

Guida alla compilazione della notifica ai fini della registrazione dell'impresa del settore alimentare e note esplicative

Note

(nota 1)

Operatore del settore alimentare persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato che svolge una attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione e trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti, ivi compresa la produzione primaria. Essa assume la responsabilità della sicurezza dei prodotti alimentari.

(nota 2)

L'attività può iniziare solo dopo aver inoltrato la notifica agli uffici competenti.

(nota 3):

- indicare tutte le attività svolte (es.: per azienda agricola con produzione di uve per la vinificazione in sede, allevamento e punto ristoro agriturismo, barrare le caselle corrispondenti a: coltivazione in campo - allevamento – preparazione e somministrazione di cibi crudi e cotti)
- per lavorazione/trasformazione industriale si intende: produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio (cod 02 ISTAT)
- per lavorazione/trasformazione artigianale si intende: produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio (cod 9 ISTAT)

(nota 4)

Fasi di lavoro previste - devono essere indicate le operazioni essenziali del processo produttivo/manipolativo, che possono comprendere:

- l'acquisto da terzi, lo stoccaggio, le modalità di conservazione delle materie prime
- la preparazione senza trasformazione di prodotti (*ad es.: sezionamento, affettatura, disosso, macinazione, essiccazione, refrigerazione, congelazione*);
- le diverse modalità di conservazione (*a temperatura controllata, in atmosfera modificata, sottovuoto*)
- il trattamento/trasformazione del prodotto alimentare (*ad es.: cottura, pastorizzazione, sterilizzazione, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, estrazione, estrusione, acidificazione, filtrazione, distillazione ecc.*)
- il confezionamento e la vendita (*di prodotti sfusi, preincartati, confezionati, in atmosfera modificata, sottovuoto...*)

(nota 5)

Alimenti prodotti/trasformati/trasportati/commercializzati/somministrati: indicare, per generi merceologici, i prodotti di origine vegetale e/o animale che si intendono produrre, preparare, trasformare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, trasportare. **Ad esempio** : carne rossa o bianca, prodotti a base di carne crudi (salumi) e cotti, carni di selvaggina, prodotti della pesca e/o acquacoltura, molluschi, latte crudo, latte pastorizzato, prodotti a base di latte, formaggi, cereali, prodotti da forno, pasticceria fresca e secca, prodotti di gastronomia, prodotti ortofrutticoli, pasta fresca, cibi cotti e crudi, gelati, semiconserve e conserve vegetali e animali, vino, bevande alcoliche e/o analcoliche, pizza, kebab etc.

Definizioni e riferimenti normativi (Reg. CE178/2002 – Reg. CE 852/2004)

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione agricola, compresi il raccolto, la mungitura, la produzione zootecnica che precede la macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici

Prodotto alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato al consumo alimentare umano.

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare.

Prodotti preparati: prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamenti di trasformazione, compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.

Prodotti trasformati: prodotti alimentari sottoposti ad un trattamento. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche, quali gli additivi, i coloranti, erbe, spezie ecc).

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modifica sostanziale del prodotto iniziale comprendente il trattamento termico, l'affumicatura, la salagione, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione, fermentazione, ecc., o una combinazione di questi procedimenti. La refrigerazione, congelazione, surgelazione, in quanto non provocano una modifica del prodotto iniziale, non sono definite come trattamento ma come modalità di conservazione in regime di temperatura controllata.

Prodotti composti: prodotti alimentari contenenti prodotti trasformati di origine vegetale e animale.

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo: gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici). Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli. Devono essere documentate e registrate al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure previste per il controllo dei pericoli per l'alimento. Tali atti devono essere aggiornati in presenza di variazioni del processo produttivo. In alcuni processi e per alcune fasi deve prevedere anche l'adozione del metodo HACCP.

Operatore del settore alimentare (nota 1): persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato che svolge una attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione e trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti, ivi compresa la produzione primaria. Essa assume la responsabilità della sicurezza dei prodotti alimentari.

Campo di applicazione

Ogni operatore che intenda svolgere con continuità e in modo organizzato, un'attività di produzione, compresa la produzione primaria, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti, in applicazione all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, deve preliminarmente **notificare** al Dipartimento di prevenzione, ogni stabilimento ricadente sotto la sua responsabilità, ai fini della "**registrazione**".

Il Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale e/o il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, in qualità di **Autorità di Controllo competente**, entrambi afferenti al Dipartimento di Prevenzione delle Aziende per i Servizi Sanitari, devono elaborare e tenere aggiornato un **registro delle imprese del settore alimentare**.

Per le attività a carattere temporaneo, occasionale come feste, fiere o sagre organizzate, eventi di beneficenza con la partecipazione di volontari, in cui il trattamento occasionale e non permanente di prodotti alimentari non può essere equiparato a quello di un'impresa alimentare, la registrazione, con l'attribuzione del codice univoco di identificazione, non è necessaria. Di queste attività dovrà essere data comunicazione, con un anticipo di almeno 15 giorni, al Dipartimento di prevenzione dell'Azienda per i servizi sanitari e per conoscenza al Comune sul cui territorio si svolge l'evento.

La notifica

Con questo atto l'operatore responsabile dell'impresa alimentare comunica al Dipartimento di Prevenzione dell'ASS, ogni unità strutturale (stabilimento o attività) posto sotto il suo controllo, ai fini della registrazione prevista dal regolamento CE n. 852/2004. Con lo stesso atto attesta il possesso dei requisiti minimi di igiene prestabiliti dalla norma in relazione all'attività svolta.

La notifica deve essere inoltrata prima dell'inizio dell'attività al Dipartimento di Prevenzione dell'ASS competente per territorio e, in copia, per conoscenza al Comune in cui ha sede l'attività stessa. Alla notifica inoltrata al Dipartimento di Prevenzione, se trasmessa a mezzo posta o per delega, devono essere allegati una fotocopia del documento di identità e l'attestazione dell'avvenuto pagamento dei diritti di registrazione.

Il modello di notifica si compone di una prima pagina da compilarsi con i dati identificativi dell'impresa e di due Sezioni specifiche per la descrizione rispettivamente delle caratteristiche della nuova attività e delle variazioni di quella esistente.

La notifica di un'attività del settore post-primario in sede fissa, per essere completa, deve prevedere anche la planimetria.

Qualora si tratti di un'attività di trasporto, la notifica va presentata al D.I.P. dell'Azienda Sanitaria a cui fa riferimento il Comune in cui sono ricoverati i mezzi e, per conoscenza, al Comune stesso. Alla stessa deve essere allegato l'elenco dei mezzi utilizzati, identificati tramite i dati previsti nel modello di notifica di nuova attività (mod. 1).

L'attività può iniziare solo dopo aver inoltrato la notifica agli uffici competenti. (**nota 2**)

a) La notifica di una nuova attività (mod. 1)

L'operatore del settore alimentare, prima dell'avvio di una nuova attività, deve far pervenire, direttamente o per posta, al Dipartimento di Prevenzione, e per conoscenza al Comune in cui ha sede l'impresa, la notifica compilata nelle sezioni descrittive dei dati identificativi dell'impresa e della specifica attività.

b) La notifica di variazione di un'attività esistente (mod. 2)

Ai fini dell'aggiornamento della registrazione, l'operatore del settore alimentare è tenuto a comunicare, direttamente o via posta al Dipartimento di prevenzione, entro 15 giorni dall'avvenuta variazione, ogni variazione significativa dei dati dichiarati nella notifica di inizio attività, compilando la notifica per attività esistente nella prima pagina e nella sezione specifica. Per variazione significativa si intende una modifica della denominazione, della ragione sociale e/o della sede legale, del processo produttivo/manipolativo, della tipologia di alimenti trattati e della struttura.

Gli allegati

Planimetria: per le sole attività del settore post-primario in sede fissa, deve essere allegata una planimetria della struttura, **in scala non inferiore a 1:200**, con destinazione d'uso dei locali, datata e firmata dal titolare dell'impresa.

Fotocopia di un documento valido d'identità: si rende necessaria qualora la notifica venga inviata per posta o venga consegnata al Dipartimento da un delegato.

Attestazione del versamento dei diritti di registrazione: il versamento potrà essere effettuato tramite c/c postale o direttamente agli uffici del Dipartimento. L'importo è pari a 40,00 Euro per la notifica di nuova attività e a 20,00 Euro per la variazione di attività esistente.

La registrazione

La registrazione, e l'eventuale suo aggiornamento, sono effettuati dal Dipartimento di Prevenzione a cui l'operatore del settore alimentare ha consegnato la notifica. Il Dipartimento, ricevuta la notifica, ne valuta la completezza e, in caso affermativo, procede alla registrazione, attribuendo un numero di codice ad ogni nuova attività del comparto post-primario.

Il codice si compone di 13/14 caratteri alfanumerici secondo la seguente sequenza:

IT: sigla del Paese;

06: codice Istat della Regione Friuli V.G.;

101/2/3/4/5/6: codice Istat dell'azienda sanitaria;

00001: numero progressivo dell'attività.

Sigla : M (se di competenza del Servizio Igiene degli alimenti), V (se di competenza del Servizio Igiene degli alimenti di origine animale), MV (se di entrambi).

La registrazione comporta l'inserimento dei dati relativi all'impresa alimentare in elenchi informatizzati, distinti tra attività del settore primario e post-primario.

L'avvenuta registrazione viene comunicata, unitamente al numero di codice di registrazione per le attività del comparto post-primario, al soggetto notificante l'attività, e per conoscenza al Comune, entro 30 giorni dall'inserimento, o comunque nei tempi previsti dai regolamenti delle singole A.S.S..

Decorsi 30 giorni dalla data di presentazione della notifica, in caso di silenzio, l'impresa si intende registrata (silenzio-assenso).

Qualora sussistano motivi che non consentano di procedere alla registrazione, come nel caso di notifiche irregolari o incomplete, il D.I.P. ne dà tempestiva comunicazione all'interessato e al Comune sede dell'impresa, indicando il termine per la regolarizzazione. Con questa comunicazione vengono interrotti i termini per la conclusione del procedimento di registrazione, che ricominciano a decorrere dalla data di presentazione della regolarizzazione richiesta. Qualora la regolarizzazione non venga presentata entro il termine indicato nella richiesta, il procedimento, salvo motivate ragioni, viene definitivamente archiviato, dando motivata informazione all'interessato e al Comune sede dell'impresa.

Nel caso in cui il Servizio competente del D.I.P. ritenga utile acquisire, rispetto ad una attività, elementi ulteriori a quelli previsti nel modello di notifica, potrà farne richiesta specificando le informazioni che dovranno essere integrate e fissandone il termine per l'invio.

Controllo ufficiale

L'A.S.S. può verificare, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della notifica, la sussistenza dei requisiti richiesti e dichiarati ed eventualmente vietare la prosecuzione dell'attività e rimuovere gli effetti; nel caso di dichiarazioni false, rilevate in sede di tale verifica procede alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria in applicazione dell'art. 76 del DPR 445/2000.

L'A.S.S. competente verifica il mantenimento dei requisiti di legge dell'attività nell'ambito dei programmi annuali di controllo ufficiale. In caso di accertata carenza delle condizioni e dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività, essa adotta in qualsiasi momento, ai sensi del Regolamento 882/2004/CE, provvedimenti prescrittivi e/o limitativi della stessa fino a che l'interessato non provveda all'adeguamento entro un termine prefissato.

APPENDICE C)

- 1) Identificazione dello stabilimento:
 - denominazione
 - ragione sociale
 - codice fiscale/partita IVA
 - sede operativa e sede legale
- 2) Numero di registrazione
- 3) Tipo di attività (Codice ISTAT)
- 4) Inizio attività
- 5) Fine attività
- 6) Ispezioni *
 - data di effettuazione
 - stato
 - esito

* In via transitoria, e comunque fino al 31.12.2009, le informazioni di questo campo sono facoltative.