



**DECRETO DEL DIRIGENTE DEL
P.F. VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
N. 13/VSA_04 DEL 27/01/2010**

Oggetto: Sicurezza alimentare - registrazione degli stabilimenti del settore alimentare post primario ai sensi dei Reg. CE 852/04 e della DGRM n. 2232 del 28 dicembre 2009.

ISTRUZIONI COMPILAZIONE MODELLO

Allegato 1

Modalità di applicazione delle nuove disposizioni relative alla registrazione degli stabilimenti del settore alimentare post-primario ai sensi del Regolamento CE 852/04 e della DGR 2232/09. L'elemento di novità del Regolamento 852/2004 è costituito dalla procedura di notifica/registrazione di tutti gli stabilimenti che svolgono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti.

Tale sistema prevede che, ai fini della registrazione, ogni operatore del settore alimentare notifichi "all'opportuna autorità competente", secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti.

Le autorità competenti, per parte loro, devono elaborare e tenere aggiornato "un elenco degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che sono stati registrati".

Per quanto attiene alle modalità di registrazione degli stabilimenti non soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, viene individuata la procedura della notifica, attraverso la quale l'operatore può iniziare subito l'attività.

La modulistica unica regionale per la registrazione delle imprese alimentari aggiornata è scaricabile dal sito della Regione Marche www.veterinariaalimenti.marche.it.

Ai sensi della normativa vigente spetta all'ASUR attraverso i Servizi medici e veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione, ciascuno per la parte di propria competenza, condurre la verifica dell'applicazione dei Regolamenti ("opportuna autorità competente").

Al fine di rendere omogenea su tutto il territorio regionale la modalità di applicazione della nuova procedura si danno le seguenti indicazioni operative:

• Per l'operatore del settore alimentare

- **L'operatore del settore alimentare che intende iniziare un'attività di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione, distribuzione o vendita di prodotti alimentari presenta, al Dipartimento di Prevenzione della Zona territoriale dell'ASUR e copia al Comune nel quale ha sede lo stabilimento per cui chiede la registrazione, una notifica in carta semplice redatta sul Modello Unico Regionale di Notifica di Inizio Attività, scaricabile anche dal sito www.veterinariaalimenti.marche.it,**
- **La presentazione della notifica debitamente compilata e completa dei documenti da**



allegare **consente all'operatore del settore alimentare di poter iniziare subito l'attività.**

- L'operatore del settore alimentare che intende subentrare in un'attività già registrata, presenta una notifica con la stessa procedura di cui al punto precedente; in caso di dichiarazione del subentrante che nulla è variato rispetto alla precedente autorizzazione/registrazione relativamente alla struttura e tipologia di attività non sarà necessario allegare la relazione tecnica e la piantina planimetrica. È comunque opportuno che l'operatore si accerti che i documenti agli atti della pubblica amministrazione siano completi ed ancora attuali.
- Analogamente l'operatore del settore alimentare che intende modificare gli elementi strutturali di uno stabilimento e/o la tipologia produttiva, presenta una notifica con le modalità sopra riportate allegando la nuova pianta planimetrica e relazione tecnica.
- L'operatore del settore alimentare che intende cessare l'attività già registrata invia, entro 30 giorni dalla chiusura dell'attività, una comunicazione al Dipartimento di Prevenzione della Zona territoriale competente dell'ASUR ed in copia al Comune.
- **Per il Comune**
 - La registrazione attivata ai sensi dei Regolamenti 852/04, 853/04 e della DGR 2232/09 è di competenza dei Servizi medici e/o veterinari del Dipartimento di Prevenzione delle Zone territoriali dell'ASUR; **il Comune è l'ente che riceve la pratica per opportuna conoscenza generale delle attività che si svolgono nel proprio territorio e per eventuali riscontri di competenza.**

● **Per l'ASUR**

Indicazioni operative di carattere generale:

- La "registrazione" ai sensi del Reg. Ce 852/04 non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASUR. I Servizi medici e veterinari del Dipartimento di Prevenzione provvedono alla tempestiva registrazione inserendo i dati relativi allo stabilimento del settore alimentare nel Sistema Informativo Veterinaria Alimenti (SIVA);
- In merito agli eventuali rapporti tra l'autorità competente e l'operatore si segnala di tenere in debito conto, per lo svolgimento del procedimento, il D.P.R. 445/2000 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa" che introducendo il concetto di validità legale dei documenti anche via fax e via telematica snellisce l'iter e riduce i costi.
- I Servizi medici e veterinari del Dipartimento di Prevenzione elaborano e tengono aggiornato l'elenco degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che vengono registrati nell'ambito del Sistema Informativo Veterinaria Alimenti (SIVA);
- Gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o comunque registrati ai sensi della normativa precedente o di altra normativa anche di sanità animale, non devono inoltrare la notifica. I Servizi medici e veterinari provvederanno in questi casi alla registrazione d'ufficio sulla base di dati già in proprio possesso o ottenuti anche tramite il "portale imprese".

Indicazioni specifiche: individuazione della struttura del Dipartimento di Prevenzione responsabile del procedimento di registrazione.

- Nella tabella 1 si riportano le attività per le quali la competenza della registrazione è del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA) o del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN).



TABELLA 1

SIAOA	SIAN
<ul style="list-style-type: none"> • Produzione prodotti di origine animale • Macellerie • Pescherie • Latterie • Laboratori lavorazione carni e prodotti a base di carne annessi agli esercizi di vendita • laboratori lavorazione prodotti ittici annessi agli esercizi di vendita • Vendita e confezionamento uova • Laboratori miele • Depositi frigoriferi prodotti di O.A. • Automezzi trasporto* 	<ul style="list-style-type: none"> • Produzione prodotti di origine vegetale • Lavoraz. e/o confez. prod. veg. (es. cantine, oleifici, molini, ecc.) • Bar • Enoteca • Paninoteche • Piadinerie, pizzerie • Lavorazione e/o conf. alimenti origine vegetali con annessa vendita • Laboratori lavorazione e/o confezion. bevande in generale • Depositi frigoriferi frutta verdura • Automezzi trasporto*

- Nella tabella 2 vengono riportate le attività che lavorano sia prodotti di origine animale che vegetale e per le quali la competenza della registrazione va concordata tra il SIAOA e il SIAN.

TABELLA 2

SIAN – SIAOA
Laboratori di preparazione, produzione e confezionamento annessi a pubblici esercizi, a esercizi commerciali o autonomi di: <ul style="list-style-type: none"> • pasticcerie; • paste alimentari fresche o speciali.
Laboratori di preparazione, produzione e confezionamento annessi a pubblici esercizi, a esercizi commerciali o autonomi di: <ul style="list-style-type: none"> • gelati; • rosticceria e gastronomie.
Depositi all'ingrosso di sostanze alimentari
Laboratori per la preparazione, produzione e confezionamento di pasti autonomi o annessi ad altre strutture: <ul style="list-style-type: none"> • Catering; • Mense aziendali; • Mense scolastiche; • Mense ospedaliere; • Ristoranti; • Trattorie; • Pizzerie; • Agriturismi; • Country house.
Esercizi commerciali di vendita sostanze alimentari: <ul style="list-style-type: none"> • Supermercati e ipermercati; • Alimentari; • Spacci aziendali per vendita prodotti agricoli.
• Automezzi per Trasporto*
Spacci mobili per la vendita, somministrazione, preparazione di alimenti di O.A. e non.
Mercati rionali, feste popolari, sagre ove siano preparati, somministrati o venduti alimenti di O.A. e non.

*I mezzi di trasporto da registrare singolarmente tramite notifica sono:

- a. le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- b. i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c. i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.



Gli altri automezzi non compresi tra quelli di cui al punto 3 e funzionalmente connessi allo svolgimento dell'attività dell'operatore del settore alimentare, vanno segnalati nella relazione tecnica.

Per effettuare la registrazione delle attività di cui alla tabella 2 si individua nella “**Conferenza Permanente dei Servizi per il procedimento di Registrazione delle attività del settore Alimentare**” (CPSRA) lo strumento più idoneo per garantire contestualmente sia la massima integrazione tra le due strutture (SIAOA e SIAN) che l'uniformità dei comportamenti nei confronti dell'utenza.

Istruzioni per gli operatori del settore alimentare per la corretta compilazione della D.I.A. e della relazione per la registrazione di attività alimentare.

(art. 6 Reg. CE n. 852/2004 - D.G.R. n. 339 del 27-03-2006 e succ. modifiche ed integrazioni).

Lo scopo della registrazione è permettere alle autorità competenti di conoscere il numero, l'ubicazione e le tipologie di attività degli stabilimenti del settore alimentare, al fine di permettere l'esecuzione dei controlli ufficiali ogni qualvolta giudicato necessario.

Gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o comunque notificati ai sensi della normativa precedente o di altra normativa anche di sanità animale, non devono inoltrare nuova registrazione. I Servizi medici e veterinari provvederanno in questi casi alla registrazione d'ufficio sulla base di dati già in proprio possesso o ottenuti direttamente dai Comuni.

Relativamente alla relazione sui requisiti igienici degli stabilimenti alimentari si fa presente che ove gli Allegati al Regolamento 852/04 utilizzano i termini “ove necessario”, “ove opportuno”, “ove adeguato” e “sufficiente” si precisa che, in prima istanza, fa capo all'operatore alimentare stabilire se un requisito è necessario, adeguato, appropriato o sufficiente a raggiungere gli obiettivi del Regolamento. Nel decidere se un requisito è necessario, appropriato, adeguato o sufficiente a raggiungere gli obiettivi del Regolamento, l'operatore del settore alimentare deve attentamente prendere in considerazione la natura dell'alimento e la sua destinazione d'uso, con l'obiettivo di garantire sempre il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare di processo e di prodotto.

b) DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Nella domanda occorre innanzitutto precisare di quale attività si tratta segnando la voce o le voci che interessano e, relativamente alla somministrazione di alimenti e bevande, riportare anche una delle definizioni previste negli indirizzi regionali di cui alla legge regionale 30/05 art. 4.

Per le **relazioni tecniche** da allegare alla domanda sono stati predisposti due diversi moduli, il primo, denominato **allegato 1a**, va utilizzato per tutte le attività escluse le manifestazioni temporanee, il secondo, denominato **allegato 1b**, va utilizzato esclusivamente per le manifestazioni temporanee di cui all'articolo 7 della L.R. 30/05.

Nella **relazione tecnica** di cui all'**allegato 1a** specificare la tipologia dell'attività utilizzando, oltre le definizioni delle L.R. 30/05, la terminologia come di seguito riportata:

- Attività di lavorazione e/o confezionamento di prodotti origine vegetale (es. cantine, oleifici, molini, pasticci, zuccherifici, ecc.).
- Esercizi commerciali di vendita sostanze alimentari: Macelleria, Pescheria, Supermercato e ipermercato; Alimentari; Spaccio aziendale per vendita prodotti agricoli; Surgelati; Latte e liquidi alimentari, uova.
- Deposito frigorifero prodotti di origine animale, deposito frigorifero di frutta verdura, deposito all'ingrosso di sostanze alimentari.
- Laboratorio lavorazione annesso all'esercizio di vendita di: carni, di prodotti a base di carne, di prodotti ittici.
- Laboratorio lavorazione alimenti origine vegetale; laboratorio lavorazione bevande in generale; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di pasticceria; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di paste alimentari fresche o speciali; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o



autonomo di gelati; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di rosticceria e gastronomia.

- Automezzo per trasporto dei seguenti prodotti alimentari: carni, prodotti ittici, latte, altri alimenti.
- Spaccio mobile per la vendita, somministrazione, preparazione di alimenti di origine animale e non.
- Mercato rionale, festa popolare, sagra ove siano preparati, somministrati o venduti alimenti di origine animale e non.

È necessario descrivere:

- la tipologia delle materie prime utilizzate e le lavorazioni e trasformazioni a cui vengono sottoposte;
- la tipologia degli alimenti prodotti, trasformati, distribuiti, venduti, somministrati;
- chi sono gli acquirenti od i consumatori degli alimenti;
- eventuali marchi depositati.

b) DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEI LOCALI

Riportare e descrivere in planimetria l'ubicazione di ogni singolo locale con la destinazione d'uso. Identificare in pianta porte, finestre e altre aperture. Dichiarare la modalità e la relativa idoneità del sistema di aerazione naturale e/o artificiale ed i relativi flussi meccanici dell'aria. Dichiarare l'igienicità e la sanificabilità di pavimenti, pareti, soffitti ed eventuali attrezzature sopraelevate.

c) DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

Dichiarare che i sistemi di aspirazione fumi e vapori sono conformi alle Leggi ed ai regolamenti vigenti. Identificare in planimetria: gli impianti per il lavaggio degli alimenti, i sistemi per lavaggio/disinfezione delle mani. Inoltre dichiarare la disponibilità di acqua corrente fredda e calda, di materiale per lavarsi le mani e di sistemi igienici di asciugatura; di dispositivi atti ad evitare l'ingresso degli animali indesiderati; le modalità di detenzione dei materiali e delle attrezzature per pulizia e disinfezione. Dichiarare l'elenco dei piani di lavoro/attrezzature/macchinari/impianti e descrizione dei relativi materiali costruttivi e delle relative superfici destinate a venire a contatto con prodotti alimentari. Dichiarare la disponibilità di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio di prodotti alimentari a temperatura controllata (refrigeratori/surgelatori).

d) DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

Dichiarare la tipologia di acqua destinata al consumo umano utilizzata e il Gestore del servizio acquedottistico; descrivere l'impianto interno, serbatoi, autoclavi. Dichiarare che i materiali del sistema di conduttazione interno dell'acqua potabile sono compatibili con gli alimenti e che è stato allestito nel documento di autocontrollo un sistema sui requisiti di conformità previsti dal D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31.

N.B.: nel caso di approvvigionamento diverso da quello pubblico, oltre ad una descrizione della tipologia di acqua utilizzata, **dovranno essere prodotti**: un certificato analitico riguardante tutti i parametri previsti dal D.Lgs 31/2001, analizzati in data non anteriore a 3 mesi da un Laboratorio accreditato per tutte le ricerche e una autocertificazione che nell'area di rispetto della fonte di approvvigionamento non sono presenti le attività vietate dall'art. 21 D.Lgs. 11 maggio 1999 n. 152. Ove necessario può essere richiesta documentazione aggiuntiva.

e) DESCRIZIONE DEI SISTEMI DI RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI LIQUIDI E SOLIDI

Dichiarare che il sistema di scarico delle acque reflue è conforme alle Leggi vigenti ed è provvisto delle necessarie autorizzazioni rilasciate dalle Autorità Competenti. Dichiarare che lo smaltimento dei rifiuti solidi, degli oli esausti e dei sottoprodotti di origine animale avviene nel rispetto delle normative vigenti.

f) DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Descrivere la disponibilità di spogliatoi e di un sufficiente numero di servizi igienici, disimpegnati dai locali di manipolazione degli alimenti, distinti e separati per il personale e per la clientela, se previsti.

g) DESCRIZIONE DEL PERSONALE ADDETTO



Indicare dettagliatamente, in rapporto alla disponibilità di spogliatoi e servizi igienici, il numero addetti previsti a regime (compresi eventuali lavoratori occasionali o stagionali), le specifiche mansioni. Dichiarazione che si è a conoscenza dell'obbligo della formazione o dell'aggiornamento professionale.

• **NEL CASO DI MEZZI DI TRASPORTO:**

Descrivere e precisare:

- le caratteristiche dei vani di carico e del rivestimento interno dei veicoli e/o i contenitori/cisterne utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari finalizzate a garantire una corretta manutenzione e un'adeguata pulizia e disinfezione;
- la tipologia dei prodotti trasportati;
- l'eventuale promiscuità nel trasporto di prodotti diversi, anche non alimentari, e, in tal caso, i provvedimenti per separare in maniera efficace i vari prodotti e per evitare il rischio di contaminazione;
- la modalità di identificazione dei mezzi riguardo alla loro destinazione al trasporto di prodotti alimentari (in una o più lingue comunitarie);
- l'eventuale idoneità del mezzo a mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e a consentire il controllo della temperatura - ATP;
- il luogo di ricovero dei mezzi di trasporto e le modalità e il luogo utilizzati per la pulizia periodica.

La D.I.A. deve essere corredata da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Nella **relazione tecnica di cui all'allegato 1b** specificare la durata della manifestazione, il luogo di preparazione degli alimenti, i fornitori, le caratteristiche dei locali e degli stands, le dotazioni di impianti ed attrezzature, l'acqua destinata al consumo umano, lo smaltimento dei rifiuti, i servizi igienici, il personale addetto.

MODULISTICA

La modulistica unica regionale da utilizzare per la DIA, la lista dei codici ISTAT delle attività da riportare sulla domanda e gli indirizzi dei Dipartimenti di Prevenzione delle Zone Territoriali dell'ASUR sono consultabili sul sito www.veterinariaalimenti.marche.it.