

PARTE RISERVATA AL COMUNE	Protocollo di arrivo
Responsabile del Procedimento:	
Trasmessa copia in data _____ al : <input type="checkbox"/> S.I.A.N <input type="checkbox"/> Servizio Veterinario      della A.S.L. N. 3 di NUORO	

**N.B. : Presentare in n. 3 copie firmate in originale**

**Notifica inizio attività (art. 6 del Regolamento CE 852/ 2004) per la registrazione di IMPRESA ALIMENTARE, per manifestazioni temporanee: sagre - fiere - feste paesane/campestri, ecc., aperte al pubblico.**

**Al Comune di SINISCOLA – Ufficio Commercio**

**Il sottoscritto:**

\_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
 residente a \_\_\_\_\_ in via/p.zza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_

**In qualità di** \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_

Consapevole delle conseguenze amministrative e penali previste dagli articoli 75 e 76 del DPR n. 445/2000, in caso di false attestazioni o dichiarazioni, ai fini della registrazione prevista dall'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, per l'attività descritta più avanti, trasmette:

**Denuncia inizio attività ( DIA semplice) in occasione di:**

\_\_\_\_\_

che si terrà in data \_\_\_\_\_, in \_\_\_\_\_

- Manifestazione temporanea in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad esempio: panini/tramezzini con affettati o formaggi, pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali appositamente autorizzati/registrati e trasportati nel luogo dove vengono consumati.**
- Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici (ad esempio: primi piatti, polenta, carne alla griglia, crepes, ecc.) e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura.**
- Strutture mobili (moduli, container, automezzi).**

### 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, e dichiara 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.
- di aver già predisposto il documento di autocontrollo;  
**N.B. : Il documento deve essere tenuto nella sede della manifestazione.**  
**(In mancanza del documento di autocontrollo non può essere avviata/proseguita l'attività indicata nella notifica igienico sanitaria)**
- che il responsabile dell'autocontrollo è in possesso di adeguata formazione in materia e che tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti sono controllati e/o hanno ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia di igiene alimentare (Allegato II - Capitolo XII Reg. CE 852/2004);
- che vengono adottati sistemi e procedure in materia di rintracciabilità (art.18 Reg. CE 178/2002);
- che l'approvvigionamento idro-potabile avviene tramite: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
- 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.: concessione suolo pubblico, autorizzazione di polizia amministrativa, agibilità, impatto ambientale, emissioni sonore, emissioni in atmosfera, sicurezza nei luoghi di lavoro, etc.)

## **ALLEGA LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE (IN TRIPLICE COPIA)**

1. **planimetria** dei locali, in scala 1: 100 o 1/200, con indicazioni relative a: ubicazione, destinazione d'uso dei singoli locali/ambienti, superficie e disposizione spaziale delle principali attrezzature, datata e sottoscritta dal titolare;
2. **relazione** descrittiva dei locali, degli impianti e delle attrezzature, datata e sottoscritta dal titolare;
3. **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.

\_\_\_\_\_

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.

**I dati forniti verranno trattati nel rispetto del D. Lgs. 30 giugno 2003, n°196 (“Codice in materia di protezione dei dati personali”).**