- ☞ l'attestazione in copia dell'avvenuto pagamento della tariffa stabilita dalla DGRL n. 3 del 14/01/2011 pari a Euro 50,00 effettuato tramite bonifico bancario (*coordinate bancarie. Paese IT CIN EUR 97 CIN O ABI 02008 CAB 38864 Conto n. 000400007355 Causale: Dipartimento di Prevenzione Registrazione attività Reg. n. 852/04*)

In caso di **notifica incompleta o non corretta**, la ASL la rinvia al SUAP che è l'interfaccia unica tra l'OSA e le altre amministrazioni pubbliche (art. 4 DPR 160/2010).

Gli allegati costituiscono parte integrante della notifica

- una relazione tecnica** recante informazioni sull'attività (*)
- una planimetria** dei locali in cui si svolge l'attività, redatta e timbrata da un tecnico abilitato, in scala 1:50 o 1:100 indicante: a) tipologia dell'attività; b) comune via numero civico piano (terra, seminterrato, interrato); c) superficie totale espressa in mq; d) dimensioni (superficie, altezza) di ogni singolo ambiente; e) uso cui viene destinato ogni singolo ambiente con indicazione delle apparecchiature e delle attrezzature fisse; f) superficie (in mq) per ogni singolo ambiente delle aperture fisse e di quelle apribili
- una relazione tecnica sull'eventuale impianto di aerazione** firmata e timbrata da un tecnico abilitato
- la fotocopia del **documento di identità in corso di validità**
- documento attestante l'avvenuto **pagamento della tariffa** stabilita dalla DGRL n. 3 del 14/01/2011 pari a Euro 50,00 effettuato tramite bonifico bancario (**coordinate bancarie. Paese IT CIN EUR 97 CIN O ABI 02008 CAB 38864 Conto n. 000400007355 Causale: Dipartimento di Prevenzione Registrazione attività Reg. n. 852/04**)

(*) Istruzioni 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
- 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)

ATTIVITA' PARTICOLARI

• Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

Inteso che l'automezzo è da considerare un bene strumentale inserito nel ciclo produttivo dell'azienda, le imprese alimentari di trasporto devono

- ☞ procedere ad un'unica notifica allegando l'elenco completo dei mezzi utilizzati con i relativi dati di identificazione. L'impresa procederà alla **notifica alla ASL per tramite del SUAP del Comune nel cui territorio ha sede il ricovero** (assimilabile al concetto di stabilimento) dei mezzi utilizzati. Eventuali modifiche dei mezzi utilizzati devono essere prontamente comunicate alla ASL che ha provveduto alla registrazione per tramite del SUAP del Comune.

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.

• Distributori automatici

Inteso che il distributore automatico è semplicemente un bene strumentale in capo ad un unico soggetto privato che è l'impresa che svolge il servizio di ristoro, è necessario prevedere

- ☞ la sola **notifica** di inizio attività, effettuata da parte dell'impresa che fornisce il servizio di ristoro a mezzo distributori automatici, **alla ASL per tramite del SUAP del Comune dove ha sede l'impresa (stabilimento) con allegato l'elenco delle postazioni (completo di indirizzo) dove i distributori sono collocati.**

In caso di installazione dei distributori automatici (esclusi quelli per il latte crudo oggetto di specifica normativa) in Comuni diversi da quello in cui l'impresa ha il proprio stabilimento, nonché in caso di successive variazioni, l'impresa non dovrà effettuare una DIA ma una semplice comunicazione con il prospetto cumulativo aggiornato delle locazioni in cui i distributori sono installati.

Riferimenti normativi

- Regolamento CE n. **852/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004;
- Decreto del Presidente della Giunta Regione Lazio **13.06.2011 n. 298.**

Altre informazioni>

- ☞ **Sito web** [www.ASL.Roma.H](http://www.ASL.Roma.H.it) > Dipartimenti Sanitari > Dipartimento di Prevenzione > SIAN > Modulistica

