

Allegato B al Decreto n. 140 del 5 marzo 2008

Allegato B1 - Modulo D.I.A.

Al Servizio _____
 Dell'Azienda ULSS n _____ di _____

Oggetto: Denuncia di Inizio attività (D.I.A.) ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004

1. Operatore del settore alimentare

QUADRO A - DATI OPERATORE	
Il/La sottoscritto/a: _____ <small>(indicare nome e cognome)</small>	
Codice Fiscale _____	
Luogo di nascita _____	Data _____ / _____ / _____
Cittadinanza _____	Sesso M F
e-mail _____ @ _____	
Residenza: Comune _____	Provincia _____
Via/Piazza _____	N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____
Nella sua qualità di	
<input type="checkbox"/> Titolare dell'impresa individuale _____	
Partita I.V.A. (se già iscritto) _____	
Con sede legale nel Comune di _____	
Provincia _____	
Via/Piazza _____	N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____
N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) _____	
CCIA di _____	
<input type="checkbox"/> Legale rappresentante della Società/Ente	
Denominazione o ragione sociale _____	

Codice fiscale _____	Partita I.V.A. (se diversa da C.F.) _____
Con sede legale nel Comune _____	
Provincia _____	
Via/Piazza _____	N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____
N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) _____	
CCIA di _____	
<input type="checkbox"/> Denominazione manifestazione/insegna esercizio _____	

Allegato B al Decreto n. 140 del 5 marzo 2008

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE per la propria impresa alimentare**2. Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata**

QUADRO B - INDIRIZZO INSEDIAMENTI	
Sede insediamento produttivo/esercizio di vendita al dettaglio/sede del deposito o laboratorio per gli autospacci	
Comune _____	Provincia _____
Via/Piazza _____	N° _____
C.A.P. _____	Tel. _____ Fax _____
Eventuale insediamento correlato funzionalmente _____	
Comune _____	Provincia _____
Via/Piazza _____	N° _____
C.A.P. _____	Tel. _____ Fax _____

3. Tipo di attività esercitata (barrare la casella corrispondente e specificare dove richiesto)

QUADRO C - TIPOLOGIA INSEDIAMENTI	
<input type="checkbox"/>	Produzione primaria (ad esclusione delle aziende già registrate presso AVEPA)
<input type="checkbox"/>	latte ad alta qualità presso l'allevamento codice _____ (DPR 317/96)
<input type="checkbox"/>	Commercio al dettaglio in sede fissa di:
<input type="checkbox"/>	carni fresche <input type="checkbox"/> prodotti della pesca <input type="checkbox"/> latte crudo <input type="checkbox"/> altri prodotti alimentari
<input type="checkbox"/>	Laboratorio artigianale con annessa vendita al dettaglio
<input type="checkbox"/>	carni fresche <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne <input type="checkbox"/> prodotti della pesca
<input type="checkbox"/>	prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> altri prodotti alimentari
<input type="checkbox"/>	Commercio al dettaglio con strutture mobili su aree pubbliche di:
<input type="checkbox"/>	carni fresche <input type="checkbox"/> prodotti della pesca <input type="checkbox"/> altri prodotti alimentari
	Tramite: <input type="checkbox"/> autospaccio <input type="checkbox"/> banco mobile
	Dotato di deposito/lavorazione dei prodotti venduti: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
<input type="checkbox"/>	Trasporto alimenti
<input type="checkbox"/>	alimenti sfusi <input type="checkbox"/> carni fresche esposte <input type="checkbox"/> prodotti della pesca
<input type="checkbox"/>	surgelati <input type="checkbox"/> altri prodotti alimentari
<input type="checkbox"/>	Trasporto animali (esentati dall'obbligo di autorizzazione ai sensi del Regolamento (CE) 1/2005)
<input type="checkbox"/>	Fiere, festival, sagre popolari.
<input type="checkbox"/>	somministrazione <input type="checkbox"/> produzione pasti
	data inizio _____ data fine _____ luogo di svolgimento _____
<input type="checkbox"/>	Stabilimento di produzione, trasformazione, confezionamento
<input type="checkbox"/>	Ristorazione
<input type="checkbox"/>	Distribuzione all'ingrosso
<input type="checkbox"/>	macelli in cui vengono macellati meno di 10.000 capi/anno di pollame e meno di 500 capi/anno di lagomorfi;
<input type="checkbox"/>	centri di raccolta in cui vengono stoccate pelli adibite alla produzione di gelatine ad uso alimentare umano;
<input type="checkbox"/>	altro (specificare) _____

Allegato B al Decreto n. 140 del 5 marzo 2008

4. Indicazione delle sostanze/prodotti alimentari

QUADRO D – TIPOLOGIA PRODOTTI			
In funzione dell'attività esercitata indicata nel punto 3 quadro C specificare tale attività. In caso di alimenti indicare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare. Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare le principali tipologie (in caso di elenco sommario, saranno fornite descrizioni approfondite sulle produzioni nella relazione tecnica).			

In caso di produzioni miste indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine animale o vegetale/bevande			
<input type="checkbox"/> Alimenti origine animale		<input type="checkbox"/> Alimenti vegetali/bevande	
Le lavorazioni hanno/avranno carattere			
<input type="checkbox"/> temporaneo	<input type="checkbox"/> stagionale	<input type="checkbox"/> permanente	

5. Classificazione ATECORI 2002

QUADRO E – CLASSIFICAZIONE ATECORI 2002			
Si tratta della classificazione dell'attività secondo i codici denominati ATECORI 2002. Indicare di seguito i codici che corrispondono all'attività.			
Codici Atecori: _____			

6. Documentazione allegata

QUADRO F – DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	
PER LE UNITA' D'IMPRESA IN SEDE FISSA CHE PRODUCONO, TRASFORMANO, CONFEZIONANO DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO	
<input type="checkbox"/>	Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala 1/100, conforme all'agibilità, vidimata da un tecnico abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: <ul style="list-style-type: none"> • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento idrico potabile; • rete di smaltimento delle acque reflue.
<input type="checkbox"/>	Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contempli una descrizione ed un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizzate nonché del ciclo di lavorazione, le modalità di trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alimenti che si intendono commercializzare. <p>Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli estremi della richiesta di agibilità; • le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile; • gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi del D. Lgs 152/2006; • le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi del D. Lgs 22/97 e dei sottoprodotti di origine animale ai sensi del Regolamento (CE) 1774/2002.
<input type="checkbox"/>	Un esemplare del marchio Depositato qualora presente e gli estremi relativi al deposito.
<input type="checkbox"/>	fotocopia del documento di identità.
<input type="checkbox"/>	Ricevuta del versamento ove previsto.

Allegato B al Decreto n. 140 del 5 marzo 2008

PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI LATTE CRUDO

- Elenco delle postazioni e relativi indirizzi;
- Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contenga una descrizione del distributore automatico con relative caratteristiche tecniche;
- La sede dell'allevamento di produzione e relativo codice previsto dal D.P.R. 317/96;
- Ricevuta del versamento ove previsto

PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE

- Elenco delle postazioni e relativi indirizzi;
- Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contenga una descrizione del distributore automatico con relative caratteristiche tecniche e l'elenco degli alimenti che si intendono commercializzare tramite detto distributore;
- La sede di deposito degli alimenti che si intendono commercializzare;
- Ricevuta del versamento ove previsto

FIERE, FESTIVAL E SAGRE POPOLARI

- Planimetria del sito su cui si svolgerà la manifestazione con indicazione della zona di somministrazione/preparazione;
- Relazione tecnica in cui riportare:
 - Tipo di approvvigionamento idrico;
 - Elenco delle attrezzature;
 - Tipologia degli alimenti somministrati/preparati e previsione del numero di pasti/previsione di affluenza;
 - Numero di personale utilizzato;
 - Ricevuta del versamento ove previsto

PER LE UNITA' MOBILI DI TRASPORTO E VENDITA

- copia certificato ATP (ove previsto).
- La relazione tecnica dovrà riportare a seconda dei casi:
 - marca, modello e targa dell'automezzo/i;
 - marca, modello e targa dell'autospaccio/i;
 - descrizione sommaria banco rimovibile;
 - per tutte le unità mobili indicazioni relative al luogo di ricovero/lavaggio degli automezzi;
 - tipologia di alimenti trasportati e, con l'esclusione degli automezzi adibiti al solo trasporto, modalità di produzione, manipolazione, somministrazione;
 - modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate, in questo caso è necessario allegare due copie della pianta planimetrica dei locali in scala 1/100, conforme all'agibilità, vidimata da un tecnico abilitato;
 - In caso di autospacci e banchi rimovibili i quantitativi di alimenti che si intendono porre in commercio.
- fotocopia del documento di identità.
- Ricevuta del versamento ove previsto.

ALTRI DOCUMENTI RITENUTI UTILI

Il sottoscritto dichiara ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28.12.2000, n.445 consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato D.P.R.n.445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

- i dati identificativi dell'attività d'impresa (punti da 1 a 5);
- che i locali, ambienti, i veicoli e/o i distributori rispettano i requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento (CE) 852/2004 ed in particolare dell'allegato I e II del medesimo ed ogni requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) 853/2004 e delle altre norme vigenti, in funzione dell'attività svolta e sono conformi alla planimetria o, nel caso di unità mobili di trasporto e vendita, alla descrizione della relazione tecnica;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'agibilità dei locali, le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e l'approvvigionamento idrico potabile;
- che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale.

Allegato B al Decreto n. 140 del 5 marzo 2008

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 dell' Az. ULSS preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Dichiara di essere informato che la presente notifica non sostituisce altri atti giuridicamente rilevanti ai fini dell'avvio dell'attività.

Si impegna a notificare qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché la chiusura dello stabilimento o dell'impresa alimentare (art. 9 del presente decreto)

Data ____/____/____

In fede

(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

Dichiarazione sostitutiva
DELL'ATTO DI NOTORIETA'

(Art. 47 - D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il Sottoscritto _____

nato a _____ (_____) il _____,

residente a _____ (_____)

in _____ n° _____

consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000

DICHIARA - RELAZIONE TECNICA SAGRA PAESANA (Allegato Mod. B1)

- **Tipo di approvvigionamento idrico (n.b.: in caso di approvvigionamento da pozzo, allegare copia della potabilità con data antecedente ad un anno):**

- **Elenco delle attrezzature:**

- **Tipologia degli alimenti somministrati/preparati:**

- **Previsione affluenza (numero coperti giornalieri):**

- **Numero di personale utilizzato:**

Esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 37 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 455

Data

Firma del dichiarante (per esteso e leggibile)*

* La firma non va autenticata, né deve necessariamente avvenire alla presenza dell'impiegato dell'Ente che ha richiesto il certificato.



Area della Prevenzione Dipartimento di Prevenzione

Dr. Vanni Poli

Staff: dott.ssa Barbara Garbin, dr. Roberto Turra, dott. Franco Zanin, sig.ra Valeria Brunello, sig. Gastone Crestale, sig.ra Paola Figus, sig.ra Maria Luisa Giacomello, sig.ra Giovanna Lago

Dove siamo: Sede di via IV Novembre, Via IV Novembre, 46, Vicenza - 36100 (VI)



Come contattarci

Centralino: 0444 752211

Segreteria: 0444 752205

Fax: 0444 752223

E-mail: dipartimento.prevenzione@ulssvicenza.it

per contatti formali attraverso posta elettronica certificata:
protocollo.prevenzione.ulssvicenza@pecveneto.it

Descrizione

Il **Dipartimento di Prevenzione** è la struttura tecnico funzionale dell'ULSS preposta alla promozione della tutela della salute della popolazione sul territorio di competenza, attraverso la **vigilanza ed il controllo sulle acque, sugli alimenti, sulle malattie infettive e diffusive dell'uomo e degli animali, sulla tutela della salute dei lavoratori.**

Inoltre il Dipartimento si occupa di **medicina legale** (ad esempio invalidità civile e benefici economici connessi, certificazione per patenti di guida, porto d'armi) e, specialmente, di promuovere e di dare attuazione a **progetti mirati al miglioramento degli stili di vita** della popolazione, al **benessere animale**, alla **prevenzione delle patologie di interesse sociale**, ecc.

I **Servizi** che compongono il Dipartimento di Prevenzione - per i quali è operativa anche una *sede a Noventa Vicentina* - sono i seguenti:

- **Igiene e Sanità Pubblica**
- **Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**
- **Prevenzione Igiene e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro**
- *Servizi Veterinari:*
- **Servizio Sanità Animale**
- **Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni zootecniche**
- **Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale.**

In staff alla Direzione del Dipartimento sono operanti:

1. il Dipartimento funzionale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare
2. la Segreteria Operativa, con funzioni amministrative trasversali ai Servizi
3. l'Ufficio Comune Nuovi Insediamenti, ove operano congiuntamente operatori deputati all'esame dei progetti dei nuovi insediamenti produttivi, industriali e artigianali
4. l'Ufficio benefici economici Invalidi Civili
5. l'Ufficio per la Valutazione Epidemiologica



Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Dipartimento di Prevenzione

Direttore Dr. Angiola Vanzo

Staff: Dr. Dario Foà, Dr. Antonio D'Amato, Dr.ssa Silvia Scremin, Dr.ssa Giulia Giaretta, P.A. Piergiuseppe Basso, Dr.ssa Manuela Visonà, P.I. Francesco Bertoncello, Dr.ssa Tiziana Biasi, Geom. Giampaolo Cogo, Geom. Claudio Gemo, P.A. Gino Morandin, P.I. Livio Chimentin, Segr. d'Az. Giovanni Pozza

Dove siamo: Vicenza, Sede di via IV Novembre, Via IV Novembre, 46, Vicenza - 36100 (VI)

Descrizione

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Con la finalità di promuovere stili di vita sani e consapevoli, in particolare per alimentazione, nutrizione ed attività fisica, all'interno della più complessa dimensione di sicurezza globale per il consumatore, si offrono le attività e le prestazioni relative a:

- Sicurezza alimentare (verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione e/o modifica di imprese e controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande).
- Sorveglianza ed indagini epidemiologiche per gli specifici aspetti di competenza sui casi ed epidemie presunti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari.
- Tutela delle acque destinate al consumo umano.
- Sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari.
- Prevenzione delle intossicazioni da funghi. Attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato Micologico =>.
- Ristorazione collettiva (promozione della qualità igienica e nutrizionale).
- Formazione e educazione sanitaria abbinata all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari e del personale addetto =>.
- Promozione di corretti stili di vita ed educazione ad una sana alimentazione =>.
- Sorveglianza nutrizionale (per stabilire la correlazione tra malattie ed abitudini alimentari ai fine di proporre azioni preventive) =>.
- Consulenza dietetico-nutrizionale (prevenzione, trattamento ambulatoriale, counseling nutrizionale e per la promozione dell'attività fisica) =>.

Servizio Aziendale di Dietetica e Nutrizione Clinica

- Consulenza dietetico-nutrizionale
- Nutrizione Artificiale Domiciliare

Centralino: 0444 753111 - via Rodolfi, 37 - 36100 Vicenza -
protocollo.centrale.ulssvicenza@pecveneto.it

Gestione a cura del Servizio per l'Informatica Generale dell'ULSS 6 Vicenza - sito accessibile - sviluppo a cura di Forma Srl