

Al Signor Sindaco
del Comune di Santadi
SETTORE ATTIVITA' PRODUTTIVE

Oggetto: Comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004.

Tipo di Attività _____

Il sottoscritto

Cognome _____ Nome _____

Codice fiscale _____

Data di nascita _____ Cittadinanza _____

Luogo di nascita: Stato _____ Comune _____ Provincia _____

Residenza: Comune _____ Provincia _____

In via/p.zza _____ n° _____ C.A.P. _____

Tel. _____ Cell. _____ Fax. _____ e-mail _____

In qualità di:

Titolare dell'omonima impresa individuale

Legale rappresentante di: (specificare)

Società Circolo Ente

Denominazione e forma societaria (es. srl, spa, sas) _____

Codice Fiscale _____

Partita I.V.A. _____

Con sede nel Comune di _____ Provincia _____

In via/p.zza _____ n° _____ C.A.P. _____

Tel. _____ Cell. _____ Fax. _____ e mail _____

N. d'iscrizione al Registro Imprese _____ CCIAA di _____

PARTE RISERVATA AL COMUNE

Trasmessa copia al Referente SUAP dell'Azienda _____ n. _____ in data _____ da _____

Comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004

Consapevole delle conseguenze amministrative e penali, previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. n. 45/2000, in caso di false attestazioni o dichiarazioni, ai fini della registrazione prevista dall'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, per l'attività più avanti descritta, invia:

- **Denuncia inizio attività (DIA semplice)**
- **Denuncia inizio attività differita a 45 giorni dalla presente comunicazione, salvo diverse determinazioni delle autorità preposte ai controlli (DIA differita)**
- **Denuncia di trasferimento dell'attività (DIA differita)**
sita precedentemente nel Comune di _____ in Via _____ n. _____ autorizzata con atto n. _____ del _____ rilasciato da _____ o denunciata con DIA del _____ prot. n. _____ presentata da _____ e attualmente trasferita nel Comune di _____ in Via _____ n. _____
- **Denuncia di modifiche da apportare a locali ed impianti (DIA differita)**
per l'attività sita nel Comune di _____ in Via _____ n. _____ autorizzata con atto n. _____ del _____ rilasciata da _____ o denunciata con DIA del _____ prot. n. _____ presentata da _____
- **Denuncia di modifiche nella tipologia dell'attività svolta (DIA differita)**
nello stabilimento sito nel Comune di _____ in Via _____ n. _____ autorizzato con atto n. _____ del _____ rilasciato da _____ o denunciata con DIA del _____ prot. n. _____ presentata da _____ a seguito di (barrare quello che interessa)
 - Introduzione delle seguenti nuove attività (DIA differita)
 - Altre modifiche (specificare)
- **Denuncia di subentro nella titolarità (DIA semplice)**
Per l'attività sita nel Comune di _____ in Via _____ n. _____ autorizzata con atto n. _____ del _____ rilasciato da _____ o denunciata con DIA del _____ prot. n. _____ presentata da _____ in seguito a (barrare quello che interessa).
Compravendita affitto d'azienda donazione
fusione incorporazione
- **Denuncia di cessazione**
Per l'attività sita nel Comune di _____ in Via _____ n. _____ autorizzata con atto n. _____ del _____ rilasciato da _____ o denunciata con DIA del _____ prot. n. _____ presentata da _____

TIPO DI ATTIVITA'

Ubicata nel Comune/i di _____ Via/Loc. _____ N° _____

ATTIVITA' IN SEDE FISSA ATTIVITA' AMBULANTE (segnare la voce che interessa)

Produzione agricola primaria (specificare le colture prevalenti e/o abituali)

Rientrano in questo campo tutte le attività agricole dedite alla coltivazione di prodotti vegetali

Allevamento animali (indicare la specie e l'attitudine produttiva come latte, carne, uova, acquacoltura etc.)

Rientrano in questa categoria tutte le attività agricole che allevano animali destinati alla produzione di alimenti

Pesca e raccolta molluschi, tunicati, echinodermi etc.

Stabilimento industriale (specificare la tipologia produttiva)

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente attività di produzione, di trasformazione, confezionamento etc. che opera prevalentemente per la fornitura a dettaglianti finali (pastifici, produzione semiconserve e conserve vegetali, industrie dolciarie, produzione di bevande alcoliche e non etc.)

Laboratorio artigianale con annessa vendita al consumatore finale anche su aree pubbliche (specificare la tipologia produttiva)

In questa voce sono compresi prodotti e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali macellerie, pescherie, caseifici aziendali, panetteria, pasticceria, gelateria, pizzeria da asporto, laboratori o locali per la trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale 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 specialmente a ciò destinate.

Preparazione per la somministrazione alimenti e bevande (specificare la tipologia produttiva)

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione che si svolgono in esercizi di somministrazione alimenti e bevande e che sono rivolte al consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.

Ristorazione collettiva-assistenziale (specificare la tipologia produttiva)

In questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono volte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc), centro cottura.

Distribuzioni all'ingrosso (specificare la tipologia di alimenti stoccati)

In questa voce sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio quali ad esempio le vendite all'ingrosso, depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc. ad esclusione dei depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale non confezionati

Commercio in sede fissa

In questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio di prodotti alimentari tal quali, senza ulteriori manipolazioni (market, vendita prodotti confezionati refrigerati e/o surgelati etc.)

ATTIVITA' AMBULANTE (segnare la voce che interessa – VEDI NOTE)

O Commercio su aree pubbliche

In questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio e la somministrazione di prodotti alimentari su aree pubbliche.

nel mercato del/i Comune/i di _____ posteggio n. _____
con le strutture (banchi mobili, autonegozi, ecc..) ubicate nel Comune di _____
in via/piazza _____ n. _____

L'attività viene svolta con (specificare marca e modello del mezzo) _____

Numero targa _____ n. telaio/codice per le cisterne _____

Il veicolo e/o la cisterna/contenitore viene custodito nel locale ubicato nel Comune
di _____ Via/loc. _____
n. _____

O Trasporto

In questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il trasporto di prodotti alimentari, compresi quelli sfusi e/o liquidi

L'attività avviene con (specificare marca e modello del mezzo) _____

Numero targa _____ n. telaio/codice per le cisterne _____

Specificare tipologia alimenti trasportati: _____

Temperatura di trasporto : ambiente refrigerata congelata

Il veicolo e/o la cisterna/contenitore viene custodito nel locale ubicato nel Comune di _____
Via/loc. _____ n. _____

Le operazioni di lavaggio e disinfezione verranno effettuate presso la stazione ubicata nel Comune di _____
Via/loc. _____ n. _____

O Trasporto animali vivi (fatte salve le prescrizioni del Regolamento CE 1/2005)

L'attività avviene con (specificare marca e modello del mezzo) _____

Numero targa _____ n. telaio _____

Specificare le specie animali trasportate :

bovini-bufalini ovicaprini suini equini avicuinicoli altro _____ (specificare)

Il veicolo viene custodito nel locale ubicato nel Comune di _____
Via/loc. _____ n. _____

Le operazioni di lavaggio e disinfezione verranno effettuate presso la stazione ubicata nel Comune di _____
Via/loc. _____ n. _____

O Altro (specificare:) _____

In questa voce sono comprese le attività sopra non indicate.

Le attività hanno carattere permanente Stagionale: indicare il periodo di attività: dal _____ al _____

Temporanea (fiere, sagre, esposizioni etc.)

specificare tipologia d'attività: _____

indicare il periodo di attività: dal _____ al _____

L'attività si svolge in sede fissa nel Comune di _____ via/loc. _____ n. _____

L'attività si svolge in forma ambulante nel territorio dei Comuni di _____

ALLEGA LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE (IN TRIPLICE COPIA)

Nei casi di inizio attività, trasferimento, modifiche locali e impianti:

1. **Carta catastale** con indicazione dei terreni di coltivazione e/o allevamento degli animali
2. **planimetria** dei locali, in scala 1: 100, con indicazioni relative a: ubicazione dello stabilimento, destinazione d'uso dei singoli locali/ambienti, superficie e disposizione spaziale delle principali attrezzature, a firma di tecnico abilitato, datata e sottoscritta dal titolare;
3. **relazione** descrittiva dei locali, degli impianti e delle attrezzature, a firma di tecnico abilitato, datata e sottoscritta dal titolare; (VEDI Fac-simile)
4. **relazione descrittiva del ciclo di produzione e/o distribuzione** (elenco materie prime e prodotti finiti, potenzialità produttiva e/o distributiva, indicazione del numero di dipendenti / addetti, etc.) con indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari (refrigerazione/congelazione, confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva, cottura, stagionatura etc.) a firma del titolare,.

In caso di trasporto alimenti:

1. dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari, sono conformi ai requisiti di legge;
2. copia conforme della carta di circolazione del veicolo;
3. attestazione dalla M.C.T.C. per il trasporto di alimenti deteriorabili in regime di temperatura controllata (ATP).

A tal fine dichiara:

- che vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento CE 852/2004
- di essere a conoscenza degli obblighi imposti dall'Art.5 del Regolamento C.E. n. 852/2004 in materia di sistema H.A.C.C.P.
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative in materia di igiene, etichettatura e rintracciabilità dei prodotti
- che vengono rispettate le vigenti norme in materia di benessere animale e Polizia Sanitaria
- che l'approvvigionamento di acqua idonea al consumo umano avviene tramite:
 - modalità _____
 - n° contratto fornitura/autorizzazioni/etc. _____
- che lo smaltimento dei rifiuti solidi avviene tramite: _____

- DI ESSERE INFORMATO CHE LA PRESENTE COMUNICAZIONE NON SOSTITUISCE ALTRI EVENTUALI ATTI DI RILEVANZA FONDAMENTALE AI FINI DELL'AVVIO DELL'ATTIVITÀ. (es. norme in materia di edilizia, impatto ambientale, sicurezza nei luoghi di lavoro etc.)
- si impegna a comunicare ogni successiva modifica a quanto dichiarato

In fede

Luogo e data

(firma per esteso e leggibile)

N.B. La firma apposta dal dichiarante non è soggetta ad autenticazione, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del DPR n.445/2000, nei seguenti casi:
1. se apposta in presenza del dipendente addetto a ricevere l'atto;
2. se la presente comunicazione viene presentata unitamente a copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

NOTE PER LA CORRETTA COMPILAZIONE DELLA D.I.A.

1. DIA semplice – DIA differita :

Sono soggette alla presentazione di DIA differita tutte quelle attività, comprese il trasporto di alimenti, che precedentemente all'entrata in vigore del Regolamento 852/2004 erano soggette ad autorizzazione sanitaria preventiva ai sensi del D.P.R. 327/80 (Decreto di attuazione della Legge 283/62) o di specifiche norme di settore (es. Regio Decreto 3298/28 per quanto riguarda le macellerie etc.) .

Sono invece soggette alla presentazione di DIA semplice tutte quelle attività che precedentemente all'entrata in vigore del Regolamento 852/2004 non erano soggette ad autorizzazione sanitaria (es. produzione agricola primaria)

2. Tipologie di attività : allevamento animali

Vanno specificate tutte le specie animali allevate (comprese api, rane e chioccioline) o le specie di pesci, crostacei o molluschi oggetto di attività di acquacoltura. Per le specie con diversi indirizzi produttivi va indicato anche quello prevalente (es. bovini ed ovicaprini per la produzione prevalente di latte o carne)

3. Tipologie di attività : pesca e raccolta di molluschi, tunicati, echinodermi etc.

Rientrano in questa categoria tutte le attività che si occupano della cattura/raccolta di pesci, crostacei, molluschi, echinodermi etc., non provenienti da attività di acquacoltura, in tutti gli ambienti acquatici (marino, fluviale e lacustre)

4. Tipologie di attività : stabilimenti industriali – laboratori artigianali

Indipendentemente dal numero di dipendenti, dal volume di prodotti ottenuti o dall'ambito di commercializzazione, per stabilimento industriale si intendono quelle attività il cui ambito di commercializzazione è rappresentato prevalentemente da altri dettaglianti e non dal consumatore finale; rientrano perciò in questa categoria anche gli stabilimenti in possesso di spacci vendita aziendali.

I laboratori artigiana sono invece quelli stabilimenti che producono quasi esclusivamente per il consumatore finale, il quale acquista direttamente i prodotti presso gli stessi punti vendita annessi ai laboratori.

5. Tipologie di attività : somministrazione alimenti e bevande e ristorazione collettiva –assistenziale

Per tutti gli esercizi rientranti in questa categoria, nella relazione tecnica va specificato con un buon grado di dettaglio le produzioni che si intendono effettuare come ad esempio :

- preparazione di generi di caffetteria (caffè, tè, ecc.), di succhi di frutta (spremute), frullati etc.
- preparazione di panini, toast, tramezzini etc.
- preparazione per la somministrazione di alimenti precucinati
- produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi)

6. Tipologie di attività : depositi all'ingrosso

Rientrano in questa categoria tutti i depositi di alimenti, bevande comprese, ad esclusione di quelli contenenti anche prodotti di origine animale non confezionati (es. depositi frigoriferi carne, depositi prodotti della pesca, etc.) per i quali è richiesto il riconoscimento condizionati ai sensi del Regolamento 853/2004.

Nella relazione tecnica va specificato se:

- si tratta di solo deposito alimenti, oppure di sole bevande, ovvero di alimenti e bevande
- si tratta di un deposito di prodotti alimentari preconfezionati e/o sfusi
- gli alimenti e le bevande in deposito necessitano di particolari condizioni di conservazione

7. Documentazione da allegare alla DIA semplice o differita : carta catastale

Per le attività di produzione agricola primaria e per l'allevamento di animali va presentata una carta catastale con l'evidenziazione dei mappali e particelle componenti l'azienda agricola e presso le quali si svolge tale attività. In caso di attività di pesca/raccolta molluschi etc., è sufficiente una relazione del titolare dell'impresa indicante le zone utilizzate per lo svolgimento di tali attività.

8. Documentazione da allegare alla DIA semplice o differita : planimetria

La planimetria deve indicare chiaramente le dimensioni dei locali con la loro destinazione d'uso, la disposizione delle principali attrezzature di lavoro, la presenza degli scarichi e dei punti di erogazione dell'acqua potabile, la disposizione di porte e finestre.

9. Documentazione da allegare alla DIA semplice o differita : relazione descrittiva del ciclo di produzione e/o distribuzione

Il titolare dello stabilimento deve presentare una relazione tecnica dalla quale si evince chiaramente la tipologia produttiva che intende attivare ed i cicli di lavorazione che verranno attuati. In particolare andranno indicati :

- l'approvvigionamento delle materie prime ed il loro stoccaggio
- le diverse fasi di lavoro, successive al ricevimento delle materie prime, fino all'ottenimento del prodotto finito
- le modalità di stoccaggio/conservazione del prodotti finito in attesa della vendita e/o spedizione

La relazione tecnica dovrà inoltre contenere le informazioni necessarie atte a stabilire le azioni tecniche messe in opera per garantire la conservazione nel tempo e la salubrità degli alimenti come ad esempio la refrigerazione/congelazione, il confezionamento (sottovuoto, in atmosfera protettiva, in contenitori ermetici etc.), i processi di stagionatura, la conservazioni in ambienti salubri etc.

N.B. La denuncia deve essere presentata in tre copie conformi all'originale agli sportelli del Comune in cui ha sede legale l'impresa o risiede il proprietario del veicolo (che risulta dall'iscrizione al pubblico registro automobilistico), di cui:

- una sarà restituita, con timbro e data di consegna, al dichiarante che la detiene con cura e la rende disponibile agli organi di vigilanza e sostituisce l'Autorizzazione sanitaria, finora rilasciata, per effetto dell'applicazione del Regolamento CE n°852/2004;
- una sarà trasmessa al Referente SUAP della ASL n° _____ per la successiva registrazione, da parte dei Servizi, delle attività e per le verifiche e i controlli di competenza;
- una resta agli atti del Comune.

ALLEGATO I

**ALLEGATO ALLA NOTIFICA PER LA REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE
ALIMENTARE
ART. 6 DEL REGOLAMENTO CE 852/2004**

RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE DEI LOCALI/ATTREZZATURE, MEZZO MOBILE, BANCO TEMPORANEO PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITA' DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, CONFEZIONAMENTO, SOMMINISTRAZIONE, DEPOSITO, TRASPORTO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

DESCRIZIONE DEI LOCALI

RIQUADRO A: **locale/zona deposito**

si n: _____ no

(compilare un riquadro per ciascun locale deposito)

pareti	<input type="checkbox"/> piastrelate fino ad altezza di mt.	<input type="checkbox"/> intonaco liscio e tinteggiatura/vernici epossidiche
pavimenti	<input type="checkbox"/> pianellati <input type="checkbox"/> lisci	<input type="checkbox"/> facilmente lavabili e disinfettabili
soffitti	costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia, la riduzione della condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
aerazione:	<input type="checkbox"/> naturale <input type="checkbox"/> artificiale	
aperture	comunicanti con l'esterno dotate di protezione contro l'ingresso di insetti, roditori o altri animali nocivi: <input type="checkbox"/> zanzariere a maglie fini <input type="checkbox"/> tende <input type="checkbox"/> altro (specificare) _____	
scaffali	con ripiani lavabili idonei per la conservazione delle materie prime del prodotto finito	<input type="checkbox"/> si n: _____ <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> si n: _____ <input type="checkbox"/> no
armadi e celle frigorifere	idei per la conservazione delle materie prime del prodotto finito	<input type="checkbox"/> si n: _____ <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> si n: _____ <input type="checkbox"/> no
armadi e celle frigo	dotati di sistemi di rilevazione e/o registrazione della T°	<input type="checkbox"/> si n: _____ <input type="checkbox"/> no
altre attrezzature e arredi:	_____ _____ _____	

RIQUADRO B: **locale produzione/lavorazione**

si n: _____ no

(compilare un riquadro per ciascun locale di produzione)

Pareti	<input type="checkbox"/> piastrellate fino ad altezza di mt.	<input type="checkbox"/> intonaco liscio e tinteggiatura/vernici epossidiche
	<input type="checkbox"/> facilmente lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
pavimenti	<input type="checkbox"/> pianellati	<input type="checkbox"/> lisci <input type="checkbox"/> facilmente lavabili e disinfettabili
soffitti	costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia, la riduzione della condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
aerazione:	<input type="checkbox"/> naturale	
	<input type="checkbox"/> artificiale	
aperture comunicanti con l'esterno dotate di protezione contro l'ingresso di insetti, roditori o altri animali nocivi:	<input type="checkbox"/> zanzariere a maglie fini <input type="checkbox"/> tende <input type="checkbox"/> altro (specificare) _____	
le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno sono, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
le porte hanno superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
gli arredi sono in numero sufficiente e idonei sotto il profilo igienico-sanitario	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
le attrezzature sono in numero sufficiente e idonee sotto il profilo igienico-sanitario	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
e sono installate in modo da consentirne una adeguata pulizia, anche dell'area circostante	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
gli utensili sono in numero sufficiente e idonei sotto il profilo igienico-sanitario	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi sono in buone condizioni facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti sono lisci, facili da pulire e disinfettare, resistenti alla corrosione e non tossici:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
i lavabi:		
sono disponibili in numero sufficiente, adeguatamente collocati e segnalati	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
dispongono di acqua corrente fredda e calda	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
materiale per lavarsi le mani	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
un sistema igienico di asciugatura.		
gli impianti per il lavaggio degli alimenti, ove necessario, sono separati da quelli per il lavaggio delle mani	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
ogni impianto previsto per il lavaggio degli alimenti dispone di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, ed è mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
Gli impianti di scarico sono idonei e progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
N.B.: Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, 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.		

Elenco attrezzature _____

RIQUADRO C: **locale somministrazione/vendita**

si n: _____ no

(compilare un riquadro per ciascun locale di somministrazione)

pareti piastrelate fino ad altezza di mt. intonaco liscio e tinteggiatura/vernici epossidiche
pavimenti pianellati lisci facilmente lavabili e disinfettabili
soffitti costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia, la riduzione della condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle: si no

aerazione: naturale
 artificiale

aperture comunicanti con l'esterno dotate di protezione contro l'ingresso di insetti, roditori o altri animali nocivi:

zanzariere a maglie fini tende altro (**specificare**) _____

arredi idonei sotto il profilo igienico-sanitario si no

attrezzature idonee sotto il profilo igienico-sanitario si no

e sono installate in modo da consentirne una adeguata pulizia, anche dell'area circostante si no

utensili idonei sotto il profilo igienico-sanitario si no

armadi e celle frigorifere idonei e in numero sufficiente per la conservazione dei prodotti si n: _____ no

armadi e celle frigo dotati di sistemi di rilevazione e/o registrazione della T° si n: _____ no

reparto debitamente attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti contaminanti, delle pietanze debitamente conservate al caldo o al freddo (art. 31 DPR 327/80) si no

numero massimo previsto di posti a sedere n. _____ si no

pertinenze esterne si no

inserita in planimetria si no

numero massimo di pasti prodotti e/o somministrati (mense) n. _____

Dichiarazione dotazione acqua calda e fredda

Denuncia impianti trattamento acqua potabile (addolcitori)

Elenco attrezzature e arredi: _____

RIQUADRO D:

servizi igienici ad uso dei clienti

sì n: _____ no

(compilare un riquadro per ciascun blocco di servizi igienici)

Pareti	<input type="checkbox"/> piastrelate fino ad altezza di mt.	<input type="checkbox"/> intonaco liscio e tinteggiatura/vernici epossidiche
pavimenti	<input type="checkbox"/> pianellati <input type="checkbox"/> lisci	<input type="checkbox"/> facilmente lavabili e disinfettabili
aerazione:	[] naturale [] artificiale	
accessibili dall'interno e facilmente individuabili	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
dotati di antibagno	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
separati per sesso	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
per portatori di handicap	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
sanitari ed arredi in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
Altro:	_____	

RIQUADRO E:

servizi igienici ad uso del personale alimentarista

sì n: _____ no

(compilare un riquadro per ciascun blocco di servizi igienici)

Pareti	<input type="checkbox"/> piastrelate fino ad altezza di mt.	<input type="checkbox"/> intonaco liscio e tinteggiatura/vernici epossidiche
pavimenti	<input type="checkbox"/> pianellati <input type="checkbox"/> lisci	<input type="checkbox"/> facilmente lavabili e disinfettabili
aerazione:	[] naturale [] artificiale	
suddivisi per sesso	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
w.c. n. _____		
in maniera adeguata al numero del personale addetto (1 ogni 5 operatori)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
antibagno	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
bagno	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
porta di accesso all'antibagno a chiusura automatica	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
lavabo collocato nell'antibagno	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
erogatore di sapone liquido o in polvere	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
asciugamani elettrici o non riutilizzabili	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
altro* _____		
sanitari ed arredi in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
presenza di spogliatoio adeguatamente arredato con armadietti individuali, lavabili e disinfettabili, a doppio scomparto, separati per indumenti personali e di lavoro (come spogliatoio, se di dimensioni adeguate può essere utilizzato l'antibagno)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
presenza di doccia	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
Altro _____	_____	

RIQUADRO G: **trasporto**

I **vani** di carico e/o contenitori/cisterne sono riservati al trasporto di prodotti alimentari

si no

Sui **contenitori** è apposta una menzione chiaramente visibile e indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione ovvero "esclusivamente per prodotti alimentari"

si no

E' **prevista una accurata pulizia** tra un carico e l'altro per evitare contaminazioni nel caso siano adibiti anche al trasporto di prodotti non alimentari o a differenti tipi di prodotti alimentari

si no

La **temperatura** è adeguata al tipo di alimento trasportato

si no

Se **si**, può essere registrata

si no

Altro _____