

nuova impresa (da presentare prima dell'inizio dell'attività)

per la compilazione seguire attentamente le indicazioni riportate nella guida

ATTIVITÀ SVOLTA (nota 3)

PRODUZIONE PRIMARIA	PRODUZIONE POST PRIMARIA
<input type="checkbox"/> Azienda agricola (es.: coltivazione in campo o in serra, allevamento, pesca ed acquicoltura, trasporto prodotti dall'azienda a depositi o laboratori di trasformazione...) con annessa attività di <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> </div>	<input type="checkbox"/> Macello per avicunicoli annesso ad agriturismo e/o vendita diretta
	<input type="checkbox"/> Lavorazione/produzione industriale <input type="checkbox"/> Lavorazione/produzione artigianale <input type="checkbox"/> Confezionamento, imballaggio <input type="checkbox"/> Trasporto di alimenti <input type="checkbox"/> Magazzino/commercio all'ingrosso Commercio al dettaglio <input type="checkbox"/> In sede fissa <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ipermercati (>2500mq) <input type="checkbox"/> Supermercati (>400 mq) <input type="checkbox"/> Discount di alimentari <input type="checkbox"/> Minimercati ed esercizio di vicinato (< 400 mq) <input type="checkbox"/> In sede mobile
	Ristorazione pubblica <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bar ed esercizi simili senza cucina <input type="checkbox"/> Ristorazione con somministrazione <input type="checkbox"/> Catering, banqueting per eventi Ristorazione collettiva (mense scolastiche, assistenziali, aziendali) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Centro cottura (catering continuativo) <input type="checkbox"/> Preparazione e somministrazione di pasti <input type="checkbox"/> Somministrazione di pasti in multiporzione <input type="checkbox"/> Somministrazione di pasti in multiporzione con preparazioni espresse <input type="checkbox"/> Somministrazione di pasti in monoporzione
Altro	Altro (es.: "frasca", osmiza, commercio elettronico, attività di degustazione...)

FASI DI LAVORO PREVISTE (nota 4)

.....

.....

.....

ALIMENTI PRODOTTI/TRASFORMATI/TRASPORTATI/COMMERCIALIZZATI/SOMMINISTRATI (nota 5)

.....

.....

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO: Pubblico acquedotto Pozzo privato (profondità m.)

ALLO SCOPO DICHIARA

- di rispettare gli adempimenti e i requisiti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, al fine di garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari;
- di disporre, applicare e documentare le procedure di analisi dei pericoli e di controllo dei punti critici, basate sui principi del sistema HACCP;
- di essere informato che la presente dichiarazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento 852/2004/CE e non sostituisce altri eventuali atti di competenza di altri enti, organi o uffici;
- di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente notifica ed ai fini del controllo ufficiale e rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti su riportati;
- ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, che quanto riportato nel presente documento corrisponde a verità e di essere consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 76 del medesimo DPR.

- ALLEGA:**
- 1) planimetria della struttura (in scala non inferiore a 1:200, datata e firmata dall'operatore, con specifica della destinazione d'uso dei locali)
 - 2) attestazione versamento per diritti di segreteria (€ 40,00)
 - 3) fotocopia di un documento d'identità

Il/la sottoscritto/a si impegna a comunicare tempestivamente all'Autorità di controllo sanitario le variazioni che dovessero intervenire a modificare quanto sopra dichiarato. La presente dichiarazione è resa ai sensi e per gli effetti degli articoli 38, 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n. 445.

.....li

.....li

timbro e firma